

به نام حق

بروشور گیاهان دارویی ۷ رازیانه (بادیان)

تهیه و تنظیم: واحد باغبانیمدیریت جهاد کشاورزی شهرستان شهرضا

رازیانه (بادیان) نام علمی: *Foeniculum vulgare* Mill. خانواده: Apiaceae



رازیانه گیاهی است چندساله و علفی که ساقه آن به ارتفاع ۱/۵ تا ۲ متر میرسد. ساقه تو خالی و در محل گره ها دارای بافت چوب پنبه ای سفید رنگ است. گل‌های زرد رنگ به صورت چتر مرکب در انتهای ساقه شکفته میشوند که بسیار جاذب حشرات است.

#### - عوامل محیطی:

گیاه رازیانه با آب و هوای مدیترانه ای همچنین انواع خاک ها آب شور و قلیا سازگاری مطلوبی دارد. توده های گوناگونی از این گیاه در ایران موجود است. که خاصیت فنولوژیکی و مورفولوژیکی آنها متفاوت می باشد. در شرایط نامناسب ارتفاع گیاه بسیار کاهش میابد.

برخی از آفات به بذرها حمله کرده موجب سوراخ شدن آنها می شود. در اوایل فصل سفیدک سطحی در روی برگها ممکن است توسعه یابد.

#### **-کاشت:**

رازیانه را می توان با استفاده از بذر تکثیر کرد. درصد و سرعت جوانه زنی بذرها در تاریکی بسیار بیشتر است. فواصل بین ردیف ۵۰ سانتی متر و روی ردیف ۲۰ سانتی متر برای سال اول و دوم تا سوم مناسب است. در سال های بعد این گیاه فضای ۵۰-۶۰ سانتی متر اشغال میکند. با استفاده از خطی کار غلات و با مقدار بذر ۸ تا ۱۰ کیلوگرم در هکتار می توان این گیاه را کشت کرد. در شرایط آب و هوایی دارای زمستان های معتدل در پاییز و بهار می توان اقدام به کشت رازیانه کرد. درجه حرارت هوا باید بیش از ۱۰ درجه سانتی گراد باشد تا بذر ها سبز شوند.

#### **-برداشت:**

برداشت بذرها را رازیانه همزمان با سفت شدن بذر و تغییر رنگ آن بسته به ژنوتیپ مربوط صورت میگیرد. به علت ریزش بذر و غیریکنواختی رسیدن پیش از پراکندگی بذر باید نسبت به برداشت اقدام کرده و محصول برداشت شده را خشک و سپس بذر ها را جدا کرده. در سال اول ۵۰۰ کیلوگرم و در سالهای بعد در توده های بومی بیش از یک ونیم تن و درواریته های اصلاح شده خارجی حدود ۴ تن عملکرد دانه به دست می آید.

#### **-موارد مصرف و خواص درمانی: بایستی بر اساس توصیه پزشکان طب سنتی استفاده شود.**

اندام های مختلف رازیانه باد شکن ( ضد نفخ)، محرک تولید شیر، ضد دل پیچه و ضد دل درد است. اسانس آن در صنایع نوشابه سازی داروسازی و آرایشی کاربرد دارد. ریشه رازیانه دارای اثرمدر قوی است. در مصرف سنتی رازیانه همانند سیاه دانه و کنجد بر روی نان گندم به عنوان طعم دهنده به کار می رود و بذر های آن را محرک تولید هورمون های زنانه می دانند. این گیاه هم به عنوان سبزی و هم به عنوان گیاه زینتی مد نظر است.