

الزعتر (الزوباع) regano



الجمهورية اللبنانية – وزارة الزراعة
مديرية التنمية الريفية و الثروات الطبيعية
دائرة المراعي والحدائق العامة والمحميات





المكونات الفعالة

نبتة الزعتر غنية جداً بالزيوت الطيارة، وتتخطى نسبة ٢٪، ويمكن أن تصل إلى نسبة ٥٪ من المادة الجافة وفقاً للمنطقة. الزعتر نبات غني بالمواد الفعالة التالية: ثيمول (Thymol) وكرفاكرول (Carvacrol)، التي تغطي أكثر من ٧٥٪ من الزيوت الطيارة وقد تصل نسبة الكرفاكرول إلى ٧٠٪ عند القطف في الربيع.

الزعتر المزروع

الزراعة

الزعتر من الأعشاب البرية الهامة اقتصادياً، ولكن الجاني يؤثر سلباً على تنوعه وانتشاره في الطبيعة. يمكن استعمال نبتة الزعتر كزراعة واعدة ومتكاملة مع غيرها من الزراعات، مما يخفف من الضغط على الطبيعة ويؤمن حاجة السوق.

- طريقة الإكثار تكون إما بالتكثير الخضري عبر العقل انطلاقاً من أمهات في بداية الربيع، أو بزرع البذور بين كانون الثاني وشباط.
- تعتبر طريقة الإكثار بالبذور عبر استعمال صناديق الفلين أكثر انتشاراً: يوضع ٥٠٠ إلى ١٠٠٠ بذرة (ما يساوي حوالي الغرام) في كل صندوق في خليط زراعي عضوي مع رمل، ثم يضاف ٥، ١ - ٠ سم من نفس الخليط لتأمين حماية البذرة.
- يجب أن يتم ري المشتل يومياً بواسطة الرذاذ لتأمين إنبات البذور ونمو الشتل. يتم تفريد الشتول ونقلها بعمر ٤-٦ أسابيع ثم تزرع بين آذار وأيار (١٠-١٢ سم طول)، على مسافة ٥٠-٧٠ سم بين الخطوط و ٣٠-٥٠ سم بين الشتل.
- ينصح بترك ممرات بعرض ١٢٥ سم لكل ٥-١٠ خطوط زرع، لتسهيل مراقبة النبات وممارسة العمليات الزراعية الضرورية.
- معدل عمر نبتة الزعتر في الحقل بين ٥ و ١٠ سنوات.



اسم النبات زعتر (الزوباع) Oregano الإسم العلمي *Origanum syriacum* L. (Labiatae)

الموطن الأصلي

ينتشر الزعتر في منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط، وهو ينتشر على نطاق واسع من معظم المناطق اللبنانية الساحلية ذات المناخ المتوسطي وحتى ارتفاع ١٥٠٠ م.

الوصف النباتي

نبتة معمرة، دائمة الخضرة، كثيفة النمو مع جذع مخشوشب، ارتفاعها بين ٣٠ و ٦٠ سم، الأوراق عريضة وموبرة، خضراء إلى رمادية اللون، تحمل شعيرات غدية تنتج الزيوت الطيارة. الأزهار بيضاء اللون، تنمو بمجموعات من ٦ إلى ١٥ زهرة في شكل سنابل، وتبقى مقفلة حابسة للبذور خلال الصيف.

الخصائص البيئية

ينمو الزعتر في معظم أنواع التربة، على ألا تكون ثقيلة، وأن تكون جيدة التصريف للمياه. كما يمكن أن يتحمل معدلات عالية من الكلس. يمكن أن يتواجد في الغابات الخفيفة، على المنحدرات المشمسة وخفيفة التربة.

تحضير الأرض

يتم تحضير الأرض عبر حرادة عميقة (٣٠ سم)، تليها حرادة إلى ٣ حرانات سطحية (١٠-١٥ سم) لتنظيفها من الشوائب وتسويتها بشكل نهائي.

التسميد

يجب إضافة الأسمدة الأساسية العضوية المخمرة (Compost) (٥, ٥ - ٥ طن بالدونم) والمعدنية مباشرة بعد الحرادة العميقة حسب الجدول التالي:

التسميد المعدني الأساسي:

- عشر وحدات فوسفات بالدونم، أي ما يوازي ٦٠ كلغ سوبر فوسفات أحادي ١٦٪، أو ٢٢ كلغ سوبر فوسفات مثلث ٤٦٪ بالدونم.
- عشر وحدات بوطاس بالدونم، يمكن أن تؤمن من خلال أي سماد أحادي للبوطاس أو أسمدة مركبة تحتوي على البوطاس، وتحسب النسبة المعطاة بحسب الكثافة الموجودة في السماد. مثلاً يمكن إضافة ما يوازي ٢٠ كلغ سلفات البوطاس ٥٠٪.

التسميد خلال الري يتم على ١٠ أسابيع بكميات وفقاً لدرجة خصوبة التربة:

- نترات البوطاس ١٣-٤٦ أو سلفات البوطاس ٥٠-٥٠-٥٠ كمصدر للبوطاس.
- أمونيوم فوسفات أحادي (MAP) ١٢-٦٠-٠ أو ثنائي (DAP) ٢٠-٥٠-٠ كمصدر للفوسفور.
- يوريا ٤٦-٠-٠ أو سلفات الأمونياك ٢١-٠-٠ كمصدر للأزوت.



الري

يمكن زراعة الزعتر في المناطق الجافة، حيث أنه ليس بحاجة إلى ري بطريقة متواصلة. فيمكن اقتنصار الري على ما يتيسر من المياه خلال فصل الصيف، لكن بهذه الحالة يقتصر الموسم على جني مرة أو مرتين فقط خلال السنة، بينما في حال توفر المياه بشكل كاف يمكن الجني ثلاث مرات في السنة في المناطق الساحلية (دون الـ ٧٠٠ متر). إن اعتماد الري الموضعي بالتنقيط هو الأفضل، فلا ينصح بالري بواسطة البخاخات نظراً إلى إمكانية زيادة الأمراض على الأجزاء العلوية من النبات وإمكانية غسل الشعيرات والأزهار من المواد الفعالة.

طريقة الري تتم بالشكل التالي:

- الري قبل الزرع: ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة حسب نوع الأرض ودرجة رطوبتها (نقاط ٤ ليدر/ساعة).
- الري مباشرة بعد الزرع: لمدة نصف ساعة (نقاط ٤ ليدر/ساعة).
- الري بعد الزرع: اعتماد الري بشكل يومي بكميات قليلة (٥-١٠ دقائق أي ٠,٥ ليدر/يوم).
- الري بعد ٤ إلى ٦ أسابيع: تزداد الكميات عبر ريات متباعدة (مرة كل يومين ثم مرتين بالأسبوع مع زيادة الكمية حتى نصل إلى ١-١,٥ ليدر/نبته لمدة ١٥-٢٠ دقيقة في آب (نقاط ٤ ليدر/ساعة)). بعد الستة أسابيع يتم الري ساعة إلى ساعة ونصف مرتين في الأسبوع.

في حال اعتماد الري الكافي، فالحاجة لكميات الري خلال الموسم قد تصل أو تتعدى ٣م بالدونم باليوم كحد أقصى في فصل الصيف.

الأمراض

تتم مكافحة الأعشاب الضارة من خلال الحراثة الخفيفة في الممرات ثلاث مرات سنويا (في الخريف والربيع والصيف) أو بقلع الشلش يدويا مرتان سنويا على الأقل (شباط وأذار). كما يمكن المرور بالحشاشات وهي طريقة جيدة وغير مكلفة. بشكل عام إن الزعتر هي نبتة مقاومة وغير معرضة للأفات. لكنها حساسة على مرض الذبول والموت السريع إذا خضعت للري المكثف خلال ساعات الحر الشديد.

أما الآفات والحشرات التي قد تظهر على نطاق تجاري فهي:

- البياض الزغبي (Mildew): يكافح بالنحاس بكمية 1/2 ليتر للبرميل ٢٠٠ ليتر.
- الصدأ: يكافح بالنحاس بكمية 1/2 ليتر للبرميل ٢٠٠ ليتر.

ملاحظة: يستحسن استخدام المبيدات التي لا تسبب خسارة في كمية ونوعية الزيوت الطيارة. كما يجب مراجعة الاختصاصيين في حال ظهور مشاكل وقبل الإقدام على المكافحة.

قطاف الزعتر المزروع

يبدأ القطف من السنة الأولى من الزرع، حين تكون النبتة في مرحلة الإزهار الكامل من أجل إنتاج الزيوت والزعتر الجاف، وقبل مرحلة الإزهار من أجل استهلاك الأوراق، حيث تقص على ارتفاع ٥-١٠ سم من سطح الأرض. يتم الجني بشكل يدوي عبر المقصات ويمكن مكننة الجني في المساحات الكبيرة.

أما فترة القطف فهي على ثلاث مراحل على الصعيد التجاري:

- المرحلة الأولى: أيار وحزيران.
- المرحلة الثانية: آب وأيلول.
- المرحلة الثالثة: بين تشرين الأول وتشرين الثاني.

الإنتاجية

يصل إنتاج الهكتار من نبتة الزعتر إلى ٤٣٠٠ كلغ من الزعتر الجاف الجاهز للاستعمال، وفقا للري والمنطقة (معدل ١٥٠٠ كلغ/هكتار). وتكون أول قطفة هي الأكثر إنتاجا. يتضاعف المحصول في السنوات التالية حتى السنة الرابعة، ثم يقل بعد ذلك حيث يفضل تجديد الزراعة كل خمس أو عشر سنوات وفقا لدرجة غزارة الأعشاب الضارة المعمرة أو تكاثر موت النباتات.



الزعتر البري

النمو في البرية

تمتد فترة النمو الخضري من تشرين الثاني وحتى آذار، تليها فترة الإزهار ابتداءً من شهر نيسان ولغاية شهر حزيران. تنضج البذور خلال شهر تموز، وتدخل النبتة في رقاد خضري من أول آب حتى تشرين الأول.

شروط قطف الزعتر من البرية

- يسمح بالجني من الموقع مرة واحدة، وجني ثلثي النبتة وترك ثلث الأغصان المزهرة من كل نبتة بشكل واضح.
- يتم الجني على ارتفاع بين ١٠ إلى ١٥ ستم من سطح التربة.
- يجب استعمال آلات حادة للقطع.
- يمنع منعاً باتاً اقتلاع النبتة من الجذور.

الجانب التشريعي للمقطاف البري

بموجب القرار رقم ١/١٧٩ تاريخ ١٢/٣/٢٠١٢:

- يسمح بجني الزعتر خلال الفترة الممتدة من أول حزيران لغاية آخر تشرين الأول من كل عام ضمن شروط القطف المذكورة أعلاه.
- يستثنى الحصول على ترخيص إذا كان للإستهلاك المنزلي (كمية لا تتعدى ما يوازي ٥ كغ مجفف).
- من أجل تصدير النباتات الطبية والعطرية خارج الأراضي اللبنانية، يجب الحصول على إذن مسبق من مصلحة مراقبة التصدير

والإستيراد والحجر الصحي في وزارة الزراعة.

- يسمح بتصدير الزعتر المجفف بكامل أشكاله، والزعتر المحوج طيلة أيام السنة، شرط إبراز ما يثبت تطابق الكميات المعدة للتصدير مع الكميات المحوطة في رخصة الإستثمار البري.
- يسمح بتصدير الزعتر الأخضر طيلة أيام السنة شرط أن يكون من مصدر زراعة مصرح عنها.

التجفيف

- بعد حصاد الزعتر ذات المصدر البري أو المزروع، يجب أن يخضع المحصول لعملية التجفيف بعيداً عن أشعة الشمس.
- تتم عملية التجفيف ببسط المحصول على قطع من القماش الرقيق في الظل حيث تقارب الحرارة الثلاثين درجة.
- ترفع النباتات عن الأرض خلال عملية التجفيف، ويتم حمايتها من الرطوبة، الحشرات، الغبار، الحيوانات، الطيور وغيرها.
- يجب أن تتم مراحل التجفيف وفقاً لمعايير النظافة والسلامة.

المواصفات المحلية لناحية التوضيب والتعليب

التعبئة والتخزين والنقل (حسب مسودة مواصفات لبينور)

- يعبأ المنتج في عبوات جافة ونظيفة وسليمة مصنوعة من مواد لا تؤثر في خصائص المنتج أو تتفاعل معه كالزجاج أو القماش أو النيلون القابل للتحلل.
- يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية وبعيدة عن مصادر الحرارة والضوء والرطوبة وعوامل التلوث ومستوفية لسائر الشروط الصحية.



بطاقة المعلومات البيانية (حسب مسودة مواصفات لبنون)

يجب أن يدون على عبوات الزعتر المعطيات الإلزامية التالية:

- اسم المنتج
- الوزن الصافي
- قائمة المكونات الأساسية مع نسبها والمضافات
- تاريخ التعبئة أو رقم الدفعة
- مدة الصلاحية
- اسم وعنوان المنتج
- بلد المنشأ / التعبئة

الاستعمال

نبته الزعتر هي جزء أساسي من الغطاء النباتي والتنوع الحيوي المتوسطي في لبنان. يتم جنيه من الطبيعة لغايات غذائية وطبية. كما أنه من النباتات المهمة إذ أنه مضاد للفطريات، طارد للحشرات، وعسله مرغوب. الأجزاء المستعملة هي الأوراق، براعم الأزهار، البذور والزيت.



الإستعمال في الطعام

- "يستعمل اللبنانيون الزعتر البلدي في صناعة المنقوشة بعد إضافة السماق والسهمس والملح إليه، وفي صناعة السندويش والكرواسان. كما يستعمل أخضر في السلطة والفطائر ويضاف ككنكهة للبيتزا.
- تستخدم أجزاء النبات (أوراق الأعشاب والزيت الأساسية) في الصناعات الغذائية كتوابل.
- يستخلص منها زيوت طيارة عبر التقطير.

الاستعمال الطبي

يتم تبخير النبتة الجافة لاستعمالها كمطهر. أما الزيوت الطيارة فلديها خصائص مضادة للفيروسات والفطريات وتستعمل كمضادات حيوية. كذلك يستخدم زهورات من الأوراق لمعالجة السعال، أوجاع المعدة، الإسهال، ضغط الدم، مشاكل البول وأمراض الفم. كما له تأثير كخافض لمستوى السكر في الدم ومضاد للأورام السرطانية.

الإستعمال في مستحضرات التجميل

تستخدم الزيوت الأساسية في صناعة الصابون، العطور، مستحضرات التجميل وصناعة منتجات الصيدلة لمعالجة الروماتيزم والتشنج.



المراجع:

UNDP, 2011. Monographs of the 7 targeted species for Mainstreaming Biodiversity Management into Medicinal and Aromatic Plants (MAPs) Production Processes in Lebanon Project (00061785).

ESCWA, 2010. Best Practices and Tools for Increasing Productivity and Competitiveness in the Production Sectors: Assessment of Zaatar Productivity and Competitiveness in Lebanon. United Nations, New York.

جهاد نون و جليبار عون، ٢٠٠٦. دليل زراعة النباتات الطبية والعطرية. بدعم وإشراف الصندوق الدولي للتأهيل WRF وبتمويل من الوكالة الأميركية للتنمية الدولية USAID. وزارة الزراعة والمركز الدولي للدراسات الزراعية العليا المتوسطة (CIHEAM- Bari). المبادئ التوجيهية للزراعة العضوية للصعتر.



وزارة الزراعة، شارع السفارات، بئر حسن
هاتف: ٠١٨٤٩٦٢١
ministry@agriculture.gov.lb

بالتنسيق مع مشروع إدخال مفاهيم إدارة التنوع البيولوجي في عملية إنتاج النباتات الطبية والعطرية في لبنان التابع لبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي والمنفذ بالتعاون مع مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية