

# افغانستان در تولید عطر سنجد و تخم سبزیجات میتواند انحصارکننده در جهان باشد

نوشته کریم پوپل

عطر سنجد در تجارت امروزی یکی از قیمت ترین عطر در جهان است. بزرگترین مارکیت خرید این عطر کشور های عربی سپس سایر کشور های جهان میباشد. عربها این عطر را بنام عناب یاد می نمایند. محمد (ص) یکی از علاقمندان این عطر بود. عطر سنجد یک عطر هورمونی میباشد. هورمونهای FSH و LH که از هیپوفیز ترشح می شوند ، بوی مهجزه انگیزان به منطقه لیمبیک مغز می رسد اشتها جنسی را در هر دو جنس نر و ماده ازدیاد بخشیده بر فعالیتهای غده های جنسی (ترشح هورمون جنسی و گامت سازی) اثر می گذارند. این عطر تقلیل دهنده فشار های روانی بوده با بو نمودن آن انسان احساس شادابی خوشی و آرامش روانی می نماید. تأثیر بو هورمونی عطر سنجد بر دستگاه های دفاعی می توانند به روند ساخته شدن هورمون ها ، گرایش های شخصی ، حرارت بدن و ساخته شدن انسولین، سوخت و ساز بدن، سطح هورمون استرس ، هورمون های جنسی، سامانه دفاعی بدن، افکار و واکنش های آگاهانه اثر بگذارند. عطر سنجد با تحریک مغز در ترشح انتقال دهنده های عصبی (نوروترنس می ترها) موجب حالات روانی خاصی می شوند. این عطر معجزه گر از زمان های بسیار دور در یونان باستان و مصر برای تقویت قوای جنسی و تداوی ثروت مندان مورد استفاده قرار میگرفت. گل اعجاب انگیز سنجد اولین گیاهان کشف شده است که دارای جن جذابیت میباشد. در سطح بین المللی این عطر را کشور فرانسه طور مصنوعی تولید می نماید. عطر های مصنوعی در خود ترکیبات کیمای دارد که بعضا باعث بروز تکالیف برای انسانها می گردد. افغانستان کشوریست که تا اکنون رشد سریع نفوس نداشته خاک زیاد برای کشت نباتات وجود دارد. درخت سنجد یک درخت طبی وچندین مقصده بوده از ریشه ساقه برگ گل ومیوه آن ادویه جات ساخته میشود. این ادویه جات غرض تداوی اسهال بواسیر مورد استفاده قرار دارد. ساحه کشت این نبات در ولایات شرقی، مرکزی لهوگر پکتیا غزنی بامیان می باشد. در مجموع ساحات که زمستان پر برف وتابستان معتدل داشته باشد برای زرع این نبات مفید تمام میشود. درخت سنجد در موقع گل گرفتن به آب زیاد کار دارد. هزار گل سنجد یک گرام عطر بدست می آید. سپس این عطر را با الکھول ، ادکلون وغیره مخلوط می سازند تا غلظت آنرا پائین بیاورند. عطری که 30-35 فیصد عطر باشد تقریباً خالص است. ارزانترین ماشین بی تکلیف توسط کمپنی علی بابا چین ساخته میشود. که از 500-50000 دالر قیمت دارد.



. خوشبختانه افغانستان در طی سه دهه جنگ داشت دانشمندان نتوانستند تغیرات در ماهیت گل‌های ما بیاورند. گل‌های وطن ما طبیعی باقی مانده دارای بو عالی و بی خطر میباشند. پس از سنجید تولید عطر گلاب، پتونی نرکس و فلاکس دارای اهمیت اند عطر گلاب در صاف ساختن بندش بینی گلو و سینه بمقادیر زیاد مورد استفاده قرار دارد. که تمام اینها از یکطرف از فرار اسعار جلوگیری می نماید از طرف دیگر تولیدات بلند میرود، منبع کار است، زمین مورد کشت قرار می گیرد، ساحه سبز خاک اضافه میشود. تولیدات محصولات زنبور عسل بلند میرود، مواد خام برای دارو درمان است و غیره و غیره.

## تولید تخم های اصلاح شده سبزی جات

خوشبختانه وطن محبوب ما افغانستان دارای آب و هوای است که در هر منطقه آن نوع مخصوص سبزیجات میروید. در جهان امروزی کمپنی های تولید تخم سبزیجات اند که برای اکثر کشورهای جهان تولید تخم سبزی جات را می نماید. ولی اکثر این تخم ها دارای ظرفیت قوی و طعم خوب مانند سبزیجات کشور ما ندارد. اگر در وطن ما تخم های تولید شود که حاصل آن با کمیت و کیفیت عالی بدست آیدو هم هیچگونه دست درازی در ماهیت مایتو کاندیریا آن نشده باشد به یقین که خریدار زیاد خواهد داشت. طبق احصایه ابتدائی که افغانها در اروپا نمودند فعلاً در هر 3 افغان که سن آن از 50 سالگی تجاوز نموده باشد یک افغان به مرض سرطان می میمرد. در اروپا یک میوه و یا سبزی دوبار هورمون را می بیند بار اول در مزرعه بار دوم در سرد خانه ها. که برای بشریت کشنده است. اکثر میوه جات و سبزیجات در مرحله که هنوز پخته نشده است از مزرعه چیده شده سپس در وقت مناسب آنها را در مجاورت «کارباید» آفتاب مصنوعی و غیره مواد کیمای پخته می نمایند. که همه اینها نازک، بی کیفیت تولید می شوند در مجاورت هوای آزاد بزودترین فرصت مزه آن از بین رفته و پژمرده میشوند. علت بسیار مهم که میوه جات و سبزیجات هورمون تزریق شده باعث مرض سرطان میشود خام خورده میشود. یعنی حجره زنده را میخورند. با وجودیکه خوردن غذای خام غذای سالم است اما در صورتیکه طبیعی باشد آن عده سبزیجات که اولاً حجره آن توسط حرارت کشته میشود خطر آن کمتر است. در اروپا این گونه سبزی و میوه ارزان بوده غذای خارجی است.

روغن مایع که از سبزیجات و حبوبات بدست می آید صرف به مقصد تولید بیشتر و وقت کم در نظر گرفته شده است. این روغنها نیز تا حدودی نامساعد است. قابل یاد آوری میدانم و به هموطنان ما گوشزد مینمایم در روغن که شما چپس و یا بکوره و یا امثال آن یک بار استعمال نمودید بار دوم و سوم صرف بمنظور سرخ کردن استعمال کنید. **هیچگاه در آن روغن غذای روز مره تانرا نیزید. پس از سه بار باید به زباله دانی انداخته شود.** در غیر شما اول تکلیف گلون دردی بی درمان گرفتار میشوید سپس.....

منبع

1. نمایندگانه فارم بادام باغ کابل در وبگاه اداره کمکهای ایالات متحده امریکا USAID

2 باغداری سبزیجات، رهنمود میتودهای کشت سبزیجات نوشته امیر خان رجبی چاپ نشریه مزار شریف سال

1384