



ՕՐԵԳԱՆՈ



OREGANO

Խնկածաղիկ (լատ.՝ *Origanum*), գվիրակ, մակերան, թորթ, թորթիկ, կատավան,



մարեմ, խուլեդինջագգինների

(շրթնածաղկավորներ)

ընտանիքի բազմամյա

խոտաբույսերի ցեղ: Հայտնի է 5-7

(այլ տվյալներով՝ 8-9), ՀՀ-ում՝ 1

տեսակ՝ խնկածաղիկ

սովորական (*Origanum vulgare*):

Այս տեսակը տարածված է

Եվրոպայում և Միջերկրական

ծովի հարող տարածքում:

Օրեգանոն հայտնի էր դեռևս հնագույն Եգիպտոսի և Հունաստանի ժամանակաշրջանում: Այս բույսի պատմությունն ավելի է քան 2000 տարին, ինչի մասին հիշատակվում է հին հունական փիլիսոփա և բժիշկ Հիպոկրատի աշխատություններում:

Օրեգոնոյի հայրենիքը համարվում է Միջերկրական ծովի տարածաշրջանը: Օրեգանոն ռեհանի հետ միասին համարվում է միջերկրածովյան խոհանոցի «այցեքարտը»: «Օրեգանո» թարգմանաբար նշանակում է «լեռնային զարդ», քանի որ այս բույսը



«սիրում» է աճել լանջերին: Օրեգանոն մշակում են շատ եվրոպական երկրներում, այն օգտագործվում է խոհարարական և բուժիչ նպատակներով և հիմնական մատակարարը Թուրքիան է:

Հին ժամանակներում այն օգտագործվել է որպես բնական համային հաղորդիչ գինու, գարեջրի հետ և որպես համեմունք,

որն ավելացվել է մսի և ձկան կերակրատեսակների մեջ: Հոռմեացիները սիրում էին ուտեստների մեջ օրեգանո օգտագործել, ինչպես նաև ուրց և չաման: Հայտնի հոռմեական գուրման նկարագրել է ազնվական հոռմեացիների և նրանց օգտագործած խոտաբույսերը ուտեստների մեջ: Ըստ դրա, օրեգանոն օգտագործվում էր սոուս պատրաստելու համար, որի հետ մատուցվում էր տապակած խոզ:



Ռուսաստանում այն աճում է ամենուր (բացառությամբ Հեռավոր Հյուսիսի), սառույցների վրա, թփերի մեջ, չոր բաց սաղարթախիտ տեղերում, լեռների լանջերին:

ԱՄՆ-ում, Ֆրանսիայում և այլ երկրներում օրեգանոն մշակվում է:

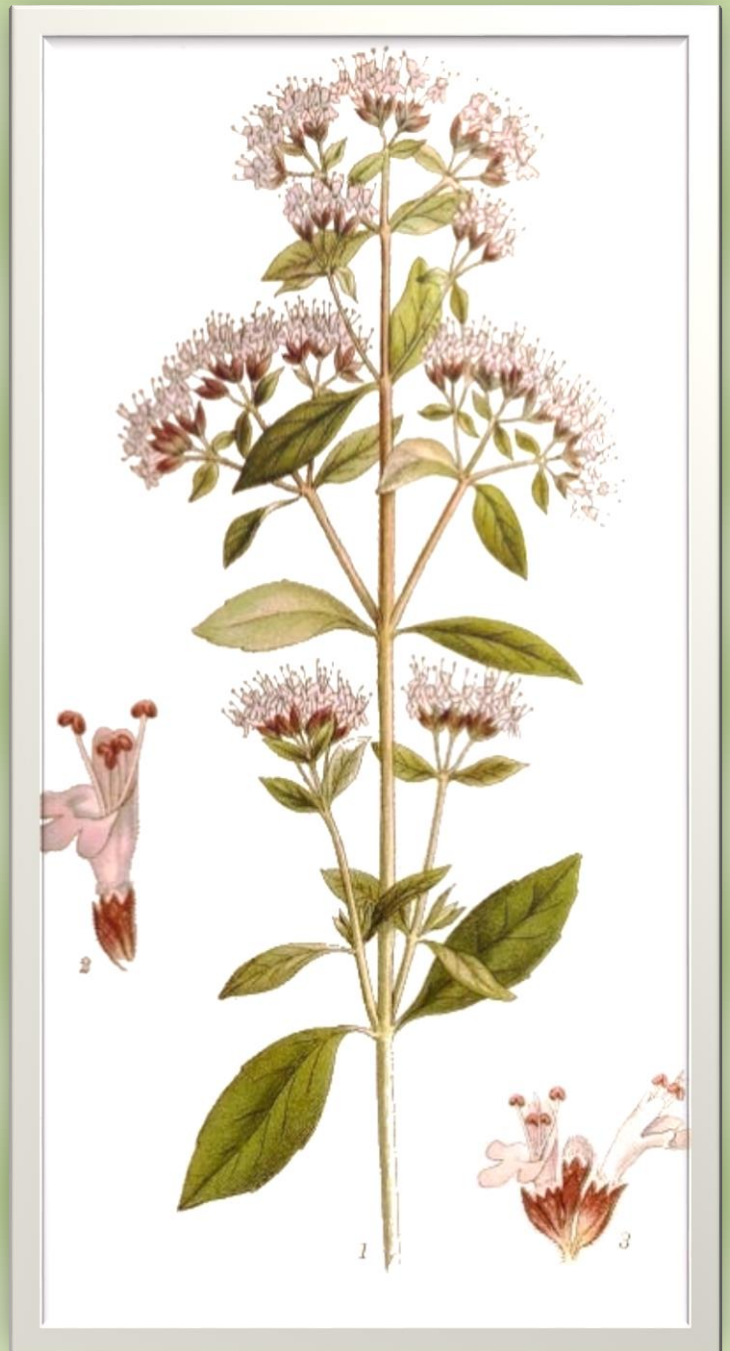
Այլ կերպ այս բույսը ռուսերենում անվանում են՝ материнка, ладанка, мацердушка, душица, зеновка:

Օրեգանոն Հայաստանում

Տարածված է գրեթե բոլոր մարզերում: Աճում է թփուտներում, տափաստաններում (մինչև վերին լեռնային գոտի), չոր անտառային և հովտային մարգագետիններում, անտառների բացատներում, գետահովիտներում և այլուր՝ տեղ-տեղ ստեղծելով տարածուն բուսուտներ: Ձմեռում է լավ, պտղակալում կանոնավոր: Նախընտրում է սննդանյութերով հարուստ և գրեթե չեզոք ռեակցիայի հողերը: Բազմաճում է սերմերով, արմատամասերով և ցողունակոթուններով:

Բուսաբանական նկարագիրը

Օրեգանոյի բույսերի բարձրությունը հասնում է 30-60 սմ: Ունի ճյուղավորված, սողացող կոճղարմատ, քառանիստ, կարմրամանուշակագույն ցողուն, տերևները հակադիր են, երկարավուն-ձվաձև, ամբողջաեզր կամ աստամնավոր, թավոտ, ծաղիկները ծիրանագույն են, մանր, միասեռ կամ երկսեռ, անուշաբույր: Պտուղը բաղկացած է կլոր, դարչնագույն 4 սերմիկներից: Ծաղիկները փոքր են, շատերը հավաքվում են փետուրի նման գագաթին: Օրեգանոն ծաղկում է ամբողջ ամռան ընթացքում, կյանքի երկրորդ տարուց սկսած:



Բիոլոգիական առանձնահատկություններ

Բույսի արմատները խորն են հողում, բայց դրանք դեգրադացիայի են ենթարկվում ծանր կավային և թթվային հողում: Նախընտրում է աճել բաց տարածքներում: Փետրվարի վերջ և մարտի սկզբին սկսվում է բուսականությունը:

Օրեգանոն բազմանում է սերմերով կամ թփի բաժանումով: Սերմերը ցանվում են աշնանը կամ վաղ գարնանը, սառը ջերմոցներում և մարգերում: Սաճիլների աճեցման ժամանակ սերմերի ցանման մակարդակը 100 գ / հա է: Մշտական տեղում ցանելու

համար սերմերը, սածիլները տնկում են վաղ գարնանը կամ աշնանը տնկման լայն տարբերակով, որտեղ սնուցման տարածքը պետք է կազմի 70×40 սմ: 1 հա բաց գրունտային հողատարածքի վրա սերմի քաշը կազմում է 2 կգ: Սերմնացուն պետք է



տնկել 1-1,5սմ

խորությամբ:

Նախորդ

բերքահավաքից

հետո հողը վարում

և փխրեցնում են 25-

27-սմ խորությամբ:

Նաև հողը բերրի

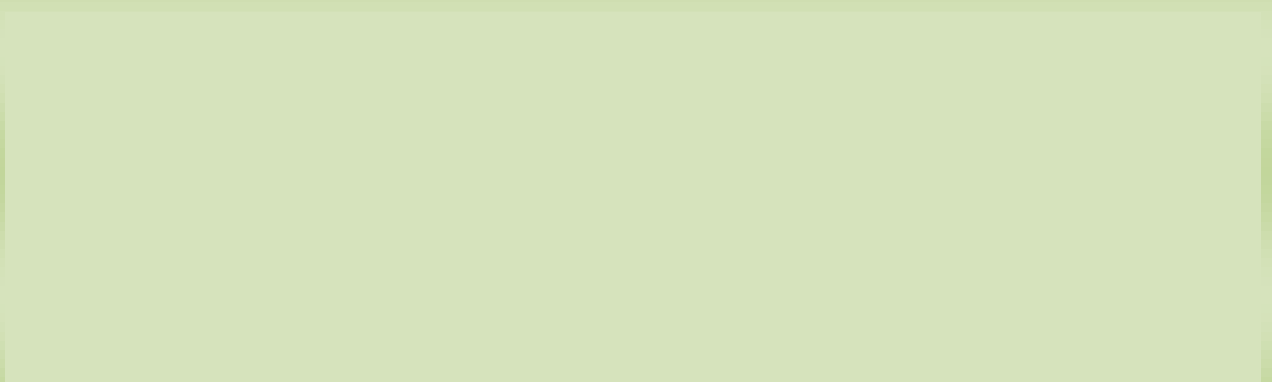
դարձնելու համար

օգտագործում են

գոմաղբ, կալիումի

աղ,

սուպերֆոսֆատ: Ինչպես նաև հողը պետք է մաքուր լինի մոլախոտերից: Դրա համար պարբերաբար իրականացվում են տնկման համար նախապատրաստած հողի շարքերի միջև բերրիացման և փխրեցման աշխատանքներ: Շարքերի միջև առաջին աշխատանքները կատարվում են վաղ գարնանը, վեգետացման սեզոնի սկզբին, որը պարտադիր է և եթե անհրաժեշտ է նույն գործընթացը իրականացվում է բերքը հնձելուց հետո: Առաջին գարնանային մշակումից և հնձելուց հետո հողը պետք է հարստացնել հանքային պարարտանյութով: Խոնավության անբավարարության դեպքում պլանտացիան ջրում են: Առավել արդյունավետ է հնձումից հետո հողի ջրումը, ինչը նպաստում է բույսի վերգետնյա մասի առավել արդյունավետ աճին:



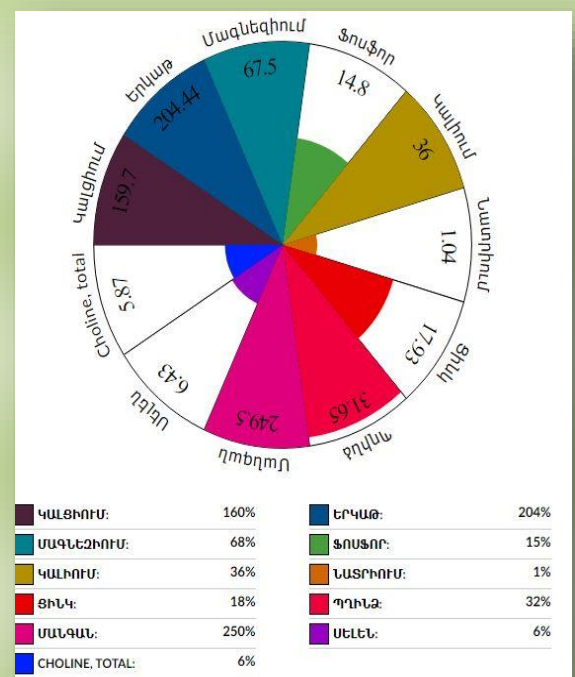
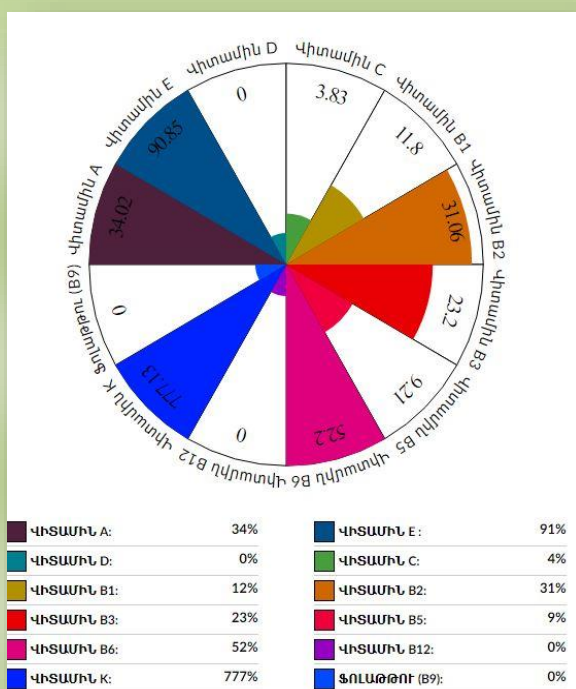
Քիմիական բաղադրությունը

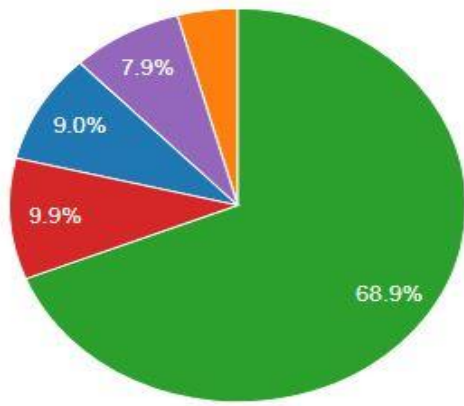
*Բոլոր արժեքները հաշվարկված են 100 գրամի համար

Օրեգանո սննդամթերքը պարունակում է ավելի շատ երկաթ քան սննդատեսակների 98%-ը. հարկ է նշել, որ չնայած նրան, որ կան սննդի տեսակներ (2%), որոնք

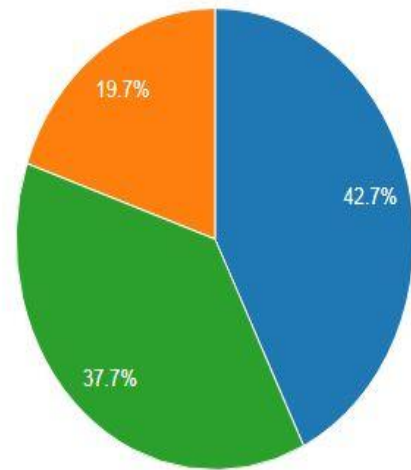


պարունակում են ավելի շատ երկաթ, սակայն այս սննդամթերքն ինքնին ավելի հարուստ է երկաթով քան ցանակացած այլ տարրով: Համանման ձևով այս սննդամթերքը համեմատաբար հարուստ է կալցիում, կալիում, բջջանյութ (fiber) և մագնեզիում տարրերով:

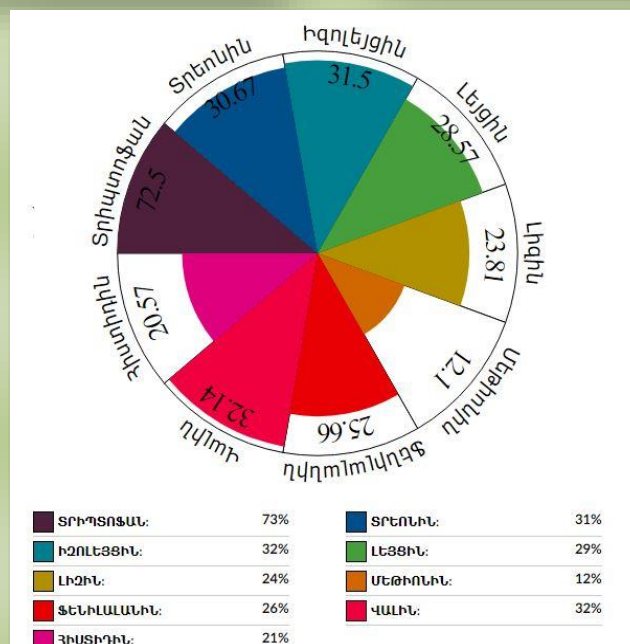




Սպիտակուցներ:	18%
ճարպեր:	7%
Ածխաջրեր:	23%
Ջուր:	0%
OTHER:	



ՀԱԳԵՑԱԾ ՃԱՐՊ:	1.551 g
ՄՈՆՈՉՀԱԳԵՑԱԾ ՃԱՐՊ:	0.716 g
ՊՈԼԻՉՀԱԳԵՑԱԾ ՃԱՐՊ:	1.369 g



Օրեգանոյի կիրառումը խոհարարության մեջ

Չորացված օրեգանոն և օրեգանոյի ծաղիկները

Օրեգանոն միջերկրական խոհանոցի ամենասիրված համեմունքն է, որը հաճախ զուգորդվում է չորացրած ռեհանով, մարջորամով, ուրցով և պղպեղով: Համեմունքների հետ խառնած կամ մաքուր ձևով, չորացված օրեգանոն ցանում են պիցցայի վրա, ինչպես նաև լավ համդրվում է մակարոնից պատրաստված

ուտեստների հետ, ավելացնում են նաև սոուսների, մարինանդների և տաք ուտեստների մեջ:



Մսնդամթերքի մեջ օգտագործվում է ցողունի վերին հատվածը՝ բույսի տերևները և ծաղիկները: Օրեգանոն առնձնանում է սուր, մի փոքր դառը համով, իսկ տերևներն ունեն կծու բույր: Օրեգանոյի տեսակը, որն աճում է սարերում, օգտագործում են թեյի և տնական թթուներ պատրաստելու համար: Իսկ պլանտացիաններում կամ տնային պայմաններում և ճիշտ մշակման դեպքում, օրեգան ավելի արտահայտված համ և բույր ունի, որը կարող է օգտագործվել նույնիսկ օձանելիքի արտադրության համար: Օրեգանո ավելացնում են պաշտետ և երշիկեղեն պատրաստելիս:

Համեմունքը տարածված է հունական խոհանոցում, որտեղ օգտագործում են չորացված ծաղիկները, ցողունը, ինչպես նաև օրեգանոյի թարմ տերևները: Օրեգանոյի բույրը և համային հատկանիշները հիանալի կերպով զուգորդվում է



ռեհանի, ուրցի և ծիտրոնի հետ: Օրեգանոն հայտնի «Չիլի» համեմունքի բաղադրիչներից մեկն է,

այն ախորժալի բույր է հաղորդում պահածոյացված բանջարեղենին և երկարացնում է թթվի պահպանման ժամկետը:

ՌԴ-ում, օրեգանոն օգտագործվում է տնական կվաս պատրաստելու համար, որպես համային հավելում գարեջրին, ինչպես նաև տաք և սառը ուտեստներում: Լեհաստանում շատ են սիրում լցոնված ձուկը, որը պատրաստվում է սպիտակ հացով և օրեգանոյով:

Օրեգանոյի թարմ տերևներն օգտագործվում է աղցաններ պատրաստելիս, իսկ չորացրած վիճակում պատրաստում են ձկան համար սոուս: Այս համեմունքները



Իտալական խոհանոցում օրեզանոն օգտագործվում է պիցցայի, տոմատի սոուսի,

հաճախ օգտագործվում է մսից ապուրի, խոզի և տապակած կարտոֆիլի պատրաստման համար: Ինչպես ցանկացած այլ համեմունք, օրեզանոն նույնպես պետք է ավելացնել կերակուրի պատրաստման վերջում՝ նրա համային հատկությունները պահպանելու համար:



փոքր-ինչ նման է ռեհանին, բայց ավելի նուրբ համ ունի:

Օրեզանո ավելացնում են հացամթերք թխելիս, այս համեմունքով հացը ախորժալի բույր է ստանում: Օրեզանոն շատ լավ

մարինադների, ձկան ուտեստների պատրաստման համար: Բույսի թարմ տերևներն ավելացնում են ձիթապտղի ձեթի կամ քացախի մեջ առանձնահատուկ համ հաղորդելու համար: Իտալացի խոհարարներն ավելացնում են օրեզանոն խորովածի, ձվածեղի, բանջարեղենային և սնկով ուտեստների մեջ: Օրեզանոյի համը





համադրվում է ծովամթերքի, մակարոնի, ձվից պատրաստված ճաշատեսակների հետ:

Միբիրում այս համեմունքն օգտագործվում է կարկանդակի համար միջուկ պատրաստելիս՝ օրեգանոն խառնում են եփած ձվի, աղացած մսի և կաթնաշոռի հետ: Կովկասյան և բելառուսական ազգային խոհանոցը լայնորեն օգտագործում է օրեգանոն վարունգի և սնկի թթվի համար:

Ֆրանսիական և բելգիական խոհանոցն օգտագործում է համեմունքը շամպինյոնով ճաշատեսակներ

պատրաստելու համար:

Օրեգանոն անհրաժեշտ է պահել ապակյա ամուր փակվող տարայի մեջ: Այսպես չի ցնդի բույսի մեջ առկա եթերայուղը և չի կորցնի իր բույրը: Սովորաբար չորացնում են փոքր խրցով, որով կարելի է թեյ պատրաստել և ավելացնել կիսապատրաստ կերակուրներում:



Օրեգանոն կարող ենք սառեցնել՝ այսպես այն կպահպանի իր թարմությունը և հնարավոր կլինի օգտագործել ցանկացած ժամանակ: Չորացված օրեգանոնի պահպանման ժամկետն է 3 տարի:

Օրեգանոնի բուժական նշանակությունը

Ըստ լեգենդի՝ Կրետե կղզում ապրող կենդանիները, որոնք վիրավորված կամ վնասվածքներ ունեին փնտրում էին այս խոտը, որը նաև կոչվում էր մոխրի ծառ: Նրանք ուտում էին այս խոտը և կրակված նետերը դուրս էին գալիս իրենց մարմնից, վերքերը ձգվում էին, իսկ եթե նետերը թունոտված էին, թույնը չեզոքանում էր: Այս



ամենը նկատելով, մարդիկ նույնպես սկսեցին օգտագործել այս բույսը, հետզհետե բացահայտելով այլ օգտակար հատկություններ:

Բուժման նպատակով օգտագործվում է բույսի ամբողջ վերգետնյա մասը, այն հավաքում

են ծաղիկները լրիվ բացվելուց հետո, չորացնում բացօթյա՝ և կախված վիճակում: Այնուհետև տրորում են մետաղյա մաղի մեջ՝ ստանալով ծաղիկների և տերևների փոշետիպ խառնուրդը, իսկ ցողունային կոշտ մասերը հեռացնում են: Պատրաստի հումքը լավ պահպանման պայմաններում չի կորցնում պիտանելիությունը մինչև 3 տարի: Այն հոտավետ է, դառն ու դուրեկան համով: Դեղաբույսը ժողովրդական բժշկության մեջ ունի կիրառման հին պատմություն՝ որպես մարսողությունը լավացնող, աղիների ատոնիան և ստամոքսի սպազմը վերացնող միջոց: Լայնորեն օգտագործվում է նաև հեպատիտների, դեղնուկների, սուր և քրոնիկական բրոնխիտների, բրոնխէկտազիաների, հազի, ցավոտ դաշտանի, սեռական բարձր գրգռվածության դեպքերում:

Ավիցեննան, դեղաբույսը խառնելով այլ դեղամիջոցների հետ, օգտագործել է որպես հակափսխեցուցիչ միջոց: Ամիրդովլաթը "սահթար" անվան տակ, նշում է, որ



այն օգտակար է ականջի ցավի, ատամնացավի, վերջույթների գանգրենայի, արցունքահոսության, ճիճվակրության, լերդացավի, սակավ դաշտանի, ստամոքսի հիվանդությունների, առատ քրտնարտադրության, կոքսալգիայի դեպքերում: Դեղաբույսը մեղրի հետ ընդունելով, կտրում է հազը, լոգանքի ձևով՝ վերացնում

միզակապությունը, էկզեման և մաշկի քորը: Քնելուց առաջ պարբերաբար օգտագործելով մեղրով՝ բերում է "գորացն միտք և զգայունություն":

Բուլղարական ժողովրդական բժշկության մեջ խնկածաղիկը կիրառվում է սուր և քրոնիկական բրոնխիտների, կապույտ հազի, նյարդային լարվածության, վատ ախորժակի ժամանակ, իսկ լոզանքների ձևով՝ մաշկի քորի և թարախային վերքերի բուժման համար: Ռուսական ժողովրդական բժշկության մեջ դեղաբույսը լայն ճանաչում ունի ցրտառական հիվանդությունների, հազի, թոքային պալարախտի, ռևմատիզմի, անդամալուծության, ընկնավորության, աղեխիթի և սակավ դաշտանի բուժման մեջ: Արտաքին ձևով օգտագործվում է գլխացավերի (լվացման եղանակով), գեղձախտի և մաշկային ցանավորումների ժամանակ: Ուկրաինական ժողովրդական

բժշկության մեջ
դեղաբույսի եփուկը
օգտագործվում է
ստամոքսաաղիքային
տրակտի, կոկորդի և
կանացի մի շարք
հիվանդությունների
ժամանակ: Թուրմը
տալիս են հոգեկան



ընկճվածության, թախիծի և ընդհանուր կարկամածության ժամանակ, իսկ եփուկը՝ կոմպրեսի ձևով, դնում են թարախապալարների և ուռուցքների վրա: Չեխական ժողովրդական բժշկության մեջ խնկածաղիկը օգտագործվում է գլխացավերի և վերին շնչուղիների կատառի ժամանակ որպես ցավը հանգստացնող, հազը փափկացնող և քրտնամուղ միջոց: Գերմանիայում դեղաբույսն օգտագործում են չոր հազի և մարսողական տրակտի մի շարք հիվանդությունների ժամանակ:

Ավստրիայում բույսի ջրաթուրմը և եթերայուղն օգտագործում են ներքին օրգանների կծկողական ցավերի, ընդհանուր գրգռվածության, վատ ախորժակի և մարսողական օրգանների որոշ հիվանդությունների ժամանակ: Ֆրանսիայում դեղաբույսի էսենցիան քսում են ռևմատիզմով ախտահարված հոդերին: Լեհաստանում բույսը՝

ներքին ընդունման ձևով, համարվում է ընդհանուր հանգստացնող, լեղամուղ միջոց: Հնդկաստանում խնկածաղիկից ստացվող եթերայուղն օգտագործվում է որպես օրգանիզմի որոշ ֆունկցիաներն ակտիվացնող և ընդհանուր կազդուրիչ միջոց: Դեղաբույսը օֆիցինալ է Չեխոսլովակիայում, Դանիայում, Ֆրանսիայում, Նորվեգիայում, Լեհաստանում, Ավստրիայում և մեզ մոտ: Իվանո-Ֆրանկովսկի բժշկական ինստիտուտում փորձնական եղանակով հիմնավորվել է դեղաբույսի ուժեղ միզամուղ հատկությունը, իսկ կլինիկորեն պարզվել է, որ այն ունի կենտրոնական նյարդային համակարգը հանգստացնող, ախորժակը լավացնող, մարսողությունը կանոնավորող, լեղամուղ և քրտնամուղ հատկություններ.



օգտագործվում է առանձին, ինչպես նաև այլ դեղաբույսերի հետ, կազմելով որոշ փքահան, կրծքային և քրտնամուղ թեյերի բաղադրիչ մասերից մեկը: Խնկածաղկի եթերայուղն օգտագործվում է ատամնաբուժության պրակտիկայում որպես ախտահանիչ և ցավազրկող միջոց,

միաժամանակ ցրտառական հիվանդությունների, շնչարգելության և օրգանների սպաստիկ (ջղաձիգ) վիճակի ժամանակ:

Ն. Գ. Կովալսայի տվյալներով, դեղաբույսը դրական է ներգործում հիպերտոնիկ հիվանդության, աթերոսկլերոզի, երիկամների որոշ ախտահարումների ժամանակ:

Մեր տվյալներով պարզվել է, որ քրոնիկական թերսեկրետոր գաստրիտով տառապող հիվանդների մոտ խնկածաղիկն ունի ցավը հանգստացնող և ախորժակը կանոնավորող հատկություն, միաժամանակ առաջ բերելով ստամոքսահյուրի ժամային լարվածության և աղաթթվի դեբիտ-ժամի ավելացում, հյուրի



պրոտեոլիտիկ ակտիվության բարձրացում:
Ջրաթուրմի 3-4 շաբաթ տևողությամբ
ընդունումը, միաժամանակ, դրականապես է
անդրադարձել այդ հիվանդների մոտ հաճախ
արձանագրվող այնպիսի վեգետանսրոտիկ
երևույթների վրա, ինչպիսիք են տախիկարդիան,
հիպոտոնիկ
վիճակը,

գլխացավերը, անքնությունը, ապատիան (հոգեկան
անտարբերությունը), քրտնոտությունը և այլն:
Ստացված արդյունքն ավելի շոշափելի է դարձել, երբ
խնկածաղիկը հավասար չափով զուգորդել ենք եզան
լեզվի տերևների հետ: Այս հավաքածուն օգտագործել



ենք
թուրմի
ձևով՝ 1



ճաշի գդալ հումքը 30 րոպե թրմելով 1
բաժակ եռման ջրում: Հիվանդներն այն
ընդունել են օրվա մեջ 3 անգամ:

Բույսը կիրառվում է նաև արտաքին
օգտագործման համար՝ լոսյոնների
տեսքով, հանգստացնող լոգանք
պատրաստելու համար: Օրեգանոն

օգտագործվում է նաև օձանելիքի և կոսմետիկական միջոցների արդյունաբերության
մեջ՝ այն ավելացնում են օձառի, շամպունների, դեմքի լոսյոններով, ատամի մածուկի
պատրաստման մեջ:

Կիրառման եղանակները

Ջրաթուրմ պատրաստելու համար 2 թեյի գդալ հումքը 15-20 րոպե թրմում են 1
բաժակ եռման ջրում, ապա ըմպում տաք վիճակում, կես բաժակ, օրական 3-4
անգամ՝ ուտելուց 15-20 րոպե առաջ, կամ 1 թեյի գդալ հումքը 2 ժամ թրմում են 1

բաժակ եռման ջրում, ապա ըմպում 1-ական ճաշի գդալ՝ օրը 3 անգամ, կամ 10գ հումքը 30 րոպե թրմում են 300 մլ եռման ջրում, ապա ըմպում 100-ական մլ, օրական 3 անգամ, ուտելուց առաջ, 3 տարի տևողությամբ՝ ընկնավորության ժամանակ, կամ 2 թեյի գդալ հումքը 30 րոպե թրմում են 2 բաժակ եռման ջրում, ապա օրվա ընթացքում ընդունում 4 անգամ: Եփուկ պատրաստելու համար 10-15գ հումքը եռացնում են 1 բաժակ եռման ջրում 10 րոպե, ապա ընդունում 1-ական ճաշի գդալ՝ օրը 3 անգամ:

Ոգեթուրմը, որ հիմնականում օգտագործվում է ատամնաբուժության մեջ, պատրաստում են հետևյալ կերպ. չոր հումքը 1/2-ի հարաբերությամբ՝ խառնելով 70 աստիճան սպիրտի հետ: Այն ըմպում են նաև 20-ական կաթիլ՝ ջրով, օրական 3 անգամ: Փռշին շնչում են հարբուխի ժամանակ, կամ հենց մտցնում քթի խոռոչ: Յուղային մզվածք ստանալու համար մեկ բուռ հումքը 8 ժամ թրմում են 0,5լ ձիթապտղի կամ արևածաղկի յուղի մեջ, ապա քամում: Ստացված դեղամիջոցն օգտագործում են ատամնացավի ժամանակ կամ ընդունում խմելու ձևով՝ 2-5-ական կաթիլ: Լոզանքի համար 50գ հումքը խառնում են 1 դույլ եռման ջրին, ապա այն ավելացնում ընդհանուր լոզանքի ջրին, կամ 100գ հումքը թրմում են 2լ եռման ջրում, ապա խառնում ընդհանուր լոզանքի ջրին: Փքահան №3 թեյի մեջ խնկածաղիկը հավասար չափով խառնված է երիցուկի հետ: Այն օգտագործում են թուրմի ձևով՝ 2 թեյի գդալ հումքը 1 բաժակ եռման ջրում 20 րոպե թրմելուց հետո. ընդունում են 1-ական բաժակ՝ օրը 2 անգամ:

Օրեգանոյի յուղի բուժիչ հատկությունները

Օրեգանոյի օգտակար հատկությունները պայմանավորված են նրա կազմում առկա եթերային յուղի ազդեցությամբ: Օրեգանոյի ախտահանիչ և մանրէազերծ հատկությունները թույլ են տալիս բազմաթիվ հիվանդություններ բուժել՝ օգտագործելով ժողովրդական բաղադրատոմսեր: Օրեգանոյի տերևները 4 անգամ ավելի հակաօքսիդանտ են պարունակում, քան հապալասը, իսկ նարինջի համեմատ՝ 11 անգամ ավելի, խնձորի հետ համեմատած այդ նյութերն ավելի են (42 անգամ): Եվ այս ամենը հաշվարկված է 1 գրամ օրեգանոյի համար:

Օրեգանոյի եթերայուղն օգտագործվում է արոմաթերապիայի մեջ որպես ամրապնդող և խթանող միջոց: Բույսից ստացված յուղն օգտագործվում է բրոնխիտի ժամանակ: Ժամանակակից գիտնականներն Արևմտյան Անգլիայից, հնդկ գիտնականների հետ համատեղ, անցկացրել են օրեգանո բույսի



ուսումնասիրություններ: Օրեգոնոյի յուղի և նրա բաղադրության մեջ մտնող կարվակրոլի օգտակարությունն ապացուցված է գիտականորեն: Այս նյութն սպանում է բազմաթիվ մանրէներ,

աղիքային պարազիտներ: Գիտնականները համեմատել են 18 ամենահայտնի հակաբիոտիկների և օրեգանոյի եթերայուղի ազդեցությունը: Փորձը ցույց է տվել, որ եթերայուղն ավելի մեծ արդյունավետություն ունի՝ այն սպանում է նույնիսկ հակաբիոտիկների հանդեպ դիմացկուն մանրէները: Նույնիսկ եթերայուղի քիչ չափաբաժինը ոչնչացնում է ոսկեգույն ստաֆիլակոկը, ինչը չի ոչնչացնում ոչ մի ախտահանիչ նյութ:

Օրեգանոյի յուղն ունի վառ արտահառնակող հակաբիոտիկ, հակաբորբոքային ազդեցություն: Բացի իր մեջ արդեն նշված կարվակրոլի, այս յուղը պարունակում է այլ ակտիվ տարրեր, որոնք նույնպես ունեն հակասեպտիկ հատկություններ: Յուղի հիմքով պատրաստված դեղամիջոցները հրաշալի ազդեցություն ունեն մի շարք մաշկային հիվանդությունների, պզուկների, գորտնուկների, հերպեսի բուժման համար: Եղունգների սնկային հիվանդության դեպքում նույնպես կարող եք օգտագործել այս յուղը: Հին ժամանակներում այս յուղն օգտագործել են վերքերի բուժման համար, որի միջոցով բացառվել է արյան վարակման, վերքի բորբոքման

դեպքերը: Ենթադրվում է, որ օրեգանոյի յուղն արագացնում է նյութափոխանակության գործընթացը, ինչը նպաստում է ազատվել ավելորդ քաշից:

Եթե օրեգանոյի յուղից մի քանի կաթիլ ավելացնենք մերսման յուղին, կարելի է թեթև թմրացնող արդյունքի հասնել, ինչն առավել արդյունավետ է ռեվմատիզմի կամ հոդա ցավի ժամանակ: Բույսն օգտակար է նաև մաշկի բորբոքումների և ցելյուլիտը զգալիորեն նվազեցնելու համար: Նման մերսումից հետո երաշխավորված է առողջ և խորը քուն:

Պետք է հիշել, որ օրեգանոյի յուղը չի օգտագործվում կոնցետրացված (խտացված) վիճակում՝ այն անհրաժեշտ է օգտագործել խառնելով մեկ այլ յուղի, օրինակ՝ ձիթապտղի յուղին:



Հակացուցումներ

Օրեգանոն չպետք է օգտագործել հղիության ընթացքում, քանի որ այն կարող է վիժման պատճառ դառնալ: Օրեգանոյի յուղը բավական ուժեղ է: Այն չի հակացուցված է մինչև 12 տարեկան երեխաներին:

Խորհուրդ չի տրվում օրեգանոն օգտագործել հետստամոքսային, ստամոքսի և տասներկումատնյա աղիքի խոցի, սրտանոթային համակարգի ծանր պաթոլոգիաների դեպքում: Ցանկալի է, որ տղամարդիկ երկար ժամանակ չօգտագործեն օրեգանո, քանի որ այն կարող է առաջացնել իմպոտենցիա:

Օրեգանոյի բազմացումը

Օրեգանոյի տնկում: Վայրը և ժամանակը

Օրեգանոն ցանելու համար պետք է ընտրել արևկող



հողակտոր, քանի որ ստվերում աճեցված բույսը չի կարող օգտագործվել դեկորատիվ նպատակով և այնքան էլ օգտակար չէ: Հատկանշական է, որ բույրի, համի և օգտակար բաղադրիչների առկայության վրա ազդում է բույսի աճեցման պայմանները:



Օրեգանոյի աճեցումը սերմով

Օրեգանոյի աճեցման տարբեր եղանակներից ամենահաճախը կիրառվում է սերմերով տարբերակը: Անձնական օգտագործման համար կարելի է օգտագործել սերմից սաժիլ ստանալու տարբերակը, այլ ոչ թե ուղղակի հողի մեջ ցանել:

Տնկանյութն այսպես ավելի արդյունավետ է օգտագործվում քանի որ փաթեթում սովորաբար սերմն այնքան էլ շատ չէ:

Օրեգանոն հաճախ աճեցնում են սերմի միջոցով, սակայն խորհուրդ է տրվում դրանք ցանել սաժիլի միջոցով: Բանն այն է, որ օրեգանոյի առաջին ծիլերը սովորաբար շատ թույլ են և մոլախոտերը կարող են հեշտությամբ ծածկել և փչացնել դրանք: Հետևաբար, շատ ավելի արդյունավետ է սաժիլ ստանալու համար սերմերը տնկել գարնանը՝ ծաղկամաններում, պատուհանի գոգին, իսկ արդեն ամռան մոտ՝ տեղափոխել բաց հողի մեջ: Առաջին տարում սերմերով աճեցված բույսը ծաղկում է:



Իսկ եթե բնակարանային պայմաններում սերմերով աճեցման հնարավորություն չկա, պետք է ընտրել ավելի տաք եղանակ, օրինակ՝ մայիս ամիսը և դա կարելի է անել

այգում: Այս դեպքում բույսը կծաղկի երկրորդ տարում:



Երբ օրեգանոն տեղափոխում են մշտական աճեցման վայր, տնկելիս դրանց միջև հեռավորությունը պետք է լինի 30x50 սմ՝ սա փոքր չափ ունեցող սորտերի դեպքում: Եթե բույսի

աճեցումը սերմերով սկսվել է մայիսին, սաձիլի աճեցման համար այն կարելի է տնկել բանջարանոցում միմյանցից 15 սմ հեռավորությամբ: Մշտական նույն տեղում աճեցնելու համար պետք է տնկել օգոստոսին:

Օրեգանոն ամեննին քմահաճ չէ հողի տեսակի նկատմամբ, քանի որ այն կարող է ամենուր արմատավորվել: Ցրտադիմացկուն է և երաշտադիմացկուն, աճում է ամենուր, բացի այն վայրերից, որտեղ լճացում է: Կարող է աճել սակավաջրային տեղերում:

Բայց քանի որ խոսքը գնում է բազմամյա բույսի մասին, ավելի լավ է ընտրել սննդանյութերով հարուստ հող, որը միևնույն ժամանակ պարբերաբար խոնավանում է: Շատ չոր կամ մշտապես խոնավ հողերն անբարենպաստ են բույսի համար, քանի որ այն կարող է չաճել կամ վերափոխվել և



դառնալ սովորական մոլախոտ: Բացի այդ, աշնանից սկսած, հարկավոր է և կարևոր է օրեգանոյի մարգերում գոմաղբ կամ պարարտանյութ լցնել, իսկ դրանց բացակայության դեպքում կարելի է հողը պարարտացնել սելիտրայով:

Խնամք

Սերմերով աճեցման դեպքում՝ երիտասարդ բույսերը ջրվում են, պարարտացվում, հեռացվում է մոլախոտը և փխրեցվում հողը: Նույն խնամքն անհրաժեշտ է նաև հետագայում: Այս բույսն անհրաժեշտ է չափավոր ջրել, քանի որ չափից շատ



խոնավության կամ դրա բացակայության դեպքում կարող է պակասել բույսի մեջ առկա եթերայուղի քանակը և օրեգանոն վատ կզարգանա: Տնկման երրորդ տարուց սկսած օրեգանոյի խնամքը կրթթևանա, խիտ աճած թփերը կկանխեն մոլախոտի

աճը՝ այս դեպքում միայն երբեմն կարիք կլինի ազատվել մոլախոտից:

Արդեն նշել ենք, որ օրեգանոն շատ խնամք չպահանջող բույս է, սակայն անհրաժեշտ է հետևել որոշակի կանոնների: Չնայած նրան, որ բույսը բազմամյա է և կարող է աճել նույն տեղում մինչև 25 տարի, լավ կլինի, որ բանջարանոցում աճեցնելիս այն վերաբնակեցնել նոր տեղ յուրաքանչյուր հինգ տարին մեկ (կամ ավելի հաճախ) և բաժանել արմատները: Նույն վայրում երկար աճեցնելուց ցողուններ ձգվում են, դառնում են սակավատերև և վատ են ծաղկում:

Հիվանդությունների և վնասատուների նկատմամբ բարձր դիմադրողականությունը, որոնց վանում է բույսի բուրուժման և հեշտացնում է դրա խնամքը: Միայն երբեմն օրեգանոյի վրա կարելի է տեսնել փոքրիկ միջատներ, որոնք սնվում են ցողունի հյութով:

Ճյուղավորման միջոց

Մենք արդեն գիտեք, որ օրեգանոն կարող են տնկել սերմերով և սածիլով: Սածիլով տնկելու համար արդեն հասուն սածիլները պետք է հանել և զգուշորեն բաժանել



երկու մասի: Շատ կարևոր է չվնասել արմատային համակարգը և չկոտրել ցողունը, քանի որ դրանք դեռ պետք է աճեն: Այդ նպատակով, վեգետացման ամբողջ շրջանում, կարելի է պարզապես հողում արմատավորել ուժեղ թփերը, որոնք անպայման արմատ կտան: Հաջորդ սեզոնում նոր ծիլ տված բույսը պետք է

բաժանել «մայր» թփից՝ բահի միջոցով և տեղափոխել այլ վայր:

Օրեգանոյի բազմացումը խորհուրդ է տրվում իրականացնել գարնանը կամ վաղ աշնանն այնպես, որ բույսը դեռ ժամանակ ունենա նոր վայրում ադապտացվելու: Գարնանն օրեգանոյի աճն ակտիվացնելու համար խորհուրդ է տրվում կոտրել անցյալ տարվա թփերի վատ մասերը: Այսպես նորերը ավելի հաստ և ուժեղ կլինեն՝ առատ տերևներով:



տարվա թփերի վատ մասերը: Այսպես նորերը ավելի հաստ և ուժեղ կլինեն՝ առատ տերևներով:

Բերքի հավաքում

Օրեգանոյի բերքի հավաքումը պետք է սկսել ծաղկման ընթացքում, ինչը դեկտրատիվ բույսերի շրջանում հաճախ տեղի է ունենում հուլիս ամսին: Յուրաքանչյուր թփից կարելի է պոկել ոչ ավել քան 3 ճյուղ մինչև 20 սմ երկարությամբ: Քաղված ճյուղերով կարելի է փնջեր սարքել և կախել չորանոցում հովանոցի տակ (չորացնել կարելի է նաև փռելով թղթի վրա, սակայն այդ դեպքում պետք է պարբերաբար շրջել): Չորացնելուց հետո ճյուղերից պոկում են բուրավետ տերևները և փակում ապակյա տարայի մեջ: Ճյուղերը ենթակա չեն օգտագործման: Իսկ տերևները կարելի է օգտագործել 3 տարվա ընթացքում՝ թեյ, թուրմ պատրաստելու համար: Ինչ

վերաբերվում է օրեգանոյի սերմերին, ապա դրանք հասունանում են սեպտեմբերին:



Եվ լավ սերմ ստանալու համար հուլիսին չպետք է քաղել լավ, մեծ և առողջ թփերի ծաղիկները՝ թողնելով դրանք սերմնացուի համար: Սերմերն անհրաժեշտ է պահել թղթե տոպրակների մեջ՝ չոր տեղում:

Հնարավորության դեպքում ցանկացած այգեգործ տնկում է օրեգանոն իր այգում՝ նախընտրելով այն այլ

դեկորատիվ և ավելի բարձր բերքատվություն ունեցող մշակաբույսերից:

Օրեգոնոյի մշակումը կոմերցիոն նպատակներով

Օրեգանոն չափազանց օգտակար բույս է, այն մեզ ծանոթ է նաև որպես թեյ պատրաստելու բաղադրիչ: Օրեգանոյի խոհարարական առանձնահատկությունները մեզ մոտ քիչ են, այն դեպքում, երբ Իտալիայում և Հունաստանում այս համեմունքը շատ մեծ տարածում ունի, ինչպես օրինակ ռեհանը, և անհնար է իսկական իտալական պիցցա պատկերացնել առանց օրեգանոյի: Քչերը գիտեն, որ օրեգանոն կարելի է որպես դեկորատիվ բույս օգտագործել այգին կամ պատշգամբ զարդարելու համար, և դրա համար կարիք չկա բերել անտառից: Իր արտաքինով այս բույսը



հիշեցնում է կանաչ ռեհանին, ինչը հաճախ սպառողների շրջանում շփոթմունքի պատճառ է հանդիսանում, թեև դրանք բոլորովին տարբեր բույսեր են: Օրեգանոյի

տերևները երկարավուն են, վերևից վառ կանաչ, իսկ ներքևի մասում մոխրագույն երանգով: Բերքատվությունը վեգետացման երկրորդ տարում կազմում է 4-5տ/հա, հետագա տարիներին մինչև 20-30տ/հա, այնուհետև բերքատվությունը կտրուկ նվազում է և պլանտացիան տեղափոխվում է նոր վայր:

Եթե օրեգանոյի աճեցումը նախատեսվում է խոշոր մասշտաբով, օրինակ՝ եթերային



յուղեր արտադրելու կամ դեղորայքի հումք ստանալու համար, այն աճեցնում են սերմնացուն ուղղակի հողի մեջ ցանելով: Սերմերի տնկման ժամանակահատվածը նույնն է. 1 հեկտարի տարածքում օգտագործվում է 2կգ սերմ:

Օրեգոնոյից առաջ, այդ հողում կարող են տնկված լինել կարտոֆիլ, լոբի, սիսեռ և այլ բանջարեղենային մշակաբույսեր: Մինչ աշնան տնկելը հողատարածքը հերկում են (վարում) և պարարտացնում են գոմաղբով՝ 3 կգ/մ²-ին, սուպերֆոսֆատ (30գ/մ²) և կալիումիական աղ (15գ/մ²): Գարնանն իրականացվում է հողի փխրեցում և հարթեցում հատուկ սարքով կամ



մեքենայով և մաքրում՝ մոլախոտից: Սերմերը տնկվում են 1սմ խորությամբ, միմյանցից 60-70սմ հեռավորությամբ: Առաջին ծիլերի ժամանակ, երեք տերևների փուլում, հեռացվում են ավելորդ և հիվանդ տերևները՝ նրանց միջև թողնելով 30-40սմ հեռավորություն: Տնկիները պարբերաբար

մաքրում են մոլախոտից, անհրաժեշտության դեպքում ջրում, փխրեցնում են, սնուցում ամոնիումի նիտրատով (10 գրամ մեկ քառակուսի մետրի համար) կամ օրգանական (վերը նկարագրված): Վաղ սորտերի վեգետացման համար իրականացվում է հնձում 2 անգամ՝ 2 ամիս ընդմիջումով:

Շուկայում առկա օրեգանոյի պատվաստման և սերմնացու սորտերի աճեցումը հնարավոր է այդ միջոցներով: Ստեղծված սորտերը գերազանցում են վայրի օրեգանոյին բազմաթիվ հատկանիշներով, այնպես ինչպես ցանկացած մշակովի



պարտեզային բույս գերազանցում է իր նախատիպին: Դրանք առավել բերքատու են, համեղ ու բուրավետ, ավելի գեղեցիկ, միմյանցից տարբերվում են քիմիական կազմով, ծաղկման ժամկետով, տերևների չափով, գույնով, բարձրությամբ և այլ հատկանիշներով:

Հայաստանում օրեգանոյի աճեցմամբ զբաղվող ընկերությունները շատ քիչ են, ինչպես նաև ֆերմերները դեռ մեծ հետաքրքրություն չեն ցուցաբերում

այս բույսի աճեցման համար: Հիմնականում այն քաղում են անտառներից: Սակայն հաշվի առնելով վեր նշվածը, կարող ենք ենթադրել, որ իր հեշտ մշակման հետ մեկտեղ այս բույսը կարող է լավ եկամուտի աղբյուր հանդիսանալ: Այսպես տեսնենք թե ինչ արժեք ունի օրեգանոն Հայաստանյան շուկայում:

✚ «Սաս» սուպերմարկետում վաճառվում է Օրեգանո «Հալեա» 20գրամը-340 դրամ



✚ Ռեստորանների սննդի մատակարար «GHR Product Service»-ն առաջարկում է համեմունք օրեգանո՝ ներկրված Սիրիայից 1կգ- 5000դրամ: Սիրիայից 1կգ-ը 5500դրամ:



✚ «GO GREEN ARMENIA» ընկերությունն առաջարկում է թարմ օրեգանո 1 կապոցի արժեքը 700դրամ:



✚ «ԱՄԻԿՈՒՍ» ՍՊԸ առաջարկում է օրեգանոյի թեյ տուփի մեջ. Քաշը 20գրամ, արժեքը 360դրամ:



Այս հրատարակությունը (խմբագրությունը) ներկայացնում է <<Հայաստանի գյուղական համայնքներում ագրոկենսաբազմազանության պահպանության և օգտագործման միջոցով կենսաապայմանների բարելավում>> ծրագրի արդյունքների մի մասը: Գլոբալ էկոլոգիական Հիմնադրամի (ԳԷՀ) կողմից աջակցվող սույն ծրագիրը համակարգվում է Բիոլերսիթի Ինթերնաշնալի (IPGRI) կողմից ՄԱԿ-ի շրջակա միջավայրի ծրագրի իրականացման աջակցությամբ (UNEP):