

مقدمه

ریحان، یکی از سبزی‌های محبوب و مورد علاقه ایرانیان و مردم اکثر نقاط دنیا است. این سبزی به همراه سایر سبزی‌ها به عنوان سبزی خوردن و یا در تهیه سالاد مورد استفاده قرار می‌گیرد. همچنین از ریحان بصورت خشک به عنوان طعم دهنده به بسیاری از غذاها نیز استفاده می‌شود. قسمت مورد استفاده این گیاه برگ‌ها و شاخساره آن می‌باشد که علاوه بر مصارف مختلف در آشپزی، گاهی بصورت زینتی کاشته شده و خواص درمانی متعددی دارد. برگ‌های ریحان دارای ویتامین‌های B و C بوده و بذره‌های آن مصرف طبی دارد. در صورتی که بذور ریحان در آب قرار گیرند، سریعاً متورم شده و به عنوان نرم کننده و بر طرف کننده التهاب دستگاه مجاری ادراری مصرف می‌شوند. روغن‌های استخراج شده از این گیاه به عنوان حشره‌کش، دارو و اسانس کاربرد داشته و در دهان شویه‌ها، انواع صابون‌ها، عطرها و عصاره‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مشخصات گیاه‌شناسی ریحان

ریحان با نام علمی (*Ocimum basilicum*) از خانواده نعنائیان، گیاهی علفی، ترد و یکساله از است که ارتفاع ساقه آن تا ۶۰ سانتیمتر می‌رسد. برگ‌های آن به صورت متقابل بیضوی و نوک تیز با کناره‌های دندانه‌دار می‌باشد. گل‌های آن معطر و کوچک به رنگ‌های سفید، قرمز و گاهی بنفش مشاهده می‌شود. بذر آن سیاه و ریز است. بذرها ۴ تا ۵ سال قوه نامیه خود را حفظ می‌کنند.

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی ریحان

ریحان	نام فارسی
basil	نام انگلیسی
<i>Ocimum basilicum</i>	نام علمی
Mints	خانواده

ریحان



PTMP/SK/R&D/A/ basil01 /25042021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۱- آشنایی با بوته، برگ، گل و بذر ریحان

کاشت

این گیاه به سرما خیلی حساس بوده و جهت حداکثر رشد و کیفیت نیاز به هوای گرم، آفتاب کامل، آب کافی و مناسب و خاک با زهکشی خوب دارد. خاک مناسب ریحان خاک شنی سبک تا ماسه‌ای لومی با pH ۶/۴ و هدایت الکتریکی ۲-۳ میلی‌متر بر سانتی‌متر است. ریحان تنش ناشی از خشکی و کم آبی را نمی‌تواند تحمل نماید.

بیشترین جوانه‌زنی بذر در دمای ۲۰-۳۰ درجه سانتیگراد صورت می‌گیرد. در کشت در فضای باز دوره رویشی ریحان ۱۷۰ تا ۱۸۰ روز است و در این مدت چندین برداشت می‌شود، اما در گلخانه دوره رویشی حدود ۴۵ روز طول می‌کشد و در این زمان با ریشه از زمین بر آورده و به بازار عرضه می‌شود. ریحان در طول دوره رویش



ریحان



PTMP/SK/R&D/A/ basil01 /25042021

به هوای گرم و نور کافی نیاز دارد. درجه حرارت مطلوب برای جوانه زدن بذر ۱۸ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد می‌باشد.

ریحان را معمولاً در اوایل بهار و پس از رفع سرمای بهاره می‌کارند. در قطعات کوچک بهتر است به صورت خطی و به نحوی که فاصله خطوط حدود ۲۰ سانتی‌متر باشد، کشت نمود. مقدار بذر مصرفی برای ۱۰ مترمربع حدود ۱۵ گرم است. البته لازم است بذر ریحان را قدری تنک‌تر کاشت تا زیاد متراکم نشود بهتر است زمین آفتاب‌گیر یا سایه‌آفتاب باشد.



شکل ۲- کاشت ریحان در مزرعه و گلخانه

تعاونی پترو تمدن مهمام پارس

PTMP/SK/R&D/A/ basil01 /25042021



داشت

ریحان نیاز آبی فراوانی دارد. از زمان کاشت بذر تا برداشت محصول، ریحان احتیاج به ۵۵۰-۵۰۰ میلی‌متر آب دارد. ریحان در هر مرحله از رشد نسبت به کم آبی حساس می‌باشد. آبیاری منظم برای این محصول ضروری است.

در صورت مشاهده علائم کمبود مواد غذایی در گیاه می‌توان نسبت به کوددهی اقدام نمود. کوددهی بیش از حد، کیفیت ریحان را در زمان برداشت می‌کاهد و باعث افزایش مقدار نمک محلول در خاک (شوری خاک) و رسیدن آن به سطوح نامطلوب می‌شود. گیاهانی که با نیتروژن زیاد کوددهی شده‌اند اغلب در اتاق‌های سرد پس از برداشت به رنگ سیاه در می‌آیند.

بهترین نوع کود شیمیایی کودهای قابل حل در آب یا کودهای مایع هستند که به صورت محلولپاشی در اختیار گیاه قرار می‌گیرند. این نوع کودها همچنین به نسبت‌های معین دارای عناصر مختلفی از قبیل ازت، فسفر، پتاس و سایر مواد معدنی کم مصرف می‌باشند.

نیاز ریحان به پتاسیم بسیار زیاد است. پس از اولین برداشت محصول ممکن است میزان نیتروژن خاک کاهش یابد. به همین دلیل پس از اولین یا دومین برداشت بهتر است از کودهای ازته استفاده کرد.

برداشت

برداشت ریحان زمانی شروع می‌شود که گیاه دارای ۶-۸ برگ حقیقی باشد. برداشت طوری صورت می‌گیرد که ۲ تا ۴ برگ روی گیاه باقی بماند. وجود گل در برگ‌های برداشت شده باعث کاهش کیفیت محصول می‌شود. به محض مشاهده گل بر روی گیاه باید سریعاً آن را برداشت کرد، زیرا در این مرحله ساقه ریحان چوبی شده و برگ‌ها حالت گوشتی خود را از دست داده و ریزتر می‌شوند. همچنین طعم برگ‌ها نیز تغییر نموده و بدتر می‌شود. معمولاً برداشت ریحان هفته‌ای یک الی دو بار صورت می‌گیرد. برداشت تا ارتفاع ۵-۷/۵ سانتیمتری ساقه انجام می‌شود. باید دقت کرد که گیاهان را از سطح زمین برداشت نشود تا امکان رویش مجدد را از دست ندهند.

عملکرد ریحان بین ۱/۵ تا ۲ کیلوگرم در متر مربع می‌باشد. البته با فراهم کردن شرایط مطلوب محیطی این مقدار می‌تواند افزایش یابد.



شکل ۳- برداشت دستی ریحان

منبع

پارسه، شهلا. (۱۳۹۲). تولید ریحان در گلخانه های خانگی. تهران: نشر آموزش کشاورزی