

چرا پیاز گیاه شگفت‌انگیزی است؟



پیاز یکی از رایج‌ترین سبزیجات و یکی از قدیمی‌ترین مواد غذایی شناخته شده برای بشر است. پیاز تقریباً در همه غذاها به شکلی یافت می‌شود.

پیاز یکی از رایج‌ترین سبزیجات و یکی از قدیمی‌ترین مواد غذایی شناخته شده برای بشر است. پیاز تقریباً در همه غذاها به شکلی یافت می‌شود. طعم دادن به بیشتر غذاها با پیاز ساده است، اما حتی بهترین آشپزهای دنیا هم نکات زیادی را درباره این گیاه شگفت‌انگیز نمی‌دانند.

پیاز برای سگ‌ها بد است

به گزارش پایگاه خبری تیک (Tik.ir)؛ پیاز تقریباً در همه وعده‌های غذایی ما وجود دارد، اما برای سگ‌ها واقعی سمی است. پیاز حاوی یک ماده سمی به نام آلیل پروپیل دی سولفید (allyl propyl disulfide) است که باعث تجزیه سلول‌های قرمز خون در سگ‌ها و در پی آن کم‌خونی هلموتیک خودایمنی ثانویه می‌شود که در نهایت می‌تواند منجر به مرگ سگ‌ها شود.

باید بدانید که پیاز سرخ شده، پخته و آب‌پز هم حاوی این سم کشنده هستند. البته معمولاً مقدار زیادی از پیاز برای سگ کشنده است، اما برای توله‌های آن هر مقدار از این ماده می‌تواند مشکل‌آفرین باشد. برخی افراد معتقدند که سگ‌ها با خوردن پیاز می‌توانند از فواید آن استفاده کنند، اما صدمات ناشی از این سموم کشنده به مراتب بیشتر از فواید احتمالی است.

زمانی از پیاز به عنوان پول استفاده می‌شد

پیاز تاریخچه طولانی دارد که نشان می‌دهد طی این سال‌ها کاربردهای مختلفی داشته است. در قرون وسطی، پیاز برای اروپاییان آن قدر غذای مهمی بود که از آن به عنوان پول استفاده می‌کردند. آن‌ها از پیاز برای پرداخت هزینه‌های اساسی خود مثل اجاره خانه استفاده می‌کردند و حتی پیاز را هدیه می‌دادند. امروزه پیاز هدیه مناسبی برای عروسی به نظر نمی‌رسد، اما در آن دوران حتی به عنوان هدیه عروسی هم پیاز می‌دادند. صرب‌ها تا اواسط قرن هجدهم هنوز از پیاز به عنوان نوعی ارز قابل قبول استفاده می‌کردند.

پیاز برای سلامت مو فوق‌العاده است

همه ما آرزو داریم موهای بلند و زیبا داشته باشیم، اما شاید فقط چند پیاز با تجربه چین آرزویی در واقعیت، فاصله داشته باشیم! پیاز کاربردهای زیادی دارد، اما کاربردهای آن محدود به آشپزخانه نمی‌شود. آب پیاز برای داشتن موهای سالم و زیبا فوق‌العاده است و به درمان نازکی مو، ریزش مو، خارش، خشکی و شوره سر کمک می‌کند. پیاز سرشار از ترکیبات حاوی گوگرد است که باعث تقویت مو می‌شود. این ترکیبات تشکیل‌کننده مو که باعث رشد مو می‌شود را تسهیل می‌کنند. همچنین پیاز به درمان بیماری‌هایی مثل ریزش سکه‌ای مو کمک می‌کند. برای تهیه آب پیاز، پوستش را گنده و آن را خرد کنید. با فشار دادن پیازها یا استفاده از آبمیوه‌گیری عصاره آن را خارج کنید. آب پیاز را روی پوست سر خشک بمالید تا معجزه آن را روی مو ببینید.

پیاز به مبارزه با پوکی استخوان کمک می‌کند

پوکی استخوان یک بیماری است که در آن تراکم و کیفیت استخوان‌ها کاهش می‌یابد. استخوان‌ها متخلخل‌تر و شکننده می‌شوند و خطر شکستگی بیشتر می‌شود. پیاز یک آبرخوراکی برای استخوان‌هاست که به پیشگیری از پوکی استخوان کمک می‌کند. ترکیبات گوگردی پیاز به پیشگیری از آسیب به کلاژن استخوان‌ها و شریان‌ها کمک می‌کند.

محققان دانشگاه برن در سوئیس ترکیبی را در پیاز شناسایی کردند که مانع از بین رفتن استخوان می‌شود. این ترکیب، پیتیدی به نام «GPCS» است. استفاده این ترکیب در موش‌ها به طرز قابل توجهی مانع از بین رفتن ماده معدنی استخوان‌ها شد. این تحقیق نشان می‌دهد که خوردن پیاز به مبارزه با پوکی استخوان کمک می‌کند.

زمانی پیاز را می پرستیدند

در مصر باستان، پیاز نه تنها نقش مهمی در غذاها داشت، بلکه سمبل پرستش بود. مصریان باستان پیاز را می پرستیدند و اعتقاد داشتند که حلقه های مدور و شکل کروی پیاز نماد زندگی ابدی است. می گویند کارگرانی که اهرام مصر را ساختند هم پیاز می خوردند. هم چنین نقاشی هایی از پیاز در دیوارهای داخلی اهرام و مقبره های مختلف یافت شده است.

این گیاه نماد ابدیت برای مصریان بود، به همین دلیل اغلب همراه با فرعون ها پیاز هم دفن می کردند. پیاز اغلب در ناحیه لگن، قفسه سینه، در مقابل گوش ها و چشم های مومیایی یافت می شد. پیاز را به کف پا می چسباندند و پیاز سبز شده را روی سینه قرار می دادند. حتی داخل کاسه چشمان فرعون رامسس چهارم نیز هنگام دفن پیاز قرار دادند.

از پیاز برای تمیز کردن اشیای فلزی استفاده می کردند

اگر می خواهید ظروف نقره یا سایر ظروف فلزی خانه خود را تمیز کنید، پیاز به شما کمک می کند. پیاز در زدودن زنگ زدگی از فلزات نازکی مثل ظروف نقره یا چاقو بسیار موثر است. با چند ساعت قرار دادن پیاز روی آن ها، به راحتی می توانید زنگ زدگی را از روی فلزات پاک کنید.

پیاز زخم را درمان و گردش خون را تقویت می کند

عوامل و بیماری های زیادی باعث تضعیف گردش خون می شود. معمولا از دارو ها برای کمک به درمان ضعف گردش خون استفاده می شود، اما خوردن برخی مواد غذایی هم می تواند به بهبود گردش خون کمک می کند، پیاز یکی از این مواد غذایی است که با گشاد کردن رگ ها و شریان ها به گردش خون کمک می کنند. تحقیق ۳۰ روزه روی مردان ثابت کرد که عصاره پیاز بعد از غذا جریان خون را بهبود می بخشد.

پیاز نه تنها به جریان خون کمک می کند، بلکه ثابت شده با زخم های جزئی نیز مبارزه می کند. پیاز درمان طبیعی برای بریدگی و خراش های جزئی است. نصف پیاز را در مخلوط کن خرد کنید و ۲۰ دقیقه روی زخم بگذارید. تا سه بار در روز می توانید این کار را کنید. از آب پیاز در جنگ داخلی برای درمان زخم گلوله استفاده می شد. حتی یک بار ژنرال گرانت برای وزارت جنگ در واشنگتن نامه نوشت: «من سربازهایم را بدون پیاز حرکت نخواهم داد.»

پیاز ورقه شده سمی نیست

افراد زیادی فکر می کنند که پیاز خام برش خورده باکتری جذب می کند، بنابراین پیاز باقی مانده بسیار سمی است. با این فرض، خوردن پیاز و پختن آن در روز بعد خطرناک است. اما این کاملا غلط است. به گزارش جامعه ملی پیاز (بله، وجود دارد) پیازی که به درستی نگهداری شود، سمی نمی شود. پیاز خرد شده را در ظرف دربسته می توان تا یک هفته درون یخچال نگه داشت. ترکیب شیمیایی پیاز از رشد باکتری ها حمایت نمی کند، چون pH پایین و پروتئین کم آن، محیط مناسبی برای رشد ویروس ها و باکتری ها نیست.

پیاز سختی زمستان را پیش بینی می کند

دوست دارید آب و هوا را پیش بینی کنید؟ برای پیش بینی زمستان فقط به چند پیاز نیاز دارید. در گذشته مردم فکر می کردند که پوست پیاز سختی زمستان را پیش بینی می کند. پوست ضخیم نشان از یک زمستان سخت داشت و پوست نازک نشان از یک زمستان متعادل تر. البته این روش فقط با پیاز های محلی جواب می دهد، چون پیاز هایی که از فروشگاه می خریم ممکن است جای دیگری کاشته شده باشند.

پیاز اشک شما را درمی آورد

ما به خاطر مرگ، جدایی، خشونت و حتی شادترین خاطراتمان گریه می کنیم، اما پیاز هم می تواند اشکمان را درآورد. چون یک واکنش در پیاز ماده شیمیایی در هوا آزاد می کند که چشم ها را تحریک می کند. این ماده شیمیایی آنزیم سنتاز نامیده می شود. پوست کندن پیاز باعث اشک ریختن نمی شود، اما اگر آن را خرد کنید، اشکتان را درمی آورد. چند روش برای محافظت از خود در برابر این حمله اشک آور وجود دارد. از یک چاقوی تیز استفاده کنید که سریع و دقیق می برد. همچنین می توانید پیاز را پوست کنده و در آب خیس کنید تا برخی ترکیبات شیمیایی آن را از بین ببرید، اما

مقداری از طعم آن هم از بین می رود./برترین ها