

چای ترش

چای ترش محصول مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری است.



چای ترش محصول مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری است.

از نگاه طبیعت درمانگران، چای ترش یا چای مکی از جمله گیاهان دارویی محسوب می شود که به خاطر خاصیت های بسیار آن مصارف گیرداری نیز دارد. چای ترش با نام علمی (Hibiscus Sabdariffa) گیاهی یکساله با رنگ سبز تیره متمایل به قرمز است که در ایران خود گیاه و محصول کاسبرگ آن به نام های چای مکی یا چای قرمز و چای ترش شناخته می شود. کاسبرگ تازه این گیاه به خاطر اینکه حاوی مقدار زیادی اسید سیتریک و پکتین است برای درست کردن سالاد و انواع مربا و ژله کاربرد دارد. دمنوش این گیاه همچنین در بعضی از نقاط مانند مکزیک نوشیدنی مشهوری به حساب می آید. میوه و دانه آن نیز در بعضی دیگر از فرهنگ های غذایی مورد استفاده قرار می گیرد و در جایی مانند پاکستان از ترکیبات شیمیایی چای ترش به خصوص پکتین آن در صنعت آبمیوه استفاده می شود.

از نظر طبیعت درمانگران، گیاه چای ترش یک منبع خوب برای اسید سیتریک و همچنین آهن و منگنز محسوب می شود. در طب سنتی چای ترش یک گیاه مدر شناخته می شود که روغن قهوه ای حاصل از دانه های آن در التیام زخم ها و بیماری ها مؤثر است. در طب سنتی نیز از دانه های این گیاه برای درمان سستی، گیجی و سوء هاضمه استفاده می شود. طبیعت درمانگران برگ های گیاه رانیز در درمان سرماخوردگی و سرفه مؤثر می دانند و از ریشه تلخ آن - که البته باید بسیار کم مصرف شود - به عنوان ضد عفونی کننده، تقویتی در هضم غذا، تقویت نیروی جسمی، پیشگیری از حملات قلبی و بیماری های عصبی استفاده می شود.