



په افغانستان کی د خوړولی د تولید مایکرو سائتونه

پوهاند گل احمد ظاهریان^۸

تقریظ دهنده: پوهاند وکیل احمد سرحدی

مجله ی علمی-تحقیقی حوزه ی علوم
طبیعی پوهنتون کابل، ۳ (۳) ۱۳۹۹

لنډیز

خوړولی (شیرین بویه) یو مهم طبی بوتي دی. د خوړولی وده آسانه لکن لمر او ښه زهکښی خاورو ته ډیره اړه لری. خوړولی د ټاټوبي د خواص په اساس په وچ او بی ارزښتو سیمو کی شتون لری. په افغانستان کی په طبی ډول وده کوی. خوړولی په ټوله نړی کی مصرفیږی، لکن د لویدیځ هیوادونو مارکیټو نه عمده واردونکی دی. د خوړولی پوډر په خوړولو، پخلیو، آیس کریم، چښونکو او داسی نورو کی استعمالیږی. خوړولی د ختیځ سهیلی اروپا او لویدیځ آسیا تر ایران پوری، په آزادو سیمو کی چی اورښت لری وده کوی. افغانستان د خوړولو د نیلیو د صادراتو یوه مهم هیواد دی. د منطقی هیوادونه لکه پاکستان او هند په دودیز ډول د خوړولو او نورو طبیعی بوتیو چی په افغانستان کی شتون لری، ډیر مهم مارکیټ بلل کیږی. افغانستان په عمومی ډول د خوړولی نیلی صادراتی چی بیه ئی ټیټ دی او نور هیوادونو وروسته له لږ پراسس څخه په لوړه بیه پلوری.

کلیدی اصطلاحات: خوړولی؛ مارکیټ؛ پوډر؛ منطقی؛ زهری؛ کرنیز عملیات؛ فلاونوئید

Licorice Micro Site Production In Afghanistan

Professor Gul Ahmad Zahiryan

Abstract

Licorice is important medicinal plants. The native habitat of licorice is found in both dry, scrubby areas. In Afghanistan, only wild-growing of Licorice takes place. Licorice is consumed all over the world, but main importers can be found in the Western market. The source of licorice powder is that extracted and used in sweets, baked goods, ice cream, soft drinks etc. Afghanistan is an important exporter of licorice roots. On a regional level, Pakistan and India are traditionally the most important markets for Afghan Licorice and other wild plants grown in Afghanistan. Afghanistan is mainly exporting roots and pricing is low but other country is after the less processing of root as well as extracts and pricing is high.

Keywords: Licorice; Market; Powder; Regional; Toxicity; Water Catchment; Flavonoid

ارجاع

ظاهریان، گل احمد. (۱۳۹۹). په افغانستان کی د خوړولی د تولید مایکرو سائتونه. مجله ی علمی-تحقیقی حوزه ی علوم طبیعی پوهنتون کابل، شماره ۳ (۳)، صص ۹۷-۱۲۱.

^۸استاد پوهنځی زراعت، پوهنتون کابل

سریزه

د خوړولې علمي نوم *Glycyrrhiza glabra* او د نخود *Fabaceae* په کونې پورې اړه لري. خوړولې يوه طبي مهم بوټي دي، د افغانستان په شمالي، مرکزي او سهيلي لويديځ سيمو کې شتون لري او هر کال ډيره حاصل تر لاسه کيږي. د خوړولې په کيمياوي ترکيب کې گلوکوز، سکروز، اميدون، سپارزين، البوميني مواد او داسې نور شتون لري. ددې بوټي گټور مواد گلسرين دي چې د خوړتيا د خوند سبب گرځي. د خوړولې رنگ نصوصاري ايري ډوله او ژير دي. د دي څخه ځيني د کښن گولي او پوسيان په دوا جوړولو کې گټه اخلي.

د خوړولې د محلول څخه د سگرت په کارخانو کې د سگرت د ښه بوي او خوند لپاره استعماليږي. د خوړولې څخه د الرژي، برانشيت، قبضيت، د مثاني د اختلالاتو د منځه وړلو، د سترگو د پرسوب له منځه وړلو او داسې نور لپاره کارول کيږي. د دي بوټي څخه په درملني، خوړو، چښنکو، د نورو د خوند او بوي لپاره او د ځمکې د تخريب د مخنيوي لپاره گټه اخستل کيږي (۸).

د څيړني موخې

۱. د خوړولې د ځانگړتياوې پيژندنه؛
۲. د خوړولې د بوټي ساتنه او پراختيا؛
۳. د خوړولې د طبي ارزښت په هکله پوهنه؛
۴. د خوړولې د توليد ډيريډل او صادرو؛
۵. کروندگرو ته ښه عايد پيدا کول او
۶. د خوړولې د مارکيت په هکله پوهنه.

د څيړني سوآلونه

۱. خوړولې چيرته صادريږي؟
۲. د خوړولې طبي بوټي څخه کوم گټه اخستل کيږي؟
۳. په افغانستان کې کلني څومره خوړولې توليدوي؟
۴. د خوړولې اړوند هيواندونه او مارکيتونه چيرته دي؟

فرضیه

۱. ایا خوړولی په ښه بیه پلورلای شو.
۲. ایا د خوړولی نړیوالی مارکیټونو ته لاس رسی پیدا کولای شو.
۳. خوړولی برسیره پر طبیعی تولید د کرلو پواسطه د تولید کچه جگیدای شی.

د څیړنې کړنلاره

۱. د کتاب خانې څیړنه ده.
۲. د کتابونو، راپورونو او انټرنیټ څخه استفاده شوی دی.

تاریخچه

د دی بوټی اصلی ټاټوبی د مدیترانه، لویدیځ اروپا، شمالی آفریقا او د آسیا معتدله سیمه بلل شوی دی. بابلیان مخکی له ۴۰۰۰ کالو په شاوخوا کی ئی د خوړولی بوټی د بدن د غښتلی کولو په نامه پیژندل. پخوانی مصریان د خوړولی د نیلیو څخه شیره تولیدول، دا بوټی په مصر کی استفاده کیده او فراغه د دی د ریشو څخه د څښلو لپاره د "مای سوس" په نامه په لاس راوړل. په ۱۹۲۳ میلادی کال کی د توتانخامون د مقبری څخه د دی بوټی نیلی پیدا شوی دی. د پخوانی د مصریانو طبییان د خوړولی د نیلی د شیره څخه د نورو ترخه دواگانو د ترخوالی د لړولو او د ځگر او اوریدلو د سیستم د درملنو لپاره کار اخستل (۲).



لمړی انځور: د خوړولی بوټی لیدل کیږی (۲).

مخزن الادویه پخوا د خوړولې په هکله ویلی دی: شیخ الاطبا او د یونان مخور کسان د خوړولې څخه د تندی ورکول، د التهاب د منځه وړلو، د تیراو ستونی د نرمولو، د اعصاب د پیاوړی کیدو، د تیر د سوی درملنه، د آواز د صافولو، د ساه د بندیدو مخنیوی، د معدی د التهاب مخنیوی، د طحال ناروغی، بواسیر او داسی نورودرملنو لپاره کاراخستل.

د خوړولې د بوټی پیژندنه

خوړولې "liquorice" په یونانی (Glycyrrhiza) چی معنی ئی خواره نیله (sweet root) دی او د دو لاتینی کلمو چی (glukus) د خوړ په معنی او ریزا (rhiza) د ریشی څخه اخستل شوی دی. په نړی کی (liquorice) د پخوانی فرانسوی ژبی (licoesse) چی په یونانی کی (glykorrhiza) معنی خواره نیله (sweet root) چی نوم ئی د دای سکراید (Dioscorides) څخه اخستل شوی دی، په متحده ایالاتو کی د (licorice) په نامه، خوړولې په دری ژبی که د شیرین بیان، نیله ئی، مهک چی مهک په عربی عرق السوس، په هندی بهتی، سانسکریت یشی مدهو یادیری (۷).

دا بوټی په وچو او لمر لرونکی سیمو کی خصوصاً په استوائی، گرمو سیمو لکه مدیترانه سیمه بڼه وده کوی. دا بوټی د افغانستان په اکثریت سیمو خصوصاً د هرات او فراه ولایتونو کی په طبیعی ډول وده کوی، دا بوټی څوکلن دی او د هغه تنه د یوه مترو په شاوخوا وده کوی. په معتدله او لږ ساړه سیمو کی تر دوه متره پوری لوړیږی.

په افغانستان کی د خوړولو ډیر ډولونه شتون لری چی د دی ډلی څخه دوه ډوله ئی پیژندل شوی دی یوه ډول ئی د *Glycyrrhiza uralensis* Fisch په گردیز ولایت کی او بل ئی *Glycyrrhiza glabra* د فراه ولایت او د هرات د شنډ په ولسوالی کی شتون لری.

د *Glycyrrhiza uralensis* Fisch بوټی ځانگړتیاوی: څوکلن بوټی، جگوالی ئی اضافتره تر یوه متر، راسته تنه لری او نیلی ئی افقی (ستولن) ډیر قوی وده لری. رایزم ډیر ځانگی تولیدوی، د نیلیو بهرنی برخه تور، سور ډوله نصواری او د ننی برخه ژیر رنگ لری. د هر ستولن او اوږده نیلی څخه نوی نیلی وده کوی. پانی ئی مرکب د ۹-۱۷ کوچنی متناوب جوړه ئی پانی لری. پانی بیضوی نیزه ډوله، تیز او یا پخ څوکه لری. د گلاتو وری د پانی په پرتله اوږد، نری او ژر له منځه ځی. پلی هموار خطی ډوله بیضوی، اوږدوالی ئی د ۱-۳ سانتی متر او پسون ئی ۶ ملی مترو ته رسیږی، ډیر او یا لږ اغزی لرونکی غودی لری، ډیر او یا لږ ۲-۳ تخمونه تولیدوی.

Glycyrrhiza glabra د بوټي خصوصيات: څو کلن واښه ډوله غوډه لرونکی بوټی دی، چی د تنی جگوالی د ۳۰-۱۰۰ سانتي مترو پوری رسیری، راسته تنه، سپین ډوله پت لرونکی او اغزی ډوله وینبیتیان لری، د تنی کښته برخه لرگینی دی. پانی ئی متناوب جوړئی دی چی شمیر ئی ۷-۱۷ ته رسیری او بیضوی ډوله دی، اوږدوالی ئی ۲-۵،۵ سانتي متر او پسور ئی ۱-۳ سانتي متر، مخ ئی د غودو او کوچنی او پخ وینبیتیانو سره پوښل شوی دی. د گلانو وری د څنگ څخه وده کوی، خټه بنفش رنگ لری، کاسبرگ ئی مخملی دی. د میوی پولی هموار، مستطیل ډوله، منگال ډوله کوراو پسرئی ۶-۹ ملی متر ته رسیری چی مخ ئی د نصولی ډولو اغزی، غده لرونکو وینبیتیانو سره پوښل شوی چی هر پلی د ۲-۸ تخم لری. د دی بوټی نیله سلندر ډوله دی. پاشان نیلی ملایم تغیر خوړونکی د ۲۰-۲۲ سانتي مترو اوږدوالی او ۱۵ ملی مترو پڼه‌والی لری، چی بهرنی برخه گنځی لرونکی، بیله کارک او یا سور ډوله کارک لری د ننی برخه روښانه ژیر دی.

خوړولی یوه مهمه طبی بوټی دی، چی د افغانستان په مرکزی، شمالی، او سهلی لویدیز سیمو کی په طبی ډول شتون لری او کلنی ډیره اندازه حاصل تر لاسه کیږی. د خوړولی بوټی څوکلن وده لری او کولای شی چی نایتروجن ځمکی ته نصب کړی.

پانی: د دی بوټی نری پانی لری چی اوږدوالی ئی د ۷ څخه تر ۱۵ سانتي مترو ته رسیری او د ۹ څخه تر ۱۷ کوچنی بیضوی ډوله پانی لری چی ځنډونه ئی صاف دی. پانی ئی مرکب بلل کیږی، د شیره په بیدلو سره مښتی دی.

گل: د دی بوټی گلان د جوزا او سرطان په میاشتو کی تولیدیږی. گلان نارینه او ښځنه الی لری او د حشراتو پواسط القاح کیږی. د خوړولی گلان ۲-۳ کلنو وروسته له کرلو څخه منځ ته راځی. د خوړولی د گلانو رنگ ارغوانی، ژیر یا بنفش یا آبی سپین ته ورته دی. په یوځای ډول د گل ورکونکی تنی په ورسټی برخه کی لیدل کیږی. گلان په دوی کی ښکاره کیږی. د دی بوټی میوی پوښ لرونکی مستطیل ډوله چی اوږدوالی ئی ۲ تر ۳ سانتي مترو پوری رسیری. د دی هر میوه د ۲ څخه تر ۵ لوییا ډوله قهوی رنگ تخم لری.

تنه: د دی بوټی د تنی جگوالی یوه متر او په معتدله سیمو کی تر دوه مترو پوری رسیری.

فیلی: د خوړولی د بوټی نیلی په ځمکی کی ډیر ژور نوځی او وده کوی. د بوټی د نیلی د پوست رنگ قهوه‌ای او تور دی. د مغز رنگ ژیر او خوند ئی د بوټی په ډول پوری اړه لری، لکه څنگه چی د اسپانیا د خوړولی خوند ملایم د یونانی خوړولی تریخ خوند لری. د بوټی په روزلو او پراختیا کی

اپین دی چه پاملرنه وشى. د خوړولى نیلی او تر ځمكى لاندی تنه په درملو کی استعمالیږی (۲). بکتر یا د دی ډول بوټو د نیلی سره په خاورو کی گډ ژوند پیل کوی. دا بکتر یا د نیلیو به غوټو (nodules) کی د هوا نایتروجن اخلی او ځمکی ته نصبوی. بوټی د نصب شوی نایتروجن یوه برخه د خپل د ودی لپاره او بله برخه د نورو بوټی د ودی لپاره استعمالیږی. د خوړولی نیلی، رایزوم او یا افقی تنه چه معمولاً تر ځمکی لاندی دی د استفادی برخه بلل کیږی.



دوهم انځور: د خوړولی د بوټی گلان لیدل کیږی (۲).

د خوړولی ډولونه

- اسپانیوی ورایتی «G. typical» د دی میوی صاف او پرته له پت څخه دی؛
- روسی ورایتی «G. glandulifera» د دی بوټو پانی ټی سرشناکه دی، او ډیر نیلی د ۵ سانتی مترو په پنډوالی لری. د نیلی پوست فلس ډوله قهوی رنگ او ملایم خوړوالی لری؛
- ترکی ورایتی «G. pallida» د دی ورایتی د نیلیو پنډوالی د ۸ سانتی مترو و بناوخوا ته رسیږی؛
- ایرانی ورایتی «G. violacca» د دی نیلی نسبتاً پنډ دی، دا ډول بوټی د رباط ترک په دبنستو او شاوخوا کروندو کی شنه کیږی؛
- چینائی ورایتی Glycyrrhiza echinata څوکلن بوټی دی، د تنی جگوالی یوه مترو ته رسیږی؛
- امریکائی ورایتی Glycyrrhiza lepidota څوکلن بوټی د تنی جگوالی یوه مترو ته رسیږی او
- کانگو ورایتی Glycyrrhiza uralensis څوکلن بوټی د تنی جگوالی ۶۰ سانتی مترو ته رسیږی.

خاوره

د خوړولۍ بوتۍ په پراخه پیمانانه په وچ معتدله اسیائی سیمو څخه تر مدیترانه ای اقلیمو پوری پراختیا موندلې دی. خوړولۍ د ښه ودی لپاره ملایم او ریگی لومی حاصل خیزه خاوره چی پی‌اچ ئی pH القلی وی اړه لری. د دی بوتۍ د نیلی پندوالی ئی په ریگی خاورو او یا ځنگلی خاورو کی ډیروی، زیاته وده کوی او حاصل ئی ډیریږی. دا بوتۍ ډیر اوبو او خوراکی عناصرو ته اړه لری. د گل کولو په دوره کی بوتۍ ته ډیر اوبه ورکړه شی. د بوتۍ د کرلو لپاره د ریگی او یا ډیر خاوری لرونکی ځمکی کی چه کلسیمی ترکیب ولری غوره بلل کیږی. د خاورو pH د خوړولۍ بوتۍ لپاره د ۵.۵ څخه تر ۸.۲ مناسب بلل کیږی. د دی بوتۍ نیلی ډیر اوږدیری ځکه هغه ځمکو ته اړه لری چه ډیره ژور خاوره ولری. ځمکه د کښت لپاره ژور (۴۰ څخه تر ۷۰ سانتي مترو) قلبه شی. د منی په موسم کی د ۳۰ څخه تر ۴۰ ټنه خنثی شوی حیوانی سره په یوه هکتار ځمکه کی اضافه شی. مخ له کښت څخه کیمیاوی سره د ۵۰ څخه تر ۶۰ کیلوگرامه دای امونیم فاسفیت په یوه هکتار کی اضافه شی، ځمکه یوی او هموار شی. د خوړولۍ بوتۍ حاصل خیزه او ژور خاوری، نسبتاً ریگی، لږ القلی ته اړه لری تر څو ښه حاصل تر لاسه شی مگر کلکه (کلی) خاوره د کرلو لپاره مناسب نه دی.

تودوخه

د بوتۍ د ټوکیدنی لپاره منځنی تودوخی درجه ۱۵ سانتي گراد اټکل شوی دی. که چیری په بوټو کی گلان غوڅ شی د نیلیو وده د اوږدی مودی لپاره اڅول کیږی. دا بوتۍ په لمر لرونکی سیمو کی وده کوی. دا بوتۍ ډیر لنډل ته اړه لری. د خوړولۍ بوتۍ د خپل ژوند په دوران کی لوړه تودوخه او بشپړه لمر ته اړتیا لری. دا بوتۍ په ژمی کی د تودوخی د سانتي گراد د ۵ درجی او په دوی کی د سانتي گراد تر ۲۵ درجی په درلودلو وده کوی.

د خوړولۍ بوتۍ د تودوخی سره کلک دی او د ژمی یخنی زغمی. په گرمو سیمو کی د تودوخی سستونزی په بوټو کی لیدل کیږی. څیړنی ښودلی چه په کومو سیمو کی د تودوخی درجه تر ۳۰ سانتي گراد اوچته شی، په دی لوړه تودوخی کی ډیرو بوټو ته فزیالوجی تاوانونه رسیږی. هغه سیمی چه د گرمو ورځی ئی د ۲۱۰ او یا ډیرتره ولری په زړه پوری ښکاری (۹).

د خاورو د تخریب مخنیوی

خوړولۍ څوکلن بوتۍ دی چه (۶-۷) کاله عمر لری. په هغو سیمو کی چه ځای بوتۍ ونلری، د دی نیلی ۱-۲ مترو په اندازه په ځمکی کی کښته ځی، چی د خاورو د تخریب (Soil erosion) څخه مخنیوی کوی. په هغو سیمو کی چه د اورښت کچه نسبتاً لږ وی د دی توانی لری چی وده وکړی او

چاپریال پاک وساتی. په عمومی توگه د اوبو د لروالی په مقابل کی کلک دی او د ودی په دوران کی د اوبو اړتیا ۱۵۰ ملی متره اټکل شوی دی. د ځمکی پوښښ او سیوری د نورو بوټو د ودی او بیا روغونی لپاره شرایط برابروی (۱۰).

د کښت تناوب

د خوړولی بوټی د ۱۰ څخه تر ۱۵ کالو په یوه سیمه کی پاته کیږی او لمړنی وده ئی ډیر ورو دی نو ځکه په تناوب کی داسی بوټی وکرل شی تر څو د اضافی بوټو د پراختیا سبب نشی. د دی چی د خوړولی بوټی څوکلن دی د ۳-۴ کلنو لپاره په ځمکی کی دوام کوی نو باید په دوه لمړی کلنو کی د خوړولی د قطارونو ترمنځ ځینی سابه لکه گازی، پتای، کرم وکرل شی (۱۱).

د کرلو ښه وخت

د کال په ټولو فصلونو کی د دی نهالی تولیدوالی شی اما د منی په فصل کی ښه پایلی لری. د دو بوټو ترمنځ واټن یوه متر او د دو قطارونو ترمنځ هم یوه مترو کی کښینول کیږی. تر ټولو دمخه ساحه تراسونه جوړ شی او په دو فصلونو پسرلی او منی کی نهالی شی.

د کرلو طریقه

په افغانستان کی د خوړولو د بوټو کرل رواج نلری، اما په طبی ډول وده کوی، د طبی ډول وده څخه گټه پورته کیږی. د دی بوټو کرل نوی په مرکزی اسیا، استرالیا، برازیل، د فرانسی سهیلی برخه، ایتالیا او هسپانیا کی رواج مندلی دی.

د کښت آسانترین طریقه د نیلیو لخوا ترسره کیږی. د تخم کرل په پلاستیکی خریطو کی، د پلاستیکی خریطو ډکول، د تخم برابرول، په بزغلی کی کښت، د بزغلی اوبول او په منظمه توگه د پلان مطابق د بزغلی رنگی کول عملی کیږی.

د کرهنی، ابولگولو او مال داری وزارت، په اورستیو کلنو کی ۸ زره او ۶۸۰ هکتاره ځمکه د هنگ او خوړولی بوټی سیمه په سمنگان، بغلان، تخار، بلخ، بدخشان او کندز ولایتونو کی تر څارنی لاندی نیولی دی. طبی بوټی د هیواد د مهمو صادراتی ټوکو او د کلیو د ژوند پرمخ وړلو با ارز ښته محصول حسابیږی، چی په لسو اورستیو کالنو کی د محصولاتو د صادراتو مهم رول د ناخالصو تولیداتو په پراختیا کی لوبولی دی.

د خوړولی بوټی د طبی درملو د ډلی څخه دی چی په طبیعی ډول په پراخه پیمانته وده کوی او لبرته کرل کیږی. دا بوټی لمر خوښوی او د ودی لپاره گرمه هوا او منځنی لندبل ته اړه لری. ښه شرایط د

دی بوتی د ودی لپاره حاصل‌خیزه خاوره، د بحر د سطحی څخه په ټیټ ارتفاع، ښه زهکښی شوی (په هغه سیمو کی چی د ځمکی د اوبو سطح جگ وی)، او بشپړه لمر ولری مناسب بلل کیږی.

د دی بوتیو تکثیر د رایزوم او نیلی د ټوپه کولو په واسط ترسره کیږی. د منی په موسم کی د خوږولی د دری او یا څلور کلنی بوتیو نیلی وروسته له‌دی چی د ځمکی څخه راویستل شو د ۱۰ څخه تر ۱۵ سانتي مترو په اوږدوالی چی ۲-۳ ذخی ولری، ټوپه شی او په مناسب ژوروالی کی ښخ شی. د هر هکتار ځمکی لپاره ۴۰ څخه تر ۷۰ زره د نیلیو قلمو ته اړتیا شته. څیړونکو په خپلو څیړنو کی ښودلی دی چه ښه حاصل د هغو قلمو څخه چه اوږدوالی ئی د ۲۱ څخه تر ۳۰ سانتي مترو، چی پنډوالی ئی د ۱/۴ څخه تر ۲ سانتي متر وی تر لاسه شوی دی. د کښت په وقت کی د بوتیو د ټوپی ترمنځ واټن ۴۰-۳۰ سانتي متر او د قطارونو ترمنځ ۶۰-۸۰ سانتي متر په نظر کی و نیول شی. ځمکه وروسته له کښت څخه زر پرته له ځنډ څخه اوبه شی.

مونډر کولای شو چی د خوږولی بوتی د تخم پواسطه وکرو. تر هغه ځای چی د خوږولی تخم کلک پوست لری د ټوکیدنی پروسه ځنډول کیږی، مخ له کرلو څخه د تخم پوست وتورل شی. د تخم پواسط کرل په دوه ډوله مستقیم او غیرمستقیم ترسره کیږی (۶).

مستقیم کرنه

خوږولی په مناسب وقت د قطارونو په ډول په معین واټن کی وکرل شی. ځمکه وروسته له کرلو څخه په بشپړه اندازه اوبه شی. د تخم مستقیم کرنی لپاره د پسرلی لمړی (وری) ښه مناسب وقت په اصلی ځمکه کی دی. د خوږولی د تخم ټوکیدنی سلنه لږ دی. د کرلو د قطارونو ترمنځ واټن ۶۰ سانتي متر او د کرلو په وقت کی د تخم ژوروالی د ۲ څخه تر ۳ سانتي متر مناسب بلل کیږی. د خوږولی د کرلو تخم د هر هکتار ځمکی لپاره د ۱۲ څخه تر ۱۵ کیلوگرامه ته اړتیا شته دی.

غیر مستقیم کرنه

د خوږولی تخم په مناسب وقت، په بزغلی کی چی لدی لپاره جوړ شوی دی وکرل شی. ځمکه د تخم د گڼوالی په خاطر باید کلک (تخته) شی. منظم اوبه کول او د اضافی واښو لری کول د ودی په دوران کی د خوږولی په چټکی ودی کولو کی مهم رول لری. د تخم غیر مستقیم کرنی لپاره د پسرلی لمړی (وری - غوئی) ښه مناسب وقت (غیر مستقیم کرل د تناوب په نظر کی نیول) بلل کیږی. د کرلو د قطارونو ترمنځ واټن ۳۰ څخه تر ۴۰ سانتي متر او د کرلو په وقت کی د تخم ژوروالی د ۲ سانتي متر مناسب بلل کیږی. د خوږولی د کرلو تخم د هر هکتار ځمکی لپاره د ۵،۰ څخه تر ۱ کیلوگرامه ته

اړتيا شته دی. په مني کی چی د نهالګی جګوالی د ۲۰ څخه تر ۲۵ سانتي مترو پوری ورسیری، اصلی ځمکی ته انتقال او د کرلو د قطارونو ترمنځ واټن د ۶۰ څخه تر ۸۰ سانتي متر او د بوټو ترمنځ واټن د ۴۰ څخه تر ۵۰ سانتي متر مناسب بلل کیږی.

که د مني په منځنی وقت کی نهال اصلی ځمکی ته انتقال شی، د هر هکتار ځمکی لپاره ۳۰ زره نهالی ته اړتیا شته. د خورولوی بوټی د ۱۰ څخه تر ۱۵ کالو په شاوخوا کی په یوه سیمه کی پاته کیږی، ځکه لمړنی وده ئی ورو دی، پدی خاطر باید د نورو مناسبو بوټو سره وکرل شی تر څو د اضافی بوټو د ودی مخه ونیسی (۶).

اوبونه

په لمړی کال کی په موقت ډول د سطل سره ترڅو چی بوټی په خاورو کی ثبات پیدا کړی اوبه شی. کرنیز عملیات، د طبی اوبو د ذخیره کولو (water catchment) لپاره تنظیم شی. باید یادونه وشي چی دا بوټی په دوم کال کی لږتره په کال کی یوه یا دوی ځلی د اړتیا په اساس اوبو ته اړه لری. په دریم کال کی اوبولو ته اړه نلری.

په هغو سیمو کی چی د اوربنت اندازه لږتره تر ۴۰۰ میلی مترو وی، اوبونه د کبنت په لمړی پړاو کی ترسره شی پرته له دی د ډیم (د اوبو ذخیره کول) په ډول کرنه ترسره شی. د منطقی د اقلیم په اساس، په وچه سیمه، د دوی په موسم کی د اوبولو دوره د ۳۰ څخه تر ۴۵ ورځی اټکل کیږی. د منی او ژمی په موسم کی اوبولو ته اړه نلری.

د اضافی وانبو مخنیوی

مخ له کبنت څخه، د تناوب مراحت کول او په میخانیکي ډول للون په ځم-کي کی د اضافی وانبو مخه نیسی. للون د ودی په لم-ړی پړاو کی د هر-ر ۱۵ ورځ-و په واټن په ۲ او یا دری پړاو ک-سی ترسره شی.

آفات

د دی بوټی وده په لمړی پړاو کی ډیر ورو دی ځینی حشرات لکه حلزون پرته له صدف څخه، دی بوټی ته ډیر تاوان رسوی.

د حاصل ټولولو لپاره دا لاندی وسایل ته اړه لیدل کیږی: یوم (Shovel)، کور ډوم (hoe)، دوه سری کلنگ (pick-axes)، د بناخبری قچی (Pruning scissors)، د ستکبن او رسی. منځنی حاصل په یوه هکتار ځمکه کی د ۸-۱۰ ټنو په شاوخوا کی تر لاسه کیږی

حاصل ټولول

د خوړولې د نیلیو ټولول وروسته له دریم او څلرم کال څخه په منی کی ترسره کیدای شی. دا په لږ ساحه کی د یوم او په ډیرو ساحه کی د ماشین پواسطه ټولیری. د ژمی په موسم کی د جدی او دلو په میاشتو کی د ځمکی د اړولو او لمر ته پنیلیودل، ترڅو نیلی لمر ووهی او ۵۰-۶۰ سلنه اوبه د ۲-۳ ورځو په موده، په سیوری کی د ۱۰-۱۲ ورځو په موده دا لنډبل د لاسه ورکولای شی. دا نیلی د خاورو څخه د ټولولو وروسته پاک شی او اضافی مواد د نیلیو څخه لری شی، په کوچنی ټوتی باندی غوغ او وچ شی، سورت، او بل ځای کی زیرمه شی. د وچ شوی نیلی لنډبل نباید تر ۱۰ سلنه لږتره وی، پدی حالت کی د (glycyrrhizic acid) غلظت ډیر دی. دا نیلی په پلاستکی کڅونۍ کی زیرمه شی.

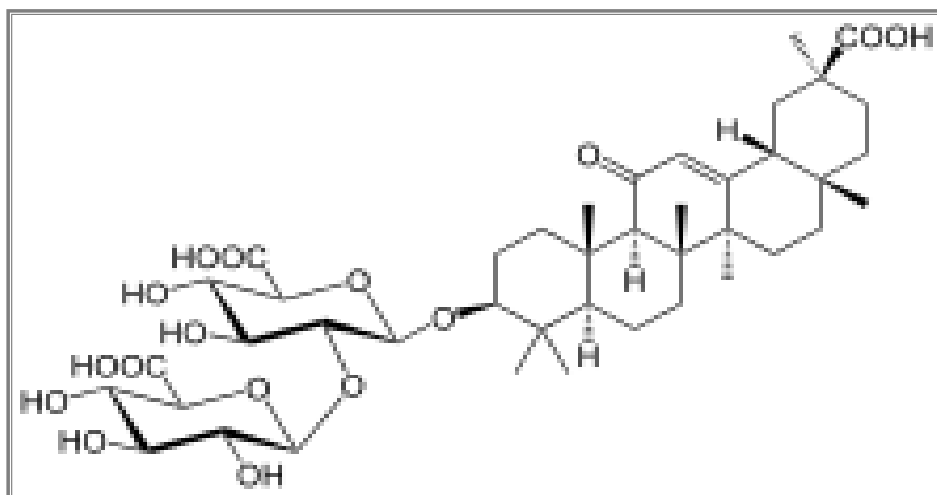
د خوړولې نیلی که د قلمی په واسط تکثیر شوی وی، کولای شی د دری تر څلور کالو او که له تخم څخه پراختیا موندلی وی، وروسته له ۵ څخه تر ۶ کالو د نیلیو حاصل تر لاسه شی. د نیلیو د حاصل ټولولو لپاره ښه وقت د منی موسم دی، چی د بوتی پاسبی برخه د یخ په واسطه له منځه تللی وی. نیلی په لږه سیمی کی کرل کیږی او حاصل ئی په پراخه پیمانته شتون لری. د دی چی د خوړولې گتور مواد په اوبو کی حل کیږی، نو ځکه نیله باید ډیر ژر د روانو اوبو سره و منخل شی. نیلی وروسته له منځلو څخه پاک، وچ او په کوچنی ټوتیو د ۱۰ څخه تر ۱۵ سانتی متری باندی کوچنی شی. د نیلیو د وچولو لپاره نباید د مستقیم لمر او لوړه تودوخه سره مخامخ شی. که چیری د برقی وسایل څخه چی تودوخه ئی ۴۰ درجه د سانتی گراد وی د وچولو لپاره کار واخستل شی مناسب دی. وچ شوی نیلی چاوی او درزونه پیدا کوی. په یوه راپور کی لیکلی دی چی د وچ شوی نیلی حاصل وروسته له دری کلنی د ۱،۵ څخه تر ۲ ټنه په هکتار کی رسیدلی، په بل راپور کی ویلی دی چی په یوه هکتار ځمکه کی ۷ ټنه ترلاسه شوی او د ۱۰-۲۰ میاشتو حاصل د کرلو څخه تر ټولولو د ۲،۵ څخه تر ۵ ټنه تر لاسه شوی دی (۴).

د خوړولې کیمیاوی ترکیب

د خوړولې په نیلی کی دا ترکیب لکه:

Pinocembrine, Liquoric acid, Glycyrrhizinic acid, Flavonone glycosiderhamnoliquiritin, prunetin, isoglabrolide and glabranine.

شتون لری. د خوړولې شیره زیاته اندازه گلوکز، سکروز، آسپاراژین، آلومیدی مواد، رزین او اسانس لری. دا بوتی په توپیرلرونکی ډول په درملنی، دوا جوړونی، خوراکي او صحی صنایع کی مصرفیږی. اصلی ماده چی د بوتی د خوړوالی سبب کیږی گلیسیرین نومیری. په خوړولې کی یوه ماده د لکوریتی جنتی چالکون په نامه شتون لری چه د عضلاتو د اسپاسم مخنیوی کوی.



دریم انخور: د گلیسیری زینک (glycyrrhizin) کیمیای فارمول

د هیدرولیز په واسطه اسیدگلیسیری زینک (glycyrrhizic acid) او دوه مالیکول گلوکورونیک اسید او د آب و سره خپل خورتیا د لاسه ورکوی. پرته له هغه د خوړولی په نیلیو کی په مجموعی ډول ۲۷ فلاونوئیدونه (Flavonoids) شتون لری. ایزوفلاونوئیدونه، تری پنوئیدونه، استروئیدونه، آزاد غوړ او یوه اندازه نشایسته، قند لکه گلوکز، سکروز، لیگنین، آمین اسیدونه، آمینونه او موم شتون لری.

د خوړولی څخه گټه اخستنه

د خوړولی پوډر په خواړو، ایس کریم، خوړولو، چشونکو او درملنی کی استعمالیری (۶). د خوړولی نیلی گلیسیرازین (glycyrrhizin) لری چی ترسکروز ۵۰ ځلی خواړه دی. وچ نیلی د ډولو لپاره استعمالیری چی د ماشومانو د غاښونو د پریولو او پاکولو لپاره ډیر گټور بلل کییری (۷). که د خوړولی د نیلی څخه چای جوړشی د اوبو تنده ورکوی (۱۱). د نیلی پوډر د نورو واښی چایو د خوړکولو لپاره استعمالیری. په منگولیا کی د خوړولو د پانی څخه د چای پرځای کار اخستل کییری.

د خواړولی شیر ۱۰۰ کالری د هر اونس (۲۸/۳۵ گرامه) په شاوخوا کی لری. د نیلیو په ایشولو سره چی د اوبو ډیره برخه ځینی تبخیر کییری، د هغه څخه تور رنگه ماده (قهوه ای ډوله) په لاس راځی. دا ماده په دوه ډوله جامد (کلک) او شیر ډول وړاندی کییری. دا شیر په درملنی، درمل جوړول، کاغذ جوړول، طبی څانگو، چشونکو جوړول، شیرنی جوړول او دخانیات کی استفاده کییری.

د دی مادی اصلی مصرفوونکی (لویدیځ هیوادونه) د خواړو د خوړولو لپاره استعمالوی. څکه دا ۵۰ ځلی (Sucrose) قند ته خوړوالی لری او برسیره پر دی د درملنی خواص لری. د خوړولی نیلی کولای

شو چه وژویو. د دی گتور ماده مدر او ملین دی. د خوړولی د نیلی ژپر رنگ د فلاونویدها (flavonoid) د درلودلو په اساس دی، چی دا د isoliquiritin، liquiritin، (a chalcone) او نورو ترکیبو څخه جوړ شوی دی.

د خوړولی د شیري څخه په لويديځ هیوادو کی د خواړو د ښکلا او خوړو باندي استفاده کيږی. په انگلستان کی مشهورترین خواړه د Liquorice allsorts په نامه یادیږی (۳).

په اروپا کی (پرتله له انگلستان) خواړه په تند او مالگینه خوند (د خوړولی سره تولید شوی خواړه) د نورو په پرتله ترجیح ورکول کيږی. په هر حال په هالنډ کی د خواړولی د شیري څخه جوړ شوی خواړه د څاڅکی (Drop) په نامه ډیر خوبونکی لری فقط په لږه خواړه کی د رازیانه تخم څخه کار اخستل کيږی.

د خواړولی شیري په غیر الکلې چنبونکو کی کارول کيږی او خاص خوند لری. د ځینو درملو د خوند د تغیر ورکولو لپاره په کار وړل کيږی. د هالنډ ځوانان خپل چنبونکی د خواړولی د شیري څخه برابروی. د هالنډ مشهور چنبونکی د لیکور په نامه یادیږی چه د هغه اصلی ماده خواړولی دی.

د ایتالیا خلق (سهلی برخه) علاقه لری چی د خواړولی څخه په طبیعی ډول استفاده وکړی، پدی ډول چی د خواړه ولی ریشه د ځمکی څخه ویستل شی وروسته له منخلو څخه د خولی د ښه بوی لپاره وژول شی. په ټول ایتالیا کی د خواړه ولی شیري (پرتله له بوره) څخه د کوچنی ټوټو په ډول چه تور رنگ لری چه خوند ئی تریخ او تند دی مصرفیږی.

په انگلستان او کالابریا کی پدی ډول مصرفیږی: د پخلنځی په خواړو او هم د سوپ او هغه خواړه چی د سویا د ساس لپاره ایشول کيږی د استفادی وړ بولی. خوړولی په سوریه کی ډیر خوبونکی لری او د چنبونکو په توگه بازار ته وړاندی کيږی. په مصر کی د غیر الکلولی چنبونکو د سس خوله په نامه یادیږی ډیر شهرت لری.

د خوړولی د پوډر جوړول: د خوړولی نیلی وروسته له دی چی د ځمکی څخه کښل شوی، پاکولو، ټوټی کولو څخه د برقی ماشین سره اوږه شی، دا طریقه ستونزمن ندی او ډیر مصارف ته اړه نلری.

د خوړولی د درملنی خواص

په یونان کی د تندی د درولو، د معدی د التهاب ورکول، د ټټراو ستونی د نرمولو، د اعصاب د پیاوړی کیدو، د ټټر د سوی درملنه، د آواز د صافولو، ضیق النفس مخنیوی، د معدی د التهاب مخنیوی، د طحال ناروغی، بواسیر او داسی نورو درملنو لپاره کار اخستل.

د تحفة المومنین په کتاب کی د خوړولې په هکله داسی لیکلی دی: که چیری یوه مثقال خوړولې د یوه مثقال بوره سره گډ شوی. دا ترکیب هره ورځ د وری د میاشت څخه تر چنگاښ میاشتو پوره و خوړل شوی د سترگو د لیدلو، د پوست او ټټر لپاره گټور بلل شوی. د خوړولې د تازه پانو مرهم د څنگ او د پښی د گوتو د بد بوی د لیری کولو لپاره استعمالیری. او هم ویل شوی دی چی مار ډیر خوشبوی هر چیرته چه د خوړولې بوتی وی خان ورته رسوی او خپل پوست پری مښوی.

د خوړولې بوتی په ننی عصری درملنی کی او دهغه استعمال د درملو په لوی فابریکو کی د پام وړدی. د درملو په معتبرو او نوی کتابونو لکه کودکس، فورمولیر، طبی بوتی او داسی نورکی چی په بین المللی ډول نشر شوی دی دا موضوعات په نظر راځی. خوړولې په لوی فابریکو کی د پوډر، تینجر، کامپود، لوله په ډول جوړیږی او د دی بوتی خواص گرم او وچ دی، د لاندی موخی لپاره د خلکو د استفادی لپاره وړاندی کیری (۲):

- د ستونی او ساه بندیدل د مخنیوی لپاره، د ستونی د آواز، التهاب او برانشیت د لیری کولو لپاره، د قبضیت د لیری کولو او د پوست د وچیدو د مخنیوی لپاره، د زړه د درد د لیری کولو لپاره، د معدی د دروندوالی د لیری کولو او د خوراکي د هضم لپاره، د خوړولې مصرفول د عمر د اوږدوالی سبب گرځی، د بیري د وینو کیدو د مخنیوی لپاره، د زکام د درملنی او د مثانی د درد د درولو لپاره، د سترگو د پړسوب او سره کیدو د مخنیوی لپاره، د سترگو د سپین او ژیر ټپونو د لیری کولو لپاره، د ټټر د صافولو لپاره، د معدی د زخم د جوړو لپاره. هر څوک چی غواړی دخانیات خو شی کړی د سگریټو پر ځای د خوړولې ریشی وژوی.

- د خوړولو د نیلی خوړل، د پوستکی سرطان مخنیوی، د اعصاب د پیاوړی کیدو لپاره، د جنسی سیستم د پیاوړی کیدو لپاره، د بدن د جلا ورکولو لپاره، د میاشتنی دعادت د ترشحاتو د ډیرولو لپاره، د وینو ټیټ فشار، د ساه د بندیدو د مخنیوی لپاره، د ونښتانو د رژیډو د مخنیوی لپاره، د دوام داره تپو د لیری کولو لپاره، د پرازیتو له منځه وړلو لپاره، د میازی د سوی ستونزی لری کول.

د خوړولې د ډیر مصرفولو تاوانونه

د خوړولې بی ځایه مصرفول د پښتورگی غدو ته وده ورکوی او د الد سترون هارمون تر اندازه زیاتره ترشحات ورکوی چه منع بلل کیری. دا حالت په میتابولکی فعالیتونو کی اختلال راوړی او د وینو فشار جگوی ممکن د زړه د فعالیت د دریدو سبب شی. د دی بوتی استعمال د امیندواری (حاملگی)

او شیدی ورکولو په دوران کی منع دی. که چیرته د ورځی تر ۲۰ گرامه اضافتره استفاده وشي ممکن ناوړه تاوانونه منځ ته راوړي. ډیر استفاده ممکن طحال ته تاوان ورسوي.

ځینی خلق د ډیرو استفادی په اساس ممکن د عضلاتو د درد، ځینی د لاس او پښو د شخیدو، د وینو د پتاشیم د لږوالی او د وزن ډیریدو سبب شی. هر څوک چی د وینی فشار، شکر، صفرا او د ځگر سیروز لری د خوړولی د خوړلو څخه ډډه وکړي. خوړولی نباید تر دری اونی زیادتره استعمال شی. هغه کسان چی د وینو لوړ فشار لری وروسته د خوړولی د خوړلو څخه د هندوانی اوبه وچښی. د خوړولی د نیلی پوست لیری شی او د مغز څخه استفاده وشي ممکن پوست زهری وی (۱).

د افغانستان مارکیټونه

د خوړولی کښت په افغانستان کی رواج نلری، دا ټول وچ شوی نیلی چه تولیدیری به طبیعی ډول وده کوی. د تولید او تجارت د اندازی د کچی تخمین ستونزمن کار دی. د خوړولی بوتی په هر ځای کی په پاشلی ډول شتون لری، او په هر ځای کی په لږه پیمانته شتون لری، ځکه د دی په هکله کوم ښکاره ارقام ندی ثبت شوی. د ارقامو ټولول د مصاحبی په واسطه د محلی مارکیت او تجارانو څخه تر لاسه شوی، چه د افغانستان د خوړولو د نیلیو صادرات د ۲۰ زره ټنو په شاوخوا کی وه، د دی ډلی څخه زیادتره د ۳۵۰۰ ټنو د مزارشریف محلی تولید وه.

د افغانستان زیادتره تجاران په عمومی تجارت کی روزل شوی دی او دا روزنه دا ډول دی چی د پلار څخه زده کوی او د هغه تجارت ئی تعقیب کړی دی. د افغانستان خلک په تاریخی ډول د تجارت په روان حالت پوهیری، مگر تخنیکي او یا ژور تجارب د شیره ټولولو، سرتفکیت او نورو ارزښتونو فعالیتو کی پوهه نلری. له بلی خوا ځینی امکانات د کار په صنعت کی په ډیرو سیمو کی ترسره کړی ندی. سیمه ایز امکانات د خوړولو د پراسس او د شیره تر لاسه کولو لپاره شتون نلری.

د خوړولو د نیلیو د اخستونکو د بهرنیو مارکیټونو لپاره علاقمندی د پروسس شوی موادو په پرتله ډیر دی، لکه پوډر او یا عصاره چی د نیلیو د ایشولو څخه تر لاسه کیری، ځکه نیلی په ټیټ بیه تر لاسه کوی. نن ورځ په نړی کی ډیر مهم توپیر لرونکی تولیدات شتون لری. په هر حال ټولونکی باید راجستر کړی او باید پر خپل تولید باندی لیبل وڅړوی، او د تولیدونکی نوم، معلومات او سیمه ئی معلومه وی. د ځای تجار، میانځگړی، او بهرنی اخستونکی او ټولونکی ترمنځ اصلاحات رامنځ ته شی. تر څو د نوی تکنالوجی په واسطه، لکه ماشینری، تعمیر او د شیره تر لاسه کولو او د پراسس

فابریکی په افغانستان کی جوړ شی، ترڅو د طبیی بوټو تولید پراختیا و مومی او د لږ مصرف پواسط لوړ عاید تر لاسه شی (۷).

لمړی جدول: د افغانستان په مارکیټونو کی د خوړولی د نیلی اخستل او پلورل بیه

د ټوټی اندازه	د یوه کیلوگرام پلورل بیه (ډالر)	د یوه کیلوگرام داخستلو بیه (\$ډالر)	سیمه
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۵۴.۰	۴۸.۰	کابل
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۵۴.۰	۴۸.۰	کابل
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۱۰.۰	۵۰.۰	کابل
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۵۷.۰	۴۳.۰	کابل
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۶۴.۰	۴۳.۰	کابل
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۲۸.۰	۲۸.۰	هرات
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۳۲.۰	۲۸.۰	هرات
د ۵-۲ سانتي مترو په اندازه	۴۷.۰	۳۵.۰	مزار
د ۲۰-۴۰ سانتي مترو په اندازه	۰,۷۱ - ۰,۶۴	--	مزار

Source: TLO and CHA interviews with local traders (2006)



څلورم انځور: په افغانستان کی په دودیز ډول د خوړولی د نیلی مارکیټ (۷).

د سیمی مارکیټونه

مونږ د گاونډی هیوادو څخه نسوکولای چه د خوړولی د نیلیو او شیره د تولید اندازه په هکله دقیق معلومات تر لاسه کړو. تولید او پروسس په پاکستان، ایران او هند کی تر افغانستان ښه تره پراختیا موندلی دی. د افغانستان د خوړولی حاصل شوی نیلی ډیر مهم دی، گاونډی هیوادونه د نورو سره گډوی او په بین المللی مارکیټونو کی په لوړه بیه پلوری. دا هیوادونه د ځینو فعالیتو ترسره کولو په اساس د خوړولی ارزښت او چټیری لکه: پوډر جوړول، سورت کول، گډول، تپل، لیلول او سرتفکیت جوړول. په هر حال د گاونډی د هیوادونو خوړولی د افغانستان په پرتله د نړی په لویو مارکیټونو کی په لوړه بیه پلورل کیږی. د خوړولی نیلی په پاکستان، ایران او هند کی د شرکتونو لخوا د بین المللی مارکیټونو لپاره تولید او پراسس کیږی.

گاونډی هیوادونه لکه پاکستان، ایران او هند ډیر لیوال دی، چی د افغانستان د خوړولی نیلی او نور طبی بوټی وارد کړی، وروسته له پراسس څخه اروپا او امریکا ته په لوړه بیه و پلوری، ځکه خام مواد په ټیټه بیه تر لاسه کوی. د افغانستان خوړولو ته منطقی او بین المللی مارکیټونه کلنی د ۲۰ زره ټنو په شاوخوا اړتیا لری.

د پاکستان، ایران او هند تاجران د افغانستان د خوړولی نیلی د پوډر، شیره او شربت په ډول پراسس کوی. دا محصولات د درملو په صنعت یا په بین المللی مارکیټونو کی د خپل تولید شوی خوړولی په نامه خرڅیری، معمولا د دی خام مواد د افغانستان څخه وړل کیږی. د سیمی هیوادونه لکه پاکستان، ایران او هند د دی توانای لری چی د طبی بوټو څخه گټه پورته کی. دا هیوادونه د خوړولی د نیلی محصول، د شیره استعمال په شربتو کی او یا د پوډر جوړولو څخه وروسته پر نورو کمپنی او یا اخستکو باندي خرڅوی. د دی پوهیدل په زړه پوری دی چی ددی هیوادونو تاجران لکه پاکستان، ایران او هند دا خوړولی چیرته خرڅوی (۷).

دوهم جدول: د سیمی هیوادونه د خوړولی د نیلی او عصاره واردولو او صادرولو هیوادونه

د خوړولی د نیلی صادرونکی هیوادونه	د واردونکو هیوادونه	د عصارې واردونکی
اندونیزیا، پاکستان، افغانستان، ایران	هند	امریکا متحده ایالات
افغانستان، ایران، ازربایجان، تایلند	پاکستان	-
ازبکستان	قزاقستان	-

دریم جدول: د خوړوولي د عصارې بیه، واردات په ۲۰۰۵ عیسوی کال کې (۷).

د سیمې هیوادونه	د وارداتو بیه امریکای (ډالر زر)	د وارداتو اندازه په ټن	تولیدونکی هیوادونه
هند	۸۷۶	۲۶۴۹	پاکستان (۷۶٪)، افغانستان (۱۸٪)، ایران (۵٪)
پاکستان	۲۴۴	۲۳۹۸	افغانستان (۹۴٪)، ایران (۶٪)

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

څلورم جدول: د سیمې هیوادونه د خوړوولي نیلې او عصاره کومو هیوادو ته صادروي (۷).

د صادرونکو سیمې هیوادونه	د خوړولو د نیلیو واردولو هیوادونه	د خوړولو د عصارې واردونکی هیوادونه
هند	سعودی عربستان، د اروپا اتحادیه، جرمنی، انگلستان، یمن، مالیزیا، کاناډا	امریکا متحده ایالات، اروپا اتحادیه
پاکستان	سنگاپور، مصر، فرانسه، جاپان، تایوان، مانمار	فرانسه، مانمار، مصر، امریکا متحده ایالات، جاپان، تایوان، هند، چین، سنگاپور، کاناډا، هسپانیا
ایران	ایتالیا، مصر، فرانسه، هند، هسپانیا، سنگاپور	جرمنی، چین، فرانسه، نیورلند، اروپا اتحادیه، ایتالیا، سهیلی افریقا، اندونیزیا، مکسیکو، مصر، بلجیم، سنگاپور، انگلستان، هنگ کانگ، ډنمارک، هسپانیا، روسیه، فنلند
ازبکستان	امریکا متحده ایالات، کوریا، قزاقستان، کروسیا، نیوزلاند، روسیه، چین، جرمنی، اوکراین	فرانسه
ترکمنستان		روسیه
ازار بایجان		-
قزاقستان		-

په لاندې جدول کې ښودل شوی چې گاونډی هیوادونه د خوړوولي نیلې واردوی او وروسته نورو هیوادو ته په لوړه بیه صادروي. د مثال په ډول د خوړوولي نیلې وروسته له پراسس څخه زیادتره ازبکستان، ورپسې پاکستان او لږترینه هند صادروي.

پنجم جدول: د خوړولې د نیلې د صادراتو بیه او اندازه په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی (۷).

صادر کوونکی هیوادونه	د صادراتو اندازه په ټن	د صادراتو بیه په زر امریکائی ډالر	واردونکی هیوادو
ازبکستان	۳۷۰۳	۲۰۳۴	امریکا متحده ایالات (۳۸ سلنه)، کوریا (۳۶ سلنه)، جرمنی (۱۷ سلنه)
پاکستان	۲۳۶۵	۱۲۵۸	فرانسه (۲۸ سلنه)، منیار (۱۹ سلنه)، مصر (۱۸ سلنه)، امریکا متحده (۱۰ سلنه)، جاپان (۹ سلنه)، تایوان (۷ سلنه)
ایران	۸۰۸	۲۹۱	ایتالیا (۵۵ سلنه)، مصر (۲۴ سلنه)، فرانسه (۱۰ سلنه)، هند (۴ سلنه)، هسپانیه (۴ سلنه)
هند	۲۴	۲۶۹	سعودی عربستان (۴۴ سلنه)، امارات متحده عرب (۲۷ سلنه)، جرمنی (۱۶ سلنه)

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

په لاندې جدول کی ښودل شوی چی گاوندی هیوادونه دخوړولې نیلې واردوی او وروسته له پروسس څخه نورو هیوادو ته په لوړه بیه صادروی. د مثال په ډول د دخوړولې شیره زیادتره ایران او ورپسی ازبکستان صادروی، هند لږترینه صادرات لری.

شپږم جدول: د خوړولې د عصارې د صادراتو بیه او اندازه، په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی (۷).

صادر کوونکی هیوادونه	د صادراتو اندازه په ټن	د صادراتو بیه په زر امریکائی ډالر	د واردولو هیوادونه (سلنی په اساس)
ایران	۳۸۰۵	۶۸۷۸	جرمنی (۵۴ سلنه)، چین (۱۹ سلنه)، فرانسه (۱۳ سلنه)
ازبکستان	۴۵۰	۹۲۴	چین (۷۸ سلنه)، کوریا (۱۱ سلنه)، فرانسه (۱۰ سلنه)
پاکستان	۵۱۰	۵۹۹	امریکا متحده ایالات (۸۴ سلنه)، فرانسه (۱۶ سلنه)
هند	۱	۲۴	امارات متحده عرب (۶۳ سلنه)

بین المللی مارکیټونه

خوړولې په اروپا خصوصاً په ایتالیا او اسپانیا کی تولیدیری. د ایتالیا په سهلی سیمه کی د خوړولې نیلې په زیاته اندازه وده کوی لاکن په عمده ډول شیره تر لاسه کوی او یوڅه نیلې صادروی، اسپانیا د وچ نیلیو عمده وړاندی کوونکی دی او د (Tortosa and Alicante) ځایو تولید شوی نیلې ډیر با کیفیته دی. د خوړولې د پراسس فابریکی په پراخه پیمانته په اسپانیا، د فرانسی سهلی برخه، کالیبریا، استرلیا، د روسیه سهلی برخه، یونان او اسیا کی شتون لری. اسیا، پاکستان، هند، ایران او ترکمنستان د خوړولو عمده تولیدونکی دی. د طبی بوټو فابریکی خپل خام مواد د تجارانو څخه تر لاسه کول،

لاکن اوس د تولیدونکو د ټولنی او مستقیماً د تولید کوونکی څخه ترلاسه کوی. د طبی بوتو فابریکی علاقه لری چی مستقیماً تولیدونکی څخه خپل د اړتیا مواد په دایمی ډول ترلاسه کړی.

له نیکه مرغه د خوړولو غوښتونکی کمپنی گانی د افغانستان اورگانیک خوړولو ته لیوال دی. افغانستان د طبی بوتو د اومه موادو ښه سرچینه بلل کیری. ډیر پلورونکی د انترنیت د لاری نوی مشتریان پیدا کولای شی. د افغانستان د خوړولو لپاره ښه مارکیټونه امریکا متحده ایالات، اروپای اتحادیه، انگلستان، ایتالیا، فرانسه، اسپانیا، نیدرلین، جرمنی، جاپان او اسرائیل دی دا مارکیټونه د افغانستان خوړولی د دوم او دریم مارکیټ څخه ترلاسه کوی. مونږ کولای شو چی خپل تولید شوی خوړولی وروسته له لږ پراسس څخه په لوړ بیه هغه مارکیټونو ته ولیږو. د خوړولو د نیلیو د صادراتو مهم هیوادونه په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی :

چین (۶،۳ ملیونه امریکای ډالر)، افغانستان (۲،۱ ملیونه امریکای ډالر)، ازبکستان (۲ ملیونه امریکای ډالر)، ایتالیا (۵،۱ ملیونه امریکای ډالر)، ترکمنستان (۱،۴ ملیونه امریکای ډالر)، سوریه (۱،۴ ملیونه امریکای ډالر)، بلجیم (۱،۳ ملیونه امریکای ډالر)، جرمنی (۱،۳ ملیونه امریکای ډالر) او پاکستان (۱،۱ ملیونه امریکای ډالر) لری.

په لاندی جدول کی ښودل شوی چی افغانستان او ازبکستان د چین په پرتله د خوړولی د نیلیو ډیر صادرات لری اما نور هیوادونه چه لږ صادرات لری اما لوړ بیه ترلاسه کوی. چین چه د نورو هیوادو څخه لکه ازربایجان، ترکمنستان، پاکستان، قرغزستان، ایران، ازبکستان او قزاقستان څخه د خوړولی نیلی واردوی وروسته له پراسس څخه په نړی کی په لوړه بیه پلوری (۷).

اووم جدول: د لس هیوادونو د خوړولی د نیلیو صادرات، بیه او اندازه ئی ۲۰۰۵ عیسوی کال کی ښودل شوی دی (۷).

صادرات	د صادراتو اندازه (ټن)	د صادراتو ارزش په زر امریکای ډالر	د یوه ټن بیه په (امریکای ډالر)	په نړی که صادرات په سلنه
چین	۲۹۰۸	۶،۳۴۰	۲،۱۸۰	۲۶
افغانستان	۳۸۱۴	۲،۱۵۳	۵۶۴	۹
ازبکستان	۳۷۰۳	۲،۰۳۴	۵۴۹	۸
ایتالیا	۳۷۶	۱،۵۰۴	۴،۵۹۰	۷
ترکمنستان	۱۸۱۵	۱،۴۰۵	۸۲۹	۶
سوریه	۵۹۷	۱،۳۸۳	۲،۳۵۳	۶
بلجیم	۱۸۱	۱،۲۸۰	۷،۶۴۱	۶
جرمنی	۳۰۱	۱،۲۵۸	۴،۲۵۲	۵
پاکستان	۲۳۶۵	۱۲۱،۱	۵۳۲	۵
ازاربايجان	۴۱۵۳	--	۲۷۰	۵

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

اتم جدول: د لس هیوادونو د خوړولې د عصارې صادرات، بیه او اندازه ئی په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی بنودل شوی دی.

صادراتو په سلنه	د صادراتو ارزښت به زر امریکای ډالر	د یوه ټن بیه په امریکای ډالر	د صادراتو اندازه (ټن)	صادرونکی هیوادونه
۳۳	۳۱.۰۳۱	۲.۵۳۰	۱۲.۲۶۳	امریکا متحده ایالات
۱۶	۱۵.۰۷۶	۵.۳۲۵	۲.۳۸۱	فرانسه
۹	۸.۳۹۸	۴.۲۷۴	۱.۹۶۵	اسرائیل
۸	۷.۹۳۸	۲.۶۰۶	۳.۰۴۶	چین
۷	۶.۸۷۸	۱.۸۰۸	۳.۸۰۵	ایران
۵	۵.۰۴۷	۴.۰۳۱	۱.۲۵۲	جرمنی
۵	۴.۲۶۳	۹.۲۸۸	۴۵۹	نیدرلند
۴	۴.۲۲۰	۷۸.۱۴۸	۵۴	جاپان
۴	۳.۷۸۰	۲.۰۳۶	۱.۸۵۷	ترکمستان
۲	۱.۶۶۰	۳۹۲.۲	۶۹۴	عراق

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

د بین‌المللی د مرکزی تجارت د راپور په اساس خوړولو ته په نړی کی تقاضا ډیر شته، د نړی د خوړولې د نیلیو تجارت د ځای تولید او صادراتو په سلنه بنودل شوی دی.

نهم جدول: د لس هیوادونو د خوړولې د نیلیو واردونکی، بیه او اندازه ۲۰۰۵ عیسوی کال کیښودلی دی.

وارد ونکی هیوادونه	د وارداتو ارزښ (په زر امریکای ډالر)	د وارداتو اندازه (په ټن)	د ارزښ واحد (امریکای ډالر/ټن)	په نړی که واردات (په سلنه)
امریکا متحده ایالات	۴.۶۴۶	۷.۱۶۵	۶۴۸	۱۵
جاپان	۳.۴۶۸	۱.۴۸۱	۲۳۴۲	۱۱
جمهوری کوریا	۳.۴۶۴	۹۱۴.۲	۱۱۸۹	۱۱
اسرائیل	۳.۲۲۲	۱.۴۶۵	۲۱۹۹	۱۰
تایوان	۲.۲۶۸	۱.۶۸۰	۱۳۵۰	۷
سنگاپور	۲.۲۶۴	۴۵۲	۵۰۰۹	۷
فرانسه	۲.۱۷۶	۱.۲۷۶	۱۷۰۵	۷
جرمنی	۱.۸۵۱	۱.۰۱۷	۱۸۲۰	۶
بلجیم	۱.۳۷۳	۱۹۱	۷۱۸۸	۴
مالیزیا	۹۵۴	۲۹۲	۳۲۶۷	۳

د خورولی د مهم واردولو هیوادونه په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی په امریکای ملیون ډالر لکه: امریکا (۴،۶)، جاپان (۳،۵)، کوریا (۳،۵) او اسرائیل (۲،۳) ته رسیږی. د ارزښت واحد د امریکا متحده او جاپان ترمنځ ډیر تفاوت لیدل کیږی لکه څنگه چه د متحده امریکا (۶۴۸ ډالر په یوه ټن کی)، جاپان (۲۳۴۲) ډالر په یوه ټن کی) دی. متحده امریکا زیادتر خورولی ته اړتیا لری. جرمنی د خورولی د نیلیو او نورو طبی بوټو لپاره ډیر ښه مارکیټ دی. جرمنی د اروپا دریمه برخه د طبی بوټو درمل تجارت لری. جرمنی د اروپا د ختیځ، سهویلی ختیځ، لویدیز او مرکزی سیمو ترمنځ فعال اړیکې لری. دوی ۲/۳ برخی د طبی بوټی د وارداتو څخه سهیلی اروپا، سهیلی ختیځ، مرکزی او لویدیز اروپائی هیوادنو ته صادروی (Lange, Dagmar, 2006). د چین څخه په لسو مهمو وارداتی هیوادونو کی یادونه ندی شوی در حالی چی د منطقی او بین المللی په سطح د خورولی د نیلی مهم وارداتی هیواد دی. چین معمولاً د ازربایجان، ترکمنستان، پاکستان، قرغزستان، ایران، ازبکستان او قزاقستان څخه د خورولی د نیلیو واردات لری (۷).

د خورولی د عصارو د واردولو هیوادونه

د خورولی د عصاری د واردولو عمده هیوادونه په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی چی ثبت شوی په ملیون امریکائی ډالر لکه: جرمنی (۱۶،۲)، امریکا متحده ایالات (۱۰،۵)، نیدرلین (۷)، جاپان (۶،۸)، چین (۶)، فرانسه (۵،۴)، ډنمارک (۴،۷)، فنلیند (۲،۷)، اسپانیه (۲،۴) او پولند (۲) واردات درلود. لسم جدول: د لس هیوادونو د خورولی د عصاری واردونکی، بیه او اندازه په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی ښودل شوی دی.

واردونکی هیوادونه	د وارداتو ارزش (زر ډالر)	د وارداتو اندازه (ټن)	د یوه ټن بیه (ډالر)	په نړی که واردات (سلنه)
جرمنی	۱۶،۱۵۹	۳،۴۱۸	۴،۷۲۸	۱۷
امریکا متحده ایالات	۱۰،۵۴۸	۳،۲۱۰	۳،۲۸۶	۱۱
نیدرلین	۰۵۷،۷	۷۲۷،۱	۰۸۶،۴	۸
جاپان	۶،۸۰۲	۷۸۳	۸،۶۸۷	۷
چین	۶،۰۱۱	۲،۳۵۴	۲،۵۵۴	۷
فرانسه	۴۴۰،۵	۱،۲۹۸	۴،۱۹۱	۶
ډنمارک	۴،۶۹۶	۱،۲۹۳	۶۳۲،۳	۵
فنلند	۲،۶۶۷	۷۲۸	۳،۶۶۳	۳
اسپانیا	۲،۴۲۸	۳۴۳	۷،۰۷۹	۳
پولند	۰۲۴،۲	۱۷۹	۱۱،۳۰۷	۲

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

مخ له‌دی چی د طبی درملنی د صنعت او فارمسی، د نیلیو او عصاری د وارداتی مارکیټونو په هکله یادونه وشو. د درملنی او ښه بوی لرونکی بوټی، هر دواړه د طبیعی او کرل شوی بوټی څخه په لاس راځی. په نړی کی د بوټو د ۴۰۰ څخه تر ۷۰۰۰۰ ډولونه کرل کیږی.

اروپا د نړی په تجارت کی، د درملو په تولید او ښه بوی لرونکی بوټو کی په شمول د خوړولی عصاره ډیر مهم دی. جرمنی په اروپا کی تر ټولو ستر تولیدونکی دی، لاکن نور هیوادونه لکه فرانسه او انگلستان د عصاری په تولید کی د پام وړ دی.

د وزارت تجارت د راپورونو پر بنسټ د طبیعی بوټو صادرات ۴۰ سلنه راجستر شوی او ۶۰ سلنه پرته له راجستر څخه گاونډی هیوادونو پاکستان او هند ته په غیر قانونی ډول وړل کیږی. په لاندی جدول کی د طبی بوټو د صادراتو کچه ښودل شوی دی.

پدی جدول کی زیادتره د خوړولی نیلی د واردات بیه په اسرائیلو کی ۷۲ زره امریکای ډالر ښودلی دی، در حالی چی پاکستان او هند ته زیادتره صادرات لرو او بیه ئی ډیر لږ دی. افغانستان باید خپل توجه د لویدیز هیوادونو مارکیټونو ته واړوی ځکه په لږ صادرات د پاکستان او هند په پرتله لوړه عاید تر لاسه کیږی.

یوه لسم جدول: د مهمو هیوادونه لست چی د خوړولی نیلی د افغانستان څخه واردوی. په ۲۰۰۵ عیسوی کال کی.

واردونکی هیوادونه	د وارداتو ارزش (زر امریکای ډالر)	د وارداتو اندازه (په ټن)	د یوه ټن بیه (ډالر)
اسرائیل	۷۲	۷۰۰	۲۲۰۰
پاکستان	۱۱	۲۳۳۵	۹۹
هند	۷	۴۸۹	۳۱۷
فرانسه	۵	۱۲۵	۹۲۸
جاپان	۲	۱۰۰	۴۹۰
اسپانیا	۲	۶۰	۸۱۷
نیدرلین	۱	۵	۲۸۰۰

Source: International Trade Centre (ITC) Product maps/trade data

پایلی

د خوړولی بوتی په افغانستان کی په طبیعی ډول شنه کیږی. دا بوتی د ځانگړتیا او طبیعی شتون په اساس به هیواد کی ښه توافق لری. هر کال دا بوتی گاونډی هیوادونو ته په ټیټه بیه صادریږی، نو ضرور دی چی بین المللی مارکیټونو ته لاره ومندل شی تر څو دا ارزښناکه بوتی په ښه بیه و پلورل شی. دا بوتی برسیره له طبیی درملنی په خوراک، چښاک، د نورو درملو او خوراکي دښه خوند او بوی په خاطر ډیر د پام وړ بلل کیږی.

دا بوتی د درملنی، خوراک، چښاک، خوند، د چاپریال ښکلا او ښه بوی لپاره گټه اخستل کیږی. د خوړولی پوډر په خواړو، ایس کریم، خوړولو، چښونکو او درملنی کی استعمالیږی. د خوړولی نیلی گلایسیرازین (glycyrrhizin) لری چی ترسکروز ۵۰ ځلی خواړه دی. وچ نیلی د ژولو لپاره استعمالیږی چی د ماشومانو د غاښونو د پریولو او پاکولو لپاره ډیر گټور بلل کیږی. د ستونی او ساه بندیدل د مخنیوی لپاره، د ستونی د آواز، التهاب او برانشیت د لیری کولو لپاره، د قبضیت د لیری کولو او د پوست د وچیدو د مخنیوی لپاره، د زړه د درد د لیری کولو لپاره، د معدی د دروندوالی د لیری کولو او د خوراکي د هضم لپاره، د خوړولی مصرفول د عمر د اوږدوالی سبب گرځی، د بیږی د وینو کیدو د مخنیوی لپاره، د زکام د درملنی او د مټانی د درد د درولو لپاره، د سترگو د پړسوب او سره کیدو د مخنیوی لپاره، د سترگو د سپین اوژیږ ټپونو د لیری کولو لپاره، د ټټر د صافولو لپاره، د معدی د زخم د جوړو لپاره. هر څوک چی غواړی دخانیات خوشی کړی د سگریټو پر ځای د خوړولی ریشی و ژوئی. د خوړولو د نیلی خوړل، د پوستکی سرطان مخنیوی، د اعصاب د پیاوړی کیدو لپاره، د جنسی سیستم د پیاوړی کیدو لپاره، د بدن د جلا ورکولو لپاره، د میاشتی دعادت د ترشحاتو د پیرولو لپاره، د وینو ټیټ فشار، د ساه د بندیدو د مخنیوی لپاره، د وښتیانو د رژیدو د مخنیوی لپاره، د دوامداره تېو د لیری کولو لپاره، د پرازیټو له منځه وړلو لپاره، د متیازی د سوی ستونزی لری کول.

وړاندیزونه

۱. د خوړولی د بوتی د کرلو په هکله کروندگرو ته معلومات ورکړه شی؛
۲. په هیواد کی د خوړولی کرل برسیره د طبیعی حالت څخه رواج و مومی؛
۳. کروندگرو ته ښه وراپتی گانی ور وپیژندل شی؛
۴. د اهمیت او ارزښت په هکله کروندگرو ته معلومات ورکړه شی او
۵. د کرهني وزارت مسؤولیت لری تر څو د دی بوتی لپاره ښه مارکیټ پیدا کړی.

منابع

- (۱) میرحیدر، حسین، معارف گیاهی. ۸ جلدی. تهران: دفتر نشر فرهنگ اسلامی، ۱۳۷۳، ص ۵۳۲.
- (۲) فرهنگ معین، تهران: انتشارات امیر کبیر، ۱۳۶۲.
- (3) Balakrishna, Acharya. Ayurveda: Its Principles & Philosophies. New Delhi, India: Divya prakashan. 2006: p. 206. ISBN 978-8189235567.
- (4) Bensky, Dan; et al. Chinese Herbal Medicine: Materia Medica, Third Edition. Eastland Press. 2004: ISBN 978-0-939616-42-8.
- (5) Brown, D., ed. "The RHS encyclopedia of herbs and their uses". ISBN 1995: 1-4053-0059-0
- (6) Jump up to: ^a ^b "Glycyrrhiza glabra". Germplasm Resources Information Network (GRIN). Agricultural Research Service (ARS), United States Department of Agriculture (USDA). Retrieved 6 March 2008.
- (7) Multistakeholder programme Natural Ingredients Afghanistan – Market Report Licorice, 2005: pp .34
- (8) Sharma, D. K. horticultural, Medicinal and Aromatic Plants. Shanti Nagar, 2008: Jaipur-302006, Delhi, pp .309.
- (9) The International Plant Names Index, retrieved 7 March 2017
- (10) The Plant List: A Working List of All Plant Species, retrieved 7 March 2017.
- (11) Wendy Christensen, Empire of Ancient Egypt. Infobase Publishing. 2009: pp. 98. ISBN 978-1-60413-160-4.