



اليانسون (النافع)

يعتبر اليانسون من أقدم التوابل في العالم. وهو نبات ذو بذور عطرية، ذات حجم صغير، خضراء اللون، ورائحتها تذكرنا بعرق السوس. في العصور القديمة تم استخدام اليانسون لأغراض كثيرة من بينها تقوية الجهاز الهضمي و محاربة أعراض البرد.

في هذا المقال، عزيزي القارئ، سنتعرف على صنف النباتات الذي ينتمي إليها اليانسون، مع ✘ توضيح قيمته الغذائية ومميزاته.

ينتمي اليانسون إلى فصيلة الخيميات (Apiaceae) و اسمه العلمي هو *Pimpinella anisum*

وتتجلى مميزات اليانسون الطبيعي في كونه مطهرا ومضادا للتشنج، وطاردا للغازات من الأمعاء، إضافة إلى أنه يعزز تقلصات المرئ والأمعاء، ليضمن تدفق محتوى الجهاز الهضمي، كما أنه يعزز إفرازات الشعب الهوائية.

▪ الخيميات فصيلة من النباتات المزهرة، سمته الرئيسية أنها ذات أزهار تشبه المظلة. نذكر من هذه النباتات البقدونس الإفرنجي والبقدونس والكزبرة والكمون والشبث واليانسون، كما نجد أيضا الخضار كالجزر والكرفس والشمر.

القيمة الغذائية ل 100 غرام من اليانسون :

الطاقة (كيلو كالوري)	337	سعة حرارية
البروتين	17.6	غرام
الدهون	15.9	غرام
الكربوهيدرات	50.02	غرام
الألياف	14.6	غرام
الثيامين (فيتامين 0.34	B1)	ملغ
الريبوفلافين (فيتامين 0.29	B2)	ملغ
الفييتامين	B6	0.65 ملغ
المعادن والعناصر النادرة		

1441 ملغ	البوتاسيوم
440 ملغ	الفوسفور
646 ملغ	الكالسيوم
16 ملغ	الصوديوم
170 ملغ	المغنيسيوم
36.96 ملغ	الحديد
5.3 ملغ	الزنك
5 ميكروغرام	السيالينيوم