



معرفی گیاه سانسوریا

گیاه ساده و کم دردسر

نسرین تقی خانی

مهندس کشاورزی و مشاور نگهداری گیاهان آپارتمانی



گیاه سانسوریا یک گیاه زینتی است که به نام‌های دیگری مثل زبان مادرشوهر و برگ شمشیری نیز معروف است. این گیاه همیشه سبز است. سانسوریا یک گیاه تصفیه کننده هوا است و مولکول‌های مضر هوا را جذب کرده و به مولکول‌های بی خطر تبدیل می‌کند.

این گیاه مقاوم است اما شرایط رسیدگی و نگهداری مناسب برای آن باعث افزایش طول عمر این گیاه می‌شود. سانسوریا انواع مختلف و متنوعی دارد که براساس ویژگی‌های برگ‌های آن نام گذاری و دسته بندی می‌شود: سانسوریا ابلق طلائی، سانسوریا نینزه آفریقایی یا لوله‌ای، سانسوریا پاکوتاه و سانسوریا بلک.

گیاه سانسوریا به سرعت خود را با شرایط محیطی تطبیق می‌دهد. سانسوریا یک گیاه مقاوم به نور کم است، اما در نور زیاد هم به رشد خود ادامه می‌دهد. نور ایده آل برای سانسوریا نور غیرمستقیم و نسبتاً زیاد است. بهتر است در آپارتمان یا ادارات این گیاه در کنار پنجره‌های جنوبی ساختمان قرار گیرد تا نور بیشتر و با کیفیت‌تری در اختیار داشته باشد. نور عامل بسیار مهمی در حیات گیاه سانسوریا است. نور کافی به شرایط آبیاری گیاه هم کمک می‌کند و از غرقاب شدن ریشه گیاه جلوگیری می‌کند.

سانسوریا یک گیاه کم‌آب است و می‌توان گفت هر دو هفته یک بار در صورت اطمینان از شرایط خشکی خاک می‌توان آن را آبیاری کرد. توجه به میزان آب در دفعات آبیاری و شرایط زهکشی خاک و گلدان از آسیب دیدن ریشه گیاه (ریشه غده مانند به نام ریزوم) جلوگیری می‌کند. سانسوریا به دما و رطوبت حساس نیست. در دمای بالای پایین و رطوبت زیاد یا کم به رشد خود ادامه می‌دهد؛ اما بهترین محیط برای رشد این گیاه باید تغییرات دمایی کم و رطوبت متعادل داشته باشد.

بهتر است این گیاه در مقابل وزش باد شدید قرار نگیرد. خاک مناسب رشد سانسوریا، خاک سنگین و ترکیبی از شن و ماسه و رس و مواد آلی است. برای کمک به تغذیه گیاه و رشد بهتر آن می‌توان از کود و مواد مغذی استفاده کرد. بهتر است از کودهای رقیق شده استفاده کنید. کود ۲۰:۲۰:۲۰ یا سه بیست گزین مناسب برای تغذیه سانسوریا است.

گیاه سانسوریا امکان رشد در گلدان و خاک باغچه را دارد. بهتر است گلدان انتخاب شده برای سانسوریا، گلدان کوتاهی باشد چرا که برای آبرسانی ریشه غده مانند این گیاه مناسب تر است.

ریزوم‌های سانسوریا در خاک کم عمق بهترین عملکرد خود را دارند. گل‌های سانسوریا

از رنگ سبز تا سفید متغیر است. گلدهی ویژگی معمول بین سانسوریاها نیست اما در صورتی که شرایط محیطی مناسب باشد، شکوفه‌های سانسوریا قابل مشاهده هستند. سانسوریا بیشتر از اینکه گلدهی بالایی داشته باشند، پاجوش دهی خوبی دارد. ریزوم‌های سانسوریا قادر به تولید ریزوم‌های بیشتر و در نهایت سانسوریاها را بیشتر است. برای تکثیر سانسوریا، روش‌های مختلفی وجود دارد. کاشت بذر، قلمه زدن یا قراردادن برگ در آب از جمله این روش‌هاست. ساده‌ترین راه تکثیر سانسوریا، کاشت بذر است. می‌توان از برگ‌های سالم سانسوریا قلمه تهیه کرد و در خاک کاشت. همچنین با قراردادن برگ سانسوریا در آب می‌توان این گیاه را تکثیر کرد. برای این کار باید آب ظرف چند وقت یک بار تعویض شود تا در نهایت ریشه‌های گیاه رشد کرده و آماده قرارگیری در خاک شود. از آفات رایج که رشد گیاه سانسوریا را تهدید می‌کند، شیشک آردی و کنه تارنکبوتی است. این آفات با مکیدن شیر گیاه، باعث پلاسیده شدن برگ‌های سانسوریا می‌شوند. گاهی نیز با ایجاد حفره و یا زخم روی برگ‌ها، گیاه را ضعیف می‌کنند.

برای پیشگیری و مقابله با این آفات بهتر است برگ‌های گیاه هر چند وقت یکبار بررسی شده و با دستمال، برگ‌ها تمیز شود. رطوبت متعادل هوا و همچنین توجه به پاک کردن برگ‌ها، می‌تواند سانسوریا را از آفات و بیماری‌ها دور نگه دارد.

سانسوریا بیشتر به سبب باور غلط و عدم آبیاری صحیح، دچار بیماری‌های قارچی می‌شود. این بیماری باعث ضعف گیاه و پوسیدگی ریشه و در نهایت مرگ گیاه می‌شود. بهتر است برای جلوگیری از دچار شدن گیاه به بیماری قارچی، در زمان آبیاری، خاک گیاه کاملاً خشک باشد و آب از زیر گلدان خارج شود. زهکشی خاک و گلدان از موارد مهم و ضروری در نگهداری سانسوریا است. دمای متعادل محیط از رطوبتی شدن هوا جلوگیری می‌کند.

از مشکلات رایج در نگهداری سانسوریا، زرد و یا کم‌رنگ شدن برگ‌هاست. این مهم نشان از نور کم و همچنین کمبود مواد مغذی گیاه دارد. با جابه جایی گیاه به محلی پرنورتر و استفاده از کودهای کمکی می‌توان این مشکل را برطرف کرد. خشک شدن نوک برگ‌های سانسوریا، می‌تواند دلایل متفاوتی داشته باشد. اگر گیاه تشنه باشد یا نور زیادی دریافت کرده باشد و همچنین دمای بالای محیط می‌تواند باعث بروز چنین مشکلی شود. برای رفع مشکل تشنگی در صورت بررسی خاک و اطمینان از خشکی خاک می‌توان نسبت به آبیاری گیاه اقدام کرد. در صورت سوختگی نوک برگ در اثر نور زیاد، می‌توان با جابه جایی گیاه به محیط با نور متعادل، شرایط را برای رشد گیاه بهبود بخشید. توجه به تغذیه سانسوریا نیز می‌تواند از کمبود عناصر تغذیه و سوختگی نوک برگ‌ها جلوگیری کند.

پودر کاکائو اضافه کنید و در نیمه دیگر مواد آرد مخلوط نشود. قسمت شکلاتی سنگین شده و ته نشین می‌شود. برای ایجاد فرم زیبا یا گورخری، در هر کاسه یک قاشق بگذارید، حالا در وسط قالب سه قاشق از مایه وانیلی بریزید. سپس در وسط مایه وانیلی ریخته شده، دو قاشق مایه شکلاتی بریزید.

همین روش را تکرار کنید، یعنی وسط قسمت شکلاتی سه قاشق مایه وانیلی بریزید و مجدداً وسط قسمت وانیلی دو قاشق مایه شکلاتی. ریختن مایه یک، به صورت یکی در میان از وسط قالب را آن قدر ادامه بدهید تا مواد تمام شود.

اگر می‌خواهید کیک صبحانه با طرح زیبا (گورخری) داشته باشید، با تمام شدن مواد، قالب را یک بار به آرامی روی سطح کار بکوبید و بعد در فر گرم شده قرار بدهید. اگر طرح مرمری یا ابروادی را می‌پسندید، بعد از ریختن مواد به روش گفته شده، یک سیخ چوبی در قالب بزنید و به صورت مارپیچ آن را در قالب بچرخانید، سپس قالب را یک بار روی سطح کار بزنید و بعد در فر گرم شده بگذارید. کیک را بعد از ۴۵ دقیقه چک کنید، وقتی سیخ چوبی از وسط کیک تمیز بیرون آمد کیک آماده است، در غیر این صورت پنج تا ده دقیقه دیگر به آن زمان بدهید. بعد از این مدت قالب را روی توری خنک کننده قرار بدهید و پس از حدود نیم ساعت، دور تا دور کیک را بوسیله چاقو میوه خوری از قالب جدا کنید، کیک را روی دستتان برگردانید، کاغذ روغنی را از زیر کیک جدا کنید و اجازه بدهید کاملاً سرد شود.

کیک را بعد از خنک شدن می‌توانید مثل نان تست برش بزنید و سیرو کنید یا دو قاشق غذاخوری عسل را در کاسه‌ای بریزید، روی بخار آب بگذارید تا کمی روان شود، با برس شیرینی پزی روی کیک صبحانه بمالید و بعد روی آن خشکبارهایی مثل خلال بادام، خلال پسته، گردوی خرد شده، شکلات رنده شده، پودر نارگیل و... بپاشید.

شرایط نگهداری

این کیک تا چهار روز در دمای محیط و ظرف در بسته قابل نگهداری است، در صورتی که هوای خانه گرم و شرحی است کیک را باید در یخچال بگذارید. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

هم بزنید. در صورتی که همزن برقی مناسبی ندارید و سرعت پایین همزن هم زیاد است، در این قسمت مواد را با لیسک یا همزن دستی فولد کنید. شیر هم دمای محیط را به مایه کیک اضافه کنید و در حد مخلوط شدن با کندترین دور همزن بزنید.

در نهایت باقی مواد خشک را به مایه کیک اضافه کنید. دقت کنید که بهترین روش برای اضافه کردن مواد خشک پاشیدن آرد روی مایه کیک است، آرد را به یک باره در یک نقطه نریزید تا پف مواد از بین نرود. حالا با کندترین دور همزن مواد را در حد مخلوط کنید که رگه‌های آرد در مواد دیده نشود. دقت کنید که زیاد هم زدن مواد در این قسمت باعث از بین رفتن پف کیک و شفتگی آن می‌شود. این کیک مایه نسبتاً شلی دارد. می‌توانید در این مرحله یکی از سه روش زیر را به کار ببرید:

۱- مایه کیک را به همین شکل، یعنی به صورت ساده در قالب آماده شده بریزید و در فر بگذارید.

۲- خشکبار مورد نظر مثل کشمش، گردو خرد شده، فندق خرد شده یا شکلات چیپسی را روی مایه کیک بپاشید، به آرامی فولد کنید و بعد مواد را در قالب آماده شده بریزید و در فر بگذارید.

برای اینکه خشکبار در کیک ته نشین نشود، باید قبل از اضافه کردن به مایه کیک، آنها را آرد پاشی کنید. برای این کار روی خشکبار دو قاشق غذاخوری آرد بپاشید، خوب هم بزنید و بعد در الک بریزید و تکان بدهید تا آرد اضافی از آنها خارج شود.

۳- مایه کیک را به روشی که در ادامه آموزش گفته شده به شکل دو رنگ درست کنید.

اگر می‌خواهید کیک را دو رنگ کنید، نصف کمتر مواد را در کاسه دیگری بریزید. تقسیم را به طور چشمی انجام بدهید و نیازی به استفاده از ترازو یا پیمانانه نیست.

پودر کاکائو را روی قسمت کمتر آرد را روی کاسه با مواد بیشتر بریزید. هر کدام از کاسه‌ها را با ویسک یا کندترین دور همزن در حد مخلوط شدن هم بزنید. حتماً مایه شکلاتی را با لیسک دورگیری و زیر و رو کنید تا یک دست شکلاتی شود.

نکته: برای دو رنگ کردن این دستور باید هم از آرد و هم از پودر کاکائو استفاده شود. اگر فقط به نصف کمتر مواد،

