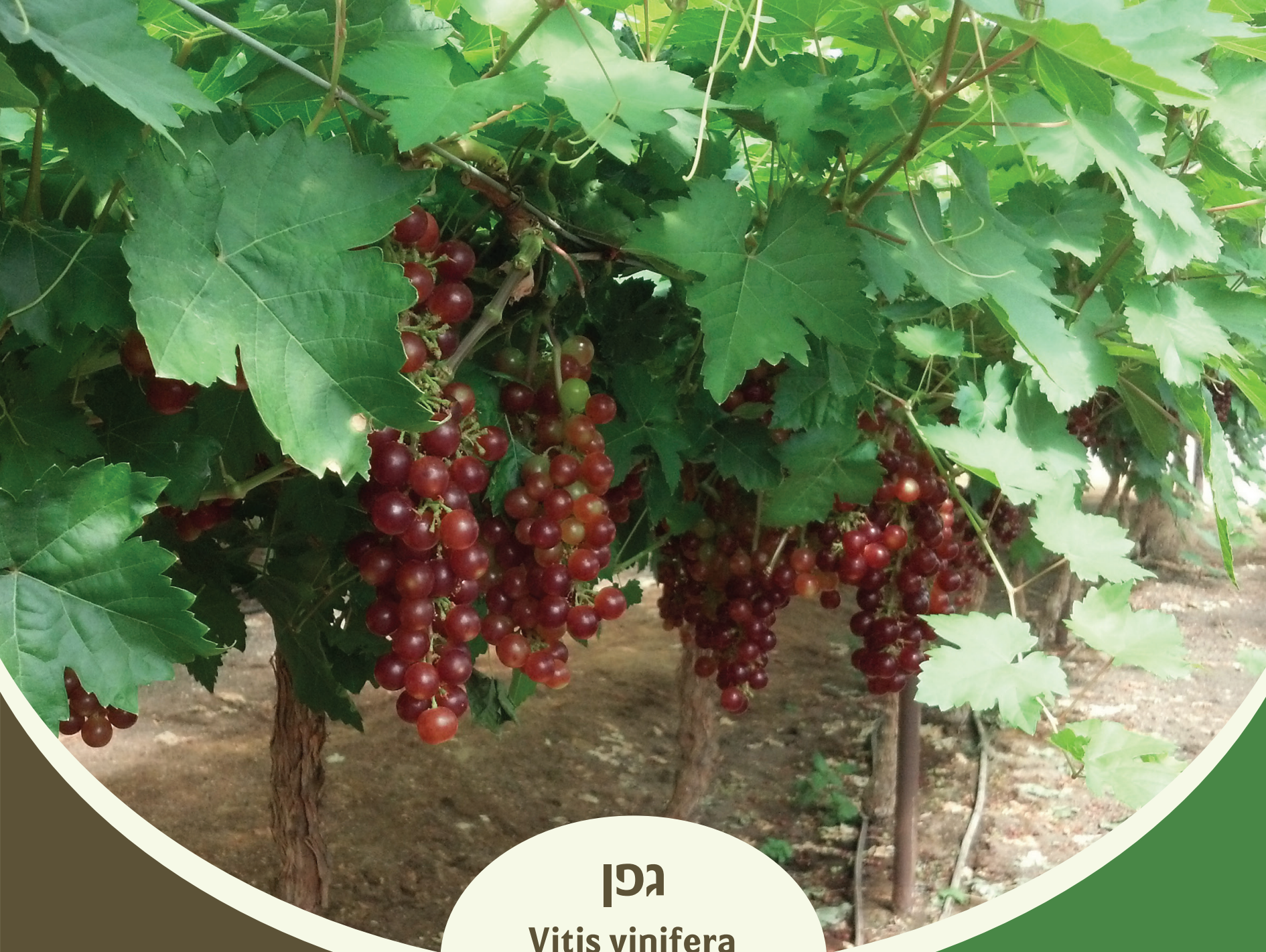




גפן

Vitis vinifera

היסטוריה

הגפן נזכרת במקרא מעל שלוש מאות פעם בשמות: גפן, ענב (ים), צמקים, כרם, תירוש ויין. הגפן נזכרת בין עצי הפרי המרכזיים של הארץ (דברים ח ח), היא מאפיינת בעיקר את נחלת שבט יהודה וגדלה גם במצרים. היא משמשת סמל ומשל. צמח זה היה מגידולי היסוד של ארץ ישראל בעת העתיקה, כולל תקופת ימי הביניים. ביותר היה כנראה במזרח הקרוב, ושרידיו נמצאו באתרים רבים בארץ החל מתקופת הברונזה התיכונה, ומעידים על גידולו האינטנסיבי. קיימים גם שרידים רבים של גתות יין קדומות ברחבי הארץ, החל מתקופת הברונזה ואילך.

הפרי ושימושי

הענב הוא פרי הגפן. צבע הענב משתנה בתלות זן הגפן, והוא יכול להיות סגול, אדום, ורוד או ירוק. צורת הענבים היא אליפטית. הענבים יכולים להיצרך כפי שהם, או בצורת יין, צימוקים, ריבה, ג'לי, חומץ, תמצית זרעי ענבים, שמן זרעי ענבים או דבשה.

בשפה העברית

מילים רבות קיימות המיוחדות לגפן ולטיפול בה בשפה העברית. זמורות הוא שמם של הענפים המרכזיים של הגפן וישנם שמות שונים לגפן בהתאם לאופן גידולה - רוגלית היא גפן השרועה בגובה הקרקע על אבן נמוכה או מוט עץ בגובה הרגל. דלית היא גפן התלויה על עמוד ועריס תיקרא גפן בסוכת גפנים.

הגפן היא אחת משבעת המינים בהם נשבחה ארץ ישראל. היא מופיעה פעמים רבות במקרא, בשירה ומשלי עם. בגפן קיימת גם מתנת עניים, עוללות, הייחודית לצמח זה.



טבק

Nicotiana tabacum

היסטוריה

השערה מחקרית מקובלת היא כי צמח הטבק הופיע לראשונה ביבשת אמריקה כ-6,000 שנה לפני הספירה, כ-5,000 שנה לאחר מכן החלו שבטי מאיה במרכז אמריקה לצרוך את עלי הטבק באמצעות עישון ולעיסה. במהלך האלף הראשון לספירה נפוץ המנהג בקרב כל השבטים הילידים ביבשת אמריקה. עישון הטבק עמד במרכזם של טקסים דתיים ובמקביל נחשב לאמצעי ריפוי.

ב-1492 הגיע מגלה הארצות כריסטופר קולומבוס אל איי הים הקריבי שם גילה כי תושבי האיים נוהגים לעשן עלי טבק מגולגלים (בתוך עלי דקל, עלים עבים אחרים או דחופים לקנה סוף חלול) כמו כן נהגו הילידים לעשן עלי טבק במעין מקטרת אותה כינו טובגו (tobago) ובהשראתה זכה הטבק לשמו הלועזי - tobacco. צוותו של קולומבוס ייבא את המנהג ואת צמח הטבק לספרד. במקביל הפך העישון תוך זמן קצר לפופולרי גם בקרב מתישבים אירופאיים בדרום אמריקה ובמהלך כמה עשרות שנים נפוץ מנהג העישון לכל ארצות אירופה. ב-1612 החלו חוואים במושבת וירג'יניה בצפון אמריקה לגדל טבק ולייצאו לבריטניה.

הדרישה למוצר הייתה גדולה ובמהרה הפך הטבק לאחד הגידולים העיקריים והרווחיים ביותר של המושבות הדרומיות. הצורך בכוח עבודה זול בשדות הטבק היה אחד הגורמים להבאת עבדים מאפריקה למושבות בצפון אמריקה.

מבנה וצורה

שיח רחב עלים ממשפחת הסולניים. ישנם כ-70 מינים של טבק, בהם גם מינים תרבותיים שעליהם משמשים לעישון.

מקור הטבק

ביבשת אמריקה

אופן השימוש

עליו המיובשים והקצוצים משמשים לעישון בצורת סיגר, סיגריה, מקטרת או נרגילה. טבק משמש גם ללעיסה ולהרחה בצורת אבקה דקה.

השפעתו על בני האדם

הטבק מכיל ניקוטין, שהוא אלקלואיד אורגני ורעלן עצבים חזק, במיוחד לחרקים. כל אופני צריכת הטבק גורמים להגעת ניקוטין אל מחזור הדם ולהתפתחות הדרגתית של סבילות לניקוטין ותלות בו. בתחילה היה נהוג העישון כאמצעי רפואי לטיפול במחלות ומכאובים שונים דוגמת כאבי ראש, אסתמה וכאבי שרירים, אך כעבור מספר שנים הפכה ההנאה למטרתו העיקרית. כיום קיימת מוסכמה מחקרית כי עישון הטבק מזיק באופן משמעותי לבריאות, ועשוי לגרום לשורה רחבה של מחלות כרוניות וקטלניות.



כותנה

cotton

היסטוריה

כותנה היא חומר הגלם המועדף לייצור בדים קלים וחולצות באזורים חמים מזה אלפי שנים. ישנן עדויות על טווית בדי כותנה במצרים הקדומה במאה ה-12 לפנה"ס, ושרידי בד כותנה שנמצאו במערות במקסיקו תוארכו כבני 5,000 שנה.

תעשיית הכותנה

כותנה גדלה באזורים רבים בעולם, רובם בעלי אקלים חם. כיום נזרעים זנים המפיקים סיבים רבים יותר הודות לברירה מלאכותית. בשנת 2002 שטחי הכותנה נאמדו ב-330,000 קמ"ר, שהפיקו 21 מיליון טונות כותנה. הכותנה המצרית, ההודית וזו הגדלה באוזבקיסטן ושכנותיה נחשבת לבעלת איכות גבוהה ביותר המתבטאת בסיביה הארוכים והנוחים לטוויה.

שימושי הכותנה

בנוסף לתעשיית הבדים, משמשת הכותנה לייצור רשתות דיג, פילטרים לקפה, לשימוש רפואי (צמר גפן הוא למעשה כותנה טהורה מעוקרת) ולייצור נייר. הנייר הסיני הקדום היה מיוצר מכותנה, כמו גם שטר הדולר האמריקני המודרני ונייר המכתבים הפדרלי. גם צינורות כיבוי אש היו עשויים בעבר מכותנה. בדי הג'ינס והטריקו הפופולריים הם כמעט תמיד בדי כותנה.

הצמח

כותנה היא סיב רך הצומח סביב זרעי צמח הכותנה. סיב זה משמש לרוב לטווית חוטים ואריגתם לבד רך ונושם.

מבנה

כותנה היא גידול נציל מאוד - רק כ-10% מהחומר הגולמי אובד במהלך עיבודה. לכשנוקתה והוסרו ממנה שאריות של שעווה וחלבונים, נותר פולימר טבעי של תאית טהורה. פולימר זה מאורגן במבנה סיבי הנותן לו כוח, עמידות וגמישות יוצאי דופן. כל סיב מורכב מעשרים עד שלושים שכבות תאית המאוגדות במבנה דמוי קפיצים.

העיבוד

בעבר היה קטיף הכותנה מלאכה ידנית קשה, ובארצות הברית היה נחלתם של העבדים השחורים. כיום הקטיף והעיבוד ממוכן מראשיתו ועד סופו, ומתחיל בקטפת המפרידה את הכותן מהשית, ממשיך בעגלת הביניים המובילה את הכותן למהדק, מכשיר זה המופעל בלחץ שמן בונה בעזרת משקולת הנעה על שרשראות ערימות מרובעות, אשר מכוסות ביריעות פלסטיק להגנה מן הגשם עד להובלתן למנפטה.

במנפטה מופרדים הסיבים מהזרעים והתרמילים. מהזרעים ניתן להפיק שמן או להשתמש בפסולת המנפטה למאכל בהמות. את הסיבים טווים לחוטים ואורגים לבד, אותו ניתן לצבוע ולעבד במגוון אופנים.



פפירוס

Cyperus papyrus

תפוצה

גומא הפפירוס נפוץ בצפון אפריקה ומופיע גם בסיציליה ובישראל. הגומא נכחד כליל ממצרים, שנחשבה פעם למקומו הקלאסי של הפפירוס. בישראל גדל הצמח בעיקר בשמורת החולה. מעט פרטים מצויים גם בצפון מזרח הכנרת, בעמק החולה ובמקום יחיד בשרון. כיום, גומא הפפירוס הגדל בר בישראל הוא צמח מוגן על פי חוק.

הצמח

גומא הפפירוס הוא עשב רב-שנתי גבוה של ביצות טרופיות.

שימושי האדם

גומא הפפירוס הוא המקור לחומר הראשון שהכינו ממנו נייר לכתבה, בעיקר במצרים. כתבו עליו מכתבים וספרים, ציורים ומסמכים. הספריה הגדולה באלכסנדריה, שנחשבה לספריה הגדולה בעולם בתקופה הרומית, עם מאות-אלפי ספרים ומגילות - כללה בעיקר ספרים כתובים על פפירוס. נוסף לכך השתמשו בגומא הפפירוס לקלוע ממנו סלים, מחצלות (ואף בנו מהם בתי-מחצלות), חבלים, סירות, סנדלים. זה גם צמח קישוטי ומרשים, צורת תפוחית שימשה השראה לעיצוב כותרות עמודים במקדשים מצריים עתיקים ולגילוף מטות לאלות מצריות.

אופן הכנת הנייר

את הנייר הכינו מן הליבה של הגבעול הבנויה רקמה אזורית עם חללים בין תאים גדולים: פרסו אותה לאורכה לרצועות דקות, והניחו אותן זו ליד זו בצפיפות. עליהן הניחו שכבה נוספת בכיוון ניצב לקודמת. את זה הידקו במכש בתוספת דבק, או שהסתפקו בכושר ההדבקה של החלבון הנמצא בליבת הגומא באופן טבעי.



גומי Rubber tree

היסטוריה

לפני מאות שנים ילידי האמזונס מצאו עץ מוזר שמתחת לקליפתו טפטף מיץ חלבי. העץ הזה כונה על ידי האינדיאנים קהוצ', שמשמעותו "העץ הבוכה". אך בני אירופה שיבשו את השם וקראו לו קאוצ'וק. וכך נקרא העץ הזה גם היום, אולם שמו המדעי הוא הוואה ברזיליניזיס. מיץ חלבי זה נקרא לטקס, וכאשר עושים חריץ בקליפת העץ נוטף ממנו נוזל זה אשר משמש ליצור גומי. הלטקס נאסף בספלים קטנים ולאחר מכן מועבר לכלי גדול. כדי שהחומר הזה יתקשר ויהיה מוצק נהגו ילידי ברזיל לטבול מקל בנוזל ולהחזיקו מעל להבה עד שהוא התקשה. אחר כך הם טבלו את המקל בלטקס פעם שניה והמשיכו לקלות אותו. הם המשיכו כך עד שבקצה המקל התקבל כדור גומי גדול.

תפוצה

למרות שמולדת עצי הקאוצ'וק היא באגן האמזונס באמריקה הדרומית, המטעים הגדולים ביותר של עצים אלה נמצאים באסיה הדרום מזרחית. זה קרה תודות להגנרי ויקהם, שבשנת 1876 ביקר באגן האמזונס והביא לאנגליה 100,000 זרעים של עצים אלה. מנטיעות שהועברו לבריטניה התפתחו המטעים העצומים בסילון, מליה והודו. בעקבות הבריטים גם עמים אחרים נטעו מטעים גדולים.

תכונות הגומי

בעברית גומי נקרא גם צמג והוא החומר הגמיש ביותר בעולם. הוא מבודד חשמלי, כלומר יש לו התנגדות רבה לחשמל, והוא בלתי חדיר למים.

תעשיית הגומי

כיום, הגומי נעשה בדרך כימית. מערבבים את הלטקס עם מים ולתערובת זו מוסיפים מעט חומצת-חמץ. כתוצאה מתהליך זה מופרדים החומרים הקשים מהחומרים הנוזלים מהלטקס, ונוצרות שכבות עבות של גומי. לאחר מכן הגומי מועבר למכונות גלילים בהם הגומי נסחט כדי להוציא את שארית הנוזלים. גומי טבעי זה עדיין לא טוב לשימוש כי בחום הוא נמס ונעשה דביק, ולעומת זאת בקור הוא נעשה קשה מדי ופריך. אך כאשר קולים את הגומי עם תוספת גופרית, הגומי נהיה חזק ולא מושפע משינויי חום וקור. תהליך זה של שיפור איכות הגומי בעזרת גופרית (גיפור) התגלה על ידי ממציא אמריקאי בשם צ'רלס גודייר בשנת 1839.

שימושים

לגומי שימושים רבים כגון כלי הלבשה והנעלה אטימים, צמיגים, צינורות, צעצועים, מכשירים רפואיים ועוד. אולם בזמן האחרון נוהגים להחליף את הגומי בחומרים פלסטיים זולים יותר.



חיטה נפוצה

Triticum aestivum

היסטוריה

הסברה המדעית הרווחת היא שהחיטה התרבותית תורבתה על ידי האדם, מאב קדמון המכונה "אם החיטה, במערב אסיה כבר לפני כ-11,700 שנה, ומשם התפשטה לצפון אפריקה, אירופה ומזרח אסיה בתקופות הפרהיסטוריות. לצפון אמריקה החיטה הגיעה לראשונה במאה ה-16 ע"י מגלי הארצות הספרדים.

משערים כי גידול החיטה, והאפשרות לשמור את גרגריה מעונה לעונה ואף משנה לשנה, היתה גורם מכריע שאיפשר לאדם לעבור מחי"נודדים לחי"ישוב-קבע. היא הפכה למזונו העיקרי של האדם תחילה באזור הים התיכון, אחר-כך באירופה כולה ובמערב אסיה.

מסחר

יצרניות החיטה הגדולות בעולם הן סין, הודו וארצות הברית, אך בניגוד לשתי הראשונות בהן כל החיטה משמשת לצריכה מקומית, בארצות הברית מיוצא כמחצית מייבול החיטה לרחבי העולם.

בשנת 2013 הייתה תפוקת החיטה העולמית 700 מיליון טונות.

מבנה וצורה

החיטה היא צמח חד-כסיגי, חד-שנתי במשפחת הדגניים, החיטה הוא הגידול השני הנפוץ ביותר בעולם אחרי תירס ולפני אורז, ומהווה את המקור העיקרי לחלבון צמחי במזון האדם. עשירה בפחמימות וסיבים תזונתיים.

מקור החיטה

מזה"ת ואסיה

מוצא וטיפוח

אהרן אהרנסון חקר את מוצא החיטה, בארץ ישראל בראשית המאה. ב-1906 הוא זיהה ליד ראש פינה את חטת הבר כאב הקדמון של החיטה "אם החיטה".

בשנות ה-60 למאה ה-20 התחוללה "המהפכה הירוקה", שעיקרה טיפוח זני חיטה ננסיים ועתירי-יבול. טיפוח זה בוצע במקביל על-ידי צוותי מחקר במקסיקו, בארה"ב וביפן והוא תרם רבות להפגת החשש בפני רעב הכרחי בעולם שמספר תושביו גדל בהתמדה. בעקבות כך, זכו מטפחיו בפרס נובל לשלום.

שימושים

קמח, מספוא, שמן חיטה לצרכים רפואיים, בירה, אתנול לצורכי מאכל, רפואה ודלק בר-קיימא. ברחבי העולם, חטת הלחם הוכחה כמותאמת היטב לאפייה תעשייתית מודרנית, והחליפה מיני חיטה רבים, שעורה, שיפון ואחרים ששמשו בעבר להכנת לחם, במיוחד באירופה.



תירס Maize

מוצא והיסטוריה

מקורו של התירס במרכז אמריקה, הוא גודל כבר לפני 4,000 שנה ע"י שבטי המאיה והאצטקים אשר האמינו כי האדם עשוי מתירס. התירס במהדורתו המתורבתת נחשף לראשונה לפני כ-500 שנה, עם גילוי אמריקה. לפני תרבותו, צמח התירס היה קטן ועליו קלח אחד גם הוא קטן מאוד. מאות רבות של שנים של ברירה מלאכותית על ידי תושביה הילידים של אמריקה הביאו לפיתוח של צמחי תירס גבוהים המסוגלים לשאת מספר קלחים. כיום רוב התירס (85%) שמגודל מהונדס גנטית.

התירס הוא צמח חד שנתי ממשפחת הדגניים. הוא הגידול הנפוץ ביותר בעולם. תירס מכיל כמות נכבדה של סיבים תזונתיים, עשיר במגנזיום, ברזל ובויטמינים מקבוצה B.

שימושים

לתירס שימושים רבים. עיקר השימוש הוא בגרעיניו לצורכי מאכל או תעשיית המזון (פופקורן, קורנפלקס, קמח תירס, עמילן תירס, שמן תירס, אלכוהול), אצטון ולמאכל בהמות. בנוסף, התירס ותוצריו משמשים אף לתחומים שאינם קשורים במזון כמו מחקר מדעי, אנרגיה חלופית (אתנול - ביודיזל) ויצירת חומרים כימיים.

היבטים רפואיים

לשערות התירס תכונות משתנות, לפיכך, עוזרות לטיפול בזיהומים ודלקות בדרכי השתן ולטיפול ב"אבנים" בכיס המרה ובכליות. התרכובות המקנות לתירס את צבעו הצהוב העז הן לוטואין החיוני למניעה של התנוונות שמתרחשת בעין באופן טבעי עם העלייה בגיל. הלוטואין מן גם על עדשת העין מפני התפתחות קטרקט.

מסחר

גידולי התירס בארצות הברית מהווים כמחצית מהתוצרת העולמית, כאשר 40% מהייבול משמש עבור ייצור אתנול. התוצרת העולמית של תירס בשנת 2013 מוערכת בכמיליארד טון.



צמח התה

Camellia sinensis

מוצא והיסטוריה

לפי המסורת הסינית, הקיסר הסיני הקדום, שאנונג, גילה את המשקה לפני כ-4,700 שנה. בשעה ששתה מים חמים, כדרכו, נפלו לתוכו כמה עלים משיח של קמליה סינית (Camellia Sinensis). הקיסר התפעל והכריז על המשקה כטעים ובריא. במשך אלפי שנים נפוץ מנהג שתיית התה בסין. בערך בשנת 800 לספירה הוא אומץ גם ביפן, ומשם התפשט לרחבי העולם.

הקמליה הסינית (Camellia sinensis) היא שיח או עץ, היכול להגיע עד לגובה של 9 מטרים. כדי להקל על הקטיף וליצור גירוי מתמיד לצמיחת עלים חדשים וצעירים, הנחשבים כאיכותיים ביותר, פותחו זנים שגובהם בין 60-90 ס"מ. השיח ירוק עד, בעל עלים ירוקים ונוקשים. הוא גדל בר בארצות דרום מזרח אסיה (סין, בורמה, לאוס, תאילנד ווייטנאם), וכגידול תרבותי ביותר מ-30 ארצות מסביב לעולם, ביניהן הודו, סין, אינדונזיה, קניה, תורכיה וארגנטינה.

שימושים

מהעלים ומניצני העלים מכינים את כל סוגי התה בעולם. מהזרעים של הצמח ניתן להפיק שמן. תה הוא המשקה הנפוץ ביותר בעולם אחרי מים. הוא מרענן, מעורר ובעל סגולות רפואיות.

היבטים רפואיים

עלי התה נמצאים בשימוש ברפואה סינית מסורתית כבר מאות שנים לטיפול באסתמה (מרחיב סימפונות), תעוקת לב, מחלת כלי דם היקפית, ומחלת לב כלילית. בשנים האחרונות תומכים ממצאי המחקר המדעי המודרני בסגולותיו הרפואיות של התה ואף מחזקים ומוסיפים עליהם. ההרכב הכימי של עלי התה עשיר ברכיבים להם פעילות נוגדת חמצון חזקה ביותר, המשפיעים על מערכות שונות בגופנו.



קקאו

Theobroma cacao

מוצא והיסטוריה

זרעי הקקאו שימשו להכנת משקה שהיה נפוץ בקרב האצטקים ועמים אחרים באמריקה הדרומית והמרכזית כבר בשנת 400 לפני הספירה, והיוו מקור מזון חשוב עבורם.

כיום שוקולד נחשב "החטיף המתוק של העם", אך לפני שנים רבות, בני המאיה והאצטקים שתו פולי קקאו מבושלים עם פלפלים חריפים כחלק מהטקסים שלהם. הקקאו הגיע לראשונה לספרד בשנת 1502 ע"י כריסטופר קולומבוס כמתנה עבור המלך והמלכה, אשר לא התלהבו מכך כלל. 17 שנה מאוחר יותר הוסיפו למשקה וניל וסוכר על מנת לשפר את טעמו והחלו להפיצו. תוך זמן קצר הפך לסמל סטטוס של שכבת האצולה בספרד. המשקה נשמר בסוד במשך כמאה שנה אך לבסוף כבש גם את יתר העולם.

קקאו הוא עץ קטן (גודלו בין 4.5 ל-7.5 מטרים) וירוק עד ממשפחת החלמיתיים. משמעות שמו הלטיני (Theobroma) של הקקאו הוא "מאכל האלים".

שימושים

זרעיו של עץ הקקאו משמשים להכנת אבקת הקקאו המשמש בתור המרכיב העיקרי בשוקו ובשוקולד.

מקור הקקאו

אמריקה הדרומית ומרכז אמריקה.

היבטים רפואיים

שוקולד הוא יותר מאשר רק מעדן; ראיות מצביעות על כך שאכילת 46 עד 105 גרם שוקולד ביום יכולה להשפיע על הפחתת לחץ דם. זרעי קקאו בלתי מותססים ועטיפת הזרע משמשים לטיפול במגוון רחב של מחלות, כולל סוכרת, עיכול ותעוקת חזה. אבקת קקאו שהוכנה מפולי קקאו מותססים, משמשת למניעת מחלות לב.



אורז

Oryza sativa

היסטוריה

בסביבות 300-400 לפנה"ס האורז הגיע למצרים והשתקע בהדרגה במזרח-התיכון ובעיקר באיראן. בעת השלטון הערבי בספרד ופורטוגל, בסביבות 1000, האורז הופץ ע"י סוחרים ערבים בכל רחבי אירופה. העבדים שהגיעו לאמריקה בשלהי המאה ה-17 הביאו איתם את מסורת גידול האורז וזרעו את שם את שדות האורז הראשונים.

האורז הוא סוג במשפחת הדגניים המונה מספר מינים חד-שנתיים ורב-שנתיים. הנודע שבהם הוא האורז התרבותי האסיאתי. האורז מהווה את מקור המזון המרכזי עבור מחצית מאוכלוסיית העולם. הוא עשיר מאד בעמילן ומכיל שיעור ניכר של חלבון.

מוצא

מוצאו של האורז מארצות יבשת אסיה. אגדות סיניות מייחסות את התרבות של האורז לקיסר סין האגדי וממציא החקלאות הסינית, שנונגג. ואכן, ראיות גנטיות הוכיחו שמקורו באזור נהר הפנינה בסין לפני כ 13,000.

שימושים

מאכל, חומץ, משקאות (סאקה), שמן, פסולת האורז משמשת לייצור מזון לבע"ח.

גידול

השיטה המסורתית לגידול אורז היא ע"י הצפת השדות. שיטה כשוטה זו דורשת תכנון ושירות של סכירת המים, אבל מקטינה את הצמיחה של עשבים ומזיקים. בעוד שההצפה אינה חובה לגידול אורז, כל השיטות האחרות של השקיה דורשות מאמץ גבוה יותר בהדברה ודישון.

ייצור ומסחר

ב 2012, 162 מיליון דונם נוצלו לעיבוד אורז והייצור הכולל היה כ 738 מיליון טונות. שתי הארצות המובילות בכמות הייצור הן כמובן סין והודו, האחריות למחצית מתפוקת העולם. רק 1% מתפוקת האורז נסחר באופן בינלאומי.

shutterstock

אלוורה

Aoe Barbadosis
Miler

מחלות מעיים

הקלה על בעיות עיכול, קוליטיס, מעי רגז, הליקובקטר, מחלת כרוהן, אולקוס.

מערכת הדם ומערכת החיסון

חיזוק מערכת החיסון, הורדת רמות סוכר וכולסטרול בדם, חיזוק מערכת חיסון אצל נשאי וירוס האיידס.

מחלות סרטן

שימוש באלוורה מאפשר קבלת טיפולים כמוטראפיים לפי התכנית מאחר וגורם לחיזוק הגוף ולירידה של תופעות לוואי. כן, מאיץ עלית ערכי ההמוגלובין והלויקוציטים בדם.

האלוורה הוא צמח רב שנתי ממשפחת השושניים. כצמח מדברי אוגר בעליו נוזלים מהאוויר ומהקרקע לעתות מצוקה. החומר הנוצר בעלה מוכר מאות שנים לצורכי ריפוי, הגנה וטיפול. באלוורה מצויים סוכרים מורכבים, ויטמינים, מינרלים, אנזימים מזרזי צמיחת תאים, אנטי אוקסידנטים, חומרים אנטי בקטריאלים, מרכיבי לחות, אלסטין הממזק את העור ועוד.

אלוורה נחשב "צמח האלוהות" ביהדות, "המרפא ההרמוני" אצל הסינים ו"צמח האלמוות" אצל המצרים.

הבראת נגעים בעור

שימוש בצמח אלוורה מסייע בהבראת צלקות לאחר ניתוחים, להפגת גירוי עור בשל עקיצות, שפשפות, סרפד, מדוזות בים, שטפי דם פנימיים.

טיפול העור

חומרי אלוורה מוסיפים לחות, והזנה לעור.

אלוורה רפואית- טיפול חיצוני

כוויות עור

שימוש בצמח אלוורה מזרז החלמה של כוויות עור קלות עד בינוניות כולל לאחר הקרנות במקרים כמו סרטן השד.