

گلاب و گلاب گیری

گلاب به مایع معطری که از گیاه *Rosa damascena* که در ایران با نام گل محمدی شناخته شده است تهیه می شود. این گل، گلبرگ‌هایی به رنگ صورتی داشته و از خانواده گل رز می‌باشد و رایحه بی نظیر آن حتی پس از فرآوری شدن در عصاره گل (گلاب) نیز می ماند.



شهرستان کاشان در کل دنیا جزء معروف ترین و بزرگترین تولیدکنندگان گلاب محسوب می گردد. بعد از گلاب کاشان، شهر میمند در استان فارس و شهر اسپار تا در ترکیه به عنوان بزرگترین تولیدکنندگان گلاب معرفی شده اند.

برخی از اسناد تاریخی از نوشته های مورخان و یا آثار به جا مانده از کارخانه های تولید شیشه برای بسته بندی گلاب هستند و با تکیه بر این اسناد تاریخی می توان گفت شهر میمند در استان فارس نقطه شروع گلاب گیری و بسته بندی گلاب در ایران بوده که از ایران و از طریق جاده ابریشم به سایر کشورها برده شده است.

این گیاه هر ساله در فصل بهار به اوج رشد و زیبایی خود رسیده و پر از گل می شود و در همین فصل نیز مراسم گلاب گیری صورت می گیرد. در این شهرها جشن هایی با محوریت گلابگیری برگزار می شود.



شیوه گلاب گیری معمولاً به این صورت است که مقدار زیادی گل همراه با آب در ظرفی در بسته قرار گرفته و بخارات حاصل از پختن و جوشیدن آن را در ظرفی دیگر با میعان جمع می کنند تا قطره قطره جمع گردد و تبدیل به گلاب شود.

نوعی از گلاب که اصطلاحاً به آن **گلاب دو آتشف** می گویند از همین طریق به دست می آید اما با این تفاوت که این بار به جای پختن گل با آب معمولی، گل محمدی را با گلاب می پزند که باعث به دست آمدن گلابی با عطر و طعم بوی تندتری می شود.

Dreamy
Colors



عصاره گل محمدی یا همان گلاب علاوه بر اینکه در صنعت عطر سازی از اسانس آن استفاده می گردد، دارای خواص خوراکی و دارویی نیز می باشد.

گلاب دارای خواص ضدالتهاب و ضدباکتری می باشد و از آن در درمان قند خون بالا، سرفه، دل پیچه و درد معده استفاده شده و به دلیل خاصیت ضد عفونی کننده و خنکی که دارد برای پاکسازی پوست های خشک و حساس نیز استفاده می گردد.

حتماً دیده اید که در مراسمات عزا و سوگواری نیز از گلاب استفاده می کنند که دلیل اصلی آن تاثیر مستقیم **گلاب** بر آرامش اعصاب و روان و برطرف نمودن استرس می باشد.



گلاب برای نگهداری طولانی مدت مناسب نیست و لازم است که در مدت زمان مشخصی مورد استفاده قرار گیرد تا اثر و عطر و بوی خود را از دست ندهد. به دلیل اینکه گلاب محیط خوبی برای رشد قارچ و باکتری می باشد لازم است آن را در بسته بندی مناسب خود که به صورت ظروف شیشه ای در بسته است و در محیط خنک مثل یخچال نگه داری کنید. برای خرید گلاب حتما به شفاف بودن آن و همینطور لیبل چاپ شده روی ظرف آن که شامل برند، تاریخ مصرف و مجوز و کد بهداشتی است توجه کنید تا بتوانید گلاب مرغوب تهیه نمایید.

کلمات کلیدی: چاپ، بسته بندی، بسته بندی مواد غذایی، گلاب، گلاب گیری، بسته بندی گلاب، لیبل، چاپ لیبل