

## به نام خدا

دکتر سید محمد معصومی عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه رازی در گفت و گو با خبرنگار خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا) منطقه کرمانشاه، در خصوص گیاه کنگر گفت: کنگر با نام علمی *Gundelia tournefortii* و با نام محلی قنگر یا کنر یکی از گیاهان خوراکی خودروی استان و متعلق به خانواده کاسنی می باشد.

وی در رابطه با ویژگیهای ریخت شناسی این گیاه، اظهار داشت: کنگر گیاهی پایا و پوشیده از کرکهای تار ابریشمی با تیغ فراوان می باشد ساقه این گیاه ضخیم، ساده یا منشعب و با شاخه های کم، کوتاه و بصورت دیهیم است.

معصومی افزود: برگ کنگر پهن، چرمی، محکم، با رگبرگهای ضخیم و برجسته و مشبک، کم و بیش شامل بریدگی های عمیق که قطعات آن در حاشیه بر روی ساقه و بالایی ها در برگبرنده کپه و بلندتر از آن می باشند.

وی در ادامه گفت: گل این گیاه صورتی، مجتمع در کپه های بزرگ متراکم، بصورت مجموعه ای با راس متراکم، براکته های واقع در قاعده کپه های فرعی تقریباً ارغوانی- قهوه ای، چرمی، سرنیزه ای، محدب، ناودانی شکل و منتهی به خاری محکم و سخت و بلندتر از گلچه ها هستند.

این استاد گیاه شناسی در خصوص پراکندگی کنگر اظهار داشت: این گیاه را می توان در لرستان، کرمان، آذربایجان غربی، آبدان و کردستان یافت و در استان کرمانشاه در پاره، اسلام آباد غرب، سنقر، ماهیدشت، کوزران، سرپل ذهاب، قصرشیرین، گهواره و شهرستان کرمانشاه قابل رویش می باشد.

وی طریقه مصرف این گیاه را اینگونه عنوان کرد: با برداشت ساقه های زیرزمینی کنگر در فصل بهار می توان آن را بصورت بورانی، خورش، کنگر و شیر، ترش کنگر و خام مورد استفاده قرارداد به این صورت که برای درست کردن بورانی کنگر با روغن تفت داده سپس پیاز و زردچوبه و مقداری آب در آن ریخته و می گذارند پخته شود.

معصومی افزود: خورش کنگر همانند خورش قیمه است با این تفاوت که به جای سیب زمینی از کنگر استفاده می شود. برای درست کردن کنگر و شیر، کنگر را خرد کرده با برنج و داخل شیر در حال جوشیدن می ریزند تا خوب پخته شود و برای ترشی کنگر، کنگر، هویج و کلم را در قطعات دو تا سه سانتیمتری خرد کرده و با سبزی خرد شده مخلوط و سرکه به آن اضافه می کنیم و بعد از 15 تا 20 روز قابل استفاده است.