



צמחים בעלי טעם וריח שימשו משחר ההיסטוריה לרפואה עממית. כתבלינים להעשרת מזונו של האדם, לקוסמטיקה ולפולחנים. בכל אזור בעולם התפתח השימוש בצמחי הרפואה העממית ובצמחי התבלין בהתאם למיני צמחים הנפוצים בו, וכך עוצבו הרפואה העממית והמטבח של העמים השונים. הכמיהה והמאמצים למציאת מקורות התבלינים הביאו לפיתוח דרכי מסחר ואספקה שלהם בין ארצות רחוקות דוגמת "דרך הבשמים", שעברה בין המזרח הקרוב והרחוק לבין אירופה.

הרפואה העממית, המבוססת על צמחים, משמשת היום ברפואה המשלימה וכבסיס לפיתוחים ברפואה המקובלת.

השימוש בצמחי תבלין ומרפא בארץ ישראל נזכר רבות במקורות, והיה חלק חשוב בפולחן ובחיי היום־יום. בשנים האחרונות שבה העדנה לצמחי התבלין בארץ. במקביל להתרחבות בשימוש בהם, הפך גידול צמחי התבלין בישראל לענף חקלאי חשוב לייצוא.

זוטה לבנה: Micromeria fruticosa L.) Druce

בערבית – זופא, עשבאת א־שאי. Thyme-leaved savory בן־שיח ריחני ממשפחת השפתניים, בעל עלים אפרפרים כחלחלים. הצמח נפוץ בעיקר בישראל, סוריה, לבנון ובין סלעים באזור הים תיכוני.

שימוש: העלים בעלי טעם מנתולי, משמשים לחליטה מעולה. ברפואה העממית – תרופה נגד כאבי בטן, לחיטוי פצעים, נגד שיעול, לחיטוי הפה ולהקלת הצטננויות.

גד השדה: (Coriander (Coriandrum sativum L.)

בערבית: כוסברה.

על המן שירד לאבותינו במדבר נאמר "והמן כזרע גד הוא" (במדבר יא, ז), "כזרע גד לבן וטעמו כצפיחית בדבש" (שמות טז, לא). כיום סבורים שגד הוא אותו צמח הידוע לנו מהמטבח בשם כוסברה או "קוריאנדר". אזור מולדתו – דרום אירופה והמזרח התיכון, אך הוא מגודל כצמח תרבות בהיקף נרחב בכל האזורים הממוזגים.

שימוש: כמו צמחים נוספים ממשפחת הסוככיים, גם הצמח הזה הוא מקור לתבלין מחלקיו השונים – עלים או זרעים. נפוץ במטבחים רבים בעולם.

ענה חריפה (Mentha piperita L.) נענה

בערבית – נענע.

הסוג נענה (מנתה) ממשפחת השפתניים מכיל מעל 200 מינים. זהו צמח רב־שנתי בעל עלים משוננים, עגלגלים ומאורכים. פריחתו דמויית שיבולים בצבע אדמדם־סגלגל. מוצאה של הנענה באירופה וסביב הים התיכון, והיא נפוצה בבתי־גידול לחים במיוחד כמו גדות נחלים.

שימוש: תיבול, חליטה והפקת תמציות ושמן אתרי בתעשיית המזון. ברפואה העממית – לפתרון בעיות מעיים, חיטוי ודרכי־ נשימה.

ד"ר נתיב דודאי ופרופ' אלי פוטיבסקי היחידה לצמחי תבלין ובושם, המכון למדעי הצמח, נוה־יער, מינהל המחקר החקלאי.

לסדרת בולים מן המניין זאת מתוכנן המשך.

גבאי יגאל מעצב: טוכיה DESIGNER: YIGAL GABAY ILLUSTRATOR: TUVIA KURZ

Medicinal Herbs and Spices

Edible and aromatic plants have been used as traditional medicines, as herbs to enhance food, as cosmetics, and for ritual purposes from the earliest history of man. The use of medicinal plants, herbs and spices developed in all parts of the world based on indigenous local plants which served as the underpinning for folk medicine and the distinctive cuisine of various cultures. The desire for authentic spices led to the development of trade and supply routes between distant lands, for example the Spice Route which linked the Far and Near East to Europe. Today, folk medicine, which is based on plants, is an integral component of alternative medicine as well as a basis for new developments in mainstream medicine.

The use of herbs and medicinal plants in Eretz Israel is mentioned frequently in the Bible and the Talmud, playing an important role in rituals and in daily life. Indigenous herbs have regained popularity in Israel in recent years. Alongside increased use of these herbs, the cultivation of them has developed into an important export branch.

Thyme-leaved savory (*Micromeria fruitcosa*, L. Druce; zuta levana, Heb.; isbat a-shai, Ar.)

An aromatic perennial plant from the Labiatae family with grayish blue leaves. It is especially widespread in Israel, Syria and Lebanon, and grows between rocks in the Mediterranean area.

<u>Uses</u>: The leaves, which have a menthol flavor, are used as an excellent tea essence. In folk medicine, as a remedy for stomachache, antiseptic for cuts, cough suppressant, mouthwash, and relief of cold symptoms.

Coriander (Coriandrum sativum, L.; gad hasadeh, Heb.; cusbara, Ar.)

The plant was named for the manna that descended on the Hebrews in the desert, as written: "Now the manna was like coriander [gad] seed," (Numbers 11: 7), and "like coriander [gad] seed, it was white, and it tasted like a cake fried in honey" (Exodus 16: 31). Gad is thought to be the plant that is known in culinary use as coriander. An annual, it originated in southern Europe and the Middle East, but is cultivated widely throughout the temperate zones. Uses: As other plants in the umbelliferae family, the

השירות הבולאי – טל: 5123933–03 שדרות ירושלים 12, תל-אביב-י<u>פו 68021</u>

leaves and seeds of this plant are used as an herb,

popular in many cuisines throughout the world.

The Israel Philatelic Service - Tel: 972-3-5123933 12 Sderot Yerushalayim, 68021, Tel-Aviv-Yafo www.israelpost.co.il - e-mail:philserv@postil.com



Peppermint (*Mentha peperita*, L.; nana harifa, Heb.; nana, Ar.)

Part of the Labiatae family, peppermint has over 200 varieties. It is a perennial, with round as well as elongated leaves. Its flower spike is reddish purple. Peppermint originates in Europe and around the Mediterranean Sea. It is widespread in moist environments, for example, riverbanks.

<u>Uses</u>: Spices, essences and aromatic oils in the food industry. In folk medicine, as a remedy for intestinal problems, as an antiseptic, and for respiratory relief.

Dr. Nativ Dudai and Prof. Eli PutievskyMedicinal and Aromatic Plants Unit, Institute of Botanical Sciences, Newe Ya'ar, Agricultural Research Organization, Israel

More stamps in the Medicinal Herbs and Spices Definitive series are planned for future issuance

> Issue: December 2006 Designer: Yigal Gabay Illustrator: Tuvia Kurz

Stamp Size: 20 mm x 25.7 mm Plate no.: 666 (1 phosphor bar)

667 (2 phosphor bars) 668 (no phosphor bars)

Sheet of 50 stamps

Tabs: 5

Printers: E. Lewin-Epstein Ltd. Method of printing: offset