**Лук победный (черемша)**

Allium victorialis L.(A. microdictyum Prokh., A.ochotense Prokh.)

Древние египтяне считали дикий лук и чеснок священными растениями, так как их избегает тление. Клятва этими растениями считалась весьма серьезной (действительно, “клянусь диким луком” звучит ничуть не хуже, чем “клянусь честью”). В Древнем Риме черемшу считали хорошим средством, очищающим желудок и кровь. Это мнение сохранилось и у лекарей средневековья.

Лук победный — дикорастущий вид лука, многолетнее травянистое растение высотой 30—70 см. Луковицы по одной или по нескольку сидят на косо направленном вверх корневище, по форме цилиндрические или конически цилиндрические, продолговатые.

Стебель прямой, безлистный (стрелка), трехгранный или полуцилиндрический, с верхушечным полушаровидным или шаровидным зонтиком, густым, с прицветным листком.

Листья очередные (в числе 2—3), плоские, овальные или продолговато-овальные, длиной 10—20 см, шириной 2—8 см, короткозаостренные, с черешком. Цветки белые, на длинных цветоножках. Листочки звездчатого околоцветника длиной 4—5 мм, эллиптические, тупые, нити тычинок длиннее околоцветника, столбик пестика выдается из околоцветника. Плод — шаровиднотрехгранная коробочка. Семена шаровидные. Цветет в июне — июле.

Лук победный распространен в основном в Сибири, на Дальнем Востоке, в Башкирии, на Украине, на Кавказе и в Карпатах. Растет по тенистым лесам, на опушках и лугах.

Фармакологические свойства черемши близки к действию чеснока. Во всех частях растения содержатся эфирное масло и витамин С. Острый вкус и многие лекарственные свойства придают черемше серосодержащие углеводороды типа аллицина.

Заготавливают луковицы весной и в начале лета (в мае — июне), выкапывают, очищают от зелени, обрезают надземные части и моют в холодной воде. Сырье перерабатывают в день сбора. В Сибири заготавливают на зиму.

Черемша имеет высокую пищевую ценность. В пищу используют луковицы, листья, цветочные стрелки. Употребляют черемшу в сыром, соленом и маринованном видах.

Как лекарственное растение ее применяют при цинге и атеросклерозе. Черемша обладает противоглистным и антимикробным действием.

В народной медицине Кавказа ее рекомендуют при различных кишечных инфекционных заболеваниях.

\*\*\*



Описание растения. Чеснок — травянистое многолетнее растение семейства лилейных, достигающее в высоту 20—70 см. Часто возделывается как однолетнее. Его подземные органы состоят из луковицы, на которой образуются придаточные корни, формирующие мочковатую корневую систему. Луковица бывает различной формы (от округло-плоской до удлиненной) и представляет собой видоизменившийся побег.

Листья у чеснока очередные, влагалищные, плоские, линейные, шириной около 1 см, заостренные на верхушке, сложенные вдоль центральной жилки, резко выступающей с нижней стороны, и желобчатые—с верхней. Влагалища листьев, плотно охватывая друг друга, образуют трубчатый ложный стебель, внутри которого проходит безлистный цветонос, несущий на верхушке шаровидное зонтичное соцветие. Часто в соцветии вместо цветков образуются мелкие воздушные луковички (“детки”) длиной 1,5 — 3 мм, служащие для вегетативного размножения.

В культуре чеснок обычно размножают зубками луковиц, а не “детками”, так как из последних только через 2—3 года развивается цветущее растение с луковицей, пригодной для использования.

В медицине используют луковицы чеснока для получения препарата аллохол, настойки чеснока и экстракта густого.

Места обитания. Распространение. В диком виде чеснок не встречается. За несколько тысячелетий до нашей эры он был введен в культуру, по-видимому, в Средней и Юго-Западной Азии. Широко разводился еще в Древнем Египте. В настоящее время выращивается по всему земному шару там, где позволяют климатические условия. У нас наиболее широко разводится на юге европейской части, на Кавказе, в Средней Азии и Южном Казахстане.

Чеснок требователен к почвенному плодородию. Это теплолюбивая, но морозостойкая культура. В районах с мягкой зимой зимует даже с зелеными листьями. При осенней посадке выдерживает заморозки, но до наступления холодов должен укорениться.

Большинство сортов чеснока возделывается в условиях длинного дня и приспособилось к нему. Длинный день способствует формированию луковицы. Под влиянием короткого дня у чеснока непрерывно идет нарастание листьев и не образуется нормально сформированной луковицы. Укороченный день влияет также на появление стрелок.

Средняя урожайность чеснока по стране 50—70 ц/га. В каждой зоне выращиваются сорта, районированные для данной местности. После хорошей просушки отбирают здоровые луковицы и закладывают на длительное хранение. Чеснок лучше всего хранить при температуре близкой к 0° С и влажности воздуха около 75%. Повышение температуры и увеличение влажности воздуха ведут к порче зубков.

Чеснок выращивают как полевую культуру в совхозах и колхозах (преимущественно в средней полосе и на юге страны), на приусадебных участках. В северных районах страны выращивают яровой и озимый чеснок, а на юге наиболее распространено выращивание его озимых форм. Для этой цели зубки чеснока высаживают с осени на грядках на ровной поверхности за 3—4 недели до наступления окончательных холодов. За это время чеснок успевает укорениться, но не прорасти и в таком виде хорошо зимует. Высадку зубков чеснока проводят также весной на низких участках на грядах, а на сухих — на ровной поверхности. Высаживают чеснок рано, как только можно стать на почву. Перед посадкой луковицу разделяют на зубки, которые и высаживают в грунт. При позднеосенней посадке зубки высаживают на глубину 3—4 см, а при весенней — на 1,5—2 см. Высаживают зубки с таким расчетом, чтобы в строчке расстояние между ними было 8—10 см, а между рядками 20—25 см, в зависимости от плодородия почвы.

Заготовка и качество сырья. Уборку чеснока стрелкующихся форм проводят, когда начинается массовое пожелтение листьев, а нестрелкующихся форм — когда листья полягут, но не подсохнут. Убирать чеснок нужно в сухую погоду; убранный чеснок 2—3 дня подсыхает прямо на участке. Если погода неблагоприятная, то убранный чеснок перевозят в крытое, хорошо проветриваемое помещение и сушат там в течение 7—10 дней, после чего листья отрезают, оставляя шейку луковицы длиной 2—3 см. Подсыхание шейки хорошо предохраняет сочные зубки луковицы от проникновения болезнетворных грибов и бактерий.

Согласно ГОСТ 7977—67 сырье чеснока должно состоять из вызревших, сухих, чистых, здоровых, цельных луковиц с короткими сухими корешками, с хорошо подсохшими верхними чешуями, с подсушенной шейкой и обрезанными листьями длиной не более 5 см или обрезанной стрелкой длиной не более 1 см. Для нестрелкующихся сортов допускается отпадание 1—2 зубков без нарушения общей чешуи. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 2,5 см. Масса луковиц многозубковых стрелкующихся сортов без 3—5 зубков, отпавших от общего донца и находившихся под общей чешуей, должна составлять не более 4%. Масса здоровых зубков, отпавших от общего донца, должна быть не более 1%.

Химический состав. Луковицы чеснока богаты аскорбиновой кислотой (25—27 мг% в пересчете на сухое сырье), белками (6—7%), углеводами. Основная масса углеводов представлена алилосахарами и глюкофруктозаном. Редуцирующих Сахаров около 0,5% полисахаридов 20—27%. Запасные вещества чеснока, помимо крахмала, содержат полисахарид, состоящий из маннозы, фруктозы и нередуцирующей кислоты. Зола полисахаридов содержит много кальция. Из луковиц чеснока был выделен полисахарид, идентифицированный с синистри-ном. Кроме того, луковицы содержат эфирное масло (0,25—0,5% на сырое вещество, в зависимости от их сорта и происхождения, а также от сроков сбора), обусловливающее характерный вкус и запах чеснока и обладающее бактерицидными свойствами. Однако повышенное его содержание (до 0,5%) придает чесноку резкий, неприятный вкус. Хроматографический анализ летучих веществ чеснока показывает наличие в них сернистых производных: диаллилдсульфида, аллилпропилдисульфида, дипропилдисульфида и др. В нем также обнаружена серосодержащая аминокислота аллиин (0,3%), предшественник аллицина. В луковицах чеснока обнаружены также фитостерины и жирное масло (0,06%). Зольные вещества составляют 0,84—1,44% на сырую массу луковиц.

Применение в медицине. Препараты чеснока содержат фитонциды — летучие вещества, обладающие бактерицидными, фунгицидными и протистоцидными свойствами. Они усиливают двигательную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, стимулируют сердечную деятельность. Настойку и экстракт чеснока применяют главным образом для подавления процессов гниения и брожения в кишечнике, при атонии кишечника и колитах; назначают также при гипертонии и атеросклерозе.

Препараты чеснока противопоказаны при заболеваниях почек, так как они могут вызывать раздражение почечной паренхимы.

Желчегонные таблетки “Аллохол” содержат в пересчете на сухое вещество: густого экстракта чеснока 0,04 г, густого экстракта крапивы 0,005 г, желчи сгущенной 0,08 г, угля активированного 0,025 г, вспомогательных веществ до общей массы 0,21 г (без оболочки). Аллохол противопоказан при острых гепатитах, острых и подострых дистрофиях печени.

**Список литературы**

Для подготовки данной работы были использованы материалы с сайта <http://www.uroweb.ru>