



# Черемуха

## Общие сведения

Это растение в народе ласково называют красавицей-невестой. Это связано с тем, что черемуха тоже одевает праздничное белое одеяние и превращается в настоящее чудо. С этим деревом связывают многое, например возврат холодов, весну. Это связано с тем, что эти периоды совпадают со временем ее цветения.

Она относится к роду невысоких деревьев или же кустарников, которые относятся к семейству розоцветных. Ее ствол полностью покрыт корой темно-серого цвета, на котором встречаются ржаво-бурые пятна. Листья у черемухи обратнояйцевидной формы. Все листья обратнояйцевидной формы, но с одним отличием: молодые листочки золотисто-зеленого цвета, а старые более тусклые. Цветки хоть и небольшие, но очень пахучие. Они белые и собраны в очень красивую кисть.

Черемуха является санитаром леса. И это не случайность. У цветков и листьев есть специальный аромат, поэтому и обладает фитонцидным свойством. Это и сделало дерево особенным, так как это наделило его способностью убивать насекомых и микробов.

Было насчитано приблизительно 20 видов, которые распространены в Северной Америке и Восточной Азии. Произрастают эти деревья в плодородных почвах, у которых избыточное проточное увлажнение либо в горной местности на осыпях или же скалистых горах.

Черемуха является всеми любимым и не единожды воспетым любимцем, которое, несмотря на все хвалебные оды, стараются не подпускать близко к садовым участкам. Многие ошибочно считают это дерево своеобразным магнитом для вредителей. Бытует мнение, что черемуха является для них инкубатором и именно поэтому так опасна для сада. Но это заблуждения абсолютно не соответствует истине. Черемуха очень полезна, ведь она очищает вокруг себя воздух и при этом убивает болезнетворные микроорганизмы. Дерево беспощадно даже для комаров и клещей.

## Как выбрать

При выборе черемухи особое внимание уделите ее внешнему виду. Ягоды должны быть ровными и ни в коем случае на них не должно быть повреждений или вмятин. Плоды черного цвета, поэтому в случае обнаружения какого-либо несоответствия можете быть уверены, что ягоды плохие и употреблять в пищу их не следует.

## Как хранить

Свежая черемуха может храниться около месяца, но исключительно при пониженной температуре. В таком случае ее сортируют и аккуратно закладывают в емкость, чередуя ягоды с листьями. Вторыми, пожалуй, самым распространенным способом является сушка. Для этого можно использовать специальные сушилки или солнце. Следует отметить, что в случае использования сушилок следует внимательно следить за процессом и не допустить подгорания.

## В кулинарии

Говоря о применении черемухи в кулинарии нельзя не отметить, что чаще всего используется свежая ягода. Однако для приготовления некоторых блюд подходит и сушеная черемуха. Пользуется немалым спросом черемуховая мука и сироп. Все эти продукты применяются для приготовления пирогов, хлебцов, компотов, наливок, киселей, настоек и многих других напитков, которые должны освежать. Всегда помните о том, что плоды данного кустарника ни в коем случае нельзя

использовать для консервации. Говоря простым языком заготавливать компот на зиму из черемухи не следует. У этих ягод есть специальная особенность: их вкус может стать нежнее, однако для этого их следует в течение десяти часов подержать в корзине.

## **Отражение в культуре**

Ягоды черемухи используются на протяжении долгого времени, об этом свидетельствуют результаты многих археологических раскопок.

Самым распространенной культурой является обыкновенная черемуха и несколько американских видов: Виргинская и поздняя.

## **Полезные свойства черемухи**

### **Состав и наличие полезных веществ**

Черемуха состоит из красящих, пектиновых, дубильных веществ, а также органических кислот и сахара.

В ее листьях, коре, цветках и семенах имеется гликозид амигдалин, который, в свою очередь способен расщепится и высвободить синильную кислоту.

В листе и плодах было обнаружено эфирное масло, фенокарбоновая кислота, смола, камедь, флавоноид, аскорбиновую кислоту и триметиламин.

### **Полезные и лечебные свойства**

Черемуха обладает антибактериальным и вяжущим свойством, поэтому считается довольно эффективным средством при диарее любого происхождения и иных кишечных инфекций. Для этого используются как свежие плоды, так и отвары или настои.

В народной медицине используется кора черемухи, из которой готовят отвары, используемые в качестве мочегонного средства. Отвар применяется при многих сердечных и почечных заболеваниях. Следует отметить, что это эффективное средство для борьбы с простудой и высокой температурой, поскольку является потогонным средством. Он еще и средство для борьбы с желудочно-кишечными спазмами.

Настойка, сделанная на основе черемухи, используются для промывания глаз больного гнойным конъюнктивитом. Он используется и при стоматите, ангине в качестве средства для полоскания горла и при заболеваниях верхних дыхательных путей. Настойка является лекарством, борющимся с разнообразными женскими половыми инфекциями.

Даже в средние века использовалась кора черемухи. Она тонизирует и успокаивает боли в желудке. В народной медицине отваром из коры лечат ревматизм и облегчают симптомы лихорадки.

### **Опасные свойства черемухи**

Не рекомендуется использовать плоды черемухи, из которых не извлечена косточка. Это связано с тем, что это может вызвать отравление. Нельзя также заваривать дробленые ягодки, ведь последствия будут такими же.

Не следует ставить в доме букеты из веток черемухи, потому что это может отравить наш организм. Вызвано это тем, что данная культура выделяет фитонциды, а они в процессе расщепления выделяют синильную кислоту, которая и оказывает пагубное воздействие на живые организмы.

Ни в коем случае нельзя вдыхать аромат черемухи беременным, а также им запрещено принимать препараты черемухи. Женщинам, которые пока только планируют, стать матерью следует воздержаться от этих препаратов и ароматов.

Абсолютно все части черемухи содержат в себе алкалоиды – ядовитые вещества, поэтому их нельзя использовать в официальной медицине.

Более подробно об этом продукте и многих других читайте на сайте [www.edaplus.info](http://www.edaplus.info)