

Лаванда лікарська - багаторічна пряно-ароматична рослина, батьківщиною якого вважається узбережжя Середземного моря, де і зараз воно росте в дикому вигляді. За твердженнями деяких фахівців, вузькою смужкою в природному вигляді росте до Передньої Індії. Рослина відомо з давніх часів завдяки своєму благоухаючій запаху, а також смаковим якостям. Стародавні римляни використовували лаванду для приготування ароматних вод, якими омивали руки перед їжею. По латині "lavare" означає «митися», рослина додавали у ванни. Із Середземномор'я воно потрапило в європейські країни, а потім поширилося в Північній і Південній Африці, в гірських районах тропічної Азії, досягло берегів Америки та Австралії.

В середні віки лаванду дуже цінували не тільки як пряну рослину, але і як лікарську. Особливо популярні були суміші запашних трав (лаванди, лавра, троянди, майорану, гвоздики, мускатного горіха і буквиці), які зашивали в мішечок і дбайливо зберігали в сухому місці. Вважалося, що при будь-якому захворюванні їх треба прикладати до хворого місця. Особливо, вважалося, вони допомагали при мігрені.

Вже в середні віки лаванду використовували і як засіб для відлякування молі. Сушену лаванду заможні люди зашивали в мішечки або просто посипали в шафи, щоб зберегти шовку і інші заморські тканини.

В Росію лаванду завезли в 1812 році. Спочатку розводили в Нікитському ботанічному саду. З 1930 року стали обробляти як промислову культуру. Зараз виведено багато гібридних сортів. Росте на Україні, Північному Кавказі, в Краснодарському краї.

У всіх країнах вирощують лаванду для двох цілей по-перше, для прянощі (в основному - Італія, Франція, Іспанія), по-друге, для отримання ефірного масла (Світове виробництво лавандової олії близько 200 т, з них 60-70 т отримують під Францією), головним компонентом якого є ліналоол і його оцтовий ефір - ліналілацетат.

Має інші назви: Леванда, лавенда, кольорова трава.

Лаванда - лікарський пряне рослина, яка росте кушиком висотою 50-60 см. Стебла прямі, листя лінійні, цілокраї, злегка підігнуті по краях. Покриті серовоїлочним нальотом. Цвіте в літні місяці блакитними квітами, видають сильний аромат. Вони ж надають рослині пряний і гіркий смак.

ХІМІЧНИЙ СКЛАД. ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ.

Лаванда, як багато ароматичні трави, містить ефірні масла - до 2% в свіжому сировину, найбільшу кількість розташована в кольорах; крім того, дубильні речовини (до 12%), смоли і гіркоти. В ефірній олії лаванди є важливий компонент ліналілацетат (до 50%), валеріановий альдегід, кумарин, лімонен, валеріанова, масляна кислоти.

Лаванду в основному і розводять для отримання ефірного масла, яке використовується в медицині для лікувальних ванн, а також у парфумерній та косметичній промисловості.

Квіти лаванди відварюють і п'ють відвари як заспокійливий засіб. Крім того, вони знімають болі при багатьох захворюваннях.

За допомогою лаванди нормалізують кислотність шлунка; її вживають для підняття апетиту, зниження артеріального тиску, відтоку жовчі.

Масло лаванди, розведене, зі спиртом, п'ють під час мігрені, при сильному серцебитті, в період підвищеної дратівливості, при гострих нападах ревматизму. Лаванда надає сприятливу дію при грипі. У сухому вигляді в суміші з деякими травами (майоран, пелюстки троянд та ін) входить в склади оздоровчих чаїв. У фармацевтиці лаванду використовують для створення галенових препаратів.

Смакові якості. ЗАСТОСУВАННЯ.

В якості прянощів використовують листя лаванди або гілочки з листям і квітками. Рослина володіє досить сильним запахом і приємно-терпким смаком.

У кулінарії має своїх шанувальників. Найбільшою популярністю користується в італійській, французькій, іспанській кухнях. Деякі народи не прихильники вживання лаванди. Її додають в окремі страви, поєднуючи з іншими прянощами. До приємною гірчинці гілочок і листя потрібно звикнути, а аромат їх привабливий. Використовують сушені і зелене листя. Можна ароматизувати тушковане м'ясо, рибу, овочеві супи.

В соуси прийнято додавати сушену зелень.

Лаванда поєднується з чабра, кропом, шавлією. Букет виходить дуже міцною і призначений для гурманів.

З давніх часів лавандою ароматизують вина, лікери, безалкогольні напої.

З лавандою і ялівцем коптять м'ясо, дичину.

Молоді листочки використовують для приготування зеленого масла (дуже своєрідний смак зрозумілий лише гурманам).

ВИРОЩУВАННЯ І ЗАГОТІВЛЯ

Лаванду вирощують промисловим способом, але з успіхом можна посадити її на садовій ділянці.

Лаванда росте на ділянках, де достатньо світла, легкі, пухкі ґрунти. Розмножується насінням і вегетативним шляхом (живцями, відводками, поділом куща). Після вкорінення рослини на першому році, щоб воно зміцніло, квіти обривають, проводячи полив, прополку і розпушування.

На наступний рік з окрепшого рослини збирають листочки, гілочки з листям і блакитними квітами, які видають чудовий запах, який приваблює бджіл. Пряність, зібрану в період цвітіння, зв'язують у невеликі пучки і висушують в захищеному від сонця місці з хорошою вентиляцією (навіс, горище). У сухому вигляді розминають, складають у герметичну тару і зберігають у сухому місці під кришкою.

Для отримання ефірного масла лаванди прибирають ручним або механічним способом в період масового цвітіння, зрізуючи верхню частину, 12-15 см, і відправляють зелену масу на переробку на спеціальні заводи відразу, поки лаванда не зів'яли.

Обрізка лаванди

Регулярна обрізка - дуже важлива в догляді за лавандою. Укорачивайте багатолітник після цвітіння, видаляючи відцвілі суцвіття до першого вузла листя. Щоб стебла напівчагарника внизу не оголювалися, навесні зробіть ще одну стрижку - на 2/3 довжини пагонів. При цьому укорачивайте тільки молоді пагони, тому що занадто сильна обрізка - дощенту - може погубити рослина.

Лікувальні властивості

Лаванда з давніх часів вважалася одним з найвідоміших лікарських рослин. Чай з неї застосовувався як цілющий засіб при спазмах органів травного тракту (коліках), а масло з квіток використовувалося для лікування різних серцево - судинних захворювань і відновлення пам'яті. Сьогодні наукою доведено, що лаванда вузьколиста (*Lavandula angustifolia*) містить біологічно активні речовини, які заспокійливо діють на нервову систему і допомагають боротися з безсонням, не роблячи сильного седативного дії.

У висушеному вигляді лаванда більш ароматна, ніж у свіжому. А пучки рослин, підвішені на шнурі, ще й виглядають дуже декоративно.