Автор: Administrator
14.02.2013 21:01 -

Лекарственный вид этого растения произрастает на просторах Европы и Азии, а также в Северной Америке, но только в умеренных широтах. О его полезных свойствах знали очень давно. В основном используют его сегодня как масло и просто как растение. В качестве масла оно прекрасно применяется для лечения проблем с пищеварением и нарушением цикла менструаций, для борьбы с анорексией, для улучшения состояния кожного покрова и так далее.

Хотя это растение не так разрекламировано, все равно его масло в ароматерапии занимает далеко не последнюю роль. Дело в том, что оно применяется для лечения многочисленных заболеваний. При наличии в организме проблем с отеками и ревматизмом, с анемией и так далее масло может оказаться прекрасным дополнением к лечению. Помогает для борьбы с первопричинами такого неприятного явления как метеоризм, и не менее неприятных желудочных спазмов. Справляется с первыми проявлениями подагры и диспепсии. Хорошо стимулирует тело при анорексии, широко распространенной сегодня, и при анемии.

Эфирное масло получается простым способом – при помощи самой обычной дистилляции с паром. При этом используются не цветы растения, а его листья. В зависимости от подвида масло может иметь как оливковый, так и янтарный цвет – но воздействие будет примерно одинаковым. Аромат у этого масла яркий, резкий и даже пряный, хотя само растение ничем таким не славится. Изредка используется дополнение из цветов для того, чтобы сделать масло более приятным. Масло такого типа более легкое и сладкое по аромату, в нем яркие цветочные оттенки. Масло жидкое, а цвет его более светлый, нежно-желтый, по яркости уступает маслу янтарного цвета.

Сочетания хороши с некоторыми видами масел – к примеру, с редкими маслами розы и ферулы, или даже опопанакса. Хорошо будет дополнять аромат этого масла и лавр, и даже дубовый мох. Это позволяет использовать смеси для многих целей – благодаря сочетанию масла с другими маслами разных предназначений.

В мире применяется масло и для пищевой промышленности, в основном для ликеров, и в табачной, в качестве ароматизатора. Парфюмерия точно так же не обходится без масла этого растения.

Кстати, листья этого растения съедобны, вот только использовать их можно только после легкой бланшировки в кипятке. Хорошо они могут дополнять салаты.