



**Редька дикая (сурепица, борбора, свербига, свербигуз).** Принадлежит к семейству капустных. Распространена повсеместно. Злостный сорняк и ядовитое растение. Все надземные части растения ядовиты с момента цветения, корень ядовит в любой стадии развития.

Дикая редька внешне сходна с горчицей полевой, так же ядовитой травой. Цветки светло-жёлтые, лепестки подняты (у горчицы - опущены). Содержит много токсичного горчичного масла. При высушивании токсичность теряется.

Это очень вредоносный сорняк, засоряющий посеы самых различных культур. Часто досаждают огородникам, поскольку на хорошо ухоженных и плодородных грядках быстро растёт, сильно разрастается, забивая всходы овощных культур.

Отравление сопровождается воспалением почек и необратимыми изменениями в печени.

Признаки отравления: ярко окрашенная моча, расстройства желудочно-кишечного тракта (колики, рвота), общая слабость, нарушение деятельности сердца (при сильном отравлении - возможна его остановка).

Первая помощь: промывание желудка раствором нашатырного спирта (7-8 капель на 1,5 - 2 л воды), жидкий кисель, холодный компресс на живот. При необходимости принимать препараты для поддержания сердечной деятельности и искусственное дыхание.

Не следует верить распространяемым рецептам пищевого применения дикой редьки взамен редьки посевной. Вкус у них практически одинаковый, а вот последствия могут быть весьма плачевными - не "голодные 20-е годы", в конце концов.

В народной медицине дикую редьку применяли при лечении простудных заболеваний: катара верхних дыхательных путей, бронхитах.

Издавна ее сок с медом применяли как хорошее отхаркивающее и успокаивающее средство при сильном кашле. Кроме того, свежий сок дикой редьки использовали наружно для лечения гнойных ран и язв.

В лечебных целях тоже лучше применять редьку посевную, поскольку она является известным пищевым растением и не представляет опасности при употреблении.