



Боярышник кроваво-красный, или Боярышник кроваво-красный, или Боярышник сибирский

(лат. *Crataegus sanguinea*) - кустарник или небольшое дерево, вид рода Боярышник (*Crataegus*) семейства Розовые (*Rosaceae*). Народные названия: барыня, боярка, глод.

Описание: Куст или небольшое дерево семейства розоцветных высотой до 5 м. Побеги пурпурно-коричневые, блестящие, усаженные твердыми колючками.

Листья очередные, черешковые, обратнояцевидные или широкоромбовидные, заостренные; лопасти пильчатые, с обеих сторон короткоопушенные. Цветет в мае - июне. Цветки мелкие, белые, в густых щитовидных соцветиях, со слабым специфическим запахом. Плод кроваво-красный, реже буроватый, кисло-сладкий, с мучнистой мякотью. Созревает в конце августа.

Распространение: Боярышник кроваво-красный распространен в европейской части России, Западной Сибири и Казахстане. Чаще встречается в редких сухих лесах, на опушках, полянах и по поймам рек. Растение морозостойкое. Особых приемов возделывания не требует. Культивируют в парках и скверах далеко за пределами естественного ареала. Размножают семенами и порослью. Образует живые изгороди.

Лекарственным сырьем служат цветки, плоды и листья.

Заготовка: Отцветает боярышник очень быстро, за 3-4 дня. Цветки заготавливают в начале цветения, пока они не все раскрылись. Не следует добирать их после росы или дождя, так как при сушке они потемнеют. Сушат не позже чем через 1-2 ч после сбора на чердаке, под навесом или в помещении с хорошей вентиляцией, расстилая тонким слоем. Сушильные помещения на ночь следует закрывать, так как сырье обладает сильной гигроскопичностью. Хранят в закрытом ящике или стеклянной таре 1 год. Плоды заготавливают при полном созревании. Сушат в печи, на солнце или в сушилке при температуре 40...50°C. Готовое сырье провеивают, отделяя плодоножки, неполноценные ягоды и другие примеси. Хранят в стеклянной таре или плотных мешках 2 года.

Химический состав: В съедобных плодах содержатся флавоноиды, органические кислоты, в том числе аскорбиновая, каротин, пектины, фруктоза, крахмал, сапонины. Из боярышника получают ценное сердечное средство, улучшающее работу мышцы сердца.

В побегах и плодах накапливаются различные биологически активные вещества и соединения, включая сорбит, холин, фруктозу, эфирные масла, ряд кислот, в том числе кратеговая кислота, витамины группы В, С, каротин; в плодах содержится более 30 процентов жирного масла.

Плоды боярышника содержат сахара, органические (яблочную, лимонную, виннокаменную, аскорбиновую и др.) и три-терпеновые (олеановую, урсоловую и кратеговую) кислоты, дубильные вещества, фитостерины, сапонины, гликозиды и каротин. В цветках найдены кофейная и хлорогеновая кислоты, гиперозид, кверцетин, ацетилхолин, холин и триметиламин. В коре - гликозид эскулин.

Применение: Боярышник полезен при атеросклерозе, гипертонии, аритмии сердца, сердечной слабости. В пищу употребляют плоды боярышника. Из сушеных плодов, перемолотых в муку, размешанных с медом, получают полезную и вкусную начинку для пирогов. Ягоды и листья можно использовать для заварки вместо чая.

Лечебные свойства боярышника известны с древних времен. Так, например, в сохранившихся старинных рукописях можно найти упоминания о том, что боярышник пользовался широкой популярностью и находил применение при лечении ряда недугов, особенно при нарушении деятельности сердца. В годы Великой Отечественной войны

плоды боярышника использовали в качестве заменителя дефицитных в то время сердечных препаратов.

Установлено, что в листьях, цветках и плодах содержатся самые разнообразные вещества, которые активно участвуют в регуляции многих физиологических процессов человеческого организма. Поэтому они с пользой применяются при функциональных расстройствах сердечной деятельности, стенокардии, тахикардии. Препараты боярышника улучшают кровообращение сосудов и мозга, понижают возбудимость центральной нервной системы, усиливают кровообращение в коронарных сосудах, снимают умственную и физическую усталость.

Используют в народном хозяйстве. Твердая древесина боярышника идет на изготовление токарных изделий. Кору применяют для крашения тканей в красный цвет. Из плодов готовят варенье, кисели, суррогат кофе и чай. Муку из сушеных ягод добавляют в тесто для получения хлеба с фруктовым привкусом.