



Семейство касатиковые - Iridaceae Juss.

**Описание:** Шафран посевной - многолетнее клубнелуковичное растение высотой 10-25 см. Клубнелуковица шарообразная, сплюснутая, покрыта сетчато-волокнистыми влагалищами и мочковатыми придаточными корнями. Листья линейные, узкие, появляются во время и после цветения. Цветки (1-2) крупные, душистые, красивые, фиолетовые.

Околоцветник простой, сростнолепестковый, с 6 отгибами, с длинной цилиндрической трубкой, отгиб бледно-фиолетовый, с более темными жилками. Тычинок - 3, завязь нижняя, с длинным нитевидным светло-желтым столбиком, разделяющимся на 3 рыльца. Рыльца длиной 3-3,5 см, свисающие между лопастями околоцветника, оранжево-красного цвета. Плод - продолговатая, почти треугольная коробочка.

Зацветает осенью, в сентябре-октябре, обычно цветение на плантации продолжается в течение 2 недель. Отдельные цветки цветут только 2 дня.

**Распространение:** Культивируется на плантациях в Крыму, Азербайджане, Дагестане.

Шафран посевной очень похож на цветущие весной виды шафрана - шафран Гейфеля (*C. henfelianus*) и шафран весенний, или шафран белоцветковый (*C. vernus* L.). Главное различие между ними в том, что шафран посевной цветет осенью, когда зацветает и напоминающее его сильно ядовитое растение - безвременник осенний (*Colchicum autumnale*). Нужно быть осторожным и не перепутать их!

**Хранение:** Используемая часть - рыльца пестиков. Высушенные рыльца легко теряют цвет, запах и вкус. Хранят их в плотно закрытых стеклянных или жестяных банках не более двух лет.

**Химический состав:** Свежесобранный шафран содержит гликозид каротиноидной природы (протокроцин), при сушке образующий более простые гликозиды: кроцин и пикрокроцин. Кроцин является носителем специфического желтого красящего вещества шафрана.

Пикрокроцин - горькое вещество, гликозид, отщепляющий альдегид сафрональ - основной компонент эфирного масла, которого в шафране содержится 0,4-1,3%. В состав эфирного масла входит также пинен и цинеол. Кроме того, рыльца содержат каротиноиды, флавоноиды, витамины VI, B<sub>1</sub>, жирное масло, азотистые вещества, сахар, воду, калий и кальций.

**Фармакологические свойства:** Авиценна наблюдал, как шафран, даваемый чахоточным,



дошедшим до последней стадии кахексии и уже умирающим, удлинит им жизнь. Савонарола сообщает, что итальянки принимали шафран, чтобы облегчить отделение месячных и роды. Деоба и Рошфор полагали, что шафран является тонизирующим,

отхаркивающим, ветрогонным и противолихорадочным средством.

Шафран применялся как легкое возбуждающее, противосудорожное средство. Шафран иногда может заменить опий, он действует на матку, усиливая отделение месячных, и поэтому его прописывали для восстановления месячных, послеродового очищения и усиления родовых потуг. Шафран давали против истерии, ипохондрии и желтухи. Кроме того, шафран находил применение при водянке, кровавом поносе. Наружно шафран применяли как болеутоляющее, размягчающее и способствующее нагноению при воспалении грудных желез средство. Кроме того, наружно его применяли еще при воспалении яичек, ногтеде, геморроидальных шишках, опухолях суставов, при глазных болезнях, при катаральном воспалении глаз и ячмене.

По В.Добронравову, шафран возбуждает деятельность нервной системы, женских половых органов, увеличивает выделение слизистых оболочек дыхательных органов у детей. В детских болезнях шафран заменил опий.

**Применение в медицине:** Водный настой рылец обладает успокаивающим, болеутоляющим, противосудорожным, антиспазматическим, мочегонным, противовоспалительным, антисептическим действием и применяется для лечения стенокардии, функциональных заболеваний сердца, различных заболеваний крови (лейкемия и др.).

Являясь хорошим мочегонным средством, настой рылец шафрана посевного с положительным эффектом используется при мочекаменной болезни, циститах, уретритах, а также для профилактики и купирования судорог у больных эпилепсией.

Водный настой рылец шафрана употребляется в качестве средства, возбуждающего половую деятельность и тонизирующего нервную систему. Действие шафрана усиливается в смеси с черным перцем и имбирем.

Местно настой шафрана назначают в виде примочек при воспалительных заболеваниях глаз (конъюнктивиты, кератиты), компрессов при лечении гнойных ран на коже.

Рыльца цветов шафрана используются в восточной кухне в качестве приправы к различным блюдам. Достаточно добавить самое незначительное количество этой пряности к блюду, чтобы оно приобрело золотистый цвет и замечательный аромат, шафран очень сильный краситель.

Шафран обладает не только пряными свойствами, но и консервирующими. Пища, приготовленная с этим растением, хорошо сохраняется много дней.

Краситель, получаемый из рылец шафрана, применяют для окраски льняных, хлопчатобумажных и шерстяных тканей, а также в пищевой промышленности для подкраски кремов, мороженого, сливок и мармелада, его добавляют в печенье, кексы, булочки. За рубежом им также подкрашивают сливочное масло, ароматизируют ликеры и безалкогольные напитки.

Шафран является дорогим продуктом, поэтому весьма часто фальсифицируется тычинками шафрана, желтыми язычковыми цветками ноготков (*Calendula officinalis*), свернутыми в трубочку и подкрашенными цветами сафлора (*Carthamus tinctorius L.*).

2 чайные ложки рылец шафрана на 1 1/2 стакана кипятка, настаивать 1 час, процедить. Принимать по 1-2 столовых ложки 3-4 раза в день при импотенции, бесплодии.