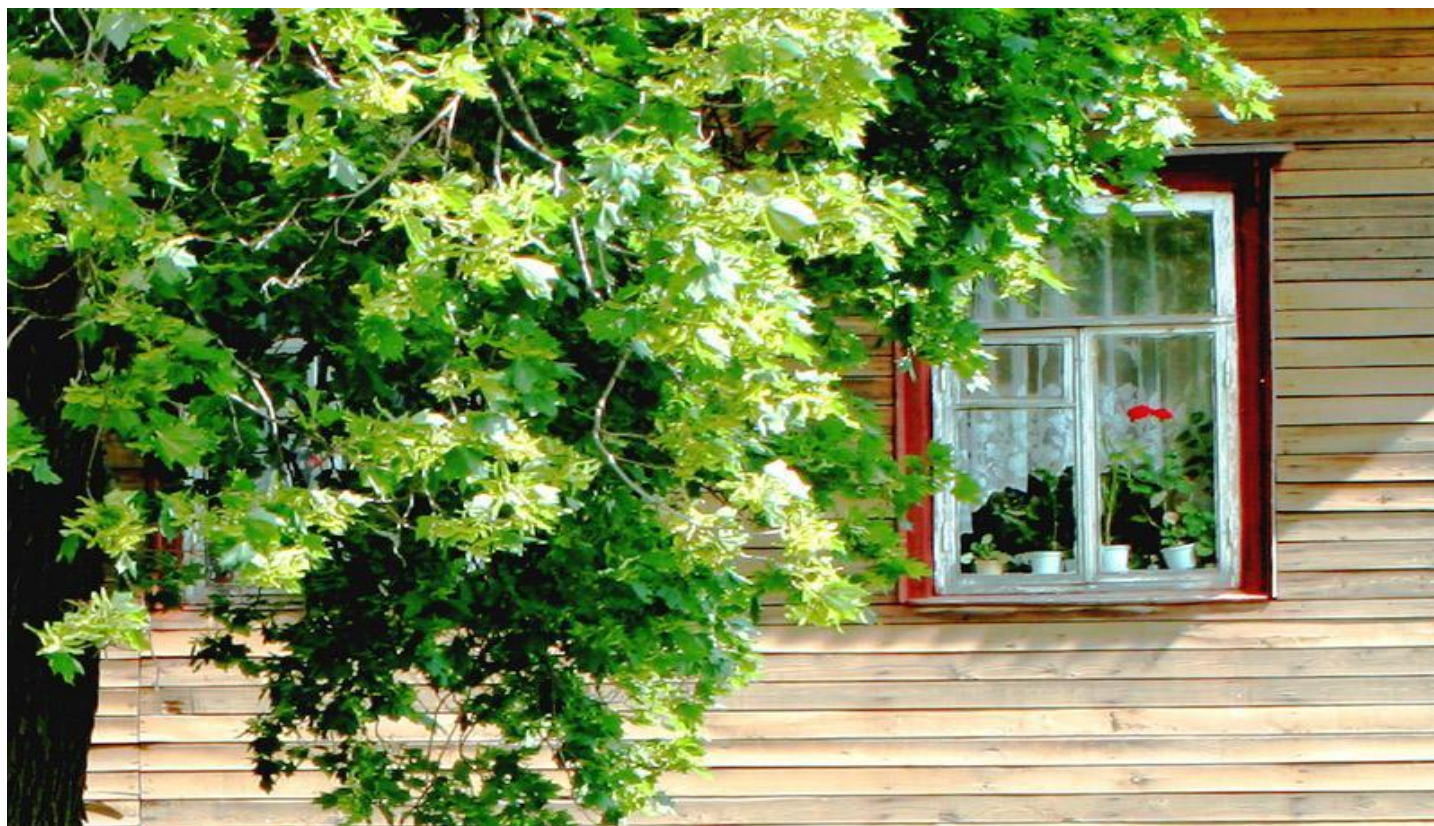


«Дерево счастья»

У всех славянских народов липа почиталась как святое растение и считалась оберегом. Говорят, хорошо, если липа растет около дома: это приносит в дом спокойствие и счастье.



*Лица – крупное лиственное дерево.
У нее стройный ствол и крона в
виде шара*



Лист липы похож на скошенное сердечко, края мелким зубчиком, кончик заострен. Цветки мелкие с приятным запахом.



Это плоды лицы. Они меньше сантиметра и как будто покрыты пушком.



Липа зацветает на 20-ом году. Это медоносное дерево. Липовый мед славится целебными свойствами.





Липовый мед



Характерной его особенностью можно назвать отсутствие цвета или же светло-янтарный оттенок, а также необыкновенную душистость. Для данного меда характерны не только высокие вкусовые качества, но и целебные. В зависимости от того, где был выращен мед, ему присущ совершенно разный вкус. Так, липовый мед, собранный на Дальнем Востоке, отличается нежнейшим вкусом, а тот, который завезли из европейской части РФ, характеризуется острым букетом, когда вкус и аромат ощутимы во рту, щекочут горло. Данный мед незаменим при лечении ангины, бронхиальной астмы, бронхита, ларингита, насморка, болезней почек, желудка и кишечника, ожогов и ран.



*Липа – лекарственное дерево.
Например, отвар из цветков липы пьют
при простуде.*



Липа



- Цветки липы, мёд и отвар из них содержат множество витаминов и эфирное масло, что хорошо при воспалениях и простуде.
- Время сбора, когда более половины цветков уже распустилось.



Липовый чай с малиновым вареньем или медом принимают как потогонное средство.

Компрессы из листьев прикладывают при головных болях.

Отваром липы полощут ротовую полость при воспалительных заболеваниях слизистой рта, миндалин.

Лекарственный липовый чай с медом.

Чтобы приготовить чай необходимо
взять

1 ст. ложку цвета липы и заварить в чашке кипяченой воды. Процедить напиток и добавить 1 ст. ложку свежего меда.



Малиновый чай с цветками липы.


Из сухих цветков липы заварите чай, добавьте в него сухие ягоды и листья малины. И оставьте настаиваться на 30 минут. Если ягод малины нет, подойдет и малиновое варенье.



Липа: как собирать и как сушить

Обычно время, когда уже точно можно приступать к сбору растения, – это начало июля. При жарком лете конец июня также знаменуется сбором ароматных соцветий. Когда большая часть бутонов уже раскрылась, можно смело приступать к сбору.

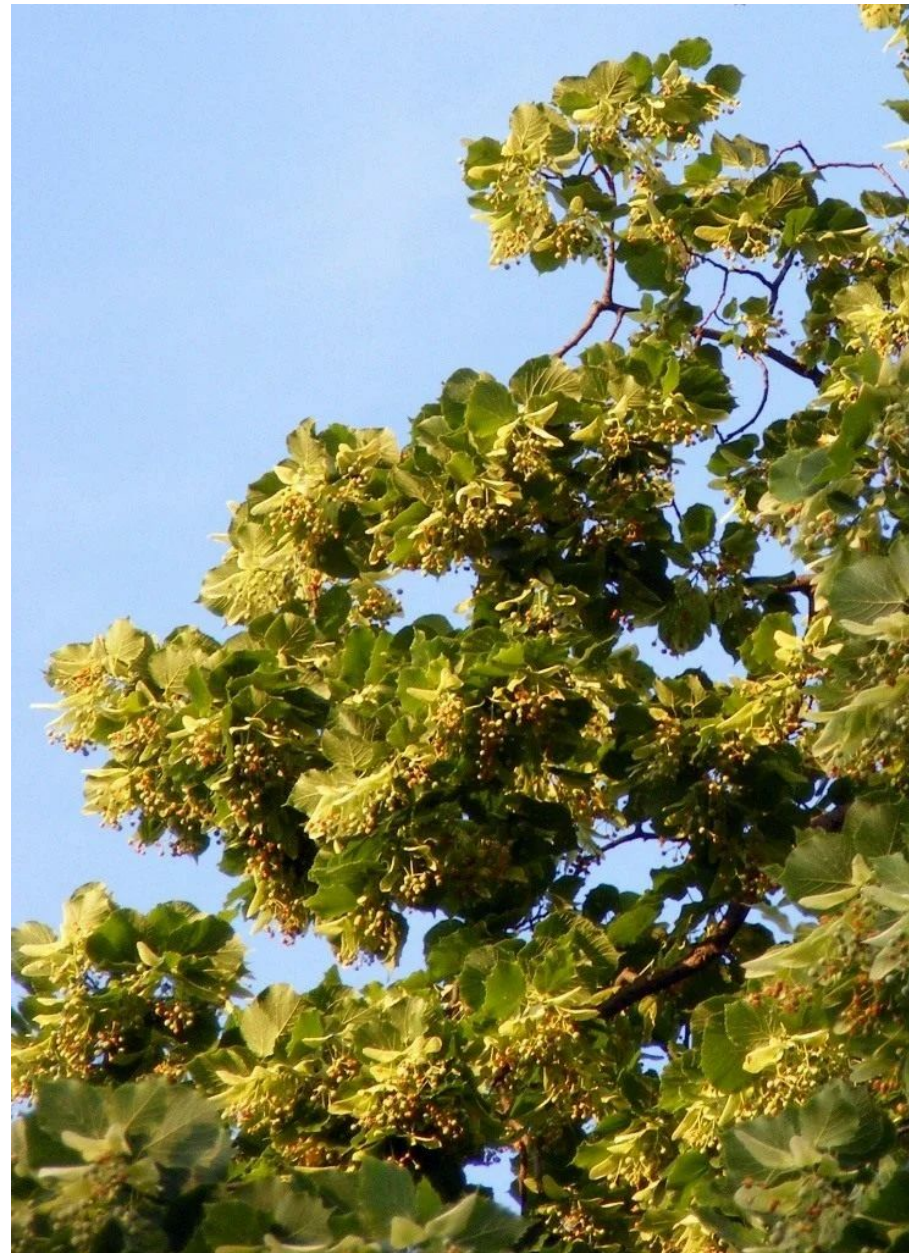




Поскольку основное назначение цветков липы – получение от них максимальной пользы, следует правильно выбирать места для сбора. Чтобы понять, как правильно собирать липу, ознакомимся с правилами выбора мест, откуда лучше собирать цветы этого растения. Предпочтение следует отдавать таким местам:

лес; поле; рощи; одиночные деревья и их группы. Главное условие – все места должны располагаться вдали от проезжей части, железных дорог, заводов и промышленных предприятий . Ведь именно здесь наиболее загрязненный воздух. А значит, и цветки липы будут содержать в своем составе массу вредных веществ. А это может негативно сказаться на здоровье. Ведь наша цель – получение пользы от собранных цветков. Потому зная, как собирать липу для чая и выбрать для этого «правильные» места, можно получить удовольствие от ароматного напитка и насытить организм полезными веществами.

Следующие погодные условия считаются оптимальными для заготовки липовых соцветий : солнечный день; отсутствие осадков; безветренная погода; после дождя должно пройти несколько часов. Это обеспечит цветкам необходимую сухость. Как правильно собирать цветы липы, чтобы сохранить их качества? Для этого следует выбирать полностью целые пушистые соцветия. На них не должно быть механических повреждений . А также следов заболеваний и повреждений насекомыми-



Сушим собранное сырье



Вот соцветия собраны. Пришло время их тщательно просушить и заготовить для хранения. Ведь так приятно в зимние вечера заваривать ароматный и полезный липовый чай и наслаждаться его вкусом! А благодаря пользе растения, можно предупредить вероятность заболеваний и простуд. При этом липа не вызывает аллергии даже у маленьких детей. Значит, может быть широко использована для лечения детей и профилактики заболеваний у них. После сбора сырья переходим к его просушке. Для этого выбирается тенистое место, можно на небольшом сквозняке. Отлично подойдет проветриваемый сарай или место под навесом. Именно здесь обеспечивается отличная циркуляция воздуха, отсутствие сырости и повышенной влажности.

Соцветия выкладываются ровным слоем на бумагу или деревянную чистую поверхность. Можно использовать плотный картон или разделочные доски. Цветки должны лежать в один слой. Это позволит лучше просушить сырье. Периодически соцветия следует переворачивать. Так они просохнут равномерно и со всех сторон. Решив заготовить цветы липы, разобравшись, как собирать и сушить, можно складировать заготовленное полезное сырье для хранения. Грамотно выбранные условия позволят надолго сохранить полезные качества соцветий.

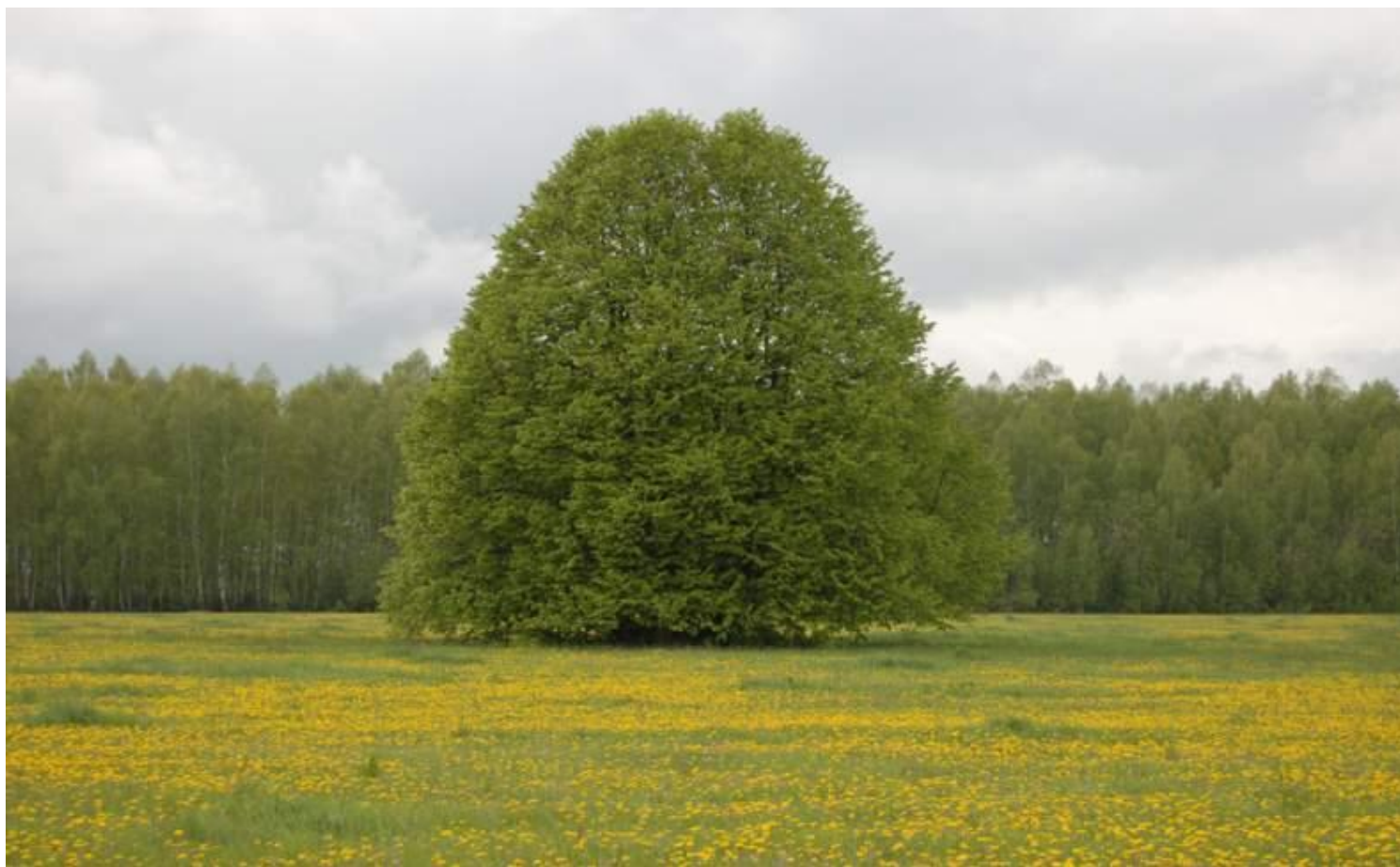


Хранение

Правильно собирать липу и сушить ее соцветия – это только половина дела. Ведь заготовленное сырье необходимо еще и правильно хранить! Чтобы цветки липы радовали вас нежным ароматом и пользой в чае, выполняйте следующие условия хранения: размещать просушенные цветки в хорошо проветриваемых сухих помещениях; емкость для хранения не должна впитывать влагу и ее задерживать; хранить цветки липы лучше в не слишком больших объемах. Это обеспечит предупреждение вероятной порчи сырья; лучше выбирать помещение для хранения без излишнего освещения и попадания солнечных лучей. Идеально для хранения высушенных цветков липы подойдут чердак с проветриванием, темные комнаты, места с вентиляцией типа ящичков, закрывающихся полок. В картонных коробках и бумажных пакетах цветки липы надолго сохранят свои качества.



***Липа - очень древнее дерево.
Ученые утверждают, что оно
появилось 70 миллионов лет
назад, на закате эры динозавров.***



***В Древней Руси из древесины
липы делали ложки, миски,
скалки.***



*Из мочалистой коры делали
лыко. А из него плели лапти.*



***Липа является символом
Липецкой области и г. Липецка.
Это герб Липецкой области.***



Липа цветет



Липа цветет. Боже мой! Как липа цветет
В русской глубинке: в Тарусе, Ельце и
Короче.

В летние ночи, безлунные душные ночи
Липовый запах из липовых пазух течет.
Липа цветет. Летний воздух — что
липовый мед:

Та же густая, янтарная, терпкая масса.
Ложку бери и на булку намазывай с
маслом

Или тяни потихонечку прямо из сот.

Липа цветет. Это праздник — от
Божьих щедрот.

Скоро сентябрь раскаленные ночи
остудит.

Много еще в жизни всякого будет.

Это потом. А сегодня — так липа
цветет!

Баранов Андрей