

Пастушья

сумка



Русские названия: пастушья сумка, сумочник пастуший, сердечки, бабка, гречка полевая, кошелишка, белен.

Пастушья сумка -



однолетнее или
двулетнее растение
семейства
крестоцветных, высотой
20 – 60 см, с тонким
веретеновидным
корнем. Стебель
одиночный,
прямостоячий, простой
или ветвистый. *Цветки*
мелкие, белые, собраны
в вертикальную прямую
кисть, которая в течение
вегетации растений
удлинняется. *Плод* –
сплюснутый стручок.

Семена мелкие,
многочисленные,
желтовато-бурые.

Цветет пастушья сумка со второй половины апреля до осени, плоды созревают с мая до осени. Одно растение даёт в год от *2000* до *65 000* семян, которые сохраняют полевую всхожесть до 6 лет. Размножается семенами.

Распространена почти повсеместно, включая всю территорию Сибири. Растет на пустырях, пастбищах, как сорняк в огородах и посевах. Особенно обильна на залежах, в огородах, молодых садах и лесопосадках. В течение лета вырастает 2-4 поколения пастушьей сумки, а кроме того, имеются еще и озимые формы.



Слева направо: Прикорневая розетка. Стеблевой лист.
Соцветие. Плод. Семена.

Применение в медицине

В традиционной медицине Греции и Рима пастушья сумка известна с древних времен. Врачи Древней Греции использовали ее как горчичное растение. Античные врачи больше интересовались семенами. В средние века применяли как кровоостанавливающее средство при внутренних кровотечениях и болезнях почек.

Листья молодого растения употребляют для приготовления супов молодого растения употребляют для приготовления супов, борщей, салатов и в качестве начинки для пирожков.

В Японии В Японии и Индии В Японии и Индии листья пастушьей сумки тушат с мясом, добавляют в бульоны В Японии и Индии листья пастушьей сумки тушат с мясом, добавляют в бульоны. Старая зелень придаёт бульонам питательность и вкус. На Кавказе В Японии и Индии листья пастушьей сумки тушат с мясом, добавляют в бульоны. Старая зелень придаёт бульонам питательность и вкус. На Кавказе



и Индии листья пастушьей сумки тушат с мясом, добавляют в бульоны. Старая зелень придаёт бульонам питательность и вкус. На Кавказе сразу же после таяния снега собирают

Спасибо за внимание!

Работу выполнила
Муранова Алиса
ученица 6 б класса
МБОУ СКОШ Школа №36
