

Что пить, когда чай кончился?

Автор: Биолог
01.11.2008 03:50



Чага и её использование вместо чая. Чага (*Inonotus obliquus*) - многолетний гриб из семейства трутовых, паразитирующий на стволах взрослых {rokbox text=|берез | title=|Чага на березе :: | size=|500 335|}images/caga/imgp9299.jpg{/rokbox}. Гифы гриба разрушают древесину и вызывают загнивание дерева. Встречается на старых растущих и срубленных березах в лесной и лесостепной зонах.

Химический состав изучен слабо. Плодовое тело гриба содержит хромогенный полифенолкарбоновый комплекс, гуминоподобную чаговую и агарициновую кислоты, красящие и смолистые вещества, тритерпеноид, инотодиол, полисахариды, стерины, органические кислоты, небольшое количество алкалоидов, натрий, калий и значительное количество марганца.

Отвар чаги обладает мочегонным, противомикробным и сахаропонижающим действием. Нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта

Найти чагу в лесу не составит особого труда, зная места её распространения и внешний вид. Паразитирует она только на берёзе и в основном на взрослых деревьях. Отличить чагу от других грибов достаточно просто – это конический или куполообразный {rokbox

Что пить, когда чай кончился?

Автор: Биолог

01.11.2008 03:50

text=|нарост | title=|Чага на березе :: | size=|)400 416|}images/caga/imgp92971.jpg{/rokbox} на поверхности коры размером с кулак и крупнее. По структуре и цвету напоминает горелую древесину. Нарост снаружи черного цвета и достаточно твердый, к середине структура его изменяется на более мягкую и пористую, а цвет от коричневого до темно-желтого.

Отделить нарост от дерева можно поддев его ножом или топором в месте прикрепления к стволу. Далее следует измельчить гриб на небольшие кусочки размером примерно 1 на 1 см. Измельченную таким образом чагу помещают в емкость, и заливают водой из расчета 1 стакан измельченного гриба на 1,5 л воды. Затем доводят до кипения и варят около 20 минут. {rokbox text=|Чай из чаги | title=|Чай из чаги. Можно без сахара :: | size=|)300 420|}images/caga/imgp08741.jpg{/rokbox} готов. Повторно использовать гриб можно 2-3 раза.

Некоторые северные кочевые народы поступают проще: кладут в котелок или чайник гриб целиком, и доливают только воду, заваривая чагу десятки раз. Стенки емкости в которой варится чага покрываются темно-коричневым налетом, который, при длительном использовании, не отмывается. Данную особенность надо учитывать при выборе посуды, но на вкус пищи, приготовленной в емкости где заваривалась чага это не влияет. У некоторых людей при длительном употреблении чаги наблюдается повышенная возбудимость нервной системы. Но об этих свойствах чаги мы поговорим в следующий раз в статье « Чага и её использование в шаманских практиках народов Сибири и севера Средней полосы в IXX - XX вв.» Ниже можно посмотреть небольшой видеосюжет про чагу, снятый в 2007 году в велопоходе по Архангельской области.