



АРТИШОК ГОРЬКИЙ.

Содержание:

1. Состав напитка Артишок горький.
2. Ботаническая характеристика артишока.
3. История применения артишока.
4. Химический состав артишока.
5. Фармакологическое действие артишока.
6. Фармакокинетика артишока.
7. Дополнительные составляющие препарата:
 - a. Стручковый перец.
 - b. Красный перец.
 - c. Горечавка.
 - d. Горький апельсин.
 - e. Розмарин.
 - f. Анис.
 - g. Фенхель.
 - h. Мята перечная.
8. Показания к применению. Побочное действие. Противопоказания.
9. Способ применения.
10. Литература.

В пору, когда артишоки цветут и, на дереве сидя,
Быстро, размеренно льет из-под крыльев трескучих цикада
Звонкую песню свою среди томящего летнего зноя, –
Козы бывают жирнее всего, а вино всего лучше,
Жены всего похотливей, всего слабосильней мужчины:
Сириус сушит колени и головы им беспощадно,
Зноем тела опаляя.
Гесиод (кон. VIII – нач. VII вв. до н. э.) "Работы и дни";
перевод д-ра В. В. Вересаева

1. Состав:

Экстракт артишока 2,2%, травяной экстракт (стручковый перец, горечавка, красный перец, горький апельсин, розмарин, анис) – 1,06%, экстракт фенхеля – 0,7%, экстракт мяты перечной – 0,2%, вспомогательные вещества: фруктоза – 10,0%, сорбат калия E202 – 0,5%, вода – 85,79%.

2. Ботаническая характеристика.

Известно 5 сортов, компания Нарин использует *Cynara scolymus* (Артишок посевной) – называемый также „Королевским артишоком“. Время цветения: июнь – октябрь. Используемые части: листья, корни и цветки.
Артишок колючий или настоящий (*Cynara scolymus* L.) — многолетнее травянистое растение семейства сложноцветных.
Собственно артишок, от арабского *ardi shauki* (شووكي أرضي).
Цинара, по латыни *Cynara scolymus*. *Scolymus* означает колючий, точнее: похожий на обычный чертополох. Внешне он очень напоминает это растение, как по размерам, так и по виду листьев и красивых цветков. И это понятно: оба растения принадлежат к одному семейству. Артишок, образно говоря,— окультуренный чертополох.
Артишок (*Cynara scolymus*) представляет собой цветущее в летний период растение, достигающее 1,5-метровой высоты. Оно имеет крупные основные листья со сложным



сечением и чашелистики в форме розетки. Цветки имеют окраску от синей до фиолетовой.

Артишок – огородный овощ десертного типа, пряно-вкусовое растение. Есть два главных его вида: круглый, или французский, он же зеленый артишок, и кардун. Французский артишок имеет обычно высоту 120 см. В пищу употребляют «корзинки», или «донышки» – цветоложа и мясистые чешуи нижних рядов обертки недоразвившихся соцветий диаметром 8–15 см, из которых удаляют сердцевину, и утолщенные основания чешуек. Мясистое цветоложе молодого артишока в сыром виде по вкусу напоминает незрелый грецкий орех.

Кардун значительно крупнее – высотой 240 см. Листья, стебли этого растения бланшируют, крупные корневища отваривают, приправляют и добавляют охлажденными в салаты. Т. е. готовят по типу спаржи. Древние римляне любили маринованную в винном уксусе и приправленную тмином зелень артишока, это удовольствие было доступно им круглый год.

Ботаникам известны более 140 разновидностей артишока, но лишь менее 40 сортов выращиваются в промышленных масштабах. Посевы артишока имеют необычный для нас вид.

3. История применения

Родиной артишока считается Карфаген. В настоящее время *Cynara scolymus* культивируется в Центральной и Южной Европе, Северной Африке, Южной Америке и Калифорнии.

Происхождение второго названия (Цинара) поэтично, оно изложено в древней эгейской легенде. На острове жила девушка по имени Цинара. Бог Зевс, посетив как-то своего брата Посейдона в подводном царстве, выйдя из пучины, увидел земную молодую красавицу. Она не испугалась присутствия бога, и они очень близко познакомились. Зевс так ею увлекся, что решил превратить в бессмертную богиню – чтобы она могла прибывать к нему в дом на Олимп. Цинара согласилась, и бывала там всякий раз, когда жена Зевса Гера отсутствовала. Однажды Цинара на время отправилась земной мир без спросу. Зевс, обнаружив это, рассердился и превратил ее в это колючее растение, похожее на сорняк. Так оно получило мелодичное женское имя.

Первое научное описание артишока принадлежит греческому философу и натуралисту Теофрасту (371–287 до н.э.).

В Римской империи медициной по-настоящему занимались преимущественно греки. Живший в апостольские времена Диоскорид был хирургом армии императора Нерона и, сопровождая войска, повсюду собирал ботанические и медицинские сведения и рецепты. В написанном на родном языке «Греческом гербарии Диоскорида» он систематически описал все известные в то время медикаменты растительного (более 600), животного и минерального происхождения. Этот труд более известный по переводу на латинский язык под заглавием «О лекарственных средствах» («De Materia Medica») был очень авторитетным в течение следующих полутора тысяч лет.

Римляне хорошо знали и ценили целебные свойства артишока, среди которых особо выделяли свойство стимулировать пищеварительный процесс. Характеризуя увлечение этим растением в Древнем Риме, Плиний Старший приводит известную в то время поговорку: «Ни дня без артишока».

Арабы, унаследовавшие многие культурные традиции римлян, также использовали артишок в медицинских целях. Они существенно дополнили и расширили знания об этом удивительном растении и доказали, что основные целебные свойства артишока сконцентрированы в его листьях.



Сведения о лечебных свойствах артишока стали известны на Востоке. И уже в «Каноне врачебной науки» Абу Али Ибн Сина (Авиценна) пишет: «Он (артишок) уничтожает зловоние из подмышек и придает поту приятный запах, так как имеет свойство гнать зловонную мочу». Как видим, Абу Али Ибн Сина хорошо знал о мочегонных свойствах артишока. Описание зловонной мочи, по-видимому, связано с тем, что артишок существенно повышает выведение с мочой мочевины, креатинина и других азотсодержащих соединений. На воздухе в такой моче под влиянием бактериальной флоры быстро образуется аммиак, что и придает ей неприятный запах.

Любопытно, что артишок на долгое время исчез из поля зрения человечества. О нем не было никаких упоминаний на протяжении нескольких тысячелетий. Сведения об артишоке, окутанные многочисленными легендами, вновь появляются лишь в средние века в алхимикомедицинской литературе. В Салернском кодексе здоровья мы тоже находим упоминание об артишоке. В XVII веке в Германии было опубликовано подробное описание лечебных свойств этого растения и указано, что «оно служит для очищения засоренной печени и почек, является желчегонным и мочегонным средством». Во Францию артишок был завезен из Испании и Италии.

С 800-х годов североафриканские мавры стали культивировать артишок в испанской провинции Гранада; другая арабская народность, сарадины, стали выращивать артишок на острове Сицилия.

После падения Римской империи и Темных веков выращивание артишока на территории южной Европы (сначала в Неаполитанской области) населением было возобновлено лишь в Эпоху Возрождения, в середине XV века. А между примерно 800 и 1500 гг. артишоки культивировали, улучшали и видоизменяли в садах при монастырях в то растение, которое мы видим сегодня.

Древние греки и римляне, да и позднее, рассматривали артишок как деликатес и как средство, усиливающее половое чувство. Так, в 1576 г. д-р Бартоломео Больдо в «Книге природы» вновь напомнил, что «достоинство артишока заключается в провоцировании Венеры как у мужчин, так и у женщин, делая женщин более желанными и помогая мужчинам, которые имеют в этом деле затруднения». Это мнение было очень распространено. Катерина Медичи, сочетавшаяся в возрасте 14 лет браком с французским королем Генрихом II, говаривала: «Той девице, что поела артишоков, мы хотим указать дверь на улицу. Сегодня девицы стали более продвинутыми, чем пажы при дворе». Сама же она французские артишоки очень любила. Придворный хронист писал в том же 1576 г. по случаю одного свадебного пира: «Королева-мать съела так много, что думала, что умрет, и действительно перенесла тяжелую болезнь с поносами. Ей говорили, что это произошло по причине поедания огромного количества артишоков и петушиных гребешков с почками, которые она очень любила».

Печатные кулинарные книги, где присутствуют рецепты блюд из артишока, известны с XVII века.

Любопытна история повсеместного распространения артишока на Американском континенте. Испанские поселенцы завезли его около 1600 г. в Калифорнию, но в промышленных масштабах он не возделывался. В 1922 г. Эндрю Молера первым решил все свои земли в Калифорнии, на которых выращивался сахарный тростник, отдать под возделывание артишока. И он не просчитался: его прибыли за счет высокой цены на овощ резко возросли. С тех пор местность Monterey County производит 80% артишоков Америки. В те же 1920-е годы мафиозо Сиро Терранова по прозвищу Белый, позднее известный уже как «Король артишоков», начал «артишоковые войны» и установил монополию на продажу и поставку артишоков в Нью-Йорк и другие крупные города. Он действовал всеми правдами и неправдами, отбирал чужие поля, мафиози вырубали



мачете растения под покровом ночи. И его монополия стала получать стабильную прибыль в размере 30–40%. Позднее, конечно, все изменилось.

Лидером производства артишоков в мире, однако, по данным 2005 г. является Италия. Артишок также – главное ароматическое составляющее итальянского ликера «Супаг».

В Россию артишок как декоративное растение был завезен по указанию Петра I Великого на рубеже XVII–XVIII веков, с XVIII века

артишок начали использовать как средство, способное «излечить желтуху, отеки, боль в суставах, очищать засоренные печень и почки».

А в прошлом веке в России наиболее широко его разводили в Краснодарском крае.

Рецепты приготовления артишоков имеются в отечественных кулинарных хрестоматиях – книге Молоховец и «Книге о вкусной и здоровой пище».

В древности считалось, что употребление артишока в пищу смягчает запах пота, способствует приятности дыхания, а сок, выжатый до цветения, укрепляет редующие волосы. В Средние века его применяли как мочегонное, противоревматическое и желчегонное средство. В XVIII–XIX веках широко использовали для лечения желтухи, цинги, при отеках любого происхождения, ревматизме, как потогонное, как повышающее аппетит. В России упоминание о лекарственной ценности впервые встречается у одного из основателей русской агрономической науки А. Т. Болотова.

Растение, привезённое в Израиль более 100 лет назад по указанию барона Эдмунда де Ротшильд, стало одним из наиболее часто используемых в натуральной медицине, благодаря высокому лечебному эффекту и широкому спектру действия.

В народной западноевропейской медицине свежие или высушенные листья и/или стебли широко используют как желчегонное средство, для лечения жёлчнокаменной болезни, а также как тонизирующее в период выздоровления от инфекционных болезней. Отвар корзинок со свежими яичными желтками и сейчас рекомендуют употреблять при болезнях печени и при запорах. Артишок используется и в некоторых «системах оздоровления».

В XVIII–XIX веках ученые и врачи высоко оценили эффективность артишока при лечении желтухи, цирроза печени, заболеваний желчного пузыря и засвидетельствовали желчегонное и антисептическое действие экстракта. Кроме того, ряд авторов приводили в своих трудах результаты исследований, проведенных с пациентами, страдающими различными видами обменных артритов. Они констатировали, что под воздействием экстракта артишока снижалось как содержание холестерина, так и содержание мочевины в крови. Были выявлены и диуретические свойства артишока. Эти терапевтические, известные с античных времен данные об артишоке были существенно дополнены и уточнены работами ученых и врачей в начале XX века. В 1929 году Парижскому терапевтическому обществу был представлен доклад об успешном лечении экстрактом артишока желтухи. В 1933 году было подтверждено свойство растения значительно снижать содержание холестерина в крови.

В 70 - 80-е годы фармакологическая ценность артишока вновь привлекла внимание европейских ученых. Начиная с середины 80-х годов прошлого века, во многих странах мира был получен ряд лекарственных препаратов на основе артишока колючего. В последние годы препараты с желчегонной, диуретической и гипоазотемической активностью из листьев артишока широко используются в Европе: в Испании производством препаратов из артишока занимаются 40 фирм, а во Франции — свыше 30 фармацевтических компаний.

В 1988 году Европейская медицинская комиссия в своей монографии сделала окончательный вывод об эффективности мочегонных свойств артишока. В последние годы изучением артишока активно занимаются японские ученые. Их исследования подтвердили все ранее известные свойства *Synapsis scolymus* и выявили новые его целебные качества. Артишок - это природная кладовая полезных веществ.



4. Химический состав

Специфическими действующими веществами являются цинарозиды – агликон и лютеолин, а также цинарин и холоргеновая кислота.

Артишок содержит большое количество витаминов и минералов, включая высокие концентрации калия, фосфора, кальция, магния, железа, цинка, меди, селениума, витаминов А, С, Е, группу В, включая В3, В5, В6, биофлавоноиды, каротин, ароматические вещества, придающие артишоку характерный приятный вкус. Высокое содержание инулина в мякоти артишока обуславливает его включение в диету больных сахарным диабетом.

Лечебное действие артишока обусловлено комплексом входящих в его состав биологически активных соединений. Трава артишока содержит компоненты моно- и дикофеилхинных кислот, которые до настоящего времени не выявлены в других растениях.

Важнейшими из них являются кофеилхинные кислоты (производные кофейной кислоты), флавоноиды и горькие вещества. Наибольшую лекарственную ценность представляют кофеилхинные кислоты, содержащиеся во всех частях растения. Одним из производных этих кислот является цинарин. Уже в середине 30-х годов XX столетия были известны биологически активные свойства этого вещества. Но от монотерапии цинарином пришлось отказаться, поскольку при использовании только цинарина даже в больших дозах терапевтический эффект был значительно менее выражен, чем при лечении экстрактом артишока, содержащим его. Биологическую ценность сырья определяет не только один цинарин, а вся совокупность кофеилхинных кислот.

Силимарин и другие биофлавоноиды артишока оказывают эффект при заболеваниях печени и способствуют защите организма от разрушительных почечных токсинов, обладают очищающими свойствами.

Во время сильной интоксикации организма необходимо принимать артишок, чтобы не произошли патологические изменения, ферменты сыворотки крови остались в норме, так как силимарин артишока полностью разрушает токсины. В цветочных бутонах артишока был обнаружен цинарин, сходный по свойствам с силимарином. Экстракт артишока рекомендуется каждому, у кого проблемы с кожей, тому, кто курит, потребляет алкоголь или живет в загрязненной окружающей среде. Артишок практически не впитывает свинец и ртуть, даже если растет на почве с их содержанием.

Инновационная технология получения субстанции в виде густого экстракта артишока в отличие от других зарубежных аналогов, где используется сухой экстракт, позволяет сохранить природные естественные соотношения всех веществ, содержащихся в исходном сырье. Поскольку АРТИШОК ГОРЬКИЙ является натуральным растительным препаратом, приготовленным щадящим путем (без высушивания экстракта) из растения, использование которого в кулинарии и медицине доказано тысячелетним опытом, целесообразно детально изучить лечебные эффекты данного препарата для больных с патологиями, характеризующимися поражением печени и желчевыводящих путей, наличием хронической интоксикации, азотемии и гиперхолестеринемии. В 1995 году были подтверждены ранее выдвигаемые гипотезы об антиоксидативных механизмах экстракта артишока и сделаны выводы о его холеретическом гепатопротекторном воздействии, что позволяет надеяться на более широкое применение этого лекарственного растения.



Упомянем, что авторитетный профессиональный **Справочник Видаль** не различает происхождения средства (сорт, части растения), но просто его обозначает как Сунара (Цинара), или Артишок полевой. Экстракты артишока безопасны для большинства людей, включая беременных женщин, однако их не стоит принимать лицам, имеющим аллергию на амброзию, которая повсеместно растет на юге.

5. Фармакологическое действие.

В последнее время артишок все больше и больше привлекает внимание фармакологов всего мира: его гепатопротекторные свойства настолько замечательны, что многие известные фитотерапевты, ученые с мировым именем называют его «одной из самых ярких и значительных побед фитотерапии».

1. Экстракт Артишока - мощный гепатопротектор, т. е. содержащиеся в нем активные вещества защищают клетки печени от действия токсинов. Экстракт Артишока увеличивает выработку коферментов гепатоцитами и оказывает влияние на метаболизм липидов, холестерина и кетоновых тел, улучшает антитоксическую функцию печени. Обладает детоксицирующим действием на паренхиму печени или почек при терапии антибиотиками. Гепатопротекторное действие препарата обусловлено такими свойствами:
 - антиоксидантным;
 - мембраностабилизирующим;
 - антитоксическим (способствует обезвреживанию и выведению из организма токсинов, в том числе солей тяжелых металлов, пестицидов, алкалоидов);
 - желчегонным (нормализует процессы желчеобразования и желчеотделения);
 - повышением детоксицирующих свойств печени (усиливает связывание глюкуроновых и сульфогрупп, увеличивает элиминацию токсичных продуктов, в т.ч. нитросоединений, алкалоидов, солей тяжелых металлов, алкоголя).
2. Экстракт Артишока оказывает желчегонное действие преимущественно за счет холеретического эффекта. Он увеличивает объем выделяемой желчи и секрецию солей желчных кислот и нормализует физико-химические свойства желчи. Способствует купированию основных клинических проявлений хронического бескаменного холецистита с дискинезией желчного пузыря по гипокинетическому типу, обладает противовоспалительным и гепатопротекторным действием.
3. Единственный препарат, совмещающий холеретическое и холекинетическое действие, что позволяет избежать одновременного приема нескольких препаратов.
4. Способствует пищеварению, предупреждают развитие холецистита, уменьшают газообразование и нормализует деятельность кишечника.
5. Экстракт Артишока обладает выраженной диуретической активностью, увеличивая мочевыделение в условиях спонтанного суточного диуреза, улучшает клубочковую фильтрацию почек, что способствует выведению конечных продуктов печеночной детоксикации.
6. Обладает гипоазотемическим действием (способствует выведению из организма мочевины).
7. Единственный гепатопротектор, обладающий мочегонным эффектом, что позволяет использовать препарат при почечной недостаточности.
8. Обладает гипохолестеринемическим действием (снижает синтез холестерина гепатоцитами, уровень общего холестерина, липопротеинов низкой плотности, коэффициент атерогенности плазмы крови, нормализует внутриклеточный обмен фосфолипидов). Экстракт артишока содержит, в числе других составляющих, цинарозид и его производное лютеолин. Оба вещества действуют сходным



- образом с современнейшими дорогими холестеринпонижающими средствами, так называемыми статинами.
9. Обеспечивает положительное влияние на пигментный обмен в печени, способствуя снижению уровня общего билирубина и нормализации его фракционного состава.
 10. Нормализует белковый обмен и восстанавливает нормальное коллоидное состояние сывороточных белков.
 11. В комплексе медицинской реабилитации больных хроническим вирусным гепатитом С обеспечивает достижение и сохранение стойкой и продолжительной клинической ремиссии, ликвидацию астенических или астеноневротических проявлений и способствует восстановлению трудоспособности.
 12. У больных с заболеваниями печени предотвращает дальнейшее прогрессирование патологического процесса.

Итак, артишок имеет богатый комплекс биологически активных веществ, что обеспечивает широкий спектр фармакологического действия препарата. Учитывая многокомпонентность состава препарата АРТИШОК ГОРЬКИЙ, применение его успешно заменяет одновременно несколько препаратов.

6. Фармакокинетика.

Действие Артишока является совокупным действием его компонентов, поэтому проведение кинетических наблюдений не представляется возможным; все вместе компоненты не могут быть прослежены с помощью маркеров или биоисследований. По этой же причине невозможно обнаружить и метаболиты препарата.

Сейчас ученые работают над тем, чтобы точно определить, какие компоненты экстракта артишока ответственны за конкретные, уже известные фармакологические эффекты.

7. Дополнительные составляющие препарата:

Стручковый перец.

Разговор пойдет о сладком стручковом перце и о его уникальных лечебных свойствах. Если говорить о содержании в нем витамина С, то он не уступает в этом показателе черной смородине и плодам шиповника. Также в нем содержатся витамины В, Е и Р, помимо этого в сладком перце есть: никотиновая, яблочная, лимонная, щавелевая и фолиевая кислоты.

А сок перца изобилует железом и кремнием. Также в его составе можно обнаружить калиевые соединения, кальций, натрий, магний. А если говорить о цинке, то по его содержанию сладкий перец уступает первенство только чесноку.

Не зря это растение называют природным антибиотиком, ведь в его соке и семенах содержится капсицидин. Это отличное средство в борьбе с дрожжевыми грибами. По этой причине его полезно употреблять при расстройствах желудка, анемии, при упадке сил. Сок сладкого перца улучшает пищеварительные процессы в организме. Его используют в качестве стимулятора при потере аппетита. Нормализуя обменные процессы в организме, перец усиливает выделение желчи. При авитаминозах он также является эффективным средством, перец хорошо употреблять в реабилитационный период после операций.

Сладкий стручковый перец повышает радиационную защиту организма, так как в нем высоко содержание витаминов и клетчатки.

Красный перец.

Перец красный острый, кайеннский перец, перец чили — высушенные плоды тропического полукустарничка *Capsicum frutescens*, пряность, имеющая жгучий вкус.



Синонимы: красный, острый, жгучий перец, мексиканский, перец стручковый, турецкий. В качестве пряности употребляются зрелые свежие либо высушенные плоды стручкового перца, ярко-красного цвета с гладкой, блестящей поверхностью. Запах у стручкового перца слабый, вкус — более жгучий, чем у какой бы то ни было пряности. Чили — так принято называть все многочисленные жгучие сорта красных перцев.

По содержанию витамина С чили превосходит все овощи. За выделение витамина С из плодов чили венгерский ученый Альберт Сент-Дьерди получил в 1937 году Нобелевскую премию. В красном перце есть витамины В1, В2, В3, Е, а по содержанию витамина А он может соперничать с морковью. Перец чили богат калием, кальцием, фосфором, магнием, железом. В малых количествах присутствует натрий и цинк. Острый, жгучий вкус чили обусловлен наличием капсаицина (в 20 раз больше, чем в сладком перце). Перец чили может использоваться с другими пряностями и травами, когда требуется стимулирующее действие. Он улучшает циркуляцию крови, изгоняет глистов, помогает пищеварению. В умеренном количестве чили повышает жизнедеятельность организма, бодрит и способствует хорошей восприимчивости. Добавленный в небольшом количестве в пищу чили «согревает» внутренние органы в сырую и холодную погоду. Он обладает способностью усиливать качества других пряностей и трав. Современная медицина поддерживает традиционное использование этого растения как болеутоляющего средства и для улучшения пищеварения.

Горечавка.

Научная медицина применяет горечавку желтую (*G. lutea* L.). Препараты ее (порошки и экстракты) употребляется как горечи, возбуждающие аппетит и улучшающие деятельность пищеварительных органов. Горечавку желтую применяют в народе там, где она растет (высокогорные луга) в качестве средства, улучшающего пищеварение.

Отвар корневищ и корней горечавки (15 - 20 г на литр воды) применяют при вялом пищеварении, при запорах, отсутствии аппетита, при бледной немочи, подагре, артритах и, наружно, для лечения старых гноящихся ран.

Назначают при гастритах, поносах, наружно – для смазывания порезов и заживления свежих и гнойных ран, а в сочетании с приемом внутрь – при ревматических болях и опухлях суставов. Наружно свежие листья или сухие, распаренные в небольшом количестве кипятка, используют при нарывах, фурункулах, гнойных ранах и язвах. С этими же целями применяют и порошок из листьев и травы, присыпая им раны, или готовят мазь из порошка или сока надземных частей растения. Свежие листья считаются хорошим средством для лечения панариция. Отвар корней применяют в качестве противохолерического средства. Водный настой травы назначают как успокаивающее при неврастении, бессоннице и других неврологических расстройствах. Сок из свежей травы применяют при диатезах, экземах, осложненных микрофлорой и для полоскания рта и горла, при этом сок разбавляют водой. Иногда сок консервируют водкой и используют в таком виде. В китайской медицине растение применяется при дисфункции печени и некоторых гинекологических заболеваниях, в последнем случае чаще используют цветки горечавки. Цветки входят также в состав противовоспалительных средств, рекомендуемых при трахеите и ларингите. Корни назначают в качестве мочегонного при нефрите, а также при инсультах на почве склероза, при ожогах и обморожении.

Горький апельсин.

Померанцевое дерево, горький апельсин, нероли стало известно арабам в IX – X веках. Несмотря на то, что приготовленные из плодов померанца восточные сладости были излюбленным лакомством, горький апельсин ценили как лекарственное средство. А наслаждаться запахом нероли могли лишь очень богатые люди. Неролиновое масло и



сейчас считается самым дорогим, ведь для того, что бы получить 800 г. душистого вещества, нужно переработать 1 тонну лепестков.

Лечебные свойства:

Укрепляет сердечную мышцу, нормализует деятельность сердца при аритмии, неврозах. Оптимизирует деятельность желудочно-кишечного тракта. Применяют при гастрических расстройствах, хронических запорах.

Сильнодействующее противосклеротическое средство. Укрепляет стенки сосудов.

Применяют при раздражении кожи, дерматозах (особенно нейродерматитах), кровоизлияниях.

Помогает устранить гормональные нарушения.

Нормализует работу желез внутренней секреции.

Устраняет климатические расстройства, предменструальный синдром.

Хорошее средство для лечения заболеваний на нервной почве.

Противошоковое средство.

Розмарин.

В области медицины часто используется для стимулирования организма: повышает его жизненную энергию и активность, усиливает обмен веществ и способствует регенерации тканей, оптимизирует коронарный кровоток, ослабляет симптомы ишемии сердца и повышает артериальное давление.

Стимулирует: работу печени и пищеварение, мозговое и периферическое кровообращение; укрепляет стенки капилляров, облегчает состояния при варикозном расширении вен, геморрое. Регулирует нарушения менструального цикла за счет устранения резких колебаний женского гормонального фона. Известно, что эфирное масло розмарина активизирует работу органов чувств: устраняет переутомление глаз, улучшает цветовосприятие; усиливает обоняние.

Розмарин полезен при респираторных заболеваниях, бронхите, астме. Его стимулирующее действие благоприятно при колитах, нарушениях пищеварения, дисфункции печени, нарушениях месячного цикла. В особенности розмарин показан при заболеваниях, сопровождающихся угнетением иммунитета и нервной системы.

Анис.

В народной медицине анис издавна использовался как потогонное, отхаркивающее средство. Для лечения ожогов применяют смесь аниса с яичным белком. Чай из анисового семени прекрасно успокаивает нервную систему. При головной боли и невралгиях полезно жевать семена аниса.

Настоем плодов аниса обыкновенного лечат кашель, связанный с простудой, бронхит, трахеит и коклюш. Этим же настоем полощут горло при ларингите, пародонтозе, стоматите и плохом запахе изо рта.

При воспалении слизистой оболочки мочеиспускательного канала, чаще всего вызванного гонореей и осложненного воспалением предстательной железы, рекомендуется принимать настой плодов аниса.

Мужчинам для усиления потенции рекомендуется постоянное применение плодов аниса обыкновенного в пищу.

Настой плодов аниса прекрасно стимулирует выделение молока у кормящих матерей. Хорошо помогает настой плодов при болезненных менструациях.

Анис обыкновенный применяют также как отхаркивающее, потогонное, жаропонижающее, мягкое послабляющее и ветрогонное средство, для утоления жажды и улучшения аппетита. Наиболее распространено применение настоя аниса при заболеваниях органов дыхания — ларингите (заболеваниях гортани), трахеите, бронхите, бронхоэктатической болезни, бронхопневмонии, при коклюше у детей и других заболеваниях.



Настой аниса используют также для полосканий при воспалении десен (гингивитах), слизистой оболочки полости рта (стоматитах), тонзиллитах и других заболеваниях.

Фенхель.

Фенхель - ближайший родственник укропа пахучего. Траву и плоды фенхеля назначают при спастических колитах, метеоризме, для улучшения аппетита, пищеварения, отделения желчи, а также при камнях желчно- и мочевыводящих протоков и других болезнях (фенхель может принести пользу при лечении онкологических больных). Особенно часто настой фенхеля назначают в педиатрии (в виде укропной воды). По химическому составу фенхель сходен с укропом огородным.

С лекарственной целью применяют плоды фенхеля в качестве противокашлевого средства и как слабительное, а также для улучшения вкуса других растительных препаратов. В размолотом виде плоды этого растения входят в состав сложного лакричного порошка и сенжерменского сбора вместе с анисом.

Препараты из плодов фенхеля повышают секрецию пищеварительных желез, оказывают желчегонное, спазмолитическое и диуретическое действие, а также регулируют моторную деятельность кишечника, оказывают некоторый антибактериальный эффект. Также плоды фенхеля действуют успокаивающе на центральную нервную систему.

Эфирное масло, «масло фенхелевое», используют как корректирующее вкус лекарств, как отхаркивающее, при метеоризме. «Вода укропная» применяется для улучшения функции кишечника, при метеоризме у грудных детей. Фенхель входит в состав ветрогонного чая. Настой фенхеля используется как отхаркивающее при бронхитах. В корейской медицине препараты на основе фенхеля применяют как жаропонижающее.

В народной медицине применяется аналогично научной и, кроме того, как диуретическое; при бронхиальной астме, неврастении, спастических колитах. Входят в успокаивающие, желчегонные и ветрогонные чаи.

В лечебных целях используют также корни и стебли растения. Фенхель способствует высвобождению газов из кишечника, стимулирует дыхание, повышает кислотность в желудке, лечит диспепсию, помогает лечению насморка, облегчает колики.

Мята перечная (Mentha piperita).

В листьях и соцветиях имеется эфирное масло (1,5-3,5% на сухой вес). Мятное эфирное масло содержит в основном ментол. В медицинской практике настой из листьев мяты перечной принимают внутрь против тошноты и как желчегонное средство. Из листьев и наземных частей изготавливают мятное масло, мятную настойку или мятные капли (назначают по 10-15 капель против тошноты и рвоты, а также для улучшения вкуса некоторых лекарств). Мятное масло как ароматическое вещество используют в парфюмерно-косметической промышленности. Препараты мяты входят в состав зубного порошка, зубных паст и полосканий. В пищевой промышленности масло и лист применяют как пряность.

Применяют при нервных заболеваниях и болях в области сердца, холециститах, камнях в желчном пузыре и почках, метеоризме, тошноте и рвоте, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, мигрени, бессоннице, зубной боли, ревматизме, простудных заболеваниях, атеросклерозе, гипертонической болезни, воспалительных заболеваниях верхних дыхательных путей, гриппе, стенокардии, спазмах сосудов головного мозга и нарушениях обмена веществ. Наружно мяту перечную используют в виде припарок при опухолях, невралгиях и радикулите.

В народной медицине настой, отвар мяты перечной применяют при желудочно-кишечных спазмах, поносе, болях в сердце, печеночных коликах, тошноте, изжоге, для повышения аппетита, а также как противокашлевое; наружно - при невралгических болях, как антисептическое средство при воспалительных процессах, ожогах,



заболеваниях верхних дыхательных путей, бронхите, бронхоэктазии, зубной боли. Сок мяты перечной рекомендуется при приступах грудной жабы (стенокардии), повышенной возбудимости, бессоннице, истерии, зудящих дерматозах, при дисфункции пищеварительного тракта, спастических колитах, метеоризме, рвоте, тошноте, поносе, заболеваниях печени и желчного пузыря, при мочекаменной болезни.

Мята перечная высоко ценилась в Древней Греции и Риме. В Риме считалось, что мятный запах поднимает настроение и способствует оживленной застольной беседе, поэтому пиршественные залы обрызгивали мятной водой, столы натирали мятными листьями, а гостям предлагали венки из мяты. Считалось, что аромат мяты, возбуждает работу мысли, поэтому римский историк Плиний Старший постоянно носил на голове венок из свежей зелени мяты, рекомендуя делать это и своим ученикам. Этот обычай дожил до средних веков. Мята широко применялась в лекарственных целях в арабской, китайской, японской медицине. Авиценна рекомендовал водяную мяту при внутренних кровотечениях, наружно - при головных болях, заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

8. Показания к применению препарата АРТИШОК ГОРЬКИЙ:

- диспептические явления (тяжесть в эпигастрии, метеоризм, тошнота, отрыжка);
- дискинезия желчевыводящих путей и желчного пузыря по гипокINETическому типу, нарушение оттока желчи;
- холецистит;
- хронический и острый (в фазе реконвалесценции) гепатит, жировой гепатоз, цирроз печени, печеночная энцефалопатия;
- медикаментозная, пищевая, алкогольная интоксикации, другие хронические интоксикации (в т.ч. гепатотоксичными веществами, нитросоединениями, алкалоидами, солями тяжелых металлов);
- хронический нефрит, хроническая почечная недостаточность,
- ацетонемия;
- олигурия при сердечной недостаточности и циррозе печени;
- атеросклероз (в составе комплексной терапии);
- ожирение (в составе комплексной терапии);
- профилактика и лечение гестозов беременных.

А также:

- Пациентам с дискинезией по гипотонически-гипокINETическому типу с сопутствующим хроническим гепатитом или без него, имеющим привычку употреблять жирную, острую пищу.
- Мужчинам или женщинам с некалькулезным холециститом.
- Пациентам с хроническим гепатитом любой этиологии.
- Пациентам с диспептическими нарушениями, вызванными функциональными расстройствами желчного пузыря, сопровождающимися ощущением тяжести в эпигастриальной области, тошнотой, отрыжкой
- Пациентам с хроническими интоксикациями.
- Пациентам с хронической почечной недостаточностью начальной или средней стадии.
- Больным пожилого возраста с гиперхолестеринемией при сопутствующих заболеваниях печени.
- Людям, не употребляющим алкоголь, но желающим наслаждаться аперитивом.

Применение в период беременности и лактации:

Возможно по рекомендации врача.

Имеются сообщения о том, что применение Артишока в комплексном лечении преэклампсии способствует улучшению клинического течения заболевания. Полагают,



что Артишок может быть рекомендован в комплексе профилактических мероприятий при риске развития гестоза на ранних сроках беременности.

Побочное действие:

Со стороны пищеварительной системы: возможно развитие диареи при длительном приеме препарата в высоких дозах.

Изредка - кожные аллергические реакции.

Особые указания и меры предосторожности:

С осторожностью применяется при тяжелых формах печеночной недостаточности и детям по показаниям.

Не рекомендуется применять при заболеваниях желудочно-кишечного тракта в период обострений.

Лекарственное взаимодействие:

При одновременном применении возможно ослабление действия непрямых антикоагулянтов (фенпрокумон, варфарин).

Противопоказания:

обструкция (непроходимость) желчных путей, желчекаменная болезнь, аллергические реакции на артишоки и др. сложноцветные.

9. Способ применения.

Взрослым принимать после еды по 1 столовой ложке 2-3 раза в день в чистом виде или разбавлять водой или фруктовым соком. При пониженной секреторной активности желудка и сниженном аппетите принимать до еды. Начинать принимать с 1 чайной ложки 1 раз в день, постепенно увеличивая дозу до возрастной.

Детям можно давать уже с 2-х месячного возраста, добавляя по каплям в питьевую воду при расстройствах пищеварения, повышенном газообразовании.

Хранение. Содержит мало консервантов; поэтому нельзя пить из бутылки. Открытую упаковку хранить в холодильнике! Израсходовать в течение месяца!

10. Литература:

1. «Нарин» для нашего здоровья. Составил д.м.н. проф. А.С.Ямпольский в сотрудничестве с директором учебно-информационного отдела Эстелой Спильман.

I. Информация ООО «Фармацевтической компании «Здоровье», Киев, 2005г:

1. Научные исследования свойств артишока на базе Киевской медицинской академии последипломного образования им. П.Л. Шупика на кафедре гастроэнтерологии и диетологии.

2. Научные исследования свойств артишока Институтом терапии АМН Украины в отделении гастроэнтерологии.

3. Научные исследования свойств артишока на кафедре инфекционных болезней Луганского медицинского университета под руководством профессора Валерия Фролова.

4. Научные исследования применения артишока для реабилитации больных с вирусным гепатитом С на кафедре инфекционных болезней Луганского медицинского университета под руководством профессора Валерия Фролова.

II. Архив газеты "Фармацевтический вестник" №54 "Артишок завоевывает мир".

III. Владимир Василенко "Артишок - полузабытый овощ", Москва 2002г.