

*Карманный
целитель*



Юрий Константинов

ЛЕЧЕНИЕ КАРТОФЕЛЕМ

**От гипертонии, аритмии, онкологии,
туберкулеза, язвенной болезни, артрита,
варикоза, ревматизма...**



Карманный целитель

Юрий Константинов

**Лечение картофелем от
гипертонии, аритмии, онкологии,
туберкулеза, язвенной болезни,
артрита, варикоза, ревматизма...**

«Центрполиграф»

2018

УДК 615
ББК 53.59

Константинов Ю.

Лечение картофелем от гипертонии, аритмии, онкологии, туберкулеза, язвенной болезни, артрита, варикоза, ревматизма...
/ Ю. Константинов — «Центрполиграф», 2018 — (Карманный целитель)

ISBN 978-5-227-07968-8

Такая привычная, такая доступная и всеми любимая картошка. Жареная, вареная, во вторых блюдах, в салатах, супах, чипсами. Крахмал для киселя, пудингов, косметологии и даже поклейки обоев... Универсальный продукт!!! Всем известно, что картофель – наш второй хлеб. Очень давно картофель подавали только королевским особам, тогда его называли земляными яблоками. Сейчас все изменилось. Картофель дешев, доступен и кормит всех, а наша книга научит вас еще и эффективно лечиться при помощи этого овоща. Спектр лечебного действия картофеля огромен: он выводит токсины, укрепляет сосуды, лечит экземы и ожоги, нормализует обменные процессы, улучшает работу печени, обладает спазмолитическим и мочегонным действием, предотвращает ревматизм и сахарный диабет... Главная его ценность том, что в нем много калия, благодаря которому оздоравливается сердечно-сосудистая система. Картофельный крахмал применяется как противовоспалительное, смягчающее, обволакивающее средство при болезнях желудочно-кишечного тракта. Также он защищает слизистую оболочку желудка и кишечника от химического раздражения при приеме таблеток. А еще он является основой для компрессов, присыпок и мазей...

УДК 615
ББК 53.59

ISBN 978-5-227-07968-8

© Константинов Ю., 2018

© Центрполиграф, 2018

Содержание

Предисловие	7
История распространения	9
Картофель	11
Куст растения	11
Клубни	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Юрий Константинов
**Лечение картофелем от гипертонии,
аритмии, онкологии, туберкулеза, язвенной
болезни, артрита, варикоза, ревматизма...**

© Константинов Ю., 2018

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2018

© «Центрполиграф», 2018

Предисловие

Родиной картофеля является Южная Америка, где он был введен в культуру в далекой древности. В настоящее время картофель выращивается во многих странах мира и повсеместно в нашей стране.

В медицинской практике используются разные части растения. В них содержится до 15 % крахмала, 1–2 % белка, 0,5–1 % сахаров и около 1 % минеральных солей, а также имеются клетчатка, жиры, органические кислоты (преимущественно лимонная, яблочная и щавелевая) и другие соединения. В клубнях картофеля найдены витамины группы В, аскорбиновая и фолиевая кислоты, каротиноиды, витамины D, PP, K, E, H, U, незаменимые аминокислоты, соли кальция, калия, фосфора, железа и другие важные для здоровья человека вещества.

В нашей стране клубни картофеля являются одним из самых распространенных пищевых продуктов. В связи с питательностью и высоким содержанием витаминов, аминокислот и минеральных веществ картофелю следует отвести одно из ведущих мест по диетическому и лечебно-профилактическому значению. Население нашей страны почти половину суточной потребности в аскорбиновой кислоте удовлетворяет за счет использования в пищу картофеля; 200 г свежего картофеля содержат почти полную суточную дозу аскорбиновой кислоты. При кулинарной обработке картофель не следует длительно подвергать действию высоких температур из-за возможного разрушения витаминов.

В медицинской практике клубни картофеля применяют не только как источник витаминов, но и для профилактики и лечения ряда заболеваний. Клубни растения обладают противовоспалительными, ранозаживляющими, спазмолитическими и мочегонными свойствами. Полученный из картофеля крахмал оказывает смягчительное, обволакивающее и противовоспалительное действие. Сок картофеля тормозит секрецию пищеварительных желез. Благодаря наличию в клубнях картофеля ацетилхолина постоянное применение картофельного сока способствует снижению уровня давления.

Клубни картофеля занимают ведущее место в диетическом питании. Их включают в диету больных, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями, болезнями обмена веществ и желудочно-кишечного тракта. Свежий сок картофеля эффективен при гастритах и язвенной болезни, сопровождающихся повышенной секрецией желудочного сока. Картофельный сок, принятый за 30–40 минут до еды, улучшает пищеварение и нормализует функцию кишечника.

Применение картофеля при заболеваниях сердечно-сосудистой системы обусловлено не только высоким содержанием в нем солей калия, но и мочегонными и спазмолитическими свойствами растения. Отмечено положительное терапевтическое действие тертых свежих клубней картофеля при наружном применении для лечения ожогов, экземоподобных и других кожных болезней. Острые и хронические респираторные заболевания лечат путем вдыхания паров, содержащих ряд летучих лекарственных веществ, растирания свежесваренного картофеля.

С косметической целью применяют маски для лица, приготовленные из сваренного в «мундире» картофеля, смешанного со сливками или сметаной. Особенно эффективны такие маски при сухой коже и лечении солнечных ожогов.

Не следует забывать о возможности тяжелых отравлений при употреблении в пищу недоброкачественного картофеля. Отравление происходит из-за содержания в проросших клубнях, особенно в кожуре и так называемых глазках, высокоактивного глюкоалкалоида – соланина. В малых дозах этот алкалоид оказывает кортизоноподобное противовоспалительное действие, а в больших дозах может оказывать токсический эффект. При длительном хранении и сильном проращивании клубней картофеля или их позеленении и загнивании содержание

соланина может резко возрастать, что приводит к различной форме отравлений. В больших дозах соланин угнетает функцию ЦНС, повреждает форменные элементы крови.

Отравление недоброкачественным картофелем характеризуется тошнотой, рвотой, диспепсическими явлениями, одышкой, сердцебиением, судорогами, в тяжелых случаях кратковременной потерей сознания. В таких случаях следует прибегнуть к медицинской помощи.

Особый разговор о генномодифицированным картофелем. Одни ученые утверждают, что он смертельно опасен, другие считают его продуктом будущего, предназначенным для спасения человечества от голода.

У картофеля множество врагов: насекомые-вредители, микроскопические черви – картофельные нематоды, патогенные грибки, вызывающие различные заболевания, сорняки, которые забирают из почвы влагу и полезные вещества, а корнями пронзают клубни. Ученые, стоявшие у истоков генной инженерии, руководствовались благородной целью: сохранить урожай, избавив производителей от тяжелого труда по прополке картофельных полей, борьбе с болезнями и паразитами. Для этого достаточно было всего лишь изменить ДНК растения, встроив в структуру дополнительные гены, благодаря которым картошка приобретет новые свойства. К середине 1990-х годов после тестирования на безопасность для здоровья человека картошка ГМО появилась в продаже.

История распространения

Картофель ведет свое происхождение из Южной Америки, где до сих пор можно встретить это растение в диком виде. Именно на территории Южной Америки и начали разводить картофель как культурное растение. Основу рациона южноамериканских индейцев составляли маис, фасоль и странные клубни, которые называли «папа». Индейцы настолько ценили картофель, что даже поклонялись ему как божеству. А единицей измерения времени служил интервал, необходимый для варки картошки – примерно один час.

Использование картофеля в мире началось с испанских завоеваний новых территорий. Уже в первой половине XVI века, вместе с золотом и серебром из заморских колоний, клубни картофеля попали в Испанию. Здесь их называли так же, как и на родине: «папа». Педро Сьеса де Леон в 1551 году привез этот овощ в Испанию, а в 1553 году написал очерк, в котором описал историю обнаружения картофеля, его вкусовые и питательные свойства, правила приготовления и его хранения.

Испанцы оценили не только вкус, но и красоту заморского гостя, а потому зачастую картофель рос на клумбах, где радовал глаз своими цветками. Лекарши широко использовали его мочегонные и ранозаживляющие свойства. К тому же, он оказался очень действенным лекарством от цинги, которая в те времена была настоящим бичом моряков. Известен даже случай, когда император Карл V преподнёс картошку в дар заболевшему Папе Римскому. Очень популярной картошка стала во Фландрии, бывшей тогда колонией Испании.

Картофель начал распространяться по Европе. В немецких княжествах крестьяне не доверяли властям и отказывались сажать новый овощ. Ягоды картофеля ядовиты, и поначалу люди, не знавшие, что в пищу следует употреблять корнеплод, попросту травились. Король Фридрих Вильгельм I Прусский в 1651 году издал указ, согласно которому тем, кто отказывался сажать картошку, следовало рубить носы и уши. Уже во второй половине XVII века картофелем были засажены значительные площади в Пруссии.

Во Франции издавна считалось, что корнеплоды – пища низших классов. Знать отдавала предпочтение зеленым овощам. Картофель в этой стране не выращивали вплоть до второй половины XVIII века: крестьяне не желали никаких новшеств, а господ заморский корнеплод не интересовал.

Французский военный лекарш Пармантье во время Семилетней войны попал в плен к немцам, где и попробовал картофель. Будучи человеком образованным, месье Пармантье сразу понял, что картофель способен избавить крестьян от голода, который был неизбежен в случае неурожая пшеницы.

Поскольку фармацевт был вхож во дворец, он уговорил короля Людовика XVI отправиться на бал, приколов букет цветов картошки к парадному мундиру. Королева Мария Антуанетта, бывшая законодательницей мод, вплела те же цветы в свою причёску.

В 1787 году Пармантье попросил у короля участок пахотной земли в окрестностях Парижа и роту солдат, чтобы охранять посадки картофеля. Заодно мэтр объявил, что всякого, кто похитит ценное растение, ждёт казнь. Целыми днями солдаты охраняли картофельное поле, а ночью уходили в казарму. Вскоре растения были разворованы и высажены в окрестных огородах. Во Франции мэтру Пармантье воздвигли два памятника: в Мондидье (на родине учёного) и под Парижем, на месте первого картофельного поля. На постаменте памятника в Мондидье высечено: «Благодетелю человечества».

Территория Британских островов мала, и плодородной земли здесь немного, а потому голод был частым гостем в домах фермеров и горожан. Ещё хуже обстояло дело в Ирландии, которую английские хозяева немилосердно грабили.

Картошка стала настоящим спасением для простого люда в Англии и Ирландии. В Ирландии она и сейчас – одна из основных культур. У местных жителей даже есть пословица: «Любовь и картошка – две вещи, с которыми не шутят».

В Брюсселе уверены, что жарить картофель после его появления в XVI веке в Европе начали именно там. В Бельгии есть музей, посвященный картофелю. Там можно найти множество экспонатов с изображением этого растения – это и почтовые марки, и картины известных художников, например «Едоки картофеля» Ван Гога.

Император Пётр I, побывав в Голландии, привёз оттуда мешок картошки. Царь был твёрдо убеждён, что у этого корнеплода в России – большое будущее. Уже при Елизавете картошка была частым гостем и на царском столе, и на столах вельмож. Простой народ, однако, любовью к картофелю не воспылал. Как и в Германии, ходили слухи о ядовитости овоща. К тому же, по-немецки «крафттойфель» означает «чёртова сила». В православной стране корнеплод с таким названием вызывал неприязнь.

В 1839 году, во времена правления Николая I, в стране случился сильный недород, за ним последовал голод. Правительство приняло решительные меры по недопущению впредь подобных случаев. Как водится, к счастью народ гнали дубиной. Император повелел, чтобы картофель сажали во всех губерниях. В Московской губернии государственным крестьянам было велено вырастить картошки из расчёта 4 меры на человека, причём работать надо было бесплатно. В Красноярской губернии тех, кто не желал сажать картошку, высылали на каторжные работы по возведению Бобруйской крепости. В стране вспыхнули «картофельные бунты», которые были жестоко подавлены. У старообрядцев еще долго сохранялась максима: «Картошка проклята, чай двою проклят, табак да кофе – трою (т. е. вдвойне и тройне)».

Один владелец имения, выращивая клубни, давал их на семена и крестьянам. Однако посевы на крестьянских участках оказывались изреженными. Выяснилось, что крестьяне, посадив клубни, ночью выкапывали и продавали «проклятые земляные яблоки» за водку в ближайшей корчме. Тогда генерал пошел на хитрость: выдал на семена не целые, а резаные клубни. Их крестьяне не стали выбирать из земли и собрали хороший урожай, а убедившись в удобности картофеля, сами начали его разводить.

В итоге к концу XIX века посадки картофеля стали занимать значительные территории. Он получил название «второй хлеб», так как стал одним из основных продуктов питания.

Американская актриса Мэрилин Монро в 1951 году еще на заре славы своей снялась в фотосессии в платье, сделанном из картофельного мешка. Есть два варианта легенды, откуда взялась эта сессия. Первый: это был ее остроумный ответ журналисту, который критиковал ее наряды, называя дешевыми и вульгарными, и рекомендовал лучше надеть на себя картофельный мешок. Второй: демонстрация выражения, что на Монро будет блистать даже картофельный мешок. В любом случае, эта сессия была целиком идеей Монро.

Картофель стал первым овощем, выращенным в космосе на шаттле «Коламбия», в 1995 году.

Картофель

Куст растения

Картофель относится к семейству пасленовых. Это травянистое, сильно кустистое растение. Высота стеблей до 60 см, иногда и выше, они многочисленные, прямостоячие или приподнимающиеся.

Биологические особенности картофеля, как культуры, заключаются в специфичном формировании корневой системы, клубней и надземной части растения.

Обычная глубина залегания корневой системы картофеля – 25–40 см, то есть, корневая масса, в основном, находится на глубине пахотного слоя. В некоторых случаях корни могут уходить на глубину 80 см и более. Поздние сорта имеют более развитую корневую систему, чем ранние аналоги. Увеличить урожайность можно с помощью углубления пахотного слоя, например, до 70 см. Таким образом, количество клубней значительно вырастет.

Многие люди считают, что клубень – это и есть плод картофеля. На самом деле, клубень является частью подземного стебля. Растение накапливает в нем крахмал, сахар и другие полезные вещества, необходимые для дальнейшего развития. Клубень картофеля имеет своеобразное строение и внешний вид. Цвет у клубней может быть различный – белый, красный, фиолетовый.

На гладкой и плотной поверхности клубня всегда присутствуют, так называемые «глазки», маленькие черные точки и рубцы. Глазки – это почки, из которых прорастают стебли растения. Строение глазков довольно интересно: возле главной почки в каждом из глазков всегда присутствует еще несколько дополнительных почек, активизирующихся в случае повреждения основной. На каждом клубне может быть от 4 до 15 глазков. Располагаются они на верхней половине клубня.

Строение клубня картофеля включает также чечевички – маленькие точки, через которые в клубнях происходит газообмен. Формирование чечевичек происходит параллельно с образованием кожуры. Это плохой сигнал, указывающий на то, что в клубне нарушен газообмен либо он поражен болезнью.

Кожура самих клубней может быть гладкой, сетчатой или шелушащейся, в зависимости от конкретного сорта. Применение удобрений на фосфорной основе значительно утолщает кожуру, а калийные удобрения, наоборот, делают кожуру тонкой.

Стебель картофеля формируется из почки клубня. Несколько стеблей формируют куст.

Каждый сорт картофеля имеет свои особенности в размере и форме листьев.

Несколько веков назад, цветок картофеля, закрепленный на одежде, считался признаком принадлежности к аристократии. Цветы картофеля имеют довольно сложное строение. Соцветие имеет форму сложного завитка и может быть раскидистым или компактным. Цветок может быть белого, синего, фиолетового или другого цвета.

После завершения цветения созревает плод – зеленая ядовитая ягода, достигающая в диаметре 2 см. Строение ягоды довольно простое: она разделена на два гнезда, в каждом из которых находится множество маленьких сплюснутых семян.

Картофель получил широкое применение в народной медицине. Им лечат: фурункулы, геморрой, понижение потенции, раковые опухоли, туберкулёз легких, язвенную болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, гастрит, артрит, кашель, насморк, простуду, высокую температуру, ангину, мастит, ревматизм, гипертонию, заусеницы, морщины, мешки под глазами, бородавки и многое другое.

С лечебной целью используются цветки, отростки картофеля, его кожура и подземные клубни, которые заготавливают в период их созревания, сок, листья.

Клубни

Наиболее полезен картофель с июля по февраль. Затем клубни начинают выделять соланин – чрезвычайно вредное вещество.

Но и в «нормальное» время, выбирая картошку, убедитесь, что она без нитратов и болезней. Не принесёт пользы и ГМО. Понять какой продукт стоит покупать не так сложно. На его поверхности не должно быть чёрных точек, кожура его не должна быть зелёной, а в срезе не должно быть пустот и черноты (свидетельства раковых заболеваний «мутанта»).

Клубни обладают мягким подщелачивающим действием. Поэтому при его употреблении происходит нейтрализация излишков кислоты, которая образуется в организме при процессах метаболизма. Благодаря этому свойству, пюре из отварного картофеля, рекомендуют употреблять при желудочных заболеваниях, связанных с повышенной кислотностью желудочного сока. Еще лучше пить натошак свежий сок из сырых клубней (подробнее о свойствах сока мы еще поговорим чуть позже).

Картофельное пюре входит в рацион диетического питания для пациентов, страдающих заболеваниями сердечно-сосудистой системы, пищеварительного тракта, а также при нарушении обменных процессов в организме.

«В мундире». Методика лечения и профилактики отеков заключается в том, что больной ежедневно (трижды в сутки) получает по 350–500 г картофеля, отваренного без очистки от кожицы и без добавления соли. Во время лечения необходимо также выпивать в день по 1 стакану жидкости (компот, молоко, сок).

Картофельный крахмал используется в качестве наполнителя при изготовлении таблеток, порошков и присыпок. Адсорбирующие свойства крахмала позволяют использовать его, например, при пищевых отравлениях, вместо активированного угля. Крахмальный клейстер назначают, как для внутреннего приема, так и наружно, в виде клизм. Его используют в качестве смягчительного, обволакивающего и противовоспалительного средства при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта.

Сырой картофель. Рекомендуется съедать 1–2 картофелины сырые, мелко натертые на терке вместе с кожурой. В такой картошке – белки, фруктоза, сахароза, клетчатка, крахмал, витамины, около 30 микроэлементов.

Кашица, полученная из свежих клубней картофеля, используется наружно в виде аппликаций (компрессов) при лечении ожогов, трофических язв, дерматитов, экземы, грибковых поражений кожи. Сменять компрессы рекомендуется каждые 3–4 часа, при этом готовить средство необходимо непосредственно перед проведением процедуры.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.