

*Карманный
целитель*



Юрий Константинов

ЛЕЧЕНИЕ КАРТОФЕЛЕМ

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



Юрий Константинов
Лечение картофелем от
гипертонии, аритмии,
онкологии, туберкулеза,
язвенной болезни, артрита,
варикоза, ревматизма...
Серия «Карманный целитель»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=30480645

Лечение картофелем от гипертонии, аритмии, онкологии, туберкулеза, язвенной болезни, артрита, варикоза, ревматизма: Центрполиграф; М.;

2018

ISBN 978-5-227-07968-8

Аннотация

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...

Содержание

Предисловие	6
История распространения	10
Картофель	15
Куст растения	15
Клубни	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

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, РР, К, Е, Н, 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 ас-

корбиновой кислоты. При кулинарной обработке картофеля 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 возрасти, 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 следу-

ет 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 лекарь Пармантье во время Семилетней войны попал в плен к немцам, где и попробовал картофель. Будучи человеком образованным, меcье 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, напри-

мер «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 втройне)».

Один владелец имения, выращивая клубни, давал их на семена и крестьянам. Однако посевы на крестьянских участ-

ках 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 резанные 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 на 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 натощак 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. Рекомендуются 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, гриб-

ковых поражений кожи. Сменять компрессы рекомендует-
ся 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.