

Григорий Михайлов

# ИМБИРЬ

Чудо-ЭЛИКСИР  
ЗДОРОВЬЯ,  
КОТОРОМУ  
ПЯТЬ  
ТЫСЯЧ ЛЕТ



ВОСТОЧНАЯ  
МЕДИЦИНА  
ЛУЧШЕЕ

Восточная медицина. Лучшее

Григорий Михайлов

**Имбирь. Чудо-эликсир здоровья,  
которому пять тысяч лет**

«Издательство АСТ»

2015

УДК 581.6  
ББК 42.143

**Михайлов Г.**

Имбирь. Чудо-эликсир здоровья, которому пять тысяч лет /  
Г. Михайлов — «Издательство АСТ», 2015 — (Восточная  
медицина. Лучшее)

Имбирь, чудодейственная пряность, известная в кулинарии и в целительстве пять тысячелетий, обладает беспрецедентным количеством целебных свойств! Имбирь полезен для: ● пищеварения, ● укрепления иммунитета, ● борьбы с усталостью и лишним весом, ● сохранения молодости и красоты, ● лечения болезней сердца и сосудов, ● множества других заболеваний. Кроме того, имбирь – мощнейший афродизиак. И самое главное – потребление имбиря обходится без побочных эффектов! Это делает эту целительную пряность незаменимым средством для ведущих активный образ жизни людей, водителей, беременных, для больных и выздоравливающих, для проходящих лечение химиотерапией. В этой книге собрано все самое главное об этом удивительном растении-целителе. Данное издание не является учебником по медицине. Все рекомендации должны быть согласованы с лечащим врачом

УДК 581.6  
ББК 42.143

© Михайлов Г., 2015  
© Издательство АСТ, 2015

## Содержание

Предисловие. Огненный корень имбирь	6
Глава 1	8
Потрясающая история пряности	9
Название имбиря	10
Древний Восток: пряность, лекарство, духовный символ	11
Покорение Европы	13
Имбирь на Руси	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Григорий Михайлов**

## **Имбирь. Чудо-эликсир здоровья, которому пять тысяч лет**

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

© Михайлов Г., 2015

© ООО «Издательство АСТ», 2016

Спасибо автору книги за советы по использованию моей любимой пряности! Теперь все, что я готовлю, не только очень вкусно, но еще и целебно!

*Мария К., Санкт-Петербург*

Очень интересная книга для тех, кто хочет знать, что он употребляет в пищу. Здесь не только масса сведений о составе имбиря, но и увлекательные исторические экскурсы, забавные истории, любопытные факты.

*Сергей Р., Самара*

Имбирь спасал меня от тошноты в первую беременность, и вот я снова жду малыша и вновь он со мной – верный спутник первого триместра. А множество рецептов из этой книги дают мне возможность сделать борьбу с токсикозом не утомительным и даже приятным делом.

*Наталья Я., Ульяновск*

Эта книга стала для меня настоящей «скорой помощью». Теперь, чтобы снять боль и усталость в мышцах после тренировок и серьезных нагрузок, мне не нужно использовать дорогостоящие мази и синтетические препараты – имбирь всегда приходит на помощь.

*Всеволод Г., Хабаровск*

Имбирь – незаменимое средство моей природной домашней аптечки! Мои внуки забыли об осенних простудах, муж избавился от болей в суставах, а я – от проблем с давлением.

*Марина Б., Москва*

Огромное спасибо автору книги за ценные советы. Ведь имбирь помогает решать деликатные проблемы не только женщинам, но и мужчинам...

*Татьяна и Николай К., Воронеж*

## Предисловие. Огненный корень имбирь

*Все, что нужно для здоровья, можно найти в имбире.  
Восточная мудрость*

Имбирь, чудодейственная пряность, известная в кулинарии и в целительстве пять тысячелетий, обладает беспрецедентным количеством целебных свойств. Еще древние моряки не забывали прихватить с собой корешок имбиря в плавание: чтобы не укачивало, чтобы не заболеть цингой.

В Древнем Риме любили имбирь за его прекрасное воздействие на желудок и кишечник. Кроме того, имбирь совершенно по праву считали любовным эликсиром. В Средние века имбирь служил волшебным защитником от чумы и холеры.

Культивировать пряность начали в Индии. В ее жарком климате имбирь защищал от многих инфекций. Ряд специалистов уверен в том, что именно имбирь веками спасал эту страну от губельных эпидемий, поскольку был любимым лакомством и простых людей, и знати.

*В качестве благословенного растения имбирь упомянут в индийском священном эпосе «Рамаяна», созданном примерно 25 веков назад. А знаменитый древнеиндийский врач Чарак говорил об огненном корне так: «Все, что есть в имбире – хорошо».*

Очень быстро имбирь полюбился и в Китае. Великий философ Конфуций восхвалял чудесные достоинства имбиря, указывая, что роль корня настолько важна и громадна, что для имбиря нужно делать исключение даже в период голодания.

В те времена знаменитая пряность была уже известна как сильное лекарство и мощное средство для подготовки к духовному общению с богами, а еще для зачатия ребенка мужского пола. Конфуций же употреблял имбирь как средство, которое улучшает пищеварение и очищает душу.

Приверженцы некоторых конфессий не только в древние времена, но и сейчас не употребляют никаких специй, кроме имбиря. По их воззрениям, любые другие пряности могут осквернить тело, а стало быть, и душу, и только имбирь тело и душу очищает.

Помимо своих удивительных целебных свойств, имбирь обладает совершенно бесценным качеством: долго не портится, и это позволяет его долго хранить и перевозить на дальние расстояния. В частности, и поэтому имбирем так заинтересовались арабские древние купцы: им пришлось по вкусу это лакомство, заменяющее целую аптеку.

Сила и энергия, которые давал имбирь, лечебные его качества высоко ценились древними римлянами, о чем на заре нашей эры свидетельствовал Плиний Старший, автор «Естественной истории». В своей работе «Фармакология» он описывает согревающее действие имбиря, неоднократно упоминает его пользу для пищеварения, указывает на пряность как на противоядие.

Коран тоже не обошел имбирь своим вниманием: имбирь в нем упомянут в ряду блаженств, ожидающих после смерти верных Аллаху.

В Европу имбирь попал около тысячелетия назад. Немецкая аббатиса бенедиктинского монастыря, автор одного из первых трактатов по фитотерапии, Хильдегарде Бингенская рекомендовала пряность как стимулятор и тоник. Чуть позже в англосаксонских справочниках медицины встречаются уже более детальные описания целительных свойств имбиря, в частности, описывается его великолепное действие при истерии.

*Именно тогда в Англии фунт имбиря стоил шиллинг и семь пенни. Это стоимость овцы, или барана. Имбирный хлеб как редкий деликатес подавался на королевский стол, став одним из самых любимых лакомств европейских монархов.*

Генрих VIII, правивший Англией в первой половине XVI века, считал имбирь прекрасным средством для профилактики и лечения чумы. А английская королева Елизавета I отдавала дань кулинарным свойствам пряности – именно ей многие поколения детей обязаны своим любимым лакомством – имбирным человечком.

В начале XVI века имбирь привозят в Америку, а вскоре испанцы расширяют торговлю и отправляют имбирь в Мексику, на Ямайку, в Вест-Индию, где он чрезвычайно быстро распространился: его там даже стали выращивать. И уже через полвека Вест-Индия становится крупнейшим экспортером имбиря в Европу.

И у нас, на Руси, имбирь давний знакомец. Его добавляли в медовуху и в квас, в сбитни и варенье, в куличи и в сдобные булочки. Благодаря имбирю появился у нас «пряник». Это было изначально особенное печенье из Тулы, которое славилось по всей стране. В печенье добавляли имбирь. Изысканный пряный вкус, столь полюбившийся россиянам, выделил тульское печенье из подобных ему, и печенье было присвоено название «пряник», тогда же стало общеупотребимым выражение «тульский пряник». Сегодня большинство пряников выпекают без имбиря, а жаль.

Имбирь настолько хорош для любых систем и органов нашего организма, что о его целебных качествах можно писать тома. Прочитав эту небольшую книгу, вы узнаете, как можно с помощью удивительной пряности поправить и улучшить свое здоровье, чем хорош имбирь для прекрасной половины человечества и для мужчин.

Имбирь является универсальным и мощным средством для поддержания крепкого здоровья. Эта книга поможет вам умело применять пряность:

- Для повышения защиты организма от любых неблагоприятных внешних воздействий.
- Для укрепления иммунитета.
- Для очистки организма.
- Для устранения проблем с опорно-двигательным аппаратом.
- Для быстрого восстановления сил после физических и умственных нагрузок.
- Для лечения болезней органов дыхания и простуд.
- Для налаживания работы сердца и сосудов.
- Для оздоровления желудочно-кишечного тракта, печени, желчного пузыря.
- Для борьбы с усталостью, депрессиями и сонливостью.
- Для помощи при сахарном диабете.
- Для долгого сохранения женского и мужского здоровья.
- Для сохранения кожи здоровой и красивой.

В книге вы найдете лучшие рецепты по лечению прекрасным корнем и профилактике различных заболеваний.

Отличного вам здоровья с имбирем!

## Глава 1

### Имбирь: квинтэссенция здоровья, известная пять тысяч лет

Чем же имбирь так ценен? По сравнению со многими лекарствами, потребление имбиря обходится без побочных эффектов, таких как сухость во рту, расстройство кишечника и желудка, нарушение способности водить автомобиль. Это делает пряность незаменимым средством для ведущих активный образ жизни людей, водителей, беременных, для больных и выздоравливающих, для проходящих лечение химиотерапией, а еще для влюбленных.

Отлично изучены и широко применяются в фармакологии такие свойства имбиря, как:

- антиоксидантное,
- бактерицидное,
- антисептическое,
- ветрогонное,
- возбуждающее,
- заживляющее,
- отхаркивающее,
- обезболивающее,
- противоспазматическое,
- рассасывающее,
- потогонное,
- тонизирующее,
- стимулирующее.

Многие ученые убеждены, что имбирь помогает лучше жениться, но стоит при этом намного дешевле. Сфера его лечебных свойств гораздо шире, чем у чеснока и лука, к тому же от него не остается запаха, которым мы традиционно распугиваем коллег и любимых во время холодов и гриппа. Его можно добавлять буквально в любые блюда, выпечку, напитки.

**Главное – не воспринимать имбирь как лекарство. Каждый из нас с детства знает, что лекарство – это что-то невкусное, противное и связанное с болезнью. Имбирь – это чудесная пряность, которая делает любое блюдо вкуснее.**

Ну а то, что заодно у вас появляются силы, проходят старые болячки, светлеет голова, пробуждается интеллектуальная, социальная и сексуальная активность – это просто потому, что вы сильный, уверенный в себе, довольный жизнью человек. Который просто очень-очень любит имбирь. Ну что ж, простим себе эту слабость – в конце концов, человек без недостатков ужасно скучен и нуден.

*Вспомнив об имбире, можно много говорить о любви, романтике, мужчинах и женщинах, стройности и активном долголетии. Тот, кто прикасается к этому волшебному корешку, станет счастливее и здоровее.*



## Потрясающая история пряности

Имбирю не меньше 5000 лет.. Упоминания о нем мы встречаем в древнейших сказках и сказаниях, художественной литературе и научных фолиантах, старинных сборниках кулинарных и медицинских рецептов, он входит в состав тысяч лекарственных средств от сотен болезней. О нем рассуждают, спорят и радуются собственным открытиям имбирного чуда люди в интернете, женских и медицинских журналах, популярных и узкоспециальных книгах. Научные и медицинские лаборатории по всему миру проводят испытания имбиря и подтверждают его лечебные свойства, известные народной медицине уже более четырех тысяч лет.

### *Что же такое имбирь?*

Выражаясь научным языком, имбирь – род многолетних травянистых растений из семейства Имбирные. Чаще всего, говоря об имбире, подразумевают лишь ароматный корень этого тропического растения, берущего свое начало на территориях Южной Азии. Именно ради корня в Китае, Индии, Индонезии, а также на Ямайке, в Барбадосе, Австралии и Западной Африке сегодня выращивают имбирь, который затем поставляется в виде свежих корней или порошка сухого корня имбиря во все регионы мира. Вряд ли сегодня можно найти на карте страну, в которой не был бы известен имбирь – великолепная пряность, используемая и в кулинарии, и как лекарственное средство от многих болезней.

Принято считать, что родиной одной из древнейших пряностей, имбиря, является архипелаг Бисмарка – островная группа Меланезии в Тихом океане. Однако даже там ныне он не встречается в диком виде – сегодня это тщательно возделываемая культура.

Вот уже более 5000 лет имбирю слагаются гимны и песни, описание его непревзойденных свойств входит во все древние лечебники Китая и Индии, его упоминают в своих трактатах великие философы и просветители Востока и Запада.

Пожалуй, сложно найти что-либо на свете, что можно было бы использовать и в приготовлении еды, и в качестве лекарства, и как мощнейшее средство духовных практик.

Имбирь много путешествовал по миру – однажды попав в страну, он уже не покидал ее – из года в год, из века в век, из тысячелетия в тысячелетие люди восхищались им и использовали для самых разных нужд: и как непревзойденную приправу, и как мощнейшее лекарственное средство.

## Название имбиря

Биологи и медики используют его латинское название – *Zingiber* из семейства *имбирные* (*Zingiberaceae*).

По мнению специалистов, древние греки и римляне так назвали это растение по созвучию с его санскритским названием *singabera*, что в переводе с санскрита означает «рогатый корень».

Однако это не единственное его название. Так, на санскрите его называют также *вишвабхесадж* – «универсальное лекарство» и *махааушадхи* – «лучшая из трав».

Арабы называют имбирь поэтическим словом *занджабилъ*. В Америке чаще используется название *джинджер*, особенно распространено использование этого бойкого слова в названиях различных торговых марок продуктов, в состав которых входит имбирь. Кроме того, так часто называют пылких и бойких девушек.

В Англии имбирь тоже называют *джинджер*, причем слово это так распространено, что используется и в далеких от имбиря ассоциациях: это и рыже-желтый цвет волос, и налет ржавчины, и особые свойства ароматов в парфюмерии, и оживление, и приподнятое настроение, и множество других значений.

На Руси имбирь был широко распространен и в богатых, и в бедных домах. Многие века люди называли его *белым корнем* или *инбирем*. Современное название «имбирь» вошло в словарь лишь в XX веке, но до сих пор в литературе, интернете и обиходе можно встретить старое звучание – *инбирь*. При советской власти имбирь был исключен из перечня ввозимых приправ, но в Царской Руси без него не обходилось ни одно застолье.

## Древний Восток: пряность, лекарство, духовный символ

Не одну тысячу лет известен имбирь в Индии. Именно там впервые начали его культивировать. Для жаркого климата и тотальной антисанитарии имбирь явился панацеей от многих болезней и инфекций. Некоторые ученые сегодня утверждают, что именно благодаря обширным лекарственным свойствам и непревзойденному аромату имбиря, позволившему стать любимым лакомством и народа, и правителей, Индии удалось избежать повальных губительных эпидемий.

Чудодейственные свойства имбиря описываются и в аюрведических текстах «Чаракасамхита», «Сушрутасамхита», «Аштангасанграха». В качестве благословенного богами растения имбирь упоминается в одном из важнейших памятников Индии – священном эпосе «Рама-яна» (IV век до н. э.), положения которого до сих пор считаются непререкаемыми для большинства жителей региона. В эпосе описан город, санскритское название которого переводится как «имбирь» – это был крупный центр торговли имбирем того времени. Известный древнеиндийский врач Чарак сказал об имбире: «*Все, что есть в имбире – хорошо*», поясняя, что оздоровление тела и духа влечет за собой отвлечение от земных проблем и возможность отдать свои силы на общение с богами.

В Древнем Китае приверженцы целого ряда религиозных течений не употребляли никаких других специй, поскольку они могли осквернить тело – исключение делалось только для имбиря. Дело в том, что в восточных духовных обрядах имбирь занимал исключительное положение и рекомендовался как «чистая еда». Имбирь почитался, поскольку считалось, что его употребление очищало тело и подготавливало к общению с богами и предками.

О ценности имбиря две с половиной тысячи лет назад писал в своих работах величайший ум Древнего Китая, философ и учитель, мыслитель и просветитель Конфуций (551–479 гг. до н. э.), чье влияние на развитие культуры, менталитета и этики Востока ощущается до сих пор. Восхваляя достоинства имбиря, Конфуций указывал, что роль его настолько велика, что для имбиря следует делать исключение даже на период голодания. Уже в те времена имбирь был известен не только как восхитительная пряность и как сильное лекарство, но и как могучее средство для зачатия ребенка мужского пола. Сам Конфуций употреблял его каждый раз во время еды как средство, улучшающее пищеварение и очищающее душу. Некоторые религиозные секты не только в древности, но и поныне не употребляют никаких других специй, поскольку лишь имбирь дарует очищение духа и тела, угодное богам.

*Имбирь не оставлял людей не только в жизни, но и после смерти: его использовали для отпугивания злых духов от умерших по дороге в лучший мир. В первую ночь возле умершего ставили аромакурительницы, в которые ритуал предписывал периодически подбрасывать щепотки высушенного корня имбиря. Для того чтобы к человеку не прилипла земная скверна, руки и ноги натирали кусочком имбирного корня.*

Сельские жители приколачивали кусочек высушенного корневища над входом в дом для того, чтобы поглощать злые мысли, отгонять духов и защищать новорожденных детей. Китайские мореходы брали с собой кусочки имбиря для борьбы с морской болезнью. С древности до наших дней в Китае сохранилась традиция преподносить горшочек с засахаренным имбирем в подарок на Новый год – ведь эта сладость приносит здоровье, счастье и долголетие!

Воспевался имбирь не только в духовной, но и в художественной индийско-персидской литературе. Из хорошо известных нам произведений можно назвать знаменитые сказки «Тысяча и одна ночь»: здесь имбирь воспевается как прекрасный афродизиак – вещество, стимулирующее половое влечение и половую активность. В разных рассказах «Тысяча и одной

ночи» отмечается, что эта пряность имеет непревзойденные согревающие свойства, ее температура настолько высока, что маленький ломтик имбиря невероятно разжигает страсть и усиливает половое влечение. Мы встречаем здесь описание того, как для караванов паковались тюки с имбирем, какой терпкий изысканный вкус он придает шербету...

Не обошел своим вниманием имбирь и Коран. В 76-й суре, ниспосланной Магомету в Медине, в частности, говорится о том, какое воздаяние уготовано неверным, и подробно рассказывается о блаженстве, которое Аллах по Своей милости дарует верующим – имбирь упоминается в ряду блаженств, которые ожидают верных Аллаху.

Не удивительно, что мы встречаем описания имбиря и у среднеазиатских ученых. Так, в 214-й главе трактата «Канон врачебной науки», принадлежащего перу легендарного ученого, философа и врача Ибн Сины описываются свойства имбиря (занджабила) и его влияние на организм человека.

Шли годы, десятилетия, века... Создавались и распадалась империи и сменялись многовековые династии, крутилось колесо времени, а имбирь оставался непревзойденной приправой везде, куда он проникал усилиями неутомимых купцов-путешественников.

Помимо своих удивительных лекарственных свойств, имбирь обладает еще одним неоценимым качеством: он долго не портится, что позволяет хранить и перевозить его на большие расстояния. Именно поэтому имбирем заинтересовались древние арабские купцы, которым по вкусу пришлось это лакомство, заменяющее, к тому же, целую аптеку.

*Имбирь сводил купцов с ума. На имбирь играли в шахматы, кости, нарды, карты и другие азартные игры, обменивая на мешочек имбиря целые состояния. Долгое время корешки причудливой формы использовались в качестве денежной единицы – маленьким мешочком имбиря можно было расплатиться за любой товар.*

Постепенно имбирь распространялся все шире и, в конце концов, достиг берегов Нила. Египтянам тоже приглянулась эта приправа, однако не многие могли позволить себе дорогостоящую пряность.

На протяжении тысячелетий вокруг имбиря складывались легенды, которые успешно поддерживались неутомимыми и изощренными рекламистами – арабскими купцами. Легенды и сказки о стране на краю света, далеко за Красным морем, «стране троплодитов», которые выращивают и зорко охраняют волшебные корешки, дополнялись «личными» рассказами охотников за имбирем о трудностях и опасностях, с которыми приходилось им сталкиваться, дабы добыть заветное лакомство. Цены на чудодейственный порошок взлетали на невероятную высоту.

## Покорение Европы

До Египта имбирь добрался три тысячи лет назад, а оттуда, уже в античные времена – и до Средиземноморья. Начиная с IV века до н. э., крупнейшим перевалочным пунктом продажи имбиря стала – и оставалась долгое время – Александрия.

Древние греки и римляне безоговорочно признали это лакомство. В Древней Греции имбирь служил преимущественно приправой к изысканным кушаньям наиболее богатых домов. У римлян эта пряность оказалась востребованной гораздо шире – не только как пряность, но и как лекарство. Так, древнеримский врач и просветитель Клавдий Гален, автор классического труда «О частях человеческого тела», писал: «Мужчины исцеляются от полового бессилия, если будут есть сладости, содержащие мед, имбирь, корицу, кардамон, мускатный орех».

Энергия и сила, которую давал имбирь, его лечебные качества очень высоко ценились в Древнем Риме, о чем в I веке н. э. пишет латинский писатель-эрудит, автор «Естественной истории» Гай Плиний Секунд (более известный как Плиний-старший). В своей работе «Фармакология», описывая согревающее действие имбиря, он неоднократно упоминает пользу его для пищеварения и указывает на него как на противоядие.

*В V веке н. э. европейские моряки научились выращивать имбирь в горшках, которые брали с собой в долгие походы – он помогал защититься от цинги и обезопаситься от инфекций, подстерегавших мореходов в дальних странах.*

Из ботанических описаний свойств имбиря как растения первым считается подробное описание неизвестной европейцам культуры, сделанное путешествовавшим по Индии в XIII веке братом Марко Поло, Джавани де Монте Корвино. Однако сам имбирь появился и сразу полюбился в Европе гораздо раньше, а в Средние века он был признан одним из основных средств для профилактики холеры, чумы и других эпидемий.

В силу уникальных свойств свежих корневищ долго сохранять свою свежесть, имбирь стал первой восточной специей, проникшей из Индии на запад и север и широко распространившейся вдалеке от своей родины.

По свидетельствам монастырских летописей, в Германии и Франции имбирь появился в IX веке, а в Англии – в X веке н. э. Немецкая аббатиса бенедиктинского монастыря и одновременно автор одних из первых книг по фитотерапии в средневековой Европе Хильдегарде Бингенская (1098–1179) рекомендовала имбирь как тоник и стимулятор. В англосаксонских медицинских справочниках XIII–XIV веков мы уже встречаем детальные описания лечебных свойств имбиря, в том числе, описывалось его превосходное действие при истерии.

В те времена в Англии один фунт (примерно 0,45 кг) имбиря из Мекки стоил 1 шиллинг 7 пенсов – примерно столько же, сколько овца или баран. В качестве редкого деликатеса имбирный хлеб подавался на королевские столы и был одним из любимейших лакомств многих европейских монархов.

Среди известных европейских медицинских трудов необходимо упомянуть поэму «О свойствах трав», создание которой приписывается монаху и лекарю Одо из монастыря Мен на реке Луаре. В этой поэме об имбире было сказано:

Силу печени и желудка крепит он, улучшая пищеваренье;  
Избавляет от ядов, укусов, безопасной делая пищу;  
При болезнях груди он приходит на помощь;  
Унимает жар лихорадки, той,  
которой и вовсе не будет,

Коли как предупреждение болезни он пьется.  
С лавром мелко нужно его протереть и смешать  
С чистым и теплым вином,  
чтобы рези в желудке унять.  
Вместе с вязкой смолой исцеляет он  
опухоль шейных желез.  
От грозящего мрака спасает он очи, коль его наложить  
В смеси разных лекарств в ежедневной припарке.  
В остальном же подобен он перцу в лечение;  
Потому здесь умолчу, отослав к тому списку.

Король Англии в 1509–1547 годах Генрих VIII ценил не столько кулинарные, сколько лечебные свойства имбиря. Именно с легкой руки этого ветреного тирана имбирь в Англии, а затем и в континентальной Европе стал одним из самых популярных средств профилактики и лечения чумы.

Настоящим фанатом имбиря была королева Англии Елизавета I. Королева, чье правление (1558–1603 гг.) названо «золотым веком Англии», когда расцвел и укрепился международный авторитет страны, которая в этот период стала «владычицей морей», сменив на этом посту Испанию. Именно Елизавета I ввела в моду (а возможно, и сама придумала) имбирного человечка – имбирную коврижку, которую до сих пор любят миллионы детей во всем мире.

Для «вывода в свет» имбирного человечка был организован специальный бал, где он был представлен высоким гостям. Затем сотни имбирных человечков оказались на столах, при этом повара проявили чудеса, сделав многих человечков похожими на наиболее знаменитых из приглашенных гостей.

Вскоре появился и «имбирный домик», который до сих пор пекут на Рождество. И имбирные человечки, и имбирный домик очень любят дети, поэтому в Англии и некоторых других странах их пекут на разные семейные праздники, а кулинары делают их на заказ, похожими на именинников или родной дом. Имбирь был таким популярным, что в Лондоне даже появилась Имбирная улица.

В знаменитой пьесе «Двенадцатая ночь» Вильям Шекспир замечает: «Имбирю надлежит во рту гореть». Способность имбиря «во рту гореть», очищая дыхание, зубы и десны, оставляя после себя свежее дыхание и защищая человека от многочисленных инфекций, очень ценились в перенаселенной Европе.

## **Имбирь на Руси**

Испокон веков необыкновенно популярен был имбирь на Руси. Его добавляли в квас и медовуху, сбитни и варенье, сдобные булочки и куличи. Именно благодаря имбирию у нас появился «пряник» – изначально это было особое печенье из Тулы, в которое добавляли имбирь, славящееся по всей стране. Пряный вкус, полюбившийся россиянам, выделил это печенье из общего ряда, и ему было присвоено свое название «пряник», а выражение «тульский пряник» стало общеупотребимым. Встречаем имбирь мы и в знаменитом «Домострое».

## **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.