

ЧЕРНАЯ КУКУРУЗА



ЦЕЛИТЕЛИ
С ГРЯДОК

Ольга Владимировна Яковлева
Черная кукуруза
Серия «Природный защитник»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8884936

Яковлева, О. В. Черная кукуруза: Энтраст Трейдинг; Москва; 2014
ISBN 978-5-386-07963-5

Аннотация

Данная книга посвящена таинственному перуанскому растению, о котором почти ничего не известно в Европе, – черной кукурузе. С помощью препаратов, созданных на ее основе, можно успешно бороться со многими заболеваниями, в том числе и с онкологическими.

Содержание

Введение	5
Полезные свойства черной кукурузы и препараты из нее	8
Лекарственные формы черной кукурузы	12
Напиток из черной кукурузы чича морада	12
Настойка черной кукурузы	14
Настойка воздушных корней черной кукурузы	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

О. В. Яковлева

Черная кукуруза

© ООО «Абсолют-Юни», 2014

Введение

Кукуруза – род растений семейства злаковых, включающий в себя 6 видов. В качестве культурного растения выращивают кукурузу сахарную и различные ее подвиды. Одним из них является перуанская черная кукуруза.

Ученые считают, что окультурена кукуруза была не менее 7 тысяч лет назад. Вероятнее всего, произошло это на территории современной Мексики. Самые древние свидетельства этого были обнаружены в пещерах Гвила Накитц и Пуэбла в штате Оахака и около города Теуакан. Следует отметить, что в те давние времена величина кукурузных початков была в 10 раз меньше современных и не превышала 4 см в длину.

Существует также теория, согласно которой применять кукурузу в качестве пищевого и лекарственного растения начали на территории современного Перу. Косвенным доказательством этого является то, что именно здесь сохранились древние знания, касающиеся лечебных свойств черной кукурузы. Современные индейцы, населяющие территорию Перу, получили их от инков, а те, в свою очередь, от племен кечуа, которые некогда завоевали. Именно представители тех древних, полузабытых племен приручили ламу и альпаку и ввели в культуру многие растения, в том числе и кукурузу.

Интересно, что кукуруза не способна размножаться само-севом, как это делает абсолютное большинство известных

ботаникам растений. Не были обнаружены учеными и дикорастущие предки окультуренной кукурузы. Скорее всего ими являются сразу несколько видов рода *Tripsacum*, которые до сих пор произрастают в тех местах и имеют с кукурузой единого прародителя. Некоторые ученые склоняются к мысли, что тайной своего возникновения кукуруза обязана генетической модификации. В это трудно поверить, но древняя история Мезоамерики полна тайн и загадок, разгадки которых нередко становились настоящим сюрпризом для ученых.

Следует отметить, что теосинте – один из прародителей кукурузы – растение с многочисленными стеблями, на которых развиваются маленькие початки, покрытые скорлупой. Для того чтобы превратить теосинте в кукурузу, необходимо было модифицировать 3 гена. Русский генетик Н. И. Вавилов пытался сделать это на практике, однако потерпел фиаско.

В Европу кукурузу привез Христофор Колумб из второго плавания к берегам Америки в 1469 году. Так маис очутился в Испании. Сначала здесь кукурузу культивировали в качестве декоративного растения, которое вскоре распространилось по всей Европе. Немногим позже маис признали ценной сельскохозяйственной культурой. В Россию кукурузу завезли с Балкан и выращивали в Бессарабии, откуда она продолжила свое победное шествие в Крым и на Кубань. В 1847 году специальным правительственным указом уже предписы-

валось выращивать кукурузу в южных губерниях и занимать под культуру половину общественных земель, для дальнейшей раздачи семян крестьянам.

Однако, несмотря на популярность золотистой кукурузы, о ее черной разновидности в Европу не проникало практически никаких сведений. По некоторым данным, всю имеющуюся информацию тщательно уничтожали в Южной Америке члены ордена госпитальеров. А между тем в Перу эта разновидность маиса особенно популярна по сей день и используется в медицине куда более широко, нежели золотистая кукуруза. Потомки древних инков называют черную кукурузу Мама Сара. В Перу существует настоящий культ этого растения.

Полезные свойства черной кукурузы и препараты из нее

Согласно археологическим данным, черную кукурузу в лечебных целях в Перу начали применять более 7 тысяч лет назад племена кечуа, мочика, а затем и инки.

Для лечения различных заболеваний готовят препараты из зерен, оболочек початков, соцветий и воздушных корней кукурузы. Кроме того, существует ряд сильнодействующих средств на основе зерен черного маиса, пораженных грибка-ми устилаго и фузариум.

Ученые доказали, что зерна черной кукурузы богаты минеральными веществами и микроэлементами, такими как железо, медь, никель, магний, кальций и фосфор. Высоко в них и содержание солей калия.

Кроме того, зерна черного маиса богаты белком. Они содержат такие незаменимые аминокислоты, как лизин и триптофан.

Черная кукуруза является настоящим кладом витаминов E, B₁, B₂ и PP. Высоко в ней содержание аскорбиновой кислоты и витамина K.

Опытным путем доказано, что прием препаратов на основе черной кукурузы благотворно влияет на функционирование сердечной мышцы, оказывает на организм очищающее

действие, способствуя выведению шлаков, радионуклидов, токсинов и холестерина. Черная кукуруза может помочь в борьбе с бессонницей и предотвратить старение. По мнению перуанских целителей, препараты на основе черной кукурузы способны победить рак.

Также применение лекарственных средств на основе черного маиса рекомендуется применять людям, страдающим ожирением, аллергией, нарушением обмена веществ и сахарным диабетом. Полезны они при проблемах с желудочно-кишечным трактом, а также при некоторых заболеваниях центральной нервной системы, например таких, как полиомиелит и эпилепсия. Применяется черная кукуруза и при гипертонии.

При лечении онкологических заболеваний в Перу используют препараты на основе зерен кукурузы, пораженных грибом под названием «головня». Существует две разновидности этого паразита: пыльная (фузариум) и пузырчатая (устилаго). В процессе жизнедеятельности грибов зерна кукурузы превращаются в микроконтейнеры для спор. В пищу такая кукуруза не пригодна, однако она приобретает уникальные лекарственные свойства. Так, препараты на основе головни обладают антимикробным действием, предотвращая развитие гнойных процессов, помогают бороться с грибковыми и даже с онкологическими заболеваниями. В Перу порошком пыльной головни посыпают раковые изъязвления, а также принимают его внутрь вместе с отварами трав при

поражении внутренних органов. Интересно, что противоонкологическими свойствами черной кукурузы с недавних пор заинтересовались японцы, которые уже приступили к широкому культивированию этого растения.

Целебными свойствами обладают не только зерна черной кукурузы. Так, отвар, приготовленный из початков восковой спелости вместе с обертками, помогает при заболеваниях поджелудочной железы, расстройствах нервной системы и нарушениях обмена веществ. Кроме того, применяют его и в качестве средства, предотвращающего старение.

Рыльца черной кукурузы содержат большое количество жирных и эфирных масел, а также флавоноиды, сапонины, алкалоиды и горький гликозид. Богаты они микроэлементами, смолистыми веществами, витаминами С и К. Собирать рыльца следует во время цветения кукурузы, а показаниями к применению средств на их основе являются заболевания почек и желчного пузыря, ожирение, пониженная свертываемость крови. Настой кукурузных рылец применяют при заболеваниях легких, а также при атеросклерозе, аднексите, климактерических кровотечениях, ревматизме, полиомиелите, мышечной дистрофии и геморрое.

На втором месяце вегетации у черной кукурузы образуются воздушные корни ярко-фиолетового цвета. С давних времен инки и их потомки использовали препараты на основе воздушных корней для лечения доброкачественных и злокачественных новообразований, а также варикозного расши-

Лекарственные формы черной кукурузы

Напиток из черной кукурузы чича морада

Особой популярностью в Перу пользуется напиток, приготовленный из черной кукурузы. Называется он «чича морада». Древние жители Перу выращивали кукурузу повсеместно, культивируя ее многочисленные разновидности. Так, им была известна сладкая кукуруза «чокльо» и специальный вид для поджаривания. Для приготовления каши тоже существовала особая разновидность. Для напитка чича морада использовалась кукуруза «сараака си». Даже выглядит этот эликсир весьма экзотично – фиолетово-бордовая жидкость. Вкус у напитка сложный, включающий в себя оттенки ананаса, вишни и свеклы. Однако не только за вкусовые качества ценят его перуанцы. Напиток является настоящим природным энергетиком, хотя содержит совсем немного калорий. Подсчитано, что 1 л чича морада способен утолить чувство голода на 3 часа при полноценной физической нагрузке.

В прежние времена инкам-гонцам полагалось в течение

дня пить лишь этот напиток, не употребляя вовсе никакой пищи. При этом они умудрялись покрывать гигантские расстояния по складчатой местности.

Некоторые ученые приходят к выводу, что возведение гигантских сооружений в Перу не обошлось без употребления древними строителями допингов.

Современные перуанки редко страдают ожирением и нарушением обмена веществ. Единственным средством для поддержания себя в хорошей форме они считают легендарный напиток чича мората. Его употребление делает бесполезными все известные диеты. Он блокирует чувство голода, даруя массу энергии, нормализуя сон и выводя из организма шлаки и токсины. Уже через месяц лишний вес уходит, а самочувствие существенно улучшается.

Ингредиенты

1 кг черной кукурузы

600 г ананаса

150 г яблок

60 г лимона

Гвоздика, корица и сахар по вкусу

Способ приготовления и применения

1. Кукурузу и фрукты моют. Ананас чистят, яблоки крупно режут.
2. Выкладывают кукурузу, яблоки, кожуру ананаса, корицу и гвоздику в кастрюлю, наливают 4 л холодной воды, до-

водят до кипения на сильном огне, затем убавляют его и варят напиток до тех пор, пока зерна кукурузы не лопнут.

3. Готовый отвар охлаждают, процеживают, добавляют в него сок, выжатый из лимона, и сахар.

При дерматозах показаны ванночки из чича морада. При этом в отвар не добавляют сахар и лимон.

При лечении сахарного диабета для снижения уровня сахара в крови показано принимать по $\frac{1}{4}$ стакана напитка 2 раза в день натощак в течение 2 месяцев.

Для профилактики онкологических заболеваний желудочно-кишечного тракта рекомендуется выпивать по 1,5 л отвара черной кукурузы в день, добавляя в него мяту.

Для снижения уровня холестерина в крови показано выпивать 1 л отвара черной кукурузы в день (без добавления сахара).

Для профилактики облысения и предотвращения выпадения волос следует споласкивать их крепким отваром черной кукурузы.

Настойка черной кукурузы

Ингредиенты

200 г черной кукурузы

500 мл водки

Способ приготовления и применения

1. Початки кукурузы разрезают на несколько частей, выкладывают в стеклянную емкость, заливают водкой, укупоривают и оставляют на 7 дней в темном месте.
2. Готовую настойку процеживают.
3. Применяют настойку по 30 капель, разбавляя ананасным соком, 2 раза в день за 15 минут до еды при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, бронхитах, воспалении легких, раке легких.

Настойка воздушных корней черной кукурузы

Ингредиенты

100 г воздушных корней черной кукурузы

100 мл водки

Способ приготовления и применения

1. Сырье измельчают, насыпают в бутылку, заливают водкой. Емкость укупоривают и оставляют в темном месте на 10 дней.
2. Для избавления от новообразований рекомендуется принимать по 4 капли настойки 1 раз в 3 дня. (В Перу настойку принимают, добавляя ее в молочную сыворотку.)
3. При псориазе, экземе и язвах настойку применяют наружно, смазывая ею пораженные места. Помогает средство и при липоматозе.

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.