

Maria POP

Oana POP

## Cuprins

Introducere – 10  
Procesul de folosire și beneficiile sănătății umane – 11  
Grenele medicinale – 12  
Sunt folosite în următoarele trei secțiuni: 1. Medicina tradițională – 13  
Arhitectura de către – 22

# Cunoașterea plantelor medicinale

## VALOAREA TERAPEUTICĂ TRADITIONALĂ ȘI MODERNĂ

Cartofană – 51

Ceră monord – 57

Cariță – 61

Câlnică – 64

Cârciumă – 67

Cântăreț-mora – 70

Câțina-roșie – 73

Câmp-petru-nelui – 75 /

Cârcăciu – 78

Câțigă-băbel – 82

Cârboza-pătinilor – 86

Cârboză – 89

Cârboză – 92

Cârlă-de-dină – 95

Cerbo-de-fier – 99

Cerbo-neagră – 103

Cereze – 105

Ciorapi Domnești – 108



EDITURA MEDICALĂ

București, 2018

## Cuprins

Prefață — 5

Cuvânt către cititor — 13

Plante medicinale din flora spontană și cultivată

Agrișul — 19

Arborele de Cuișoare — 22

Arborele de Scortișoară — 26

Arborele de Tămâie — 30

Arborele-vieții — 35

Bănuței — 38

Boldo — 41

Bozul — 44

Brâncuța — 47

Busuiocul — 50

Caparisul — 53

Cardamomul — 57

Catuaba — 61

Călinul — 64

Cătina-albă — 67

Cătina-mică — 70

Cătina-roșie — 73

Cânepa-codrului — 76

Cârmâzul — 79

Colții-babei — 82

Floarea-patimilor — 86

Griffonia — 89

Hrișca — 92

Iarbă-de-dinți — 96

Iarbă-de-fier — 99

Iarba-neagră — 103

Jojoba — 105

Lemnul-Domnului — 108

- Limba-cerbului — **111**
- Măselarița — **113**
- Măslinul — **116**
- Măträguna — **121**
- Mâna-Maicii-Domnului — **124**
- Mușchi-de-China — **127**
- Mutătoarea — **130**
- Omagul — **133**
- Pătlagina-indiană — **135**
- Pelinița — **138**
- Piciorul-cocoșului — **142**
- Roua-cerului — **144**
- Scorușul-negru — **147**
- Soia — **150**
- Stânjenelul-albastru — **153**
- Şofranul — **155**
- Trandafirul-de-munte — **158**
- Turmericul — **161**
- Untișorul — **164**
- Untul-pământului — **167**
- Vulturica — **169**
- Yohimbe — **172**

**Indexul denumirilor științifice — 175**

**Indexul afecțiunilor și plantelor din lucrare — 177**

**Dictionar de termeni medicali utilizați în lucrare — 183**

**Dicționar de termeni botanici utilizați în lucrare — 187**

**Bibliografie selectivă — 189**

Specie nativă și introducă

Ribes uva-crispa L.

Syn. Ribes grossularia L.

familia Grossulariaceae

Altă denumire:

Ardeșel, Agris

Strougăru, Pomușor

Cos, Războienică

## Plante medicinale din flora spontană și cultivată

Semnificație spirituală și obiceiuri populare: Agrisul este cunoscut încă din Antichitate de către dacii. În tradiția populară locală din țara noastră, zonă nonliește a jărlărie se crește că este suficient să mănânci cătreva hârtiile de boala pe zilă, pentru a-ți să rămână energia necesară tută ziua, mai ales când vrei să te sănătățești. Fructele sunt înțepătoare și dant la copiii sălbuti pînă într-o dimineață pufoală de măncare, iar adulții le folosesc zilnic pe perioade fructificării ca amădui împotriva bădărăturii.

Ecologie: Răspândit în Europa, Asia, Africa de Nord, America de Nord și Centrală, în păduri și nașteri. A fost introdus în cultură. Diferite cantități unei cantități mari a acestei specii în flora spontană. În România se cultivă pe suprafețe mici. Se poate întâlni în grădiniile din jurul caselor, mai ales în nord-vestul țării. Agrisul este o plantă rezistăță la căldură, cură și la frig. Preferă soluri acide. Săpătoare umbrită.

## AGRIŞUL

### Denumire științifică:

*Ribes uva-crispa L.*,  
sin. *Ribes grossularia L.*,  
familia Grossulariaceae.

### Alte denumiri populare:

Agreșul, Agriș-sălbatic, Agruț,  
Strugur-spinos, Pomușoară,  
Coacăță.



**Semnificație spirituală și obiceiuri populare:** Agrișul este cunoscut încă din Antichitate de către daci. În tradiția populară locală din țara noastră, zona nordică a țării, se susține că este suficient să mănânci câteva boabe de agreșe pe zi, pentru a-ți asigura energia necesară toată ziua, mai ales când ești slăbit sau obosit. Fructele numite agreșe se dau la copiii slăbuți pentru stimularea poftei de mâncare, iar adulții le folosesc zilnic pe perioada fructificării ca antidot împotriva îmbătrânirii.

**Ecologie:** Răspândit în Europa, Asia, Africa de Nord, America de Nord și Centrală, în păduri și tufișuri. A fost introdus în culturi, datorită existenței unei cantități mici a acestei specii în flora spontană. În România se cultivă pe suprafețe mici. Se poate întâlni în grădinile din jurul casei, mai ales în nord-vestul țării. Agrișul este o plantă sensibilă la căldură mare și ger excesiv. Preferă soluri acide. Suportă umbrirea.

**Descriere anatomo-morfologică:** Agrișul este un arbust foarte ramificat, spinos, care are o înălțime de până la 150 cm. Rădăcinile sunt adventive. Ramurile sunt tomentoase și prevăzute cu spini. Frunzele simple și alterne au formă semicirculară, ușor cordate la bază, cu 3-5 lobi obtuzi, serat-crenat pe margini, păroase pe partea inferioară și pețiolate. Florile actinomorfe, mici, verzui sau roșietice, solitare sunt aşezate la baza unor bractei. Receptacul este concrescut cu ovarul, continuându-se în vârf cu caliciul campanulat cu sepale obovate, de aceeași culoare cu petalele și mai lungi, în număr de 5 elemente, mai rar 4. Androceul este format din 5 stamine, mai rar 4 și fixate pe marginea receptaculului. Gineceul este prevăzut cu ovar inferior, unilocular, format din 2 carpele și cu numeroase ovule și stigmat simplu. Înflorește în lunile aprilie-mai. Fructul este bacă ovoidă, succulentă, verzuie sau roșiatică, glandulos păroasă sau glabră, cu caliciu persistent. Semințele sunt numeroase și au la exterior un tegument mucilaginos.

**Produsul fitoterapeutic utilizat:** Fructele - *Fructus Rives uvae-crispae*, care se recoltează în lunile iunie-iulie. Au gust dulce-acrișor; Frunzele - *Folium Rives uvae-crispae*, care se recoltează înainte de înflorire și în timpul înfloririi.

**Compoziție chimică:** apă 85%, zaharuri, acizi malic și tartric, substanțe pectice, vitaminele C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, acid pantotenic, provitamina A, săruri de iod, calciu, fier, crom, potasiu, fosfor, fibre, antociani, flavonoide și antioxidanti.

#### **Acțiune biologică:**

**Diuretică și depurativă**, contribuind la eliminarea toxinelor, în special a acidului uric și a urațiilor și prevenirea infecțiilor urinare.

**Detoxifiere și de protecție a funcției hepatice**, prin detoxifierea și protecția celulei hepatice, în special față de medicamente.

**Laxativă și astringentă**, contribuind la eliminarea constipației prin conținutul în fibre solubile și insolubile, a taninului din frunze și din fructe și de reducere a florei microbiene în cazul inflamației mucoasei intestinale.

**Tonic-aperitivă**, când fructele sunt consumate înainte de masă și **stomahică**, când fructele sunt consumate după masă.

**Acțiune antiaging**, prin încetinirea evoluției procesului de îmbătrânire, contribuind la menținerea calității pielii, frânarea activității osteoclastelor care distrug oasele, prin reglarea nivelului de lipide și lipopro-

teine din sânge, prin îmbunătățirea vederii și reducerea riscului de cataractă, hipermetropie și degenerescență maculară.

**Antioxidantă și vitaminizantă**, Agrișul fiind considerat de către oamenii de știință arbustul cu fructele cele mai puternic antioxidantă și cu cea mai mare cantitate de vitamina C.

**De stimulare a activității pancreasului endocrin**, prin contribuția la reglarea glicemiei și îmbunătățirea activității enzimei antioxidantă superoxid dismutază (SOD).

**De tonifiere a mușchiului inimii și de reglare a tensiunii arteriale**, prin conținutul mare în potasiu, antociani, flavonoide și antioxidantă.

**Antianemică**, prin sporirea cantității de hemoglobină și globule roșii, datorită conținutului în fier, crom, vitaminele A și C.

**Antimicotă, antibacteriană și antiparazitară**, prin acțiunea de reducere a florei microbiene, cum ar fi: Candida albicans, a bacteriilor patogene și a paraziților.

**De hidratare și vitalitate a firului de păr**, prin creșterea tonicității pereților capilari, întărirea **rădăcinii părului** și creșterea puterii de regenerare.

**Recomandări:** Preparatele din planta Agrișul sunt folosite pe cale internă în: **gută, reumatism, artrită, hipertensiune arterială, dezintoxicarea organismului, hepatite, ciroză, diabet, atonie digestivă, dizenterie, pentru slăbire, infertilitate, osteoporoză, dislipidemie, anemie**. Pe cale externă, în: **candidoze bucale și vaginale, parazitoze la nivelul capului, tonifierea părului**.

**Mod de folosire: intern – fructele proaspete sau preparate sub formă de suc, sirop, peltea, dulceață, cidru, congelate; frunzele se folosesc sub formă de infuzie**, câte un ceai pe zi, în cure de 3 săptămâni sau în salate proaspete. **Extern: fructele** sub formă de **suc combinat cu apă sau frunzele** sub formă de **infuzie** pentru **comprese sau spălături vaginale; pulbere** pentru aplicații la rădăcina părului

**Mențiuni speciale și contraindicații:** Agrișul este interzis în cazuri de alergii. Frunzele nu se folosesc în cantități mari pentru că conțin o toxină – acid cianhidric care în cantități mici stimulează respirația, îmbunătățește digestia, inhibă cancerul, dar în cantități excesive pot produce probleme respiratorii, chiar asfixiere.

## ARBORELE DE CUIȘOARE



**Denumire științifică:**  
*Eugenia caryophyllata*,  
sin. *Caryophyllus aromaticus*,  
sin. *Syzygium aromaticum*,  
**familia Mirtaceae.**

**Alte denumiri populare:**  
Cuișoare, Caraboi,  
Scaunul-lui-Dumnezeu.

**Semnificație spirituală și obiceiuri populare:** Printre remedierele naturale pentru sănătate invocate în Biblie se numără și Cuișoarele. Se spune că mugurii de Cuișoare făceau parte din ingredientele „oțetului celor patru hoți” care a fost utilizat de către profanatorii de morminte în secolul al XV-lea, când boala numită ciumă făcea ravagii în rândul oamenilor. Hoții au rezistat spre mirarea tuturor. Fiind întrebați, ei au răspuns că au folosit un remediul de la Dumnezeu, adică oțetul. Unele date atestă rolul important al Cuișoarelor la curtea chineză în timpul Dinastiei Han, când cuișoarele se mestecau în gură de toți curtenii pentru a da miros plăcut respirației. Un lider al dinastiei Han a cerut tuturor curtenilor care se înfățișau în fața împăratului Han să mestece mai întâi câteva Cuișoare în gură pentru a da miros plăcut în jurul lui, când vorbește. Cuișoarele sunt amintite și în valoroasa operă „O mie și una de nopți” de personaje ca Sindbad Marinarul.

Respect pentru oameni și cărți

**Ecologie:** Arborele de Cuișoare este originar din Indonezia, Insulele Moluce, cunoscute și sub denumirea de Insulele Mirodeniilor. Multe secole era cultivat exclusiv doar aici, apoi s-a răspândit și în alte regiuni tropicale sau ecuatoriale ale Asiei și Africii. Astăzi regiunea cu cea mai mare producție de Cuișoare este Africa de Est (Zanzibarul). Arabii au adus cuișoarele în Europa prin secolul al 4-lea, dar s-au folosit pe scară largă începând din Evul Mediu. În Asia, Cuișoarele erau folosite cu peste 2000 de ani înainte de Hristos. Date arheologice atestă în 1721 înainte de Hristos descoperirea unui vas ceramic cu un cuișor imprimat, în vechea Mesopotamie (actual Siria). În secolul al XVIII-lea francezii au făcut culturi pentru aclimatizarea Arborelui de Cuișoare în insula La Réunion și insula Mauritius.

**Descriere anatomo-morfologică:** Arborele de Cuișoare ajunge până la 20 m înălțime. Are o formă piramidală și este veșnic verde. Frunzele sunt eliptice, de 9-12 cm lungime și în jur de 3,5 cm lățime și cu peștiol de aproximativ 2,5 cm lungime. Au o nervură principală și în jur de 20 nervuri laterale, sunt strălucitoare și de culoare verde-închis și foarte aromate. Florile au un pedicel scurt de culoare albă-rozalie, cu o lățime de circa 6 mm, protejat de 2 bracteole. Florile sunt formate din caliciu care provine din cele 4 sepale, și corola din 4 petale. Florile sunt grupate câte 4-5, în formă de umbelă la vârful ramurilor. Fructul are o lungime de 2-2,5 cm și o lățime de 1,3-1,5 cm și este înconjurat de cele 4 sepale curbată. Fructul este de culoare purpurie.

**Produsul fitoterapeutic utilizat:** Mugurii florali – *Turiones Caryophyllatae*, care se recoltează când au 0,5-1 cm în diametru și sunt de culoare roz, apoi sunt uscați până devin de culoare maro. Au forma unor cuie de unde și denumirea. Pot fi măcinăți sub formă de pulbere. Au gust dulce și picant, foarte aromați.

**Compoziție chimică:** eugenol, cariofilen, antioxidanți, vitamina C, calciu, mangan, fibre, flavonoizi (astragalin, izoqueritrin), tanin 10% (eugenin), acizi fenolici (acid salicilic, vanilic, siringic), triterpene (acid oleanic, maslic sau crataegolic), acizi grași omega 3.

#### **Acțiune biologică:**

**Antioxidantă,** Cuișoarele fiind produsele fitoterapeutice cu cea mai mare putere antioxidantă, fapt pentru care pot să împiedice slăbirea memoriei pe termen scurt și lung.