Praktyka klasy 2 BBO 16 września 2019r

Celem zajęć praktycznych Macieja , Kuby i Adama było nauczenie się zbioru , suszenia i przygotowania do przechowywania ziół. Rośliną wybraną do ćwiczenia był chmiel. Urządzeniem ułatwiającym suszenie była suszarka wentylatorowa do ziół. Uczniowie ;

-zebrali pędy chmielu z szyszkami,

-oddzielili szyszki od łodyg, liści i szyp lek,

-ułożyli szyszki chmielu na tacach suszarki i włączyli wentylator

Po wysuszeniu oddzielili nasiona od łusek i zapakowali do papierowych torebek.

Chmiel ; (łac. *Strobili Lupuli*) należy do rodziny konopiowatych (łac. *Cannabaceae*)

- jest wieloletnią dwupienną byliną o wijących się pędach.

-Chmiel nadaje piwu charakterystyczny posmak goryczki.

-Grecy ,Rzymianie, Chińczycy i mieszkańcy Indii od starożytności stosowali chmiel w ziołolecznictwie.

- Na powierzchni szyszek występują włoski gruczołowe, wypełnione żółtą substancją, lepkiego proszku, zwanego lupuliną (łac. *Lupulinum*). **Lupulina** utrudnia przenoszenie bodźców do centralnego układu nerwowego, przez co działa; **uspokajająco, przeciwdrgawkowo, poprawia zasypianie, a także działa rozkurczowo-** obniżenia ciśnienia krwi i zwiększa wydalanie moczu.

-**Lupulina i ksantohumol** zawarte w szyszkach wykazują o **silne działanie przeciwbakteryjne** wobec licznych gatunków drobnoustrojów jelitowych a także bakterii opornych na antybiotyki odpowiedzialnych za **zmiany trądzikowe**

-Gorycze zawarte w chmielu pobudzają wydzielanie śliny i soku żołądkowego, a także śluzu bogatego w mukopolisacharydy. **Ułatwiają dzięki nim trawienie i przyswajanie pokarmów oraz zwiększają łaknienie**. Chmiel **poprawia samopoczucie podczas miesiączki i** menopauzy.

MPM
16/09/19 08:24

16/09/19 08:25

16/09/19 09:11

16/09/19 09:12

16/09/19 09:16

16/09/19 09:17

Opracował i Fot. Jacek Kowalczyk