

Алевтина Корзунова

ЧАЙНЫЙ ГРИБ

УДК 616-085
ББК 53.52
К66

Корзунова, А.

К66 Чайный гриб / А. Корзунова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 116 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75526-4

Чайный гриб — один из древнейших организмов, используемых человеком. У этого растения множество названий: чайный квас, морской или японский гриб, японская матка. Возможно, его выращивали еще в Древней Греции, первое документальное упоминание о нем относится к 220 г. до н. э.

Если вы хотите подкрепить свой жизненный тонус с помощью питательного и вкусного напитка, то попробуйте вырастить чайный гриб в домашних условиях, а представленные в этой книге рецепты и советы помогут осуществлению вашего плана.

BIC VXH
BISAC MED011000

ВВЕДЕНИЕ

Добрый день, мои дорогие читатели. Я очень рада новой встрече с вами. Хочу вам рассказать об удивительном продукте, помощью которого можно излечиться от многих болезней. Это чайный гриб.

По свидетельствам очевидцев, чайный гриб оказался в России после русско-японской войны 1904—1905 гг., но уже к тому времени он получил признание по все Азии, где его использовали для излечения самых различных заболеваний абсолютно все слои населения — от императора до крестьян. В Европе чайный гриб, по некоторым сведениям, распространился даже раньше, чем у нас, в России. В Англии, во Франции, в Германии гриб с давних пор использовался для приготовления уксуса не только в домашних, но и в фабричных условиях. Причем на фабриках гриб с этой целью выращивали в специальных деревянных кюветах, где он вырастал до гигантских размеров и достигал веса в 100 кг.

В последние десятилетия интерес к этому предмету в научных кругах упал, но сейчас чайный гриб переживает очередной период пристального внимания исследователей во всем мире. Ученые Российской академии наук обобщили данные, накопленные наукой за это время, и наметили области изучения медузомицета наиболее перспективные с практической и научной точек зрения.

Чайный гриб получил свое название благодаря чисто внешнему сходству — он похож на гриб либо на медузу в бокале с чаем. Уникальный продукт синтеза жизнетворных бактерий с питательной чайной средой, чайный гриб не имеет естественных аналогов, что

заставляет ученых гадать о том, откуда он мог появиться и какая природная среда была для этого лекарственного средства естественной.

Интересно, что чайный гриб всегда использовался людьми как утоляющий жажду и подкрепляющий силы напиток, но люди всегда знали о содержащихся в нем природных элементах и использовали их целительную силу для лечения самых различных заболеваний. К числу заболеваний, от которых чайный гриб способен помочь, относят, казалось бы, самые различные недуги рода человеческого — заболевания кровеносной системы, желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей и нервной системы.

Если вы хотите избавиться от имеющихся у вас болезней или просто подкрепить свой жизненный тонус с помощью питательного и вкусного напитка, то попробуйте вырастить чайный гриб в домашних условиях, а представленные в этой книге рецепты и советы помогут осуществлению вашего плана.

ГЛАВА 1. ЧАЙНЫЙ ГРИБ. ЧЕГО МЫ О НЕМ НЕ ЗНАЕМ?

Чайный гриб — один из древнейших организмов, используемых человеком. У этого растения множество названий: чайный квас, морской или японский гриб, японская матка. Возможно, его выращивали еще в Древней Греции, первое документальное упоминание о нем относится к 220 г. до н. э. (Манчжурия), но научная история чайного гриба гораздо короче. Первое научное описание составил в 1913 г. германский миколог Линдау.

За свое сходство с медузой организм, плавающий на поверхности жидкости, называли медузомицетом. Ничего общего с медузой он, конечно, не имеет. Более того, это и не гриб вовсе.

В России медузомицет изучали с конца XIX в., причем исследовали как состав гриба, так и целебные свойства его настоя. Считается, что завезли чайный гриб в Россию солдаты, которые возвращались с русско-японской войны 1905 г. Однако на самом деле попал чайный гриб в Россию скорее всего из Китая. Сначала он проник оттуда в Восточную Сибирь, потом распространился и в Поволжье, и на Севере России, и в Белоруссии, и на Украине, и в Закавказье. Жители Дальнего Востока первыми стали использовать медузомицет с лечебными целями. Но поскольку в России ученые обратили на него внимание и начали его изучать только после русско-японской войны 1904—1905 гг., то его стали называть японским грибом. Потом уже выяснили, что в Японии про этот гриб никто ничего не знает и в быту его не употребляют.

Однако уже в середине XIX в. чайный квас был известен в Забайкалье как лечебное средство при некоторых заболеваниях, особенно у стариков.

По поводу происхождения чайного гриба существует красивая легенда.

«Давным-давно, много-много веков назад, жил-был в Китае один император. Император был очень болен. Он не мог ходить — так у него болели ноги, опухали суставы. Его даже носили на специальных носилках, так как он не мог сам двигаться. Болезнь эта называется подагрой и возникает от неправильного обмена веществ, из-за чего в суставах откладываются соли, вот они начинают пухнуть и болеть. Самых мудрых мудрецов

призывал к себе император, но все они только разводили руками. А в народе ходили слухи, что император очень много нагрешил в своей жизни, вот и расплачивается теперь за это мучительной болезнью.

И тогда, когда император уже ни на что не надеялся, привели к нему еще одного мудреца. И этот мудрец сказал: “Да, ты действительно очень грешен, но ты уже достаточно страдал от своей болезни, и страданиями почти уже искупил свой грех. Осталось недолго, близок час твоего исцеления. А лекарство тебе принесет муравей”.

С этими словами мудрец ушел. А император решил, что это очередной шарлатан, который на самом деле ничем не может ему помочь, а потому и придумал какую-то глупую сказку про муравья. Император быстро забыл об этой истории и продолжал мучиться своей болезнью. Но однажды, когда он, ни о чем не подозревая, пил чай, в его чашку с чаем вдруг заполз муравей. Сначала император хотел задавить нахального муравьишку, влезшего в чай к самому императору, но вдруг вспомнились ему слова мудреца. “Может быть, это ты принес мне лекарство?” — насмешливо спросил он у муравья. И, к его огромному удивлению, муравей ему ответил: “Да, я принес тебе лекарство. Отставь в сторону свой чай и дождись, пока в нем вырастет большая медуза. Будешь пить ту жидкость, в которую она превращает чай, — выздоровеешь”. Император послушался совета муравья и действительно выздоровел. Вскоре слух о чудесной чайной “медузе” прошел по всей китайской империи. Постепенно ее научились выращивать и простые люди».

Но прошло очень много времени, прежде чем эта “медуза” поселилась и у нас.

Что касается естественных мест обитания чайного гриба, то их так никому и не удалось обнаружить. Ясно, что в простой воде гриб жить не может — это должна быть жидкость, по своему составу напоминающая чай. Возможно, гриб рос в каких-то особых водоемах со специфической растительностью, придававшей воде свойства, схожие со свойствами чая.

Известно, что в далекой древности про чайный гриб хорошо знали не только в Китае, но и, например, в Мексике, где его настаивали не на чае, а на мелко нарезанных кусочках инжира.

А в Западной Европе чайный гриб, по некоторым сведениям, распространился даже раньше, чем у нас, в России. В Англии, во Франции, в Германии гриб с давних пор использовался для приготовления уксуса не только в домашних, но и в фабричных условиях. Причем на фабриках гриб с этой целью выращивали в специальных деревянных кюветах, где он вырастал до гигантских размеров и достигал веса в 100 кг.

Чаще всего чайный гриб использовали именно как напиток и пищевой продукт. Но и о его уникальных лечебных свойствах люди знали всегда.

В последние полвека интерес к этому предмету в научных кругах упал, но сейчас чайный гриб переживает очередной период пристального внимания исследователей во всем мире.

Сотрудники Института теоретической и экспериментальной биофизики РАН обобщили данные, накопленные наукой за это время, и наметили области изучения медузомицета, наиболее перспективные с практической и научной точек зрения.

По-латыни чайный гриб именуется «*Medusomyces Gisevii*» и выглядит, как слоистая толстая пленка

желтовато-коричневого цвета, плавающая на поверхности питательной жидкости — настоя сладкого чая. Это удивительный пример сожительства двух разных организмов. Дрожжевые грибы и уксуснокислые бактерии образуют огромную колонию, внешне похожую на медузу. Дрожжевые грибы очень похожи на те, которые обитают в вытекающем соке коры дуба, на поверхности мягких плодов или забродивших плодово-ягодных соках. Верхняя часть колонии блестящая, плотная, а нижняя выполняет роль ростковой зоны и имеет вид многочисленных свисающих нитей. Именно тут происходят удивительные превращения обычного сахарного раствора и чайной заварки в комплекс полезных для человеческого организма целебных веществ.

Совместная жизнь этих двух видов микроорганизмов дает уникальный, ни на что в природе не похожий результат. Целебные свойства чая обогащаются и дополняются целебными свойствами уксуса и дрожжевых грибов и еще целого ряда продуктов жизнедеятельности уникального симбиоза микроорганизмов под названием «чайный гриб».

Ученые еще не до конца изучили состав настоя чайного гриба — чайного уксуса, или чайного кваска. Здесь еще очень и очень много загадок. Так часто бывает, когда дело касается естественных, природных, народных лекарственных средств.

Богатый опыт культивирования чайного гриба показывает, что этот организм живет во всех частях света, легко приспосабливаясь к изменению внешних условий. Он неприхотлив, выдерживает довольно широкий диапазон температур, усваивает самые разные сахара. И дрожжевые грибки, и уксуснокислые бактерии

выполняют свойственные только им функции, что позволяет перестраивать обмен веществ гриба в зависимости от изменений внешних условий и переживать трудные времена за счет внутренних запасов.

Именно эти особенности позволили чайному грибу так широко распространиться и именно они привлекают сейчас ученых.

К сожалению, чайный гриб не продается ни в аптеках, ни в магазинах. Люди издавна передавали его из рук в руки, делились им, дарили знакомым, друзьям, соседям. Одно время разведение чайного гриба было делом весьма популярным, и не было никакой проблемы в том, чтобы раздобыть его. Сейчас сделать это несколько сложнее, потому что чайный гриб теперь можно встретить в редких домах. Но кто ищет — тот, как известно, всегда найдет. Если вы решили завести чайный гриб, стоит задаться целью поспрашивать знакомых, и вы обязательно рано или поздно найдете у кого-нибудь столь желанный чайный гриб, тем более, что растет он довольно-таки быстро, и тот, кто его разводит, сам заинтересован в том, чтобы поделиться, сам ищет, кому бы еще подарить кусочек этого «существа».

Кроме того, как приобрести чайный гриб через друзей и знакомых, у которых уже живет один или несколько медузомицетов, можно попробовать найти кусочек гриба через газеты бесплатных объявлений. Однако, несмотря на обилие объявлений в газетах, практичнее всего брать чайный гриб у знакомых вам людей, так как больше шансов, что гриб здоров и хорошо перенесет переселение.

После того как гриб уже оказался у вас дома, чаще всего сразу же возникает масса вопросов как по поводу выращивания, разведения, так и по поводу приготовления

чайного кваска. Как же обращаться с чайным грибом, как приготовить чайный уксус? Как создать для себя живую аптеку в банке и одновременно — живую фабрику по производству уксуса? Сделать это очень и очень просто.

В народе чайный гриб обычно готовят без затей. Как правило, в обвязанную марлей банку с грибом заливают оставшиеся от ежедневного чаепития «спивки» и время от времени подсыпают сахарный песок. Образовавшийся настой пьют, когда придется. Приготовленный таким образом чайный гриб не только не полезен, но и просто вреден! Раз настой чайного гриба — лекарство, то и готовить его нужно как фармацевтический препарат — в чистоте и строгости, четко соблюдая рецептуру.

Уход за чайным грибом несложен, вам необходимо только придерживаться некоторых правил.

Вот вы раздобыли чайный гриб. Гриб растет слоями — может быть, вам достанется целый слой, а может быть, маленький кусочек гриба, буквально обрывок его «плоти». Даже совсем маленького кусочка достаточно, чтобы новый гриб начал расти и развиваться. Для нормального роста и развития чайного гриба подойдет двух- или трехлитровая банка с широким горлышком, которое надо закрывать несколькими слоями марли. В трехлитровую банку кладется кусок или пласт грибка, отверстие банки закрывается слоями чистой марли, а горлышко перевязывается веревочкой.

Ни в коем случае не закрывайте горлышко крышкой, так как для жизнедеятельности гриба необходим воздух. По этой же причине не стоит держать чайный гриб на кухне, где очень мало кислорода, высокая влажность и достаточно часто температура значительно превышает среднюю комнатную.