

# ИССОП ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

Шкляр А. П., канд. с.-х. наук



Многолетний полукустарник высотой до 50 см (в наших условиях) – один из представителей богатейшего на ароматические растения семейства Яснотковых. Растение имеет четырехгранный, хорошо ветвящийся, одревесневающий у основания стебель. Листья мелкие, 2-4 см длиной, до 0,5 см шириной, опушенные, расположены один против другого. Цветки могут быть фиолетовыми, розовыми, синими, реже белыми, они по 5-7 штук расположены у основания листьев. Семена мелкие, масса 1000 штук не превышает 1,0 – 1,3 г. Корень хорошо разветвленный и, как у всех кустарниковых пород, с возрастом становится деревянистым.

Родиной иссопа лекарственного считается Средиземноморье, в диком виде растение широко встречается на Ближнем Востоке и на юге России.



Иссоп заслуживает того, чтобы обратить на него внимание. О древности и почитаемости этого растения свидетельствует тот факт, что оно сотни лет использовалось для очистки культовых храмов, за что и получило название «святая трава». Эту траву евреи использовали в пищу на пасху. Вероятнее всего название растения произошло от еврейского «азоб» или «есоб», что в переводе означает «путь к жизни». Растение было весьма популярным, и за ним закрепилась слава защитника от злого глаза.

Как лекарственное и пряное растение иссоп известен со времен римской империи. Из заметок Плиния до наших дней дошли сведения о том, что в Риме в качестве кулинарных добавок широко использовали фенхель, руту, петрушку, мяту болотную, тимьян, укроп и иссоп.

Цветки иссопа выделяют нектар довольно продолжительное время, и первыми это заметили пчелы. Попробуйте себе представить время, когда сахара не знали и единственным продуктом, который использовался для подслащивания, был мед. Из Рима его везли в Англию, а вместе с медом сюда попал и иссоп.

Высокая оценка цветкам иссопа дана не только пчелами. В средневековой Англии вместе с тимьяном иссоп использовался в качестве парфюмерного средства. Цветками этих растений посыпали меховые изделия. По утверждению Д. Аубрея, мех сохранял приятный запах с утра до вечера.

В эту же эпоху иссоп успешно применялся в качестве газонной культуры. Он прекрасно переносит подкашивание и после укуса выделяет приятный апельсиновый аромат. Кроме того, в те далекие времена растение успешно использовалось в качестве дезодоранта. И вместе с мятой являлось лучшим средством для отпугивания блох.

Около 1500 года Томас Фромонд отмечал, что средневековые монахи широко использовали иссоп в кулинарии. Он особенно хорошо сочетается с жирной пищей, рыбой, незаменимый компонент в приготовлении соусов.

Иссоп фактически является панацеей при любых заболеваниях верхних дыхательных путей и легких. Для приготовления лучшего средства от кашля готовили сироп из верхушек цветущих стеблей. Упоминается, что компрессы из иссопа устраняли черные и синие отметины от синяков, а примочки были эффективны при инфекционных заболеваниях глаз и ушей; при ушибах и укусах.

В одном из старинных западноевропейских травников отмечается, что сок иссопа использовался для лечения всех болезней, от злых языков и дурного глаза. Здесь также было найдено и предупреждение о запрете приема травы и препаратов на ее основе беременным женщинам.

Средневековые врачи назначали горячие ванны с добавлением горсти иссопа для облегчения болей в суставах, при ревматизме, а также в качестве средства, повышающего физическую активность.

Интродукционное изучение в коллекционном питомнике РУП «Институт овощеводства НАН Беларуси» показало, что в наших почвенно-климатических условиях иссоп является полудревесным растением и относится к полукустарникам. Растение сравнительно долговечно. В Беларуси живёт 10 и более лет, но в суровые бесснежные зимы на тяжёлых суглинистых почвах часто повреждаются старые экземпляры (старше 6 лет).

Этот интродуцент прекрасно адаптировался к нашим почвенно-климатическим условиям. Цветение наблюдается с июня, созревание семян в августе–сентябре. Урожайность семян составляет 600 и более кг/га, урожайность зелени – 9-10 т/га. Масса 100 семян 0,9-1,2 г. Они сохраняют всхожесть 4-5 лет.

Как все пряно-ароматические растения иссоп лучше размещать на хорошо освещенном участке, который под эту культуру готовится с осени. Его перекапывают, вносят 2-3 кг навоза, 20 г суперфосфата, 10-15 г хлористого калия на 1 м<sup>2</sup>. Весной участок боронуют (граблями), а непосредственно перед посевом, посадкой рассады рыхлят на глубину 6-8 см.

Иссоп можно размножать семенами, делением куста и зелеными черенками. Поскольку семена у этой культуры довольно мелкие, то часто при посеве непосредственно в грунт не всегда можно достичь желаемого результата, лучше всего вырастить рассаду.

Семена высевают с марта по май. Поскольку иссоп — многолетник, высаживать его на постоянное место можно вплоть до сентября месяца. Для посева используют небольшую емкость. Глубина заделки семян около 1 см. Следите за тем, чтобы почва не пересыхала. При комнатной температуре всходы появляются на 10-12-й день. Как только у растений образуется настоящий листочек, рассаду пикируют. Когда у рассады сформируется 5-6 листьев, растения пересаживают на постоянное место. Расстояние между растениями 30-40 см, между рядами 50-70 см.

В течение всего периода вегетации между рядами рыхлят, пропалывают. Со второго года жизни одновременно с весенним рыхлением иссоп подкармливают аммиачной селитрой из расчета 10 г/м<sup>2</sup>. Подкормку повторяют после укоса минеральными удобрениями (аммиачная селитра 10-12, суперфосфат 12-15, хлористый калий 10-12 г/м<sup>2</sup>) или органикой.

Если планируется использовать зеленое сырье, иссоп убирают в фазу цветения. В этот период содержание эфирного масла в растении максимальное. Срезанную массу сушат в темном хорошо проветриваемом помещении. Хранят в бумажных или холщовых мешках

Хороший урожай получают в течение 5-6 лет. В дальнейшем участок следует закладывать на новом месте.

Одного десятка растений будет вполне достаточно, чтобы зимой обеспечить семью сырьем, используемым как в кулинарии, так и в качестве лекарственного средства. При этом с учётом планировки территории довольно декоративные кустики могут быть размещены на альпийской горке или в саду лекарственных растений. Кроме того, иссоп хорошо смотрится в декоративных сосудах.

Иссоп оказывает антисептическое, спазмолитическое (снятие спазма гладкой мускулатуры бронхов, сосудов, пищеварительного канала, желче- и мочевыводящих путей), противовоспалительное, отхаркивающее и вяжущее действие. Обладает свойствами тонизировать центральную нервную систему. Используется при пониженном давлении, неврозах и анемии.

Наиболее широко растение используют в народной медицине. Иссоп считается неплохим средством при бронхиальной астме, хронической депрессии, чрезмерной потливости.

**Сироп от кашля**, приготовленный из иссопа, находил широкое применение еще в античные времена как отхаркивающее и согревающее средство.

**Состав:** 1 стакан меда, 1/4 стакана воды, 4 столовые ложки цветков или измельченных соцветий (2 столовые ложки высушенной и измельченной травы).

**Способ приготовления:** разогреть мед в эмалированной посуде, постоянно помешивая, медленно добавить воду, затем – иссоп. Во время кипения медового сиропа следует снимать пену. Он должен кипеть в закрытой крышкой емкости на медленном огне около получаса. После чего содержимое охладить, сироп процедить и перелить в банку.

В кулинарии применяется сушеная трава иссопа. Иссоп улучшает вкус блюд из фасоли, сои, гороха. Его добавляют в колбасы, овощные супы, к жареному мясу. Используют при солении маслин, огурцов и томатов. На Востоке иссоп добавляют во фруктовые напитки.

Наряду с декоративными и лекарственными свойствами, так часто описываемыми в различных источниках, иссоп лекарственный — прекрасный медонос с довольно длительным периодом цветения.

Исследования, проведенные в Федеральном научном центре агробιοтехнологий Дальнего Востока им. А. К. Чайки, показали, что иссоп лекарственный в числе растений, хорошо посещаемых пчелами ( $10,7 \pm 0,88$  шт./мин.), уступает лишь синюхе голубой и арнике горной [1].

Уникальный аромат этого растения привлекает пчел, поэтому некоторые пчеловоды часто используют иссоп при пересадке пчелиных семей в новый улей, обмахивая пчел метелкой из него. Вероятно, по этой причине иссоп называют «пчелиной травой». Цветки вырабатывают большое количество пыльцы и нектара, и пчелы охотно посещают их. Товарный мед относится к лучшим сортам. Кроме того, иногда можно встретить информацию о том, что вредители пчел не переносят терпкий запах этого растения, а там, где произрастает иссоп, даже меньше комаров [2].

По данным агробиологической станции Тюменского педагогического института (И.С. Шарыгина, 1962), нектарная продуктивность иссопа составила 277 кг с гектара у растений второго года жизни, 405 кг – у растений третьего года и 789 кг с гектара на четвертый год. Содержание сахара в нектаре варьировалось от 29 до 48%.

Среднее количество сахара в цветке иссопа достигает 0,25-0,27 мг, медопродуктивность – до 600 кг/га [3].

Эту культуру считают одной из перспективных медоносов. В Российской Федерации уделяют внимание созданию многолетних плантаций медоносных растений для укрепления кормовой базы пчеловодства. В числе таких растений и иссоп лекарственный [4].

Это удивительное многофункциональное растение – источник лекарственного сырья, нектара и прекрасный строительный материал в ландшафтной архитектуре.

*Фото автора*

### **Литература:**

1. Волошина, Т. А. Лекарственные растения как медоносные культуры / Т. А. Волошина // Вестн. ДВО РАН. – 2022. – № 3. – С.112–117.
2. Hyssop - Useful Properties [Electronic resource]. – Mode of access: <https://howtodoright.com/hyssop-useful-properties/>. – Date of access: 20.10. 2024.
3. Савин, А. П. Лекарственные и эфиромасличные культуры в пчеловодстве / А. П. Савин // Современные проблемы пчеловодства и апитерапии: коллективная монография / Министерство науки и высшего образования РФ, ФГБНУ «Федеральный научный центр пчеловодства»; под ред. А.З. Брандорф, В.И. Лебедева, М.Н. Харитоновой и [др.] – Рыбное, 2019. – С. 179–185.
4. Иванов, М.Г. Методы ускоренного создания многолетних медоносных плантаций душицы и иссопа в условиях северо-запада РФ / М. Г. Иванов // FUNDAMENTAL RESEARCH. – 2011. – № 4. – С. 53–58.