



(*Medusomyces Gisevi*) - Чайный гриб, японский гриб, морской квас, чайная медуза, медузомицет, баночка, *kombucha* — симбиотический организм, симбиоз дрожжей и уксуснокислых бактерий. Тело Чайного гриба состоит из бактерий - штаммов микроорганизмов.

Чайный Гриб выглядит как - толстая слоистая слизистая масса, плавающая в большей степени на поверхности, питательной сахаросодержащей среды (сладкого чая, сока), он состоит из культуры двух находящихся в симбиозе - микроорганизмов: дрожжеподобного гриба и бактерий. Дрожжи сбраживают сахар с образованием спирта и углекислоты, а бактерии окисляют этиловый спирт в уксусную кислоту. Жидкость (обычно 4—6%-й раствор сахара в слабом чае) приобретает кисло-сладкий вкус и превращается в слегка газированный напиток — чайный квас.

Чайный гриб очень полезен как напиток, а так же он хорошо помогает при некоторых заболеваниях.

Общеизвестно, что чайный гриб обладает антибиотическими свойствами (антибиотик медузин) и продуцирует глюконовую, молочную, уксусную, яблочную, коевую кислоты, ферменты, витамины группы В, витамин С и РР.

Лечебные свойства чайного гриба издавна используются в народной медицине. В нем много целебных веществ — витаминов, ферментов, алкалоидов, глюкозидов, ароматических и дубильных веществ. Содержит он также и спирт, уксусную кислоту и сахар.

Кроме антибиотических свойств, он имеет противовоспалительные и обезболивающие свойства, снижает артериальное давление и уровень холестерина в крови, регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, а также является прекрасным профилактическим средством при атеросклерозе, ревмокардите, полиартрите.

Чайный гриб хорошо помогает при таких заболеваниях как:

{spoiler title=Грипп, Ангина, простудные заболевания }

Рекомендуется пить настой чайного гриба, и как можно больше 6—7 стаканов в день. Им же полощут горло при ангине каждый час, предварительно подогрев.

{/spoiler} {spoiler title=Головные боли}

Чайный гриб в этом случае надо пить постоянно, утром и вечером, не делая перерыва. Моментального действия он не окажет, но его употребление может навсегда устранить беспричинные головные боли.

{/spoiler} {spoiler title=Гипертония}

Повышенное кровяное давление вызывается чаще всего увеличенным содержанием жира в крови. Настой чайного гриба позволяет очистить кровь от жиров. Употреблять настой следует постоянно по 2—3 стакана в день.

{/spoiler} {spoiler title=Зубная боль}

Конечно, ее не устранить без визита к зубному врачу. Но на время с помощью чайного гриба можно ее успокоить. Для этого необходимо подогреть настой и полоскать им больной зуб. Можно намочить в настое вату и держать ее на нем или заложить за щеку.

{/spoiler} {spoiler title=Ожоги}

Особенно хорош чайный гриб для облечения боли при солнечных ожогах. Для этого сложенную в несколько слоев марлю обильно смачивают недельным настоем чайного гриба и накладывают на обожженное место на час или два. Что же касается более серьезных ожогов, то тут без визита к врачу не обойтись, но на первое время чайный гриб и облегчит боль, и предотвратит нагноение.

{/spoiler} {spoiler title=Песок и камни в организме}

Регулярно выпивайте по 4-5 стаканов настоя чайного гриба - это поможет Вам вывести из организма песок и мелкие "камушки". Чайный гриб обладает мочегонными свойствами, очищает организм от шлаков, поэтому он хорошо помогает при любых заболеваниях мочевыделительной системы.

{/spoiler} {spoiler title=Колиты и Диарея}

Два совершенно противоположных заболевания понос и запор, однако же, могут быть эффективно излечены с помощью чайного гриба.

{/spoiler} {spoiler title=Атеросклероз}

Благодаря содержанию ферментов, и в первую очередь липазы, длительное применение чайного гриба значительно уменьшает количество холестерина в организме. А это приведет к тому, что жиры, не переработанные желудком и кишечником, не будут оседать на стенках сосудов, закупоривая их и нарушая ход кровотока.

{/spoiler} {spoiler title=Ревматизм}

Болезни суставов зачастую вызываются отложениями солей и шлаков, что сопровождается воспалением и сильными болями. Если принимать по утрам натощак по одному стакану чайного гриба, это нормализует обмен веществ, очищает организм от солей.

{/spoiler} {spoiler title=Худеем вместе с Чайным грибом}

Вещества, входящие в состав напитка, способствует нормализации обмена веществ. А также это эффективное средство для похудения!

{/spoiler}{spoiler title=Заболевание печени и желчного пузыря}

Для усиления противовоспалительного действия раствор чайного гриба немного подогревают в эмалированной посуде. Благодаря тому что раствор Линг-Че повышает активность пищеварительных соков, его используют при лечении заболеваний печени, желчного пузыря. При этом в него рекомендуют добавлять мед (5% меда, 5% сахара) - для усиления бактерицидных свойств по отношению к микробам кишечной группы. Однако нужно помнить, что высокая концентрация меда подавляет рост и жизнедеятельность чайного гриба.

{/spoiler}

Настой чайного гриба тонизирует, успокаивает, снижает умственное утомление. Очень полезно пить его утром и вечером с профилактическими целями: выпитый натощак настой подготовит вашу пищеварительную систему к дневной нагрузке, а принятый перед сном - продезинфицирует желудок, успокоит нервы и улучшит сон

Чайный гриб может быть полезен и в бытовых ситуациях.

{spoiler title=Боремся с накипью}

Если остаётся кислый остаток, то на ночь можно залить его в чайник для снятия накипи.

{/spoiler} {spoiler title=Полоскаем волосы}

Им хорошо полоскать волосы ,После того как вы вымаете голову,смешайте раствор кислого чайного гриба с водой и прополощите волосы.Они после этого становятся мягкими и пушистыми.

{/spoiler} {spoiler title=Делаем уксус}

Если Вы забыли о своём Чайном грибе на месяц или два, тогда он превратится в уксус. Для того, что бы использовать его, как уксус, нужно слить его и прокипятить 5 мин. Затем использовать, как обычный яблочный уксус.

{/spoiler}

Чайный гриб можно приготовить самому.

Заварить свежий чай,положить в него чайную ложку сахара (на заварной чайник и 2-3 столовых ложки чёрного чая) и оставить настаиваться пока не прокиснет, чтобы быстрее пошёл процесс через денёк просто отхлёбнуть из чайника немного для попадания слюны (ферментов). Когда на поверхности образуется плесень значит процесс пошёл. Чайный гриб так называемый Зооглея - симбиоз двух организмов: дрожжевого грибка с уксуснокислой бактерией. Когда гриб подрастёт можно начать с маленького кусочка мембраны, положив мембрану сначала в литровую или двухлитровую банку и залить остывшим некрепким сладким чаем (5-6 чайных ложечек сахара на 2л чая) Гриб лучше держать подальше от окна, так как холод и прямой свет тормозят его развитие, не закупоривая а просто накрыв салфеткой. Добавлять надо обязательно кипячёную воду с уже растворённым сахаром, сыпать сахар на гриб нельзя это вызывает у него ожоги в виде бурых пятен, в сырой воде много солей - будет осадок кальция, слишком крепкий чай тоже угнетает гриб. Дрожжевые грибки переводят сахарозу в глюконовую кислоту, попутно образуются лимонная, щавелевая, пировиноградные кислоты, ферменты, витамины С, В1, Р и даже некоторые антибиотики.

Чтобы чай получился вкусным и полезным надо соблюдать некоторые условия:

- вода должна быть кипячёной;
- температура окружающей среды 25-30 градусов;
- сахара класть 8-10 %;
- чай настаивается 8-14 суток;
- банку прикрывать 4-х слойной марлей

Заварку делать из чая зелёного или чёрного плюс добавки мяты, лопуха, цветов боярышника, листьев шелковицы, вишни, хурмы, гинго, немного лимонной цедры и, перегородок грецкого ореха, а для снижения уровня сахара в крови, несколько листиков стевии.

Перед питьём напиток пропускать через очень мелкое ситечко.

Чтобы не было проблем с желудком, перед питьём чая, надо выпить стакан чистой воды, так как чай является едой (он обезвоживает организм), а перед едой обязательно надо пить воду.

{spoiler title=Выдержка из книги }

Из книги кандидата фармацевтических наук Виктора Матвеевича Сало 'Зелёные друзья человека'. Издательство 'Наука'. 1975 г.

Вам, наверное, приходилось видеть «чайный гриб», вернее, «грибной чай». Обычно этот напиток держат в трёхлитровой банке на окне. В банке на поверхности буроватой прозрачной жидкости плавает толстый диск: сверху – белый плотный и блестящий, снизу – сероватый и рыхлый. Если вам не приходилось отведать «грибного чая», то обязательно попробуйте. Это приятный и освежающий напиток.

Обычай разводить «чайный гриб» впервые возник среди жителей Дальнего Востока. Во время русско-японской войны 1905 года с дальневосточным «квасом» познакомились солдаты, и многим из них он пришёлся по вкусу. Когда умолкли пушки Порт-Артура, вместе с демобилизованными солдатами «чайный гриб» проник во многие губернии России. Чтобы повесить в глазах друзей и близких ценность привезенного издалека сувенира, его часто называли японским или индийским грибом. Однако, как установлено, ни в Японии, ни в Индии о нём в то время ничего не знали. Японцам, например, стало известно о «японском грибе» только после того, как он распространился в странах Западной Европы, уже после 1917 г., и они были очень удивлены его названием.

Массовое увлечение «чайным грибом» привлекло к нему внимание учёных, которые и установили, что «чайный гриб» действительно имеет некоторое отношение к грибам. Его массивное тело представляет собой колонию дрожжевых грибков и уксуснокислых бактерий. Дрожжевые грибки, занимающие нижнюю часть слоевища «гриба», перерабатывают содержащийся в растворе сахар на спирт и углекислый газ, подготавливая тем самым питательную среду для уксуснокислых бактерий, которые склеены между собой особым веществом и образуют верхнюю, плотную часть «гриба». Состав уксуснокислых бактерий неодинаков, а поэтому и неоднородны вырабатываемые ими вещества. Одни из них превращают образовавшийся этиловый спирт в уксусную кислоту. Другие же, поглощая сахар, выделяют глюконовую кислоту. Вот почему для приготовления «грибного чая» рекомендуется брать кипячёную воду, содержащую значительно меньше солей кальция (они оседают в виде накипи), чем вода сырая. Дело в том, что, соединяясь с кальцием, глюконовая кислота, которая считается очень полезным компонентом напитка, образует нерастворимый в воде глюконат кальция и выпадает в виде осадка на дно сосуда.

Таким образом, в результате жизнедеятельности «чайного гриба» и добавления чайного настоя в «грибном чае» определяются следующие вещества: спирт, сахар, уксусная, глюконовая, лимонная, щавелевая, и пировиноградная кислоты, ферменты, витамины С, Р, В1, кофеин, дубильные, красящие и некоторые другие вещества – комплекс, довольно сложный и безусловно полезный. Кроме перечисленных веществ, в «грибном чае», по-видимому, содержатся антибиотические вещества, так как сконцентрированный выпариванием напиток действует бактерицидно на очень многие бактерии.

В 1948 г. Армянские учёные Г.А. Шакорян и Л.Т. Даниэлова получили из «грибного чая» препарат бактериоцидин и коли-бациллеза ягнят.

Имеются наблюдения врачей, свидетельствующие о том, что регулярное употребление «грибного чая» по половине стакана три раза в день перед едой в течение 2-3 недель улучшает самочувствие страдающих склеротическими формами гипертонической болезни и приводит к снижению артериального давления. Как видите, «грибной чай» ещё более полезен, чем чай обыкновенный.

Какие же условия требуются для выращивания «чайного гриба» и получения наиболее качественного напитка? Мы уже отмечали значение кипячёной воды. Следует ещё

указать, что для создания оптимальных условий рекомендуется определённая концентрация сахара в напитке – 10 %, температура окружающего пространства 25-30 0С, продолжительность настаивания - 1-2 недели. Обязательный компонент жидкости, в которой развивается гриб, - настой чая или какого-либо другого растительного материала, который служит источником азотистых веществ для микроорганизмов колонии «чайного гриба».

Долгое время мне не удавалось найти объяснения, как возникла культура чайного гриба. Ответ на этот вопрос я получил в письме от одного жителя Дальнего Востока, который рассказал мне примерно следующее: «В печати много пишут о чайном грибе и неправильно указывают, будто он происходит из Индии или Японии. Родина чайного гриба Приморский край, я об этом слышал от местных жителей и в этом мог убедиться на собственном опыте. В годы гражданской войны я служил в Красной Армии и воевал с белогвардейцами и японцами в Приморском крае. Красота земли, которую пришлось защищать с оружием в руках, так поразила меня, что после демобилизации я решил остаться здесь навсегда. Пришлось пережить тяжёлые годы. Я заболел туберкулёзом, лечился народными средствами. Кто-то посоветовал принимать настой женьшеня. Достать корень женьшеня было нетрудно. Многие жители нашего посёлка уходили в конце лета в тайгу на поиски знаменитого «корня жизни». Залив корень водой и, по собственной инициативе, добавив сахару, я поставил банку с корнем на окошко. А вспомнил о ней недели три спустя. К моему удивлению, на поверхности плавала довольно толстая белая плёнка, а сама жидкость осталась прозрачной и нисколько не помутнела. Настой приобрёл кисловато-сладкий вкус. Я отсадил плёнчатое образование в другую банку, залил, как это делают с чайным грибом, подслащенной водой и добавил чайной заварки. Через две недели я мог пить свой «грибной чай», ничем не отличавшийся по вкусу от такого же напитка у моих знакомых. На основании этого опыта я пришёл к выводу, что чайный гриб порождается корнем женьшеня. И ещё я установил, что чайный гриб может порождаться корнем копытня, если его долго держать в сладкой воде».

Нет оснований не верить сообщённым в письме фактам. Но, конечно, нельзя согласиться с теми выводами, к которым пришёл его автор. Чайный гриб, т.е. колонию определённых микроорганизмов, порождали сами микроорганизмы, которые населяют почвы Приморского края и которые с мельчайшими частицами земли, приставшими к корню, попадали в настой. Очутившись в благоприятных условиях, они бурно размножались, образуя колонию в виде плёнки на поверхности жидкости. По-видимому, так и возникла культура чайного гриба в Приморском крае и затем распространилась, чуть ли не по всему земному шару. {/spoiler}

Как ухаживать за Чайным грибом?

Приготавливая новую порцию, нужно оставлять "старого" чая в банке примерно 0,5 литра. Через 3-4 "замеса" гриб выловить осторожно в большое блюдо и осторожно же промыть теплой кипяченой водой. Лишнюю бахрому снизу можно оборвать и отдать соседям для дальнейшего разведения. Часто гриб при такой процедуре расслаивается на отдельные кругляши, особенно ценятся ровные плоские и упругие диски. Со временем верхнюю часть можно снять, подсушить, разрезать на кусочки и поместить в морозильную камеру. Хранится неограниченное время, после оттайки и залива питательным раствором полностью восстанавливает свои свойства. Кстати, знаете ли, что до революции в России такой высушенный гриб шел на производство подошв для обуви? Из него просто сделать и тонкие стельки в обувь.

Если Вы пользовались Чайным грибом и у Вас есть свои собственные рецепты приготовления напитка из этого гриба, - пишите в комментариях ниже. Возможно кому то он помог избавиться от какой-то болезни, поделитесь опытом с другими!

Ещё статьи по теме лечения рака:

[Победим рак вместе - Болиголов](#)

[Рецепт приготовления настойки Болигорова](#)

[Система лечения рака болиголовом по методу Тищенко В.В](#)

[Как правильно проводить лечение рака ядами Болигорова и Аконита Джунгарского](#)