



Липа не только радует глаз необыкновенной красотой, но и много пользы приносит. Поэтому-то ее иногда и называют кладовой полуфабрикатов. С давних пор слывет это дерево добрым целителем. Простудился, переутомился — непременно поможет. А заодно и быт обустроит.

Кладовая полуфабрикатов

удивительное — рядом

Из глубины веков

Лыко, лубки, лапти... Понятия эти давно вышли из употребления. И далеко не всякий знает, что когда-то люди выезжали весной в лес лыко драть целыми деревнями, как мы ходим нынче по ягоды-грибы. Заготавливали его впрок. В одном старинном руководстве есть такие слова: "Кора липы придает сей древесной породе особенную цену и ничем не может быть заменена". Да и как же без нее? Предмет первойшей необходимости. Тут и детям, и взрослым работы хватало. Если срубали липки толщиной в палец, сдирали с них лыко. Вот и поговорка после пошла: "Ободрали, как липку". А из лыка "ковыряли" корзины, кузова, сбрую и, конечно же, лапти. Три липки — как раз на одну пару.

С деревом постарше и хлопот было больше. От грубой коры отделяли нижний, мягкий и волокнистый слой луба. Легко, как кожуру от банана. Вымачивали от 6 до 12 недель в специальных водоемах — мочищах, а для просушки развешивали на жердях. До первого мороза. Ну а сухой лубок отвозили на подворье — на лукошки, короба да крышки крыть. Отменная получа-

лась кровля — тепло держала и воду не пропускала.

Выпал снежок — снова в лес, теперь — за мочалом. Из него плели кули, циновки, рогожи, канаты, мочалки, решета, снасти, сбрую. Словом, в крестьянском хозяйстве каждая часть липы была к месту.

Царица медоносов

Если лыко да лубки ушли в прошлое, то остальные свойства и изделия из липы ценятся и теперь. И прежде всего она — наш лучший медонос. В пору цветения этих деревьев все вокруг заливают сладкий медовый запах, не сравнимый ни с чем. Если лето удачное и липы цветут хорошо, то меда много получается. Бледный, молочной желтизны липец хоть и невзрачен на вид, но полезен, душист и вкусом богат — ценится выше любого другого. Применяется он, наряду с прополисом, воском, маточным молочком, пергой и пчелиным ядом, как непревзойденное лекарственное средство. Изумительны и кондитерские изделия с липовым медом — пряники, коврижки, мусс и даже "гоголь-моголь".



И душиста, и тепла

Древесина этого дерева тоже ценится высоко. Конечно, она не так прочна, как, скажем, у дуба или лиственницы. Однако и у нее есть свои плюсы. Например, в банях, построенных из липы, пар легкий, душистый, вольный, медком пахнет, и тепло хорошо держится. Липовые полы намного теплее, мягче и "тише" сосновых. Правда, склонны к поражению грибом, поэтому их лучше не стелить на первом этаже. В посуде из липы хорошо сохраняются икра, масло и другие продукты. А если хотите иметь качественную чертежную доску, приобретите липовую. Воткните кнопку — она плотно удержится на ней; прорежьте дерево ножом — следов почти не останется.

Превосходная у липы древесина: хотя и не отличается прочностью, но такая легкая, мягкая, мелкопористая, удивительным образом сохраняющая свою объемность. К тому же чистая, белая, с розоватым или красноватым оттенком. Вот только текстура ее невыразительная, с тонкими волокнами. Но это и делает ее послушной острию ножа или резца. Да и не растрескивается, не коробится она из-за равномерного распределения влаги, и легко полируется.

Народные промыслы

Что только ни делали из липы: сапожные колодки и гармошки, ульи и кадки, скалки и веретена, различную мебель... А ложки? Расписные, звонкие — и щи хлебать, и плясовую играть! А посуда? И простая, и с золотой хохломской росписью, издавна считающаяся одной из жемчужин оригинального народного прикладного искусства. А еще — знаменитые резные богородские игрушки.



Липовый чай

Хорошо освежают и утоляют жажду липовые напитки и чай. Нужно взять 100-150 г листьев на 500 мл кипятка, настоять 30 минут и процедить. Затем добавить сахар, варенье или мед, охладить. Можно заварить кипятком (400 мл) сушеные соцветия (1 ст. ложка), настоять 10-15 минут, добавить сахар или мед (по вкусу).

Не оставалась без внимания и дуплистость липы. Срубали старое дерево, а дупло приспособляли под кадки-дуплянки. Зачем добру пропадать? И под мед сгодится, и под квашню для хлеба. А если форма удлиненная — вот тебе и корыто.

Древесина липы широко используется и теперь. Из нее делают деревянные части гармони и гитары. Дощечка у нее поет! А отходы, богатые крахмалом, размалывают и скармливают скоту.

Незаменимый лекарь

С давних пор известна липа и в медицине. В научной используют лишь липовый цвет, а в народной — практически все части растения: цветки с соцветиями, плоды, листья, почки, камбий, кору.

Благодаря стойкому аромату, вытяжка из цветков применяется в парфюмерии. Из древесины путем отгона получают жидкость, называ-

емую в народе "царской водкой". Ей дезинфицируют предметы и одежду после заразных болезней. Из плодов-орешков выжимают масло, а высокопитательный жмых используют для выкармливания скота наряду с листьями и ветками. А еще из плодов делают напиток, напоминающий по вкусу кофе.

Вот какое это удивительное дерево — теплое, легкое, поющее и лекарственное! Украшающее наш быт и помогающее сохранять здоровье. И хорошо, что промысел добывания луба почти забыт. Поубавило это когда-то количество лип в лесах!

В городах, среди асфальта, это дерево живет всего около 60 лет. Но и за это время успевает помочь человеку. Мирится с загазованностью, а поверхность листьев поглощает много пыли, очищая воздух.

Но даже если бы липа не обладала столькими достоинствами, ее сажали бы за одну только красоту. И делать это надо непременно. Ведь восстановление липняков хотя и происходит в природе быстро, однако далеко не в той степени, в какой их вырубали. Конечно же, мы с вами обязаны защитить это замечательное дерево, помочь ему возродиться. И липа с благодарностью будет радовать нас красотой и ароматом долгие годы.

Татьяна МОИСЕЕВА,
биолог, научный сотрудник
Института леса НАН Беларуси

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

- По наблюдениям пчеловодов, хорошо освещенный цветок липы, растущей на плодородной почве, может дать за один взятый около 10 мг (максимум — 25 мг) нектара. А одно дерево способно подарить до 16 (по другим данным, до 30 и более) килограммов! Столько дает целый гектар гречихи.
- Липовый мед ценится выше всех других сортов: каждый грамм его дает больше 3 калорий. Душистый, с горчинкой, он не знает себе равных не только по вкусу, но и по целебным свойствам. В нем выявлено более 180 веществ: глюкоза (36,05%), минеральные соли, витамины (В, С, А), красители, ароматизаторы, ферменты, органические кислоты, микроэлементы, а также 39,27% левулезы.
- В царские времена мошенники вырезали из липы копии княжеских печатей (отсюда и выражение "липовая печать", или просто "липа", т.е. подделка).
- Казалось бы, какой вред может причинить липа человеку? Но если чай из ее цветков пить часто и долго, резко может снизиться зрение. А также перевозбудится нервная система, что может отрицательно повлиять на работу сердца.
- За год своей жизни липа поглощает до 16 кг углекислого газа — это в 1,5 раза больше, чем дуб, и в 5 раз больше, чем ель.