

# Обзоры

---

УДК 504.064.2;633.88(575)

*И. О. БАЙТУЛИН, А. М. НУРУШЕВА, Г. А. САДЫРОВА, В. В. ЛЫСЕНКО*

## **ДИКОРАСТУЩИЙ ПИЩЕВОЙ ЛУК КАЗАХСТАНА**

РГП «Институт ботаники и фитоинтродукции» МОН РК, г. Алматы

*Приведен обзор пищевого лука, произрастающего на территории Казахстана. Из 140 видов лука, представленных во флоре Казахстана, употребляются в пищу или считаются съедобными 14 видов. Даны их общая характеристика.*

В настоящее время проблема рационального использования природных ресурсов и их сохранения биоразнообразия может быть решена на основе детальных исследований биологии видов и особенностей их популяционной организации в ценозах разного типа. Среди дикорастущих полезных видов особое место занимает лук (*Allium L.*) семейства *Alliaceae*, объединяющий многолетние и двулетние травянистые растения с луковицами или корневищами, обладающими резким специфическим запахом и вкусом.

Как известно, лук обладает комплексом полезных свойств – это ценные пищевые, витаминно-носные, медоносные, лекарственные, технические и декоративные растения. Известна лук заготавливается местными жителями, что приводит к большому истощению их запасов в природе. Лук имеет распространение преимущественно в северном полушарии, их наибольшее разнообразие характерно для степной, пустынной и полупустынной зоны. Горные территории Казахстана и Средней Азии образуют мощный видеообразовательный центр, что подтверждается большим количеством эндемичных, реликтовых и редких видов среди луков на территории Тянь-Шаня.

Лук возделывался человеком и высоко ценился как овощное и лекарственное растение с древних времён – ранее, чем за 4 тысячи лет до нашей эры. Известно, что средневековые воины носили на груди амулет из головки дикого лука или чеснока. Амулету приписывалась волшебная сила предохранять на войне от стрел и меча. Считается, что родина лука – Азия, откуда это растение распространилось в Грецию, Египет, Рим. Полагают, первыми вкусом дикого лука узнали афганские, иранские и туркменские пастухи, и охотники, бродившие по горным тропам. В Древнем Египте лук высоко ценился как защитное средство от болезней, его изображения находят на памятниках. Римляне и греки приписывали луку способность возбуждать неистощимую жизненную силу, энергию, храбрость и в больших количествах включали лук в рацион воинов. Лук издавна считался могучим средством против ряда заболеваний. Лук содержит практически все питательные вещества, которые необходимы организму. Содержание воды в луке почти 80%. Кроме того, в луке содержатся углеводы, белки и жиры, фосфор цинк и калий. Лук также содержит кальций и витамины. Список ряда заболеваний, которые лук может вылечить, или, по крайней мере, предотвратить, довольно длинный: от астмы до носовых пазух. Уже в первых травниках растению отводится особая роль в лечебном применении при различных заболеваниях. В старинном русском травнике есть такое описание его целебности: «Лук утробу мягчит, будучи употребляем внутрь, отменно действует при слабости желудка и худом пищеварении, судорогах истерических женщин, слизистой и судорожной одышке, водянной и каменной болезни». Полезные для здоровья свойства лука обусловлены наличием в них фитонцидов, которые угнетают рост бактерий, возбудителей дизентерии, дифтерии, туберкулеза, стрептококков. Биологические активные вещества лука активизируют двигательную и секреторную функцию желудочно-кишечного тракта, стимулируют сердечную деятельность, уменьшая уровень холестерина в крови и способствуя нормализации давления и работы сердца. Свежеприготовленным соком лука хорошо лечить ангину, бронхит,

пневмонию. Кашицу из натертого лука, завернутую в марлю, накладывают на раны, это способствует их очищению и ускоряет заживление, а также на отмороженные места и ожоги. Печенный лук заживляет фурункулы и гнойнички на коже, уменьшает геморройные воспалительные явления. Сок лука улучшает трофику кожи, корней волос, уменьшает гиперпигментацию в зоне веснушек. Кроме того, лук содержит ряд витаминов – провитамин А, или каротин, РР, Е, С, В1, В2, В3, В6. Богат лук и минеральными солями, эфирными маслами, азотистыми и другими веществами, поэтому его используют для приготовления салатов, вторых блюд, соусов и гарниров, его кладут в супы, бульоны, рассольники. Лук прочно занял свое место в нашем обычном рационе: репчатый и зеленый, салатный и многоярусный, резанец и порей – десятки, сотни сортов, культивируемых в различных регионах планеты, выращиваемых на полях и горных склонах, на подоконниках коммунальных квартир и гидропонных установках, в парниках и на огородах. Наиболее полезен свежий лук – и зелень, и луковицы. Некоторые сорта лука сейчас широко введены в промышленную культуру парниковых хозяйств.

Лук – резанец, или шнит лук в диком виде произрастает на влажных лугах, в поймах рек, на горных склонах в северных и центральных районах Азии, во всех европейских странах и в Северной Америке.

Холодостойким сортом лука является лук – порей. Полагают, что родина лука-порея – Центральная Азия, а оттуда растение было вывезено на Средиземноморье и распространилось по всему земному шару. В отличие от широко выращиваемого в мире репчатого лука, другие исключительно ценные лука возделываются гораздо реже [1–5].

Род *Allium* L., представлен 750–800 видами. Во флоре Казахстана род *Allium* входит в число крупнейших родов. В пределах Казахстана семейство Луковые представлены 140 видами, из которых 45 видов является эндемичными. [7]. Представители рода *Allium* L., встречающиеся в Казахстане, произрастают в горных системах Средней Азии (Тянь-Шаня, Памиро-Алая), в Западной и Восточной Сибири, Дальнего Востока, Европейской части бывшего СССР и встречаются во всех поясах гор, начиная от альпийского и субальпийского поясов, на пойменных и суходольных лугах, среднегорья (лесных лугах, щебнистых и каменистых степных склонах гор), сухих низкогорий, на склонах предгорий и шлейфах пустынных гор, в равнинной полупустыне и пустыне. Из 140 видов лука, представленных во флоре Казахстана, употребляются в пищу или считаются съедобными около 14 дикорастущих видов.

К ним относятся:

1. Лук молочноцветный (*Allium galanthum*). Казахское название: Ак-жуа – многолетнее растение, луковицы на несколько коротком корневище. Стебель выполненный, толстый, мощный, 30–70 см выс., при основании одетый гладкими листовыми влагалищами. Цветет в июне–июле. Растет на щебнистых и каменистых пустынных степях, склонах гор и мелкосопочника. Размножается семенами и луковицами. *Распространение в Казахстане*. Встречается в Западном и Восточном Мелкосопочнике, Улутау, Зайсане, Бетпақдале, Прибалхашье, Тарбагатае, Джунгарском и Заилийском Алатау, в Чу-Илийских горах. Прекрасный пищевой вид. Развивается массами, например, в Чу-Илийских горах.

Лук молочноцветный содержит много витамина «С» и провитамина А. Есть в нем эфирное масло, фитонциды, слизи, сапонины, флавоноиды, много магния, калия, фосфора, серы, марганца, меди и железа. Лук молочноцветный используется в пищу как витаминное, противосклеротическое, антимикробное, кровоостанавливающее, противоопухолевое, противоглистное, противолямблиозное, легкое мочегонное и потогонное средства. Он полезен также при различных кишечных инфекционных заболеваниях, кожных сыпях, кашле, заболеваниях предстательной и щитовидной желез и т.п. Молодые листья и стебли лука молочноцветного в свежем виде используются для приготовления различных мясных блюд, начинки для пирогов и т.д. В квашеном и соленом виде он хорош в качестве закуски. Лук можно заготовить и впрок. Для этого его разрубают на мелкие кусочки и заквашивают в банках и кадушкиах, как капусту, или засушивают (режут листья на кусочки в один сантиметр длиной, а луковицы – кружочками). Дикий лук предпочтительнее огородного. Он вкуснее, не содержит нитратов, богаче биологически активными веществами и дает зеленые листья за две-три недели раньше огородного лука.

2. Лук длинноостый (*Allium longicuspis*). Казахское название: Кылданы жуа, сарымсак – дикий чеснок, произрастает по каменистым и щебнистым склонам, берегам ручьев, по дну ущелий в нижнем и среднем поясе гор. Вводился в культуру в Казахстане, Узбекистане и Туркмении.

*Распространение в Казахстане.* Встречается в Заилийском Алатау, в Чу-Илийских горах, Карагату, Зап. Тянь-Шане, а также в горах Средней Азии. Лук длинноостроконечный – ценное пищевое растение, богатое биологически активными веществами. Упоминание о чесноке, дошедшее до нас, относится ко времени египетского фараона Хеопса, правившего страной за 2700 лет до н.э. Египтяне верили, что чеснок придает силу, поэтому и включали его в пищу строителей пирамид для повышения их работоспособности. Чеснок употреблялся атлетами, участвовавшими в Олимпийских играх в Древней Греции. В 80 г. Нерон приказал давать чеснок римским легионерам для повышения их физических сил и боеспособности. О чесноке имеется упоминание в священных книгах Древней Индии и Китая. Чеснок выращивали скифы, знали его и древние славяне. Он использовался ими как овощное и лекарственное растение, о чем есть упоминание в «Истории» Геродота (I в. н.э.). Дикий чеснок издавна используется местным населением как пищевое растение, близкое к чесноку огородному. В пищу идут луковицы, молодые листья и стрелки. Вкус луковиц и листьев острый, запах чесночный, но более слабый, чем у культурного чеснока. Луковицы используются в пищу в маринованном и соленом виде. Кроме того, луковицы употребляются как приправа к овощам (огурцам, томатам), грибам и т.д. при их мариновании, солении, придавая им аппетитный чесночный аромат. Листья после срезки сохраняют вкусовые качества 5–6 дней. Этот лук используется также как лекарственное растение, богатое витамином «С» и фитонцидами. В состав лука остроконечного входят белки, жиры, углеводы, дисахарины, тиамин, рибофлавин, ниацин, пантотеновая кислота, пиридоксин, фолацин, аскорбиновая кислота, кальций, железо, магний, фосфор, калий, натрий, цинк, марганец, селен.

Чесночный сок содержит в себе биологически активные вещества, оказывающие противомалярийное, фунгицидное (противогрибковое), противоглистное, противопротозойное, противовирусное и противовоспалительное действие. Пряно-ароматическое растение по своим достоинствам равноценно обыкновенному чесноку. В пищу используются листья и луковицы.

3. Пскемский лук (*Allium pskemense*). Казахское название: Піскем жуа. Синонимы: пиезансур, горный лук. Дикорастущий лук. *Распространение в Казахстане.* Родина – Тянь-Шань, произрастает на скалах и осыпях среднегорного пояса Тянь-Шаня. Название вида происходит от названия р. Пскем в Южном Казахстане. Луковица крупная, яйцевидной формы, диаметром 5–6 сантиметров, на разрезе беловато-фиолетового цвета; листья цилиндрической формы, трубчатые. Пскемский лук обладает сильным и резким ароматом и вкусом луковиц, хорошим вкусом зелени. Относится к острым лукам. Используется в национальной кухне казахов, киргизов, узбеков и таджиков, чаще всего в маринованном виде.

Редкий вид, занесен в Красную книгу Казахстана.

4. Лук алтайский (*Allium altaicum*). Казахское название: Алтай жуа – растет по каменистым склонам, скалам и россыпям, не образуя при этом значительных зарослей. *Распространение в Казахстане.* Встречается в Алтае, Тарбагатае, Джунгарском Алатау. Запасы растения неуклонно сокращаются в связи с интенсивным использованием его местным населением в пищу, при этом в пищу идут не только сочные зеленые надземные части растения, но и луковицы. Заготовляют у алтайского лука всю надземную часть (обычно до начала цветения), а также луковицы и используют в свежем виде. Как в луковицах, так и в надземной части растение содержит аскорбиновую кислоту. По мере продвижения в горы содержание последней возрастает: в листьях от 81,8 до 113,5 мг%, а в луковицах от 19,8 до 43,5 мг%. Кроме аскорбиновой кислоты, в листьях обнаружено до 4 мг% каротина [9].

В народной медицине и среди охотников алтайский лук находит применение не только как пищевое растение, но и в качестве противоцинготного средства, улучшающего пищеварение и возбуждающего аппетит, тонизирующего и антимикробного.

5. Лук угловатый (*Allium angulosum*). Казахское название: Азат – жуа. Многолетнее травянистое растение из семейства лилейных, стебель высотой до 60 см. Листья узколинейные, плоские. Соцветие – зонтик с лиловыми цветками. Подземная часть – яйцевидно-коническая, не сочная, луковица с пленчатыми оболочками, толщиной до 1 см. Цветет в июне. *Распространение в Казахстане.* Встречается по суходольным лугам равнинного степного и мелкосопочного Казахстана и

Алтая. Используют в пищу листья и луковицы до цветения. Они богаты витамином С. Листья используют в качестве приправы к супам, рыбе, овощам, употребляются для солений, салатов. Можно солить листья лука угловатого [10].

6. Лук афлатунский (*Allium afghanense*). Казахское название: Афлатун жуа. *Распространение в Казахстане*. Горно-луговой или горно-долинный вид, обитающий в лесном и субальпийских поясах гор Южно-Казахстанской области (Таласский Алатау). Встречается рассеянно и редко. Образует луковицы до 6 см в поперечнике. Луковицы вида съедобны и составляют лакомство для населения, содержат клеющее декстриноподобное вещество. В природе встречается довольно редко и по росту очень декоративен [10].

7. Лук высочайший (*Allium altissimum*). Казахское название: Биік жуа. *Распространение в Казахстане*. Луговой или солончаково-луговой вид, распространен только в пределах Южно-Казахстанской области в бассейне р. Бадама и р. Чингильды, около г. Чимкента. Встречается спорадически, обширными зарослями. Крупные, достигающие до 5–6 см луковицы этого вида съедобны, обладают приятным острым вкусом и сочностью. Луковицы содержат много клеящего вещества. Очень декоративный вид, легко разводимый, является хорошим медоносом [10].

8. Лук черно-красный (*Allium atrosanguineum*). Казахское название: Һара-қызыл жуа. *Распространение в Казахстане*. Высокогорно-луговое растение, широко распространенное в альпийском поясе гор южного и восточного Казахстана: Таласский Алатау, Александровский хребет, Заилийский, Джунгарский Алатау и Тарбагатай. Встречается обильно, образует ландшафтные группировки. Мезофитный дудчатый лук с нежной удлиненной, покрытой пленчатыми чешуйками луковицей, и сочными дудчатыми листьями. Съедобен весь, за исключением соцветий. Из-за обитания в лугах не грубеет осенью. Употребляют в пищу население и чабаны, кочующие летом на высокогорные пастбища джайляу. Хорошо поедается крупным рогатым скотом [10].

9. Лук голубой (*Allium caeruleum*). Казахское название: Коқжасыл жуа. *Распространение в Казахстане*. Луговой или горно-степной вид, распространенный во всех областях Казахстана, кроме центральных пустынь и Талассского Алатау.

Встречается рассеянно и понемногу наиболее часто в Джунгарском Алатау. Нередко встречается живородящая форма этого вида с многочисленными луковичками в зонтике. У этого вида съедобны небольшие луковицы, одетые беловатыми, жестко-пленчатыми чешуями, листья и стебель очень быстро грубоет и обладает горьким привкусом. Хорошим вкусом обладают луковицы особей, растущих на сырых, луговых и болотистых местообитаниях. Как и у всех луков, листья у них обладают характерным вкусом и содержат много витаминов. В пищу, зелень используют до середины мая.

Цветут луки с июня по июль. При засухе и нехватке влаги вместо цветков развиваются бульбочки (луковички диаметром до 0,7 см). Если в конце сезона условия благоприятные, листья отрастают повторно. Эти луки отлично смотрятся на клумбе как декоративные растения [10].

10. Лук синеватый (*Allium caesium*). Казахское название: Кокшіл жуа. *Распространение в Казахстане*. Степной и горно-степной вид, широко распространенный во всех областях Казахстана и поднимающийся в горы до высоты 2500–3000 м над ур. м. Встречается нередко и весьма обильно в горах, образует ландшафтные аспекты. Съедобны и обладают весьма приятным острым вкусом. Мелкие одиночные луковицы растения одеты жестковатыми, почти кожистыми чешуями. Листья и стебель быстро грубоют и с самого начала горьковаты. Наилучшим вкусом и величиной обладают луковицы особей, произрастающих на высокогорных лугах, чем на равнинах в сырых приречных и болотистых местообитаниях [10].

11. Лук поникающий (*Allium mutans*), синонимы мангыр, слизун, лук железистый. Казахское название: Кыр жуа. *Распространение в Казахстане*. Горно-степное и степное растение, обитающее по северной окраине Казахстана в Северо-Казахстанской и Восточно-Казахстанских областях. Встречается единично и рассеянно. Свообразный вид наиболее обильно распространен на Алтае, где охотно поедается в сыром, свежем виде. Основания луковиц считаются грубыми и несъедобными, а употребляются в пищу сближенные при корне, сизые плоские листья и белые, переходящие в луковицу, их основания. Листья на вкус весьма слизистые отсюда и название вида, кроме того, при жевании от наличия сапонинов образуют обильную пену во рту. На пастбищах поедается крупным рогатым скотом. Среди многих луков степной лук-мангыр – один из самых любимых у бурят и монголов.

В степи мало растительных продуктов, поэтому наиболее распространенные приправы очень просты: лук-мангир, черемша, сарана (степная лилия) все они дополняли и сейчас дополняют мясные блюда бурятской и монгольской кухни. Название слизун этот вид получил из-за того, что при срезке листьев из раны выделяется жидккая слизь. До цветения соцветие покрыто коротко заостренным чехлом, и в это время оно наклонено вниз. С этим связано и другое его название – лук поникающий. С распусканием первых цветков стрелка выпрямляется. У лука поникающего съедобны луковицы и особенно листья. В листьях содержится 8–10,2% сухого вещества, сахара, флавоноиды, фенолкарбоновые и тритерпеновые кислоты, органические кислоты, белок, эфирные масла, гликозиды, кумарины, фитонциды, сапонины, минеральные вещества (калий, фосфор, кальций, сера, магний, натрий, железо, бор, марганец, цинк, медь, никель, молибден, кобальт, а также бром, кремний, алюминий, свинец, олово). Из-за большого содержания железа этот лук еще называют железистым. В листьях слизуна в большом количестве содержатся хлорофилл, витамин «С», каротин, витамин В1. В луковицах слизуна содержится 9,8–14,8% сухого вещества, сахара, азотистые вещества, аскорбиновая кислота. Лук поникающий обладает также лекарственными свойствами. Биологически активные вещества, содержащиеся в этом луке, повышают сопротивляемость организма к различным инфекционным заболеваниям. Благодаря высокому содержанию солей железа он особенно полезен при малокровии. Содержащиеся в нем фенольные соединения обладают капилляроукрепляющей активностью, а тритерпеновые кислоты оказывают противовоспалительное и сосудорасширяющее действие. В тибетской медицине слизун используется как кровоостанавливающее, болеутоляющее и противоглистное средство. Лук поникающий является хорошим позднелетним медоносом. Представляет он интерес и как декоративное растение. Лук поникающий является ценным пищевым растением. В пищу используются главным образом листья, но съедобны и луковицы. По сравнению с пером лука репчатого он обладает меньшей остротой, имеет приятный вкус и слегка чесночный запах, является салатным луком. Листья его обладают тонким вкусом и не грубоют во время роста и цветения. Может служить приправой к мясным и рыбным блюдам, салатам, окрошкам, использоваться для начинки пирожков. Лук употребляют в пищу в сыром, вареном, соленом, маринованном и сушеным виде, луковицы – в свежем и консервированном виде [10].

12. Лук туркестанский (*Allium turkestanicum*). Казахское название: Түркістан жуа. *Распространение в Казахстане.* Пустынно-степной вид, распространенный на юге Карагандинской и Южно-Казахстанской, Джамбылской и Алматинской областях. Встречается рассеянно, но к северу от Карагату весьма обильно. Съедобны одиночные луковицы этого вида, достигающие размера грецкого ореха и одетые бумагообразными пленчатыми чешуями, листья и стебель грубы и жестки. Широкого употребления растение не имеет из-за рассеянного обитания [10].

13. Лук победный (*Allium victorialis*). Казахское название: Ұсак торлы жуа. *Распространение в Казахстане.* Лесное и горно-луговое растение, распространенное только в пределах Восточно-Казахстанской области, где растет на Алтае по горным лесам и лугам. Встречается рассеянно, но обильно, уничтожено только рукой человека вблизи крупных населенных пунктов. Луковицы растения невелики, удлиненные, мягкие одеты тонкими светло-бурыми или сероватыми слегка сетчатыми чешуями. Съедобны не только луковицы, но и широкие листья растения, которые собираются вместе с луковицей до развития цветоносного стебля. Позднее растение сильно грубоет и, например, в Казахстанском Алтае уже не собирается. На Камчатке собирают до поздней осени. Имеет высокую пищевую ценность. В пищу используют луковицы, листья, цветочные стрелки. Употребляют в сыром, соленом и маринованном видах. В свежем виде великолепен на вкус, несколько напоминает чеснок, но не имеет его неприятного последствия.

Лук повсюду заготавливается впрок, сбор его продолжается на Алтае 1,5–2 месяца. Его продают на рынках и в окрестностях г. Ридера. Запасы растения сильно истощены. При заготовке растение обдают кипятком, на Кавказе отваривают, чтобы удалить резкий чесночный запах, а затем заливают уксусом с кунжутным маслом и перцем. В Казахстанском Алтае просто квасят сырье растения, просаливают поваренной солью и складывают в бочки, при этом лук приобретает невыносимый запах, но остается вкусной противоцынготной приправой. Свежие листья и луковицы содержат значительное количество витамина С, фармакологические свойства лука близки к действию чеснока. Во всех частях растения содержатся эфирное масло и витамин С. Как лекарственное растение его применяют при цинге и атеросклерозе, обладает противоглистным и

антимикробным действием. В народной медицине Кавказа его рекомендуют при различных кишечных инфекционных заболеваниях [2, 10].

14. Лук душистый (*Allium odoratum*). Казахское название: Иісті жуа. Вид имеет ряд синонимов. В русском языке растение известно под многими названиями: джюсай, жусай, лук ветвистый, лук пахучий, лук китайский, лук дикий или чесночный, горный или полевой чеснок – многолетнее травянистое растение. *Распространение в Казахстане*. Родиной «джусая» считаются горные районы Китая и Монголии, откуда его распространили кочевые племена по южным районам Алтая, горам Средней Азии, Западной и Восточной Сибири. В Казахстане встречается в долинах горных рек Алтая. Цветки отличаются приятным нежным запахом, что и дало растению одно из названий «Лук душистый». По сравнению с другими видами многолетних луков, это относительно теплолюбивый вид, хотя при небольшом снежном покрове он может переносить морозы до  $-45^{\circ}\text{C}$ . Растение многолетнее, морозоустойчивое. Джусай является засухоустойчивым растением, но высокий урожай качественных листьев можно получить только при достаточных поливах, нетребователен к почвам, может произрастать на солонцеватых почвах. Хорошо растёт в тени и на освещенных участках. В пищу употребляются листья, имеющие неповторимый луково-чесночный вкус. Все части растения съедобны. Листья в сыром и солёном виде кладут в салаты, добавляют к мясу, рыбе, любому гарниру, используют при приготовлении горячих блюд, пирогов и прочего. Стрелки цветков маринуют, как черемшу. В пищу используются нежные, сочные, долго не грубоющие плоские листья, имеющие чесночный, но без остроты, вкус. В Китае и Таиланде в пищу употребляются и нераскрывшиеся цветки и стрелки с соцветиями. В Казахстане его кладут в салаты из редьки, редиса, весенних овощей, добавляют в холодные закуски из фаршированного лёгкого, мозгов под майонезом. С листьями растения тушат и отваривают бааранину, говядину, делают фарш для пельменей и мантов, готовят разнообразные блюда из субпродуктов и овощей, лапшу. В Киргизии растение в свежем виде используют как закуску, а в солёном виде добавляют в салаты из пророщенного маша и в жареное мясо с овощами. Лук ветвистый – непременный компонент сложных киргизских, уйгурских и дунганских соусов и жаркого из мяса и дичи, например, такого блюда, как лагман. Лук ветвистый является важным ингредиентом блюд Юго-Восточной Азии. Там, где в кулинарных книгах говорится «нарезать стебли зеленого лука» – это говорится именно о нём. На Западе это растение можно встретить в магазинах китайских продуктов. Витаминное и целебное растение. Содержание витамина «С» в листьях составляет 45 мг%, в соцветиях – до 90–100 мг%. В тибетской медицине все части растения используются для лечения хронических гастритов, неврастении, астматического кашля. Лук ветвистый обладает также кровоостанавливающим свойством, благоприятно действует на сердце, является хорошим противоядием при укусах змей и насекомых. По данным современной фармакологии, он обладает желчегонным, мочегонным и укрепляющим капилляры действием, повышает сопротивляемость организма к инфекциям. Рецептов применения луковиц и семян для лечения множество. При сильных простудах, хроническом бронхите, воспалении легких, туберкулёзе, расстройствах слуха и зрения применяют лекарства, приготовленные из лука ветвистого [1, 3, 10].

#### ЛИТЕРАТУРА

- 1 Лебелева Л.Г. Целительная сила чеснока и лука.– СПб.: Нева, 2003. – 96 с.
- 2 Ромашов М.А. Лечение чесноком. – М.: Вече, 2004. – 94 с.
- 3 Болотских А.С. Лук, чеснок. – Харьков: Фолио-Плюс, 2002. – 286 с.
- 4 Данилова А.Н. Биологические особенности *Allium altaicum Pall.*, выращиваемого в Алтайском ботаническом саду // Растительные ресурсы. – 1992. – Т. 28, вып. 2. – С. 77-82.
- 5 Михайлов Р.А. Производство лекарственных препаратов из местного растительного сырья // Казахский фармацевтический вестник. – Алматы, 2004. – № 16(212). – С. 35-36.
- 6 Stearn W.T. How many species of Allium are known? // The Kew bot. Magazine. – 1992. – V. 9, pt. 4. – P. 180-182.
- 7 Байтенов М.С. Флора Казахстана. – Алматы: Фылым, 2001. – Т. 2. – 279 с.
- 8 Флора Казахстана. Семейство Луковые. – Алматы: Изд-во Акад. наук КазССР, 1958. – Т. 2. – 289 с.
- 9 Верещагин В.И., Соболевская К.А., Якубова М.Л. Полезные растения Западной Сибири. – М.; Л., 1959. – 348 с.
- 10 Павлов Н.В. Растительное сырье Казахстана. – М.; Л., 1947.

И. О. Байтулин, А. М. Нұрышева, Г. А. Садырова, В. В. Лысенко

ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ҚОРЕКТІ ТАБИҒИ ЖУАЛАР ТУРАЛЫ

Қазақстан флорасында жуаның – *Allium* 140 түрі бар. Олардың 14 түрі тағамдық өсімдіктер. Олардың басқа да түрлі пайдалы қасиеттері бар. Осы жөніндегі көптеген ақпараттарға қысқаша ботаникалық шолу берілпі, олардың табиғатта таралуы, түрлі мақсатпен пайдаланылуы туралы мағлұмат берілген.

I. O. Baitulin, A. V. Nurusheva, G. A. Sadyrova, V. V. Lysenko

THE FOOD WILD ONION IN KAZAKHSTAN

The flora of the Kazakhstan counted 140 species of *Allium*. About 14 species from one have food-stuffs meaning. These wild onions possess by many different use full properties. On the basis of analyze existing information's carried out the review of the food s onion –short botanical description, wide-spread and variety using.