Неприхотливые, нарядные, полезные – все это о красивых цветах «бархатцы». Они радуют глаз многим огородникам и садоводам, а ценители народной медицины знакомы с их многочисленными полезными свойствами.

**Спектр применения широк**

Бархатцы – это удивительно красивые цветы, которые отличаются яркими и сочными цветами. На протяжении лета и осени они являются прекрасным украшением всех цветочных клумб. Свое название цветы получили благодаря нежным оттенкам лепестков, придающим им нежный, буквально бархатный вид.

Одним из явных преимуществ бархатцев является не только декоративное применение, у растения бархатцы полезные свойства заключаются в пользе, приносимой бархатцами почве за счет выделяемых фитонцидов, которые защищают от вредителей и грибковых заболеваний. Поэтому их рекомендуют сажать по всему периметру огорода. Эффект можно ощутить на картофеле, который будет спасен от колорадского жука.

Цветы уникальны тем, что помимо украшения, они применяются в кулинарии в качестве приправы и природного красителя, а также имеют большое действие в качестве лекарственного средства, то есть широко применимы в народной медицине.

**Разновидности цветка**

Бархатцы или, как их еще называют, тагетесы, делятся на три основных вида: прямостоячие отклоненные, тонколистные. Бархатцы любой разновидности любят тепло и свет, хорошо переносят засушливый климат. Существует порядка 59 видов гибридных сортов, которые используются в декоративном цветоводстве. Например, многие садоводы предпочитают бархатцы низкорослые, которые в длину достигают 30-35 см, а в диаметре 5-6-см. Этот вид обычно рассаживают на балконах, в вазах. А вот белые бархатцы считаются сенсацией в цветочном мире, потому что на их создание ушло около 60 лет. Для того, чтобы приобрести семена, нужно будет сначала найти этот редкий вид, а также заплатить немалые деньги. А вот бархатцы карликовые – встречается чаще, им обычно украшают узкие ленты и низкие бордюры. Своими мелкорассеченными листьями бархатцы карликовые напоминают папоротник.

**Лечебные свойства**

В первую очередь, у растения бархатцы лечебные свойства лучше всего проявляются при лечении зрения, одного из самых распространенных заболеваний современности. Знатоки утверждают, что для сохранения остроты зрения употребления одной моркови недостаточно. Они утверждают, что салат с добавлением мелко нарезанных бархатцев будет способствовать восстановлению зрения. Причем салат может быть разным, главное – добавить в него в качестве приправы бархатцы.

В сухом виде эти цветы помогут избавиться от сахарного диабета. Высушенные соцветия можно добавлять в чай, жевать как жевательную резинку 1 раз в день, причем жевать можно и свежие цветы. В сухом и свежем виде они избавят от поноса, укрепят суставы, иммунитет, приведут в норму работу всего организма. Настойка из бархатцев нормализует нервную систему. Употреблять ее нужно утром перед едой по пять капель ежедневно. Снять усталость и отеки поможет маслянистый настой из бархатцев, который добавляют в салат вместо растительного масла. Для приготовления маслянистого настоя нужно цветы, бутоны и листья залить оливковым или подсолнечным рафинированным маслом, настаивать неделю в прохладном темном месте. Для настоя нужно смешать 7 столовых ложек бархатцев с 500 гр спирта. Смесь хранить в прохладе 2 недели. Оба настоя можно применять одновременно, спиртовым настоем смазывать отеки, а маслянистый - добавлять в пищу.

Вообще, применение бархатцев в народной медицине достаточно широкое. Например, бархатцы оказывают хорошее желчегонное действие. Известно, что небольшая доза этого растения увеличивает в несколько раз мочеотделение. Они очень эффективны при лечении заболеваний печени и почек, снимают болевые ощущения при сильных воспалительных процессах.

Помимо прочего бархатцы используют при лечении витилиго, нейродермита, выпадения волос, псориаза. При простуде они используются как потогонное и бактерицидное средство.

**Рецепты**

При лечении и профилактике заболеваний поджелудочной железы рекомендуют один измельченный цветок бархатцев заварить одним стаканом кипящей воды. Полученную смесь принимать 4 раза в день по ¼ части. Эта однодневная доза способна вылечить поджелудочную железу и сахарный диабет.

Чтобы укрепить стенки сосудов при внутренних и наружных кровотечениях нужно заварить двумя стаканами кипятка смесь цветков бархатцев (2 ст.л.) и цветков таволги (1 ч.л.). Все это необходимо настаивать 20 минут в закрытой посуде. Готовую смесь нужно употреблять перед едой три раза в день по 1 стакану.

Для приготовления успокаивающего, мочегонного, потогонного и противоглистного средства нужно 1 ст. ложку цветков залить 1,5 стаканами кипятка, затем настаивать полчаса, после чего процедить. Настой следует принимать 4 раза в день по 2 ст. ложки.

При сахарном диабете рекомендуют настойку из бархатцев. Для ее приготовления необходимо 0,5 л водки залить 50 штук темных бархатцев, настаивать неделю. Полученную настойку принимать перед едой трижды в день по 1 чайной ложке.

Справиться с насморком и гайморитом помогут ингаляции из цветочков бархатцев. Для этого в заварной чайник положить 5 бутонов цветка, залить кипятком до нижнего основания носика чайника, окутать полотенцем и держать 5 минут. Пар необходимо вдыхать ртом из носика чайника, при этом выдыхать нужно носом. Когда носом станет легче дышать, следует начать вдыхать пар носом, а выдыхать ртом. Через несколько дней лечения будет чувствоваться результат.

При раздражении кожи и потнице следует одну столовую ложку соцветий измельчить и залить кипятком (1ст), кипятить на медленном огне 5 минут, после этого 1 час настаивать, остудить и процедить, отжав соцветия. Полученным раствором необходимо протирать проблемные места дважды в день.

При гриппе, простуде, ОРЗ с повышением температуры поможет настой из 10 мелких цветков бархатцев, залитых 1 литром кипятка, настоянных в течение 1 часа.

**Косметика**

Сделать губы мягкими поможет средство с добавлением бархатцев. Для его приготовления нужно взять 1/3 стакана оливкового масла, смешать его с 1 ст ложкой абрикосового масла. В полученную смесь добавить 2 ст ложки измельченных бархатцев, настаивать неделю в темном месте, после чего процедить и отжать цветки.

Лосьон из бархатцев: В 1 ст кипятка добавить 2 ст ложки измельченных бархатцев. Настаивать одну ночь, затем процедить. В полученную жидкость добавить 1 ч ложку лимонного сока, 1 ст ложку водки. Приготовленный лосьон хранить в холодном месте, протирать лицо 3 раза в день.

От угревой сыпи помогут избавиться примочки из настоя бархатцев. Одним ст кипятка залить 1 ст ложку цветков бархатцев, настаивать 3 часа. Настой использовать в качестве тоника.

**В кулинарии**

Как ни странно, бархатцы нашли «свое место» и в кулинарии. Соцветия этого растения содержат красящие вещества и эфирные масла, которые используют в качестве пряности при заготовке маринадов и солений. Используемые в маринадах, они придают овощам аромат и упругость. Настой из соцветий бархатцев применяют при приготовлении домашних сыров, соусов, масел и теста. Цветки и листья бархатцев имеют специфический умеренно-острый аромат, поэтому их добавляют в качестве приправы в сухом и свежем виде к разным блюдам.

Цветки бархатцев можно замариновать и использовать в качестве заправки вторых блюд. Для ее приготовления нужно 1 кг цветочных корзинок бархатцев залить 0,5 литра 3%-ного раствора уксуса, добавить соль и перец. Цветки варить 5 минут в маринаде, затем охладить. Бархатцы переложить в банки, положить в прохладное место.

Но следует помнить, что эфирное масло, которое получается из бархатцев, может развить аллергию, поэтому беременным не рекомендуется его использовать.

Высокие, низкие, маленькие и большие, но всегда яркие и красивые бархатцы не только украшают нашу жизнь. Эти цветы не хуже лекарств способны излечить от множества недугов. В этом их очевидное преимущество.