



Наиболее ценный компонент гвоздики – эвгенол, так называемое гвоздичное масло, которое окрашивает пряность в столь специфический аромат. С данным компонентом связаны **лечебные**

свойства гвоздики

. Данное растение, и в частности, гвоздичное масло имеют обезболивающее, спазмолитическое, антимикробное, потогонное, мочегонное действие. Гвоздика имеет довольно широкое применение в стоматологии: при лечении пульпитов, кариеса, парадонтоза, заболеваний слизистой оболочки полости рта, поскольку обладает противовоспалительным эффектом.

Благодаря своему антимикробному действию гвоздика способна бороться с диареей во время кишечных инфекций, стимулирует пищеварение, снижает газообразование в петлях кишечника. Эвгенол, выступает мощным антисептиком, который эффективен и против патогенных бактерий, и в борьбе с гельминтами. Активно применяется при лечении от паразитов.

Лечебные свойства гвоздики устраняют мышечные и диафрагмальные судороги, что в свою очередь хорошо помогает при икоте. Даже в гинекологии лечебные свойства гвоздики незаменимы. Ещё давным-давно гвоздичное масло применяли с целью стимуляции схваток и потуг во время родов. Помимо этого гвоздика, повышая тонус матки, способна устранять вялые, скудные менструации, нормализовать цикл, и, что довольно важно, стимулирует сексуальное возбуждение. Данная пряность зарекомендовала в роли прекрасного средства при борьбе с артритами, артрозами, травмами. Отваро гвоздики хорошо помогает при глазных болезнях.

Химический состав гвоздики

Бутоны гвоздики содержат до 20 процентов эфирного (гвоздичного) масла, базовым компонентом составляющим выступает эвгенол – примерно 90 %, а также гликозиды, олеаноловую кислоту, карифиллен, слизи, жировые и дубильные вещества, гумулен, витамин А, В1, В2, РР, С; минеральных веществ - магния, кальция, натрия, фосфора, железа. Калорийность в 1 чайной ложке (2 грамма) молотой гвоздики – примерно 7 ккал.