



Правила за сушене на суровината специфични за конкретната билка от видове лечебни растения, които се култивират

Вид/статус	Използваема част (билка)	Рандеман за превръщане от свежо в сухо тегло	Правила за първична преработка на суровината специфични за конкретната билка
1. Бял оман (<i>Inula helenium</i> L.) Под специален режим на опазване и ползване по Закона за лечебните растения (ЗЛР). Забранен за събиране за стопански цели от естествените находища.	Коренища и корени	5:1	След изваждане от почвата, корените и коренищата се измиват бързо в течаща вода и се нарязват на късове с дължина 8-10 см. По дебелите коренища се нарязват надлъжно 2-4 пъти. Суровината се разстила на тънък пласт върху рамки или постелки и се суши в проветриви помещения. Сушенето може да става и на открито в слънчево време за 4-5 часа, а през нощта суровината се прибира. Суши се докато корените и коренищата при огъване се чупят, а не се огъват. При сушене на сушилня температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.
2. Бял равнец (<i>Achillea millefolium</i> L.)	Стрък Цвят	Стрък: 3:1 Съцветия: 3:1	<u>Стрък</u> При събиране стръковете винаги се разполагат с цвета в една посока. Да не се мачкат и притискат, за да не се оронят цветовете. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси на тънък слой или навързани на снопчета, като за връзки се използват самите растения. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Стръковете изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C. Билката е изсушена, когато и във вътрешността стъблата се чупят при огъване. <u>Цветни кошнички</u> . След събиране на съцветията с част от



			цветоносното стъбло /до 2 см/ се разстилат на пласт от 4-8 см върху рамки или постелки. Когато цветовете са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от рамка в рамка. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Съцветията са сухи, когато цветоносното стъбло при огъване се чупи и цветните кошнички при стриване се ронят. При използване на сушилни, температурата не трябва да бъде по-висока от 35°C.
3. Бял риган (<i>Origanum vulgare L. ssp. Hirtum</i>) Под специален режим на опазване и ползване по ЗЛР. Забранен за събиране за стопански цели от естествените находища.	Стрък	4:1	При събиране стръковете, с дължина до 25 см. винаги се разполагат с цвета в една посока. Да не се мачкат и притискат, за да не се оронят цветовете. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси на тънък слой върху рамки или постелки или навързани на снопчета със стъбла от същото растение, които се окачват на опънат тел, канап или пирони. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Стръковете изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. При сушене на сушилни температурата в нея не бива да надвишава 35°C. Билката е изсушена, когато и във вътрешността стъблата се чупят при огъване Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.
4. Валериана, дялянка (<i>Valeriana officinalis L.</i>) Под специален режим на опазване и ползване по ЗЛР. Забранен за събиране за стопански цели от естествените находища.	Корен	5:1	След изваждане от почвата, корените и коренищата се измиват бързо в течаща вода и се нарязват на късове с дължина 6-8 см. По дебелите коренища се нарязват надлъжно 2-4 пъти. Суровината се разстила на тънък пласт върху рамки или постелки и се суши в проветриви помещения. Сушенето може да става и на открито в слънчево време за 4-5 часа, а през нощта суровината се прибира. Суровината изсъхва сравнително бавно – 6- 8 дни, което налага да се обръща 2-3 пъти в зависимост от времето. Когато плодовете са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от



			рамка в рамка. При сушенето и складирането да не се допуска присъствието на котки, които често лягат върху билката, а понякога я препикават. Суши се докато корените и коренищата при огъване се чупят, а не се огъват. При сушене на сушилня температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.
5. Вълнест напръстник (<i>Digitalis lanata</i> Ehrh.)	Лист	4,5 : 1	След отделяне на листата от стъблото, същите се разстилат на тънък 2-3 см слой върху рамки, стелажи или хартия, като периодично на 2-3 дни се обръщат. Когато листата са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от рамка в рамка. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната жилка на листа. Билката е отровна поради съдържащите се в нея сърдечни гликозиди. При брането, манипулациите и сушенето не трябва да участват деца и бременни жени. Поради разпадане на сърдечните гликозиди в присъствието на влага, се препоръчва сушенето на листата да става в сушилня при температура 40-50°C. Да се съхранява отделно от неотровните и ароматни билки!
6. Градински чай (<i>Salvia officinalis</i> L.)	Лист Стрък	4,3:1	<u>Лист</u> . След отделяне на листата от стъблото, същите се разстилат на тънък 2-3 см слой върху рамки, стелажи или хартия, като периодично на 2-3 дни се обръщат. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната жилка на листа. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите



			<p>билки.</p> <p><u>Стрък.</u> Орязването на стъблата се извършва през пролетта през май, преди образуването на цветоносни стъбла и/или през лятото /юли-септември/. Стръковете, с дължина до 30 см. се сушат на сянка в добре проветриви помещения или под навеси на тънък слой върху рамки или постелки или навързани на снопчета със стъбла от същото растение, които се окачват на опънат тел, канап или пирони. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Стръковете изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. При сушене на сушилня температурата в нея не бива да надвишава 35°C. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната ос на стъблото. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
7. Жълта комунига (<i>Melilotus officinalis</i> L.)	Стрък	4,5:1	<p>След окосяване, стъблата се разстилат на слой 4-6 см върху платнища или други големи постелки. Суровината се суши отначало на слънце за 1 ден /да дръпне голямата влага/, след което се преместват на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. Понататъшното сушене на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно пожълтяват, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната ос на стъблото. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
8. Жълт кантарион , звъника (<i>Hypericum perforatum</i> L.)	Стрък	3:1	<p>При събиране отрязаните стръковете с дължина до 20 см. винаги се разполагат с цвета в една посока. Да не се мачат и притискат, за да не се оронят цветовете. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси на тънък слой или навързани на снопчета, като за връзки се използват самите растения. Китките се сушат върху опънат тел, канап или пирони.</p>



			<p>Когато се редят върху рамки или стелажи, се нареждат на един ред с последователно редуване на върхна и основна част. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Стръковете изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. При сушене на сушилня температурата в нея не бива да надвишава 35°C. Билката е изсушена, когато и във вътрешността стъблата се чупят при огъване.</p>
<p>9. Лайка (<i>Chamomilla recutita</i> L.)</p>	<p>Цвят, стрък</p>	<p>5:1</p>	<p><u>Цвят.</u> Цветните кошнички лесно се запарват, почерняват и съдържанието на БАВ се изменя. В суровината не трябва да има съцветия с дръжки над 1 см. Сушенето се извършва веднага на сянка в добре проветриви помещения. Изсушаването продължава 3-5-7 дни. /може и повече в зависимост от времето!/. Това налага билката да се обръща 2-3 пъти в зависимост от времето. Когато цветовете са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от рамка в рамка. Билката е изсушена, когато вътрешната част /цветното ложе/ когато при претискане не се размазва.</p> <p>При сушене в сушилня температурата да не надвишава 35-40°C и да е с много добра вентилация. Много е важно влажността в сушилнята да е ниска. Да се внимава съцветията да не се преизсушат, за да не се оронват при опаковане.</p> <p><u>Стрък.</u> След окосяване, стъблата се разстилат рехаво на слой 4-6 см върху платница или други големи постелки. Суровината се суши отначало на слънце за 1 ден /да дръпне голямата влага/, след което се преместват на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. По-нататъшното сушене на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно пожълтяват, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната ос на стъблото.</p> <p>. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се</p>



<p>10. Лудо биле (<i>Atropa belladonna</i> L.)</p> <p>Под специален режим на опазване и ползване по ЗЛР. Отпускат се ежегодни квоти.</p>	<p>Лист Стрък Корен</p>	<p>Лист – 7:1. Стрък – 7,5:1. Корен – 5,5:1</p>	<p>заготвя отделно от другите билки.</p> <p><u>Лист.</u> Откъснатите добре развити листа с или без листни дръжки , не-повече от 2 см, се разстилат на тънък 1-2 см пласт върху рамки, стелажи или постелки в силно проветриви помещения. По време на сушенето листата не се разбъркват тъй като са много крехки и се чупят. Билката е изсушена, когато жилките на листата при огъване се чупят. При липса на проветрение или сушене на по-дебел пласт листата почерняват и се похабяват. Сушенето може да се извърши и в сушилня при температура до 40°С и при добра вентилация.</p> <p><u>Стрък.</u> След орязване, стъблата се разстилат на слой 3-5 см върху платнища или други големи постелки. Суровината се суши на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. Сушене на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно почерняват, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната ос на стъблото. . При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°С и да има осигурена добра вентилация.</p> <p>Забележка: Листата и стръковете са отровни поради съдържащите се в нея алкалоиди. При брането, манипулациите и сушенето не трябва да участват деца и бременни жени. Да се съхранява отделно от неотровните и ароматни билки!</p>
<p>11. Маточина (<i>Melissa officinalis</i>)</p>	<p>Лист Стрък</p>	<p>Лист: 6:1 Стрък: 4:1</p>	<p><u>Лист.</u> След отделяне на листата от стъблото, същите се разстилат на тънък 2-3 см слой върху рамки, стелажи или хартия. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Листата изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи дръжката на листа, а петурата при стриване се рони. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да</p>



			<p>надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p> <p><u>Стрък.</u> След окосяване, стъблата се разстилат на слой 4-6 см върху платнища или други големи постелки. Суровината се суши отначало на слънце за 1 ден /да дръпне голямата влага/, след което се преместват на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. Понататъшното сушене на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно почерняват, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чупи централната ос на стъблото. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
12. Мащерка (<i>Thymus sp. diversa</i>)	Стрък	3,5:1	<p>Събраната билка често е примесена с други растения, затова е задължително тяхното отстраняване. Стръковете се разстилат на рехав пласт от 5-7 см върху рамки, стелажи или постелки. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. В зависимост от времето се извършват 1-2 обръщания. Към края на сушенето манипулациите се извършват много внимателно за да не се натрошава и оронва билката. Стръковете са изсушени когато при огъване се чупят и при стриване се ронят. При сушене на сушилня температурата да не бъде по-висока от 35°C, като се осигури добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
13. Медицинска ружа (<i>Althaea officinalis L.</i>) Под специален режим на опазване	Лист Цвят Корен	лист: 5:1 цвят: 5:1 небелени корени: 4:1	<p><u>Лист.</u> Откъснатите добре развити листа с листни дръжки, се разстилат на тънък 2-4 см слой върху рамки, стелажи или постелки в силно проветриви помещения. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето</p>



<p>и ползване по ЗЛР. Забранен за събиране за стопански цели от естествените находища.</p>		<p>белени корени 4,5:1</p>	<p>на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Листата изсъхват сравнително бавно – 5-6 дни, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. Когато листата са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от рамка в рамка. Билката е изсушена, когато при огъване се чути дръжката на листа, а петурата при стриване се рони. При сушене в сушилни, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация.</p> <p><u>Цвят.</u> Цветовете се разстилат на тънък пласт 2-3 см върху стелажи и постелки. Суши се на сянка в проветриви помещения или под навеси. В зависимост от състоянието на времето цветовете се обръщат или разбъркват много внимателно 1-2 пъти. Когато са на рамки, обръщането се извършва чрез прехвърляне от рамка в рамка, Цветът е сух, когато и плодникът е изсушен, т.е. когато при претискане не се размазва. При сушене в сушилни температурата не бива да бъде по-висока от 35°C, като се осигурява добра вентилация.</p> <p><u>Корен.</u> След изваждане от почвата, корените се измиват бързо в течаща вода и се нарязват на късове с дължина 8-10 см. По дебелия корени се нарязват надлъжно 2-4 пъти. Суровината се разстила на тънък пласт върху рамки или постелки и се суши в проветриви помещения. Сушенето може да става и на открито в слънчево време за 4-5 часа, а през нощта суровината се прибира. Суши се докато корените при огъване се чупят, а не се огъват. При сушене на сушилни температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
--	--	--------------------------------	---



<p>14. Мента (<i>Mentha piperita</i> L.)</p>	<p>Лист Стрък</p>	<p>Лист 10:1 Стрък 5:1</p>	<p><u>Лист.</u> След отделяне на листата от стъблото, същите се разстилат на тънък 2-3 см слой върху рамки, стелажи или хартия. Суровината се суши на сянка в добре проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се допуска, защото листата и цветовете лесно губят баграта си, а от там и качеството. Листата изсъхват сравнително бавно, което налага да се обръщат 2-3 пъти в зависимост от времето. Билката е изсушена, когато при огъване се чути централната дръжка на листа, а петурата при стриване се рони. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p> <p><u>Стрък.</u> След орязване, стъблата се разстилат на слой 2-4 см върху платнища или други големи постелки. Да не се суши върху тротоари, пътна настилка или други достъпни за хора и животни площи! Суровината се суши отначало на слънце за 1 ден /да дръпне голямата влага/, след което се преместват на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. По-нататъшното сушене на слънце не се допуска, защото листата и цветовете променят цвета си, а от там и качеството. Билката е изсушена, когато при огъване се чути централната ос на стъблото. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има осигурена добра вентилация. Билката при сушене и съхранение отделя силна миризма, затова да се заготвя отделно от другите билки.</p>
<p>15. Седефче (<i>Ruta graveolens</i> L.)</p> <p>Вид защитен от Закона за биологичното разнообразие (ЗБР), включен в Червената книга.</p>	<p>Стрък</p>	<p>4:1</p>	<p><u>Стрък.</u> След орязване или окосяване, стъблата се разстилат на слой 3-5 см върху платнища или други големи постелки. Суровината се суши на сянка и периодично на 2-3 дни се обръщат. Сушене на слънце се допуска само през първите 1-2 дни и то само за по няколко часа. Билката е изсушена, когато при огъване се чути централната ос на стъблото. При сушене в сушилня, температурата в нея не бива да надвишава 35°C и да има</p>



			<p>осигурена добра вентилация.</p> <p>Забележка: Стръковете са отровни поради съдържащите се в нея алкалоиди, кумарини и др.биологично активни вещества. При брането, манипулациите и сушенето да се извършват с ръкавици. При манипулациите не трябва да участват деца и бременни жени. Да се съхранява отделно от неотровните и ароматни билки!</p>
16. Шипка (<i>Rosa sp.div.</i>)	Плод	2:1	<p>Събраните плодове, без плодните дръжки, се разстилат на тънък пласт 2-3 см върху рамки, стелажки или постелки. Сушат се в проветриви помещения или под навеси. Сушенето на слънце не се препоръчва. В процеса на сушене плодовете периодично се разбъркват в зависимост от състоянието на времето. След отделяне на по-голяма част от влагата, пластът постепенно се сгъстява и удебелява. Когато плодовете са на рамки, обръщането на пласта става чрез прехвърляне от рамка в рамка. Плодовете са сухи, когато при натиск се чупят. При естествени условия процесът на сушене протича бавно (нужни са 2-3 месеца в зависимост от времето) при което се губят значителна част от активните вещества. Най-добре е плодовете да се сушат в сушилни, като отначало в продължение на 4-5 часа се поддържа температура 30-40°C, след което плодовете се доизсушават при температура 85-90°C. Да се внимава билката да не прегори.</p>

Изготвил: доц. д-р Люба Евстатиева