

АЮРВЕДИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ. Васант Лад, Уша Лад

Правильно подобранная пища способствует излечению болезней и укрепляет здоровье, с другой стороны неправильное питание является одной из основных причин развития болезней. Прочитав книгу, вы познакомитесь с аюрведическим подходом к питанию. Это поможет вам научиться определять качества пищи и выбирать те продукты и блюда, которые соответствуют вашей конституции и текущему состоянию. Рецепты из индийской кухни внесут разнообразие в ваш рацион.

Молитва перед едой

Annam Brahma Raso Visnu,
Pakto Devo Maheshvarah,
Evam Jnatva Tu Yo Bhunkte,
Anna Doshho Na Lipyate.

Созидает Брахма, питает Вишну,
Преобразует Шива,
Помнящий это не загрязняется пищей.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	2	Жареный рис	
Предисловие автора	3	Рис с шафраном	
Введение в аюрведическую кулинарию	4	Рис со специями и баклажанами	
Глава 1. ВАША КОНСТИТУЦИЯ	4	Рис со специями и зеленым горошком	
Элементы		Рис со специями и овощами	
Три доши — вата, питта и капха		Рис со специями и картофелем	
Пракрити и विकрити		Поха	
Определение вашего типа конституции		Поха с картофелем	
Глава 2. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЗДОРОВЬЕ	8	Мурмура чивда (закуска)	
Доши		Кари из пахты	
Вредные привычки в питании		«Не совсем простой» тофу	
Время суток и время года		Тофу с овощами	
Физическая активность		Каша из манной крупы	
Ритм жизни		Улма	
Отношения и эмоции		ОВОЩИ	31
Медитация и благополучие		Рагу из болгарского перца	
Глава 3. ВКУС И ПИЩЕВАРЕНИЕ	10	Рагу из белокочанной капусты	
Свойства пищи		Рагу из карелы (горькой дыни)	
Концепции расы, вирьи, випака и прабхавы		Рагу из карелы	
Вкус (раса)		Рагу из моркови	
Воздействие вкуса (вирья)		Рагу из баклажанов	
Випак(эффект после переваривания)		Рагу из зеленой фасоли	
Прабхава (особый эффект, не поддающийся объяснению)		Рагу из овощной смеси	
Агни, пищеварительный огонь		Рагу из окры (бамии)	
Процесс пищеварения		Рагу из тертого картофеля	
Глава 4. КОМБИНИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	15	Рагу из картофеля рецепт № 1	
Глава 5. ОБУСТРОЙСТВО КУХНИ И КЛАДОВОЙ	17	Рагу из картофеля рецепт №2	
Глава 6. СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ	18	Рагу из картофеля рецепт №3	
Глава 7. РЕЦЕПТЫ	20	Рагу из цветной капусты и картофеля	
СУПЫ	20	Рагу из шпината	
Суп из кокама		Рагу из кабачка	
Суп из кукурузы		Рагу из белого редиса	
Суп из маша		Бхаджи из бобов черноглазки	
Суп из лущеного маша (мунг дала)		Бхаджи из зеленого горошка	
Овощной суп		Бхаджи из фасоли	
Томатный суп		Бхаджи из лимской фасоли	
Суп из шпината		Бхаджи из лущеного маша и овощей	
Суп из тур дала №1		Спаржа со специями	
Суп из тур дала №2		Фаршированная карела	
Варан пхала		Фаршированные желтые перцы	
Суп из красной чечевицы		Фаршированная окра	
Суп из урадала		Фаршированные помидоры	
КИЧАРИ	25	Картофельная вада	
Кичари из лущеного маша (вата)		Самосы	
Кичари из лущеного маша (питта)		Пакора из свежей кинзы	
Кичари из лущеного маша (капха)		Пакора с луком	
Кичари из лущеного маша (три доши)		Пакора со шпинатом	
Кичари из тапиоки (сабудана)		Пакора с овощами	
БЛЮДА ИЗ РИСА И ДРУГИЕ	26	РАЙТЫ	41
«Простой рис»		Райта со свеклой	
		Райта с морковью	

Райта с огурцами	
Райта со шпинатом	
Райта с помидорами	
ПИКУЛИ И ЧАТНИ	43
Пикули из моркови	
Пикули из куркумы	
Пикули из зеленых манго	
Чатни из кинзы	
Чатни из кокосового ореха	
Чатни из мяты	
Чатни из арахиса	
Чатни из кунжута	
Чатни из помидоров	
ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	45
Чапати	
Простые пури	
Пури со специями	
СЛАДОСТИ	46
Кхир из миндаля	
Кхир из манки	
Кхир из моркови	
Кхир из кукурузы	
Кхир из фиников	
Кхир из мака	
Кхир из риса	
Кхир из жареной вермишели	
Кхир из батата	
Кхир из тапиоки	
Квадраты из манной крупы	
Морковная халва	
Шанкар пали	
Шира	
Шрикханда	
НАПИТКИ	50
Пачакласси	
Ласси со специями	
Сладкое ласси	
Сидха дугдам (молочные напитки с лечебными свойствами).	
Чай для завтрака	
Чай для обеда	
Чай для ужина	
Чай со специями	
Чай с мятой	
Чай для людей с вата-конституцией	
Чай для людей с питта-конституцией	
Чай для людей с капха-конституцией	
Масала для чая	
Чай агни	
ПРОЧИЕ РЕЦЕПТЫ	52
Гхи (топленое очищенное сливочное масло)	
Масала	
Смесь семян для улучшения пищеварения	
Глава 8. ПИЩА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ	53
ФРУКТЫ	53
Ананасы, Апельсины, Арбузы, Бананы, Виноград, Вишни, Гранаты, Груши, Дыни, Желтые (зрелые) манго, Зеленые (незрелые) манго, Инжир (свежий), Клубника, Кокосовый орех, Лайм, Лимоны, Малина, Папайя, Персики, Финики, Яблоки	
ОВОЩИ	59
Карела (горькая дыня), Кинза, Лук, Морковь, Помидоры, Редис, Чеснок, Шпинат	
СПЕЦИИ	61
Аджван, Гвоздика, Горчичное семя, Имбирь, Кардамон, Кориандр, Корица, Кумин, Куркума, Лавровый лист, Мускатный орех, Соль, Тулси, Фенхель, Черный перец, Шафран	
ПРИЛОЖЕНИЯ	
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНСТИТУЦИИ	66
ДИЕТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	67
ТАБЛИЦА СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	73
СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ	79



ГАНЕША

ॐ गं गणपतये नमः ।

Приветствие Богу Ганеше —
источнику мудрости и света

Ганеша — сын Шивы и Парвати. Ему первому должны быть вознесены молитвы перед началом любого благого дела. Он устраняет преграды и приносит успех, полноту и великую радость в жизнь каждого человека.

Приготовление пищи — великое благое дело, которое несет питание телу, здоровье и удовлетворение обоим — и повару и едоку. Возносить молитвы Ганеше следует и приступая к готовке и перед едой. Он Бог Изобилия, несущий чашу, полную пищи Блаженства.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Одни из самых дорогих мне воспоминаний о годах, проведенных в Индии за изучением Аюрведы, связаны с семьей доктора Лада. Я познакомился с Васантом Ладом в январе 1974 года, когда он пригласил меня домой на обед. Когда начались занятия в Тилак Аюрведа Махавидьялая в Пуне, доктор Лад часто настаивал, чтобы я разделял с ним его ленч, и вскоре я стал частым гостем за столом у Ладов. Этот обычай продолжался в течение почти шести лет, которые я провел в колледже. Когда бы я ни пришел, Уша Таи (госпожа Лад) предлагала мне свежеприготовленное лакомство. Если буфет оказывался в это время пуст, она, извиняясь, начинала творить что-нибудь из ничего, не обращая внимания на мои громкие протесты. Даже когда я питался только фруктами и молоком, меня всегда, не важно — днем или ночью, ждал стакан молока.

Как многие индийцы, Уша Таи искренне любит готовить для гостей, видя в каждом госте, как и в каждом живом существе, искру Божественного. Мое появление в ее доме означало, что меня

следует накормить не из одолжения или досадной обязанности, а из любви готовить и угощать. Каждый кусочек, предложенный гостю, воплотившему в себе Господа — это угощение, которое мы предлагаем Создателю в благодарность за щедрость Природы: и так как писание напоминает нам, что «воистину, пища есть Бог», то накормить голодного значит отдать Богу Богово. Пища дает *расу* — эссенцию, которая питает жаждущие ткани тела и приносит удовольствие и удовлетворение уму и чувствам. Эти питание и удовлетворение — благословение Аннапурны, богини пищи, которым она наградила все существа, способные чувствовать. И Лады всегда верили, что следует щедро делиться этими дарами.

Наблюдая за ходом времени на кухне у Ладов, у меня было достаточно случаев увидеть самому, какое внимание Уша Таи уделяла приготовляемой пище. Я наблюдал, как она выбирала и покупала, мелила и резала, пассеровала и варила, и усваивал тот ритм приготовления пищи, который заставляет продукты начинать готовиться сразу, будто сами собой, как только они попадают в кастрюлю. Ее блюда практически демонстрировали то, чему меня обучали в колледже теоретически, а именно показывали, что стандартная прямолинейная логика, так хорошо подходящая физическим наукам, приносит не много пользы, когда речь идет о таких искусствах жить, как медицина и кулинария. Только когда вы начинаете по-настоящему чувствовать пищу, что происходит, когда Аннапурна начинает овладевать вами, только тогда вы сможете узнать, что в действительности значит искусство кулинарии.

По воскресеньям, когда больничные амбулатории были закрыты и относительное спокойствие позволяло доктору Ладу отправиться в поход по бакалейным лавкам, я сопровождал его, чтобы побольше узнать о назначениях того или иного овоща или о типе людей, которым больше всего подходит какой-то определенный фрукт. Иногда мы покупали травы и делали из них целебные отвары, что было ярким примером правила, гласившего, что хороший вайдья (аюрведический врач) должен быть и хорошим поваром. Через много месяцев таких «занятий» я начал готовить сам под пристальным наблюдением моего учителя Вималананды, и вскоре к удовольствию угощаться я прибавил удовольствие угощать, чему был обязан и в том числе пребыванию с Ладами.

Зная по собственному опыту, насколько последовательно семья Ладов вела образ жизни, соответствующий принципам Аюрведы, я с большим удовольствием согласился написать вступление к книге Уши Таи по аюрведической кулинарии. Пусть эта книга поможет всем тем, кто искренне желает познать, что означает кормить и быть накормленным. Пусть придет к ним новое осознание того, что может значить пища в их жизни.

Доктор Роберт Е. Свобода Дипавали 1993

ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА

Во время своей интернатуры и после нее я работал стажером в терапевтическом, хирургическом, гинекологическом и педиатрическом отделениях Аюрведической больницы в Пуне. Я снова и снова наблюдал, как правильно составленное питание в сочетании с корректным лечением травами и соответствующим обра-

зом жизни могло сыграть жизненно важную роль в выздоровлении. Я стал ясно осознавать, что болезнь словно «приглашала» человека изменить привычные ему шаблоны мышления, восприятия и питания.

Мой взгляд на болезнь стал меняться от обычных используемых ярлыков типа «это грипп, а это вирус» к внутреннему смыслу ее проявления с точки зрения аюрведических теорий. Я связал более глубокое и тонкое понимание взаимодействия *дош* в состоянии здоровья и во время болезни с тем, как нежные природные источники, несущие исцеление при помощи трав и пищи, приносят выздоровление и восстанавливают равновесие. По мере того как росло мое понимание роли пищи как лекарства, я все больше замечал, что многие проблемы здоровья тесно переплетались со стрессами повседневной жизни. Сюда входили беспокойство по поводу работы или денег, общее напряжение и даже стресс, возникающий в результате употребления «не тех» видов пищи или неправильного комбинирования пищевых продуктов.

За последние 20 лет я видел много расстройств здоровья, иногда заканчивающихся серьезными заболеваниями, которые были результатом неправильного выбора продуктов и невежества в искусстве приготовления пищи для себя и своей семьи. Работая в отделении *панчакармы* в больнице, я видел, какой впечатляющий эффект производят очищающие программы, назначенные в совокупности со специальным питанием, которое обычно представляло собой монодиету и состояло из одного вида пищи. Это тоже научило меня тому, что правильно употребляемая пища становится лекарством.

В этой книге изложен простой, практический подход к пище и здесь вы познакомитесь с рецептами блюд, приготовляемых согласно аюрведической традиции и помогающих восстановить здоровое равновесие в организме. Но несмотря на то что в этой книге содержится немало полезной информации, мы не предлагаем рассматривать ее как некий план лечения какой-либо болезни. Такой план вы, несомненно, должны получить от своего врача.

Большинство из приведенной здесь информации лучше всего может быть классифицировано как «интуитивная наука о жизни», что появилось в результате моей собственной клинической практики, основанной на главных принципах, созданных тысячами лет аюрведической медицины. Это не «научный» метод в том смысле, в каком этот термин используется в западной медицине, но информация, скрупулезно собранная за сотни лет каждодневного жизненного опыта.

К примеру, кислые фрукты, пища, полученная с участием процессов брожения, острые специи возбуждают *питту* и могут привести к расстройству пищеварения и изжоге на фоне повышения кислотности желудочного сока. Черная фасоль и бобы пинто возбуждают *вату*, что приводит к образованию газов в кишечнике и, следовательно, к вздутию живота и дискомфорту. Йогурт, сыр и прохладительные напитки возбуждают *капху* и

могут привести к простуде, кашлю и застойным явлениям в дыхательных путях. Эта книга поможет формированию у вас правильного понимания мудрости и практичности подхода Аюрведы к пище и здоровью в целом.

Я надеюсь, что вы найдете предложенное в этой книге жизненно необходимым для вашего оздоровления. Золотые ключи к здоровью находятся в обретении пути к своему внутреннему «Я» и в том, чтобы увидеть процесс оздоровления как хорошее средство для познания уникальных, конкретных нужд своего организма.

Я встретил свою жену Ушу, когда она училась в аюрведическом медицинском училище и работала в Аюрведической больнице. После нашей свадьбы Уша стала использовать свои знания и любовь к Аюрведе как путеводный свет при приготовлении пищи. Она относится к каждой стадии приготовления еды с величайшей любовью и уважением и в каждое блюдо вкладывает частичку своего сердца.

Работая над книгой я хотел, чтобы вы открыли для себя конструктивную программу улучшения своего здоровья и здоровья своей семьи. Предлагаемые рецепты и способы терапии являются естественными методами целительства без каких-либо побочных эффектов. Цель этого «практического руководства», посвященного еде, — сохранение вашего здоровья и равновесия организма в любое время года.

Получайте удовольствие от аюрведической кулинарии, несущей здоровье, счастье и исцеление вашей семье и друзьям.

Да благословит вас Господь любовью и светом.

Доктор Васант Лад Альбукерк, Март 1994

ВВЕДЕНИЕ В АЮРВЕДИЧЕСКУЮ КУЛИНАРИЮ

На сегодня в продаже в книжных магазинах существует много книг по кулинарии, представляющих массу различных видов и концепций питания, некоторые из которых очень традиционны, другие очень современны или являются причудами-однодневками. Люди, заботящиеся о своем здоровье, заинтересованы в том, чтобы их питание укрепляло их здоровье. Истинно говорят, что мы едим то, что мы едим.

Аюрведа, древняя система медицины Индии, активно использует в исцелении тела, ума и духа правильно подобранные питание, образ жизни и средства омоложения. Эти методики сопровождаются очистительными программами и лечебными травами. Искусство целостного, комплексного лечения учит, что пища и диета могут внести жизненно важный вклад в постоянство хорошего здоровья. Аюрведа содержит глубокое понимание того, какие пищевые продукты подходят и уравнивают равновесие в организме каждого конкретного человека, как правильно готовить эти продукты, и как избежать такой их комбинации, которая приведет к образованию токсинов в организме.

Главной целью этой книги является стремление помочь вам выбрать подходящий характер питания, основанный на принципах Аюрведы и приносящий равновесие, гармонию и здоровье в вашу жизнь. В ней также представлены рецепты простых, вкусных блюд, которые могут стать частью вашего регулярного питания, а также рецепты, которые могут помочь при тех или иных расстройствах здоровья. Но вначале необходимо какое-то понимание Аюрведы, чтобы стало ясно, как изменение привычного характера питания может

иметь такой глубокий эффект на здоровье и благополучие.

Аюрведическая наука о пище и питании обширна и исчерпывающа. Являясь наукой о жизни, она оказывает влияние на все ее аспекты. Традиция Аюрведы простирается на пять тысяч лет назад в прошлое, на протяжении которых ее практиковали не прекращая, вплоть до сегодняшнего дня. Несмотря на то что - Индия повидала немало разных правителей и агрессоров, древняя, непрерывная традиция Аюрведы свидетельствует о том, что она никогда не теряла своей целостности и сущности.

В 900 году до нашей эры трое величайших ученых — Чарак, Сушрута и Вагбхата придали устной традиции новую, чудесную форму, начав записывать принципы Аюрведы. Сегодня их учебниками продолжают пользоваться студенты, практикующие врачи и все Аюрведические медицинские институты и колледжи по всей Индии.

Много разных направлений лечебной терапии, популярных сегодня, таких как массаж, физиотерапия, диетология, травяные средства, пластическая хирургия, психиатрия, полярная терапия и кинезиология, шиацу терапия, *мантра*, медитация, цветотерапия и лечение драгоценными камнями крепко коренятся в философии Аюрведы. Аюрведа — мать многих современных направлений медицины.

Чтобы понять, как выбирать пищу, удовлетворяющую именно ваши потребности и подходящую именно вашему типу конституции, и научиться способам ее приготовления, рекомендуемым в Аюрведе, необходимо постичь главные действующие принципы Аюрведы.

ГЛАВА 1 ВАША КОНСТИТУЦИЯ

Сутью и каркасом учения Аюрведы является концепция конституции тела (на санскрите — *пракриту*). Существует три основных типа конституции человека, учит Аюрведа, или три основных *доши*, называемых *вата*, *питта* и *капха*, различная комбинация которых в человеке определяет его индивидуальные особенности. Знание своей *пракриту* — это ключ или путеводитель к тому образу жизни и пище, которая позволит вам обрести равновесие. Без знания концепции о *трех дошах*, или *тридоши*, невозможно в совершенстве познать скрытые секреты аюрведической кухни.

ЭЛЕМЕНТЫ

Три доши — это динамические источники, которые управляют телом, умом и сознанием. Они связаны с генетической структурой индивидуума и определяют его эмоциональный и психический тип. Давайте попробуем начать постижение принципа *трех дош* с кратких знаний о пяти основных элементах нашей планеты.

Человеческое тело, как и, несомненно, весь мир, состоит из одних и тех же основных элементов: Эфира, Воздуха, Огня, Воды и Земли. Все органические и неорганические вещества состоят из комбинаций этих составляющих. Большая

часть физической вселенной есть взаимодействие этих пяти элементов.

Все заполняющий собой эфир служит как бы общим фактором или «домом» для всех объектов во Вселенной. Воздух активен, подвижен, сух и является жизненной силой, или *праной*, насущно необходимой всему живому. Без воздуха жизнь невозможна ни на этой, ни на какой другой планете. Огонь управляет перевариванием пищи, всасыванием и усвоением питательных веществ живыми организмами, а также цветением, созреванием и разложением растений. Солнце — око рая, дневной «светильник» — главный источник тепловой энергии. Поддерживающий жизнь, жидкий, прохладный элемент — это Вода. Она поддерживает электролитный баланс, питает растения и животных и сохраняет окружающую среду. Земля — твердый, плотный, жесткий элемент — создающий твердую почву жизни на планете. Она возвращает в своей колыбели и дает опору всем живым существам, снабжая их пищей и кровом.

В норме эти пять элементов поддерживают жизнь и гармонию в мире, но когда они разбалансированы, то возникают дискомфорт, вплоть до угрозы жизни. На самом деле соотношение элементов постоянно меняется, что ведет к изменению температуры, влажности, времени и смене времен года. Людям приходится подстраиваться к этим изменениям ради выживания. Обладая интеллектом, люди используют один элемент против другого, чтобы создать оптимальные условия существования: например, соорудив дома из кирпича (элемента Земли), они защищают себя от изменений воздуха, тепла и воды.

В каждом индивидууме присутствуют все элементы, но в разных пропорциях и комбинациях. Наличие идеального здоровья зависит от сохранения количественного и качественного равновесия пяти основных элементов в каждом конкретном случае. Если вам удастся поддерживать присущую вам уникальную комбинацию пяти элементов, то ваше здоровье безупречно. Результатом же расстройства этой комбинации может стать болезнь. К примеру, увеличение элемента Земли может привести к ожирению, Воды — к отекам, Огня — к лихорадке, язвам или состояниям, вызывающим ощущение жжения, таким как изжога, конъюнктивит, жжение при мочеиспускании.

При нарушении равновесия могут возникнуть тонкие изменения и на психическом уровне. Так, при усилении Воздуха возникают страх и тревога, усиление Огня приводит к гневу и ненависти, а элемента Земли — к депрессии и унынию.

Три доши — Вата, Питта и Капха

Древняя Аюрведа рассматривала людей с точки зрения классификации их на пять телесных типов в зависимости от доминирующего в их конституции элемента. Но так как Эфир по сути инертен, а Земля — твердое основание для всего сущего, эти два элемента считаются большей частью пассивными. Активными, подвижными, изменяющимися элементами являются Воздух, Огонь и Вода.

В Аюрведе эти три активных элемента объединяются в принцип *трех дош*.

Вата представляет Воздух и Эфир; *Питта* — Огонь и Воду; *Капха* — Воду и Землю.

Вата, *Питта* и *Капха* — это фундаментальные по-

нятия Аюрведы. Концепцию человеческой природы в зависимости от преобладания желчи, крови или слизи, которую мы находим в европейской медицине прошлого, можно рассматривать скорее всего как один из многих плодов Аюрведы.

В момент зачатия комбинация и пропорции *ваты*, *питты* и *капхи* определяют генетику, характером питания, образом жизни и эмоциональным состоянием родителей. Лишь немногие счастливы рождаются со сбалансированной конституцией, где все три доши равны по количеству и качеству. Эти люди одарены хорошим здоровьем и отличным пищеварением. Однако у большинства людей преобладают одна или две *доши* и, чтобы достичь оптимального здоровья, им нужно вести подходящий образ жизни и соответственно питаться.

Все люди обладают пракрити одной из семи комбинаций ваты, питты и капхи (В, П, К, ВП, ВК, ПК, ВПК). Например, человек может быть по большей части капха с более слабыми проявлениями питты и с малым количеством ваты, что в Аюрведе будет записываться как $V_1P_2K_3$. Другой может иметь одинаковые количества проявлений питты и ваты и малое количество капхи, что будет записано как $V_3P_3K_1$. Цифры указывают на относительные пропорции каждой доши.

ПРАКРИТИ И ВИКРИТИ

Уникальная, присущая только вам комбинация трех дош, установившаяся в момент зачатия, называется *пракрити*. Пракрити не меняется в течение жизни, за исключением очень редких случаев, когда происходят изменения в генах. Но существует еще, так сказать, «конституция данного момента», которая отражает состояние здоровья в текущий момент и называется *викрити*. У человека с безупречным здоровьем викрити совпадает с пракрити. Но скорее всего в связи с тем, что викрити отражает все аспекты питания, образа жизни, эмоции, возраст, влияние окружающей среды и т. д. (то есть те аспекты, которые скорее всего не находятся в гармонии с вашей пракрити), разница будет налицо. Наличие такой разницы может быть установлено врачом, практикующим Аюрведу, после внимательного осмотра пациента и изучения пульса. Именно знание разницы между пракрити и викрити дает врачу точную информацию, на основе которой он составляет программу восстановления здоровья.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВАШЕГО ТИПА КОНСТИТУЦИИ

Разобравшись, к какому типу конституции вы относитесь, вы можете предпринять определенные шаги в восстановлении или улучшении здоровья. Конечно, лучшим способом выяснить все о своей пракрити и викрити будет обращение к врачу, практикующему Аюрведу. Если же это невозможно, то вы можете получить представление о своей конституции, заполнив таблицу «Определение конституции» в приложении в конце книги.

Прежде чем вы обратитесь к таблице, полезно

будет ознакомиться со свойствами, присущими каждой доше. Соблюдая соответствующую диету, овладев определенными способами приготовления пищи, ведя такой образ жизни, какой подходит конкретно вам, вы можете достичь прекрасного здоровья, каким бы ни оказался тип вашей конституции.

Описание вата-конституции

Санскритский термин «вата» происходит от глагола «ва», что означает «нести» или «двигаться». Таким образом, «вата» — это движущее начало, которое регулирует всю деятельность в организме, начиная с количества мыслей, возникающих в голове человека за одну минуту, и кончая эффективностью продвижения пищи по вашему кишечнику. Свойства ваты обуславливают радость, счастье, творчество, речь, чихание, процессы выделения из организма и т. д. Именно в ватении ваты находится эссенция жизни — кислород, или прана. Таким образом, когда вата покидает тело, жизнь останавливается.

Вате присущ вяжущий вкус, по свойствам она сухая, легкая, холодная, грубая, подвижная и ясная. Как эти свойства отражаются в строении людей вата-типа, показано в нижеприведенной таблице.

Эти сочетания качеств отвечают за физические характеристики и за поведенческие особенности людей вата-конституции. У них легкое, гибкое тело, крупные, выдающиеся вперед зубы и вполне вероятно, что в детстве была привычка сосать пальцы, особенно большой. У них маленькие, глубоко посаженные, сухие глаза и частые проблемы с пищеварением, недостаточной всасывающей способностью тонкого кишечника на фоне изменчивого аппетита и потребности в воде. Из-за хрупкого здоровья у них мало или совсем нет детей.

Люди с вата-конституцией в своем поведении легко-возбудимы. Они часто настороже, всегда готовы к действию и действуют, долго не раздумывая. Поэтому их решения часто неверны, хотя и выносятся с большой уверенностью. Они наделены сильным воображением и часто заняты фантазиями и грезами. Будучи очень любящими, преданными людьми, они могут любить из страха или от одиночества. Среди их страхов нередки боязнь темноты, высоты и закрытых пространств. Их вера податлива и готова к переменам, но если они меняют свои убеждения, то скорее всего ненадолго. Из любви к переменам люди вата-типа любят менять мебель, место жительства или город, чтобы не скучать. Они не любят праздного времяпрепровождения, им нравится постоянное действие. Безделье они воспринимают как наказание. Благодаря своей деятельности они хорошо зарабатывают, но не умеют хранить деньги и растрачиваются на мелочи.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ВАТА-КОНСТИТУЦИИ

КАЧЕСТВА	ПРОЯВЛЕНИЯ
Сухая	сухие кожа, волосы, губы, язык; сухой толстый кишечник с тенденцией к запорам; хриплый голос
Легкая	легкие мышцы, кости, тонкое телосложение; непродолжительный, поверхностный сон; худоба
Холодная	холодные руки, стопы, плохая циркуляция крови; не выносит холода и любит

Шершавая, неровная	тепло; ригидность мышц грубая, потрескавшаяся кожа, неровные ногти, волосы, зубы; хруст в суставах
Тонкая	страх, тревога, неуверенность; «гусиная кожа», эпизодические подергивания мышц, легкий тремор; хрупкое телосложение
Подвижная	быстро ходит и говорит, любит делать несколько вещей одновременно, беспокойные глаза, брови, руки и ноги, неустойчивые суставы, видит много снов, любит путешествовать, но не остается подолгу на одном месте; изменчивое настроение, шаткие религиозные убеждения
Ясная	способности к ясновидению; мгновенно понимает и тут же забывает; ясный открытый ум, часто испытывает чувства пустоты и одиночества
Вяжущая	ощущение сухости и першения в горле; часто возникает икота, отрыжка; любит маслянистые, густые супы; жаждет сладких, кислых, соленых вкусовых ощущений

Описание питта-конституции

Слово питта происходит от санскритского слова «тапа», что означает «греть, нагревать». Питта представляет в теле огненное начало. Буквально все, что поступает в тело, должно быть переварено или «приготовлено», начиная от вида молодого месяца и кончая попавшей в рот ягодкой земляники. Есть немало пищи, например рис, которую сначала нужно приготовить вовне, прежде чем телесный огонь сможет начать ее переваривание. Как и пищеварительный огонь, питта — это ферменты и аминокислоты, играющие главную роль в обмене веществ.

Вот лишь несколько функций питты: регулирует температуру тела путем химических преобразований пищи, вызывает аппетит, жизнеспособность, управляет способностью познавать и воспринимать. Вышедшая из равновесия питта проявляется в виде гнева, ненависти и осуждения всего окружающего.

Питта горячая, острая, легкая, маслянистая, текучая, стремящаяся распространиться. Она обладает кислым, горьким, едким вкусом и резким неприятным запахом. Питта ассоциируется с красным и желтым цветом. Такими свойствами наделены люди питта-конституции, как это видно из таблицы.

Люди питта-типа имеют среднее телосложение и вес, который редко сильно колеблется. У них острые, желтоватые зубы с мягкими, временами кровоточащими деснами, пронизательные глаза, часто очень чувствительные к свету. Люди питта-типа имеют хороший аппетит, много пьют, любят острую пищу со специями.

Люди с питта-конституцией имеют прекрасные способности к обучению, восприятию и сосредоточению. Они дисциплинированы, с хорошими

организаторскими и лидерскими задатками. Они наделены мудростью, которая «доводит» их до сияющей лысины, буквально «сжигая» волосы. Люди питта-типа никогда не отступают от своих принципов, которые временами доходят до фанатизма. Будучи часто критически настроены, осуждая окружающую среду в своем максимализме, они быстро поддаются гневу. Им нравятся благородные профессии, и часто, зарабатывая большие деньги, они тратят их на предметы роскоши. Они любят духи и драгоценности. У них нет сильных сексуальных стремлений. Итак, люди с питта-конституцией наделены умеренной силой, средними духовными и материальными знаниями, благосостоянием и продолжительностью жизни.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТТА-КОНСТИТУЦИИ

<u>КАЧЕСТВА</u>	<u>ПРОЯВЛЕНИЯ</u>
Горячая	сильный пищеварительный огонь; хороший аппетит; температура тела несколько выше нормы; не выносит жару; седые волосы с высоко расположенной границей волосяной части головы или лысиной; мягкие коричневые волосы на теле и лице
Острая	острые зубы, пронизательные глаза, заостренный нос и подбородок, сердцевидная форма лица; хорошие процессы всасывания и пищеварения; цепкая память, сообразительность; непереносимость тяжелой работы; раздражительность
Легкая	легкое/среднее телосложение; непереносимость яркого света; светлая красивая кожа, блестящие глаза
Маслянистая	мягкие жирные кожа, волосы, кал; не любят жирной жареной пищи (которая может вызвать головную боль)
Текучая	жидкий, неоформленный стул; мягкие изящные мышцы; повышенное выделение мочи, пота и количество потребляемой воды
Распространяющаяся	возбужденная питта проявляется в виде сыпи, акне, воспаления по всему телу или в пределах пораженных участков; люди питта-типа стремятся к тому, чтобы их известность распространилась на всю страну
Кислая	повышенная кислотность желудочного сока, кислотная PH; чувствительные зубы, повышенное слюноотделение
Горькая	горький вкус во рту, тошнота, рвота; отвращение к горькому вкусу; цинизм
Едкая	изжога, характерные ощущения жжения в общем; сильные чувства ненависти и гнева
Пахучая	неприятный запах из-под мышек, изо рта, от подошв ног, вонючие носки
Красная	краснеющие при волнении кожа, щеки, глаза, нос; красный цвет возбуждает питту
Желтая	желтоватые белки глаз, кожа, моча и кал; предрасположенность к желтухе; избыточное образование желчи, желтый цвет увеличивает питту

Описание капха-конституции

Слово «капха» складывается из двух санскритских корней «ка», что означает «вода», и «пха», что значит «пышно расти», «цвести», «процветать». Природа капхи обусловлена также Землей, таким образом, Земля и Вода определяют ее свойства. Капха включает в себе все наши клетки, ткани и органы. Молекулы капхи стремятся соединиться, чтобы сформировать компактное целое и придать телу округлые формы. Смазывание суставов и омывание органов, сильные мышцы и кости, клеточная секреция и сохранение памяти — все это части, за которые отвечает капха.

Вода и Земля придают капхе тяжелые, медленные, прохладные, жирные, влажные, гладкие, плотные, мягкие, вязкие и мутные свойства. Она белая по цвету и сладкая и соленая на вкус. Отражение этих свойств в людях капха-типа представлены в нижеприведенной таблице.

Вышеописанные свойства дают людям с капха-конституцией сильное и здоровое тело, большие, красивые глаза, здоровые зубы и густые, волнистые волосы. У них толстая, гладкая, жирная, волосатая кожа. Люди капха-типа имеют устойчивый аппетит и потребности в воде, но медленное пищеварение и обмен веществ, что часто приводит к лишнему весу, который им очень трудно сбросить. Временами странная тяга к сладкому и соленому приводит к задержке воды в организме. Они любят поесть, празднично посидеть и много спать.

Люди капха-типа одарены глубокой, постоянной верой, полны любви и сострадания, обладают спокойным, последовательным умом. У них хорошая память, глубокий, мелодичный тембр голоса и монотонная манера разговора. Человек капха-типа умеет зарабатывать и беречь деньги. Их расточительность выражается в тратах на небольшие количества сыра, леденцов и тортов. Люди с выведенной из равновесия капхой страдают жадностью, собственнической привязанностью, невежеством и ленью. Подытоживая, можно сказать, что благодаря своей сильной конституции люди капха-типа одарены большой силой, знанием, умиротворенностью, любовью и продолжительной жизнью.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КАПХА-КОНСТИТУЦИИ

<u>КАЧЕСТВА</u>	<u>ПРОЯВЛЕНИЯ</u>
Тяжелая	тяжелые кости, мышцы, крупное телосложение; тенденция к лишнему весу; приземленность; глубокий низкий тембр голоса
Медленная	медленная походка и манера разговора; медленные процессы пищеварения и обмен веществ; замедленность движений и жестикюляции
Прохладная	холодная липкая кожа; стабильный аппетит и потребность в воде при замедленных процессах об-

	мена веществ и пищеварения; частые повторные простудные заболевания, заложенность дыхательных путей и кашель; тяга к сладостям
Жирная	жирная кожа, волосы и кал; хорошо «смазанные», подвижные суставы и другие органы
Водянистая	явления застоя, заложенности в грудной клетке, синусах, горле и голове
Гладкая	гладкая кожа; ровный спокойный характер; гладкие очертания тела
Твердая	плотные прослойки жира; толстая кожа, волосы, ногти, плотный кал; полные, округлые части тела
Мягкая	мягкая привлекательная внешность; любовь, заботливость, сострадание и доброта
Статичная	любят посидеть, ничего не делая, поспать
Вязкая	вязкие, клейкие, связывающие свойства делают органы и суставы крепкими, компактными; любят объятия; крепко привязываются в любовных и других отношениях
Мутная	в ранние утренние часы неясность и затуманенность ума; часто нуждаются в кофе как стимуляторе, чтобы начать день
Сладкая	анаболическое действие сладкого вкуса стимулирует образование спермы и количество сперматозоидов, сильное сексуальное влечение и желание иметь детей; при расстройствах капхи может иметь место патологическая тяга к сладкому
Соленая	хорошие усвоение, рост, энергия; поддерживает осмос; при неправильном функционировании может возникнуть патологическая тяга к соленому, задержке воды в организме

Глава 2 ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЗДОРОВЬЕ

Аюрведа, как система врачевания и образ жизни, всегда рассматривала человека в целом. Согласно Аюрведе, все аспекты жизни человека воздействуют на его здоровье. Плохое здоровье редко бывает следствием какой-то простой или единственной причины. В этой главе рассматриваются лишь некоторые вещи, которые могут воздействовать на благополучное существование. Какие-то факторы поддаются изменениям, как, например, характер питания, изменить же другие, например погоду, не в наших силах. Но, говоря о последних, мы можем предпринять какие-то меры и уменьшить или устранить их вредное влияние. Конечно, невозможно и неразумно стараться изменить все сразу. В Аюрведе утверждается, что принцип «медленно, но верно» — лучший путь к успешным переменам. Большинство людей находят, что начинать вести образ жизни согласно принципам Аюрведы лучше всего с питания.

Доши

Ощущение собственного благополучия является от-

ражением внутреннего состояния здоровья. Хорошее здоровье является результатом сохранения уникальной для каждого индивидуума комбинации дош (праkritи), сбалансированности агни, семи основных тканей организма, трех выделительных систем (мочеотделения, потоотделения и каловыведения), а также уравновешенности ума, чувств и сознания. В равной степени для благополучия каждого важно любить, быть счастливым и иметь в повседневной жизни ясность.

Отсутствие равновесия между дошами влияет на внутренние биохимические изменения и в итоге приводит либо к повышенному, либо пониженному обмену веществ.

Питта доша управляет всеми физическими и биохимическими изменениями, которые происходят в теле. В результате этого процесса пища превращается в энергию, тепло и жизненную силу. Эти процессы питта обеспечивает на протяжении всей жизни, однако наиболее значительна ее роль в годы зрелости человека. Вся деятельность питты проявляется в «пищеварительном огне», или *агни*. Слабый агни означает слабое здоровье. К изменению правильного функционирования питты может привести неправильное питание, например, употребление острой пищи с большим количеством специй, или неправильный образ жизни, например, в жарком климате или в состоянии эмоциональной подавленности. Анаболизм — это процесс построения тела. Это восстановление, рост и создание новых клеток. Эти процессы управляются капхой и наиболее активно протекают в младенческом, детском и отроческом возрасте. Возбудить капха дошу можно при неумеренном употреблении молочных продуктов, холодной и жирной пищи.

Катаболизм — это разрушительная, но необходимая стадия обмена веществ. Большие молекулы распадаются до меньших. Этой «смертью» молекул управляет вата доша, особенно активная в старости. Частое употребление пищи, возбуждающей вату, такой как салаты из сырых овощей или воздушная кукуруза, а также неумеренность физических тренировок могут сильно повысить вату и расстроить здоровье.

Вредные привычки в питании

1. Переедание.
2. Новый прием пищи вскоре после обильной еды.
3. Употребление слишком большого количества воды во время еды или, наоборот, не употребление совсем.
4. Употребление очень холодной, ледяной воды вообще и особенно во время еды.
5. Употребление пищи при запоре.
6. Прием пищи в слишком раннее или слишком позднее время суток.
7. Употребление тяжелой пищи в больших количествах или прием легкой пищи в слишком малых количествах вместо полноценного приема пищи.
8. Запивание еды фруктовыми соками или употребление фруктов вместе с основной едой.
9. Употребление пищи без ощущения голода.

10. Употребление пищи как средства улучшения эмоционального состояния.
11. Употребление продуктов, несовместимых друг с другом.
12. «Перекусывание» в промежутках между трапезами.

ВРЕМЯ СУТОК И ВРЕМЯ ГОДА

Биологические часы организма регулируются дошами. Приблизительно с 6 часов и до 10 часов утра и в тот же период вечером наблюдается наибольшая активность капхи. В период с 10 часов утра до 2 часов дня и с 10 часов вечера до 2 часов ночи, т. е. в полуденное и полуночное время активизируется питта, тогда как время ваты на рассвете, с 2 часов до 6 часов утра и с наступлением сумерек в тот же период вечером. Таким образом, заболевания питта-типа, такие как язва, могут обостриться поздно ночью в период повышения активности питты. Иногда это бывает первым признаком проявления язвы или Других заболеваний питта-типа.

После проглатывания пища проходит различные стадии пищеварительного процесса, в каждую из которых вовлечена определенная доша. Переваривание одной полноценной трапезы занимает от 6 до 8 часов. Примерно через 2,5 часа после еды доминирующей дошей будет капха, которая связана с желудком. Примерно еще через 2,5 часа, грубо говоря, доминирующей становится питта доша. Этот период пищеварения и соответствующая доша приходится на тонкий кишечник, где работают пищеварительные ферменты тонкой кишки и желчь. На последней стадии пищеварения, в толстой кишке, месте господства ваты, происходит всасывание и выведение. В это время доминирует вата. Если пища не переварилась положенным ей образом, то образуются газы (свойство ваты).

Времена года обладают свойствами и качествами, схожими со свойствами трех дош, что может также приводить к ухудшению и нарушению равновесия. Например, лето жаркое, острое, яркое, что возбуждает питту. Поэтому летом могут возникать заболевания питта-типа, такие как солнечные ожоги, приливы, переутомления, акне и диарея. В эмоциональном плане люди могут реагировать на пустяки с гневом и ненавистью.

Осень сухая, холодная, легкая и ветреная, т. е. обладает всеми возбуждающими вата дошу качествами, что приводит к появлению болей в суставах и мышцах, страхам, тревогам и чувству одиночества.

Тяжесть, холод и сырость зимы может возбудить капху, что приведет к появлению кашля, простудам и заложенности пазух носа. В эмоционально-психическом плане при возбуждении капхи может усилиться чувство собственной привязанности, жадности.

Водянистость весны также увеличивает капху и у некоторых людей весной часто бывают простуды, аллергии, респираторные заболевания, так характерные для этого времени.

Смена времен года может вызвать потребность в изменении питания на какой-то период времени, чтобы восстановить равновесие.

ФИЗИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ

Физические упражнения также должны гармонизировать с типом конституции. Люди с капха-конституцией могут делать упражнения, требующие максимального

физического напряжения, люди питта-типа — средней сложности, вата-типа же — упражнения, требующие незначительного напряжения. Аэробика, плавание, быстрая ходьба, езда на велосипеде — все это хорошо для питты и капхи, но не для людей вата-типа. Они любят прыжки и бег трусцой, но лучший выбор для них — упражнения типа йоги, упражнения на растяжение и Тай Чи. Людям, страдающим серьезными заболеваниями вата- или питта-типа, а также тем, кому за 80 или меньше 10 лет, рекомендуются очень легкие упражнения. Пожалуй, лучшим видом упражнений для людей всех видов конституции является ходьба.

Даже здоровым людям в Аюрведе рекомендуется тренироваться с нагрузкой лишь вполовину их возможностей, до момента появления пота на лбу, под мышками и вдоль позвоночника. Такая нагрузка стимулирует пищеварительный огонь, улучшает переваривание пищи, устраняет запоры, а также способствует расслаблению и крепкому сну. Потоотделение помогает удалить токсины, уменьшить жировые отложения и улучшает самочувствие. Чрезмерные тренировки приводят к обезвоживанию, одышке, вплоть до боли в грудной клетке, мышечным болям, провоцируя артриты, воспаление седалищного нерва и патологические сердечные состояния.

РИТМ ЖИЗНИ

В жизни каждого человека ритм жизни имеет свой особый, определенный ритм. Его может нарушить слишком раннее или слишком позднее пробуждение, беспорядочное питание, долгие бодрствования, стрессовые ситуации на работе, нерегулярная работа кишечника или подавление естественно возникающих побуждений облегчиться. Регулярность сна и пробуждения, приема пищи и выведения отработанных продуктов дисциплинирует, поддерживает целостность дош и крепкое здоровье.

Аюрведа дает определенные рекомендации, касающиеся роли секса в жизни человека. Следует избегать занятий сексом после плотных трапез, во время голодания или в состоянии гнева, что может нанести ущерб здоровью. Когда и сколько заниматься сексом — это важный вопрос. Люди вата-типа не должны заниматься любовью чаще одного, или, в крайнем случае, двух раз в месяц, питта — раз в две недели, а капха — 2—3 раза в неделю. Лучшее время для занятий любовью — между 10 и 11 часами ночи. Слишком частые занятия сексом ослабляют оджас, или жизненную энергию, и делают человека слабым и беззащитным перед болезнями. Необходимо восстанавливать оджас после занятий сексом массажем и тонизирующими питающими напитками типа миндального молока (см. рецепт).

ОТНОШЕНИЯ И ЭМОЦИИ

Повседневная жизнь состоит из отношений людей друг с другом и человека с самим собой. В идеале эти отношения должны характеризоваться ясностью, состраданием и любовью. Чаще

легче любить и уважать других, чем себя. Отношения можно рассматривать как зеркало для узнавания, исследования, познания себя. Именно через такое познание себя возможна радикальная трансформация своей жизни. Неясность взаимоотношений приводит к конфликту и замешательству, что нарушит благополучие нашей жизни.

Такие эмоции, как, например, гнев, страх и тревога, возникают как реакции на наши повседневные отношения. Эти типы реакции появляются в результате нашего невнимания к моменту. Каждый должен сосредоточивать свое внимание на своих мыслях, чувствах и эмоциях. Если этого не делать, то эти эмоции остаются «непереваренными», неусвоенными и способны также отравлять организм, как употребление некачественной пищи или несовместимых пищевых сочетаний. Каждая эмоция — это ответ посредством биохимической реакции на воздействие извне и, следовательно, может возбуждать доши. Страх и тревога будут стимулировать вату, гнев и ненависть расстроят питту, а собственные привязанности и жадность возбуждают капху.

МЕДИТАЦИЯ И БЛАГОПОЛУЧИЕ

Медитация играет наиболее важную роль в повседневной жизни и является мощным инструментом, помогающим поддерживать здоровье. Словарь объясняет значение термина «медитация» с помощью глаголов «думать», «обдумывать», «продумывать» и «исследовать», но эти определения не передают глубокий смысл этого слова. Медитация — это действие, производимое для усиления ясности восприятия, это наблюдение с полным осознанием, но без стремления делать заключения, критиковать или формировать суждения. Медитация требует вашего полного слияния с моментом. Это единение несет в себе радикальные изменения в ментальности человека. В этом осознании одного момента за другим происходит очищение тела, ума и сознания. Такое очищение приводит человека в состояние умиротворенности, которая есть радость, блаженство и просветление. С этого момента жизнь становится непринужденным движением в медитации.

ГЛАВА 3 ВКУС И ПИЩЕВАРЕНИЕ

В Аюрведе к пище уникальный комплексный подход. Понимание некоторых из принципов такого подхода поможет вам определить те продукты, которые будут способствовать восстановлению и удержанию равновесия между дошами.

Свойства пищи

В предыдущих главах были показаны свойства или качества каждой доши. Далее приведена таблица с перечислением основных свойств, присущих всем дошам, а также пищевым продуктам.

20 ОСНОВНЫХ КАЧЕСТВ ИЛИ СВОЙСТВ	
Тяжелое	Легкое
Влажное	Сухое
Устойчивое	Подвижное
Скользкое	Шероховатое

Грубое	Тонкое
Холодное	Горячее
Плавное	Резкое
Мягкое	Жесткое
Твердое	Текущее
Мутное	Ясное

Так же как и доши, каждый вид пищи содержит в себе определенные свойства, качества; например, воздушная кукуруза легкая и сухая, сыр тяжелый и плавный.

Эти свойства воспринимаются организмом и оказывают прямой эффект на переваривание каждого определенного вида пищи. Даже эмоциональное настроение может находиться под прямым влиянием съеденной пищи, как, например, обострение умственного восприятия и болезненная чувствительность после употребления в пищу острого чили.

Обобщая, можно сказать, что когда свойства пищи подобны свойствам доши, то она действует возбуждающе, раздражая дошу. Например, если человек вата-типа (которому присуща сухость) съест воздушную кукурузу (имеющую сухие качества), то это вызовет расстройство вата доши. Противоположные же свойства пищи и доши действуют успокаивающе, пример: человек питта-конституции (огонь) пьет мятный чай (охлаждающее действие). Это фундаментальное положение поможет вам выбрать подходящую именно для вас пищу.

ПРИМЕРЫ СВОЙСТВ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

Тяжелое	сыр, мясо, бобы
Легкое	рис, воздушная кукуруза, спраутсы, кофеин
Холодное	мороженое, охлажденное молоко, мята
Горячее	чили, алкоголь, табак
Маслянистое, влажное	сыр, авокадо, оливковое масло, кокосовый орех
Сухое	просо, рожь, злаковые хлопья
Плавное	мясо, йогурт
Резкое	лук, чеснок
Устойчивое	гхи
Подвижное	алкоголь, спраутсы, воздушная кукуруза

КОНЦЕПЦИИ РАСЫ, ВИРЬИ, ВИПАКА И ПРАБХАВЫ

Согласно философии Аюрведы, Луна — это богиня воды. Вода в атмосфере в своем чистом виде холодная, легкая, прозрачная и абсолютно безвкусная. Вода попадает в почву, взаимодействует с другими элементами и переходит в растения. Вода — лунный нектар — приносит и создает различные вкусы в каждом растении. Таким образом, вода является матерью всех вкусов. Вкусы воспринимаются языком, нашим органом чувств, определяющим элемент Воды.

Каждое вещество, являющееся пищей, каждая лечебная трава имеют свой особенный вкус. В мгновение, когда вещество попадает на язык, мы ощущаем вкус. Вкус — важнейшее свойство,

имеющее прямое воздействие на доши в нашем теле. Аюрведа выделяет шесть основных вкусов — сладкий, кислый, соленый, острый, горький и вяжущий.

Все эти виды вкусов присутствуют в плазме. Каждый вид пищи сотворен из комбинации основных пяти элементов, из чего следует, что эти элементы присутствуют в шести вкусах. Определенные соединения элементов и создают вкус разной пищи. Связь элементов и вкусов приводится в следующей таблице.

Связь между пятью элементами и вкусами

Вкусы	Элементы
Сладкий	Земля + Вода
Кислый	Земля + Огонь
Соленый	Вода + Огонь
Острый	Огонь + Воздух
Горький	Воздух + Эфир
Вяжущий	Воздух + Земля

Огонь и Воздух — легкие элементы и стремятся к движению вверх, таким образом, и вкусы, содержащие эти элементы, тоже движутся вверх, согревая верхние части тела, создавая

легкость. Обратно им, Земля и Вода — тяжелые элементы и движутся вниз, таким образом, сладкий вкус охлаждает нижнюю часть тела, мочевыводящие пути и может создавать тяжесть в теле.

ПРИСУТВИЕ ЭЛЕМЕНТОВ В НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТАХ

Земля

Пшеница, рис. Мясо. Грибы, корнеплоды, бобовые. Сухофрукты. Кунжут, тыквенное семя и семена подсолнечника. Миндаль, кешью и грецкие орехи. Соли и минералы.

Вода

Молоко и молочные продукты. Сочные фрукты, такие как сливы, арбузы, виноград, апельсины, папайя, персики. Кокосовая вода. Сочные овощи, такие как огурцы, цуккини и помидоры. Соли.

Огонь

Такие специи, как острый перец, черный перец, зеленый чили, корица, гвоздика, кардамон, куркума, имбирь, асафетида (хингу), чеснок, лук. Кислые фрукты, такие как ананасы, лимоны, ягоды, например клюква. Алкоголь. Табак.

Воздух

Вещества, вызывающие газообразование, например сухофрукты, сырые овощи. Грубые овощи наподобие брокколи, белокочанной капусты, спраутсов. Пасленовые (картофель, помидоры, баклажаны), некоторые бобовые, например черные бобы, бобы пинто, нут.

Эфир

Вещества, вызывающие интоксикацию, гипнотическое состояние, наркотическое опьянение, такие как алкоголь, марихуана, ЛСД, кокаин, табак.

ВКУС (РАСА)

Уникальная комбинация элементов в продукте будет определять его вкус и то действие, которое он оказывает на организм. Концепция вкуса (раса), его воздействия (вирья) и эффекта после переваривания (випак)

продвинут ваше понимание основных принципов исцеления с помощью ежедневного питания.

Сладкий

Сладкий вкус присутствует в таких продуктах, как сахар, молоко, рис, пшеница, финики, кленовый сироп, солодовый корень. Сладкий вкус возникает от соединения элементов Земли и Воды. Обычно ему присущи увлажняющие, охлаждающие и тяжелые свойства. Сладкий вкус повышает жизненную энергию. Если употреблять продукты со сладким вкусом умеренно, то действие его на организм будет благотворным, анаболическим, способствующим росту плазмы, крови, мышц, жировой ткани, костей, костного мозга и репродуктивных жидкостей. Правильное употребление сладкого вкуса приносит пользу и увеличивает продолжительность жизни, обостряет чувства и улучшает цвет лица, оздоравливает кожу, волосы и голос. Он приносит стабильность и излечивает истощение.

Но несмотря на все эти прекрасные свойства, неумеренное употребление сладкого может привести к расстройствам всех дош. Сладкая пища особенно ухудшает капху и вызывает простуду, кашель, застойные явления, тяжесть, потерю аппетита, лень, ожирение, а также ненормальное разрастание мышечной ткани, застой в лимфатической системе, опухоли, отеки и диабет.

Кислый

Кислый вкус характерен для таких продуктов, как цитрусовые, сметана, йогурт, уксус, сыр, лимон, незрелые манго, зеленый виноград, и для пищи, приготовленной с помощью бродильных процессов. Кислые продукты текучие, легкие, с согревающим эффектом, влажные по своей природе и анаболические по своему действию. При умеренном употреблении эти продукты действуют освежающе, они вкусны, возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, заряжают тело энергией, питают сердце, просветляют ум и способствуют слюноотделению.

При неумеренном употреблении продуктов с кислым вкусом зубы становятся хрупкими, появляется повышенная жажда, быстрое, рефлексивное мигание, повышается кислотность желудочного сока, появляется изжога, кислотное несварение, язвы и перфорации. Так как кислый вкус вызывает бродильные процессы, он токсичен для крови и может стать причиной таких заболеваний кожи, как дерматит, акне, экзема, отеки, фурункулез и псориаз. Его горячие свойства приводят к сдвигу кислотно-щелочного равновесия в сторону закисления, ацидозу, что выражается в ощущении жжения в горле, грудной клетке, в области сердца, мочевом пузыре и мочеиспускательном канале.

Соленый

Морская соль, каменная соль, фукус — привычные примеры веществ с соленым вкусом, доминирующими элементами которого являются Вода и Огонь. Соленый вкус обладает согревающим действием, он тяжелый, влажный и гидрофильный по своей природе. При умеренном употреблении он уменьшает вату и стимулирует капху и питту. Благодаря элементу Воды он ока-

зывает слабительное действие, а элемент Огня уменьшает спазм и боли в толстом кишечнике. Так же как и сладкий и соленый вкусы, он оказывает анаболическое действие. В умеренных количествах он способствует сохранению водно-электролитного баланса. Соленый вкус настолько сильный, что «затмевает» все другие вкусы. Он стимулирует слюноотделение, улучшает вкус пищи, помогает пищеварению, всасыванию и выделению отходов.

Однако слишком большое количество соли в питании ведет к возбуждению питты и капхи. Она делает кровь густой и вязкой, вызывает повышение кровяного давления и ухудшает состояние кожи. При неумеренном употреблении соли могут возникнуть ощущения жара, обмороки, преждевременное появление морщин и облысение. Благодаря своим гидрофильным свойствам она может вызвать отеки и задержку в организме воды. Островковое выпадение волос, язвы, кровоточивость, трещины на коже, повышенная кислотность и повышенное артериальное давление могут быть результатом избыточного употребления соли.

Острый

Острый вкус присутствует в таких продуктах, как лук, редис, кайенский перец, черный перец, перец чили, чеснок, горчица, имбирь, асафетида. Главными элементами, составляющими острый вкус, являются Огонь и Воздух. По своей природе он легкий и сухой, оказывающий согревающее действие. Он действует успокаивающе на капху, но возбуждает питту и вату. При умеренном использовании он стимулирует пищеварение, всасывание и очищает рот, а также освобождает синусы, стимулируя секрецию в носу и слезотечение. Острый вкус помогает циркуляции, разрушает тромбы, помогает выделению отработанных продуктов и убивает паразитов и микробов. Он устраняет помехи и приносит ясность восприятия.

Однако, кроме положительного эффекта, острый вкус при его неумеренном употреблении в повседневном питании может приводить к негативным реакциям. Он может губительно действовать на сперматозоиды и яйцеклетки, приводя к половой слабости как мужчин, так и женщин, вызывать жжение, удушье, обмороки, утомление с жаром и жаждой. Если при этом происходит возбуждение питты, могут появиться диарея, тошнота и изжога. При возбуждении ваты от злоупотребления острой пищей возможны головокружения, тремор, бессонница и боли в мышцах ног. Пептические язвы, колиты, поражения кожи также могут стать результатом избытка острого в питании.

Горький

Примеры горького вкуса мы найдем в горькой дыне, куркуме и одуванчике, алоэ, желтом щавеле, пажитнике, сандаловом дереве, ревене и кофе. Меньше всего горький вкус встречается в североамериканской кухне. Он состоит из элементов Воздуха

и Эфира и по своей природе обладает охлаждающими, легкими и сухими свойствами. Он увеличивает вату и уменьшает питту и капху. Будучи невкусным в своем чистом виде, горький вкус усиливает, подчеркивает другие вкусы. Он оказывает противотоксическое действие, убивает микробов, успокаивает жжение и зуд, помогает при обмороках и трудно поддающихся лечению кожных заболеваниях. Горький вкус снижает температуру при лихорадке, укрепляет кожу и мышцы. В малых дозах он действует как ветрогонное и тонизи-

рующее средство для пищеварения. В силу своих сушающих свойств он уменьшает количество жира, костного мозга, количества мочи и кала.

Излишнее потребление горького вкуса может истощать плазму, кровь, жировую ткань, костный мозг, сперму, что ведет к половому бессилию. Крайняя сухость и грубость, истощение и утомление могут быть результатами злоупотребления горьким, временами могут наблюдаться головокружения и потеря сознания.

Вяжущий

Неспелые бананы, гранаты, турецкий горошек, зеленая фасоль, желтый дробленый горох, окра, «золотая печать», куркума, семена лотоса, ростки (спраутсы) люцерны, семена манго, арджуна и квасцы — это все примеры продуктов с вяжущим вкусом. Вяжущий вкус вызывает характерное давящее ощущение сухости в горле. Он происходит от соединения элементов Огня и Земли и по своей природе обладает охлаждающими, сухими и тяжелыми свойствами. В небольших количествах вяжущий вкус успокаивает питту и капху, но возбуждает вату. Он всасывает воду и вызывает сухость во рту, затруднения речи и запор. Также он помогает в заживлении язв и, стимулируя свертывание крови, останавливает кровотечение.

Избыточное употребление пищи с вяжущим вкусом может стать причиной удушья, не поддающихся лечению запоров, слабости кишечника, ослабления голоса, сердечных спазмов, застоя циркуляции. Он может истощать способность к образо-

ванию спермы и уменьшать половое влечение, обострять такие нервно-мышечные расстройства вата-типа, как судороги, паралич Белла, нервно-мышечное истощение, паралич, вызванный инсультом, и др.

ВЛИЯНИЕ ВКУСОВ НА ДОШИ

Вкус	Вата	Питта	Капха
Сладкий	—	—	+
Кислый	—	+	+
Соленый	—	+	+
Острый	+	+	—
Горький	+	—	—
Вяжущий	+	—	—

+ усиливает и может привести к возбуждению
— уменьшает и успокаивает

Согласно Аюрведе, правильно используемый вкус или сочетание вкусов приводит к равновесию всех систем организма, хорошему здоровью и ощущению счастья у всех живых существ. Однако при их неправильном употреблении может быть нанесен большой вред. Поэтому так важно знать положительный и отрицательный эффекты этих шести вкусов для их правильного употребления в питании.

ВОЗДЕЙСТВИЕ ВКУСА (ВИРЬЯ)

Когда пищевой продукт или лечебная трава попадают в рот, то первое, что мы ощущаем, — это вкус. Затем, а в некоторых случаях и сразу, мы чувствуем его согревающее или охлаждающее

действие во рту или в желудке, что обусловлено содержащейся в нем энергией, называемой *вирья*.

Каждый из нас, опираясь на собственный опыт, может сформировать общие правила, как он «ощущает» вкус в организме. Например, сладкий вкус производит охлаждающее действие благодаря своей тяжести. Этот эффект действует возбуждающее на капху и благотворно на питту и вату. Встречаются и редкие исключения. Мед и черная патока, например, имеют сладкий вкус, но оказывают согревающее действие. Этот неожиданный, выходящий за рамки общих правил эффект называется *прабхава*. Еще одним примером являются лаймы, которые, обладая кислым вкусом, оказывают охлаждающее действие вместо согревающего, характерного для кислого вкуса.

Випак (ЭФФЕКТ ПОСЛЕ ПЕРЕВАРИВАНИЯ)

Заключительное действие, которое вкус оказывает на тело, ум и сознание, называется эффектом после переваривания, или *випак*. Сладкий и соленый вкусы имеют сладкий випак, кислый вкус — кислый випак, а випак острого, горького и вяжущего вкусов все острые. Если известен вкус, тепловое воздействие и эффект после переваривания той или иной пищи или лечебной травы, то легко понять ее действие на системы организма. Это знание составляет суть целительства и приготовления пищи.

Просуммируем все вышесказанное: первое субъективное ощущение продукта на языке — это вкус (раса); немного погодя появляется ощущение тепла или прохлады (вирья); и, наконец, влияние продукта на мочу, кал и пот (випак). Например, при употреблении в пищу острого чили вы моментально ощутите его острый вкус, согревающий эффект, а на следующий день и жжение при дефекации и мочеиспускании.

Прабхава (особый эффект, не поддающийся объяснению)

Когда два продукта, имеющие схожие вкус, тепловое действие и эффект после переваривания, производят абсолютно разное воздействие, это явление называется прабхавой. Объяснения этому феномену не существует. Он не поддается логическим обоснованиям известных нам теорий. Гхи (топленое сливочное масло) в количестве двух чайных ложек со стаканом молока действует как слабительное средство, однако в меньшей дозе, например 1/2 чайной ложки, имеет закрепляющий эффект. Почему? Ответ следует искать в прабхаве. Все драгоценные камни, минералы и мантры помогают исцелению благодаря прабхаве. Прабхава — это особое активное скрытое действие осознания, присутствующего в веществе.

Агни, пищеварительный огонь

Аюрведическая медицина основывается на удивительной концепции пищеварения, которая начинается с внешней обработки и приготовления пищи. Основными требованиями для этого являются наличие места готовки, топлива, воздуха, огня, посуды, воды, пищевых продуктов и организатора процесса. Те же условия необходимы и для внутреннего «приготовления» — переваривания пищи. Местом «готовки» становится кишечник, а огнем — агни. Роль топлива играет переваренная вчера пища, которая разжигает агни; посуда для приготовления — желудок, где слизистая секреция иг-

рает роль воды, тогда как зерно символизирует съеденную сегодня пищу. Поваром или организатором процесса является прана. Вентилирующий, раздувающий огонь воздух называется *самана* (подтип ваты). В желудке (в нашей аналогии — кастрюле) пища находится на огне. Вода в кастрюле (капха) обеспечивает «доступ» огня к каждому зерну. Большой огонь в очаге — это центральный огонь, огонь пищеварения. Переваренная вчера пища дает энергию кишечной стенке для выработки пищеварительных ферментов. Эти ферменты становятся топливом для агни. Но никакие процессы не происходят без организатора (праны). Следующий далее рисунок иллюстрирует вышеописанное.

Наша пища несет солнечную энергию, которая может усваиваться только в процессе пищеварения. Приходящая извне пища должна быть превращена в вещества, которые всасываются и питают ткани организма. За процессы такого превращения отвечает множество разных ферментов. Термин «агни» используется в Аюрведе для описания этих ферментов и их участия в метаболических процессах. Без агни невозможно усвоение ни пищи, ни впечатлений.

В нормальном сбалансированном состоянии агни поддерживает жизнеспособность, хорошее здоровье и высокую продолжительность жизни. Он обеспечивает жизненной эссенцией (оджас), оберегает дыхание жизни (прану) и поддерживает тело в отличном состоянии. Если же агни не функционирует должным образом, человек начинает чувствовать себя неважно. Если же этот огонь жизни гаснет, вскоре приходит смерть. Центральный агни находится в желудке. Общее число агни, управляющих всем процессом пищеварения и обмена веществ, равно тринадцати. Из них пять агни находятся в печени и по одному агни приходится на каждую из семи основных тканей организма.

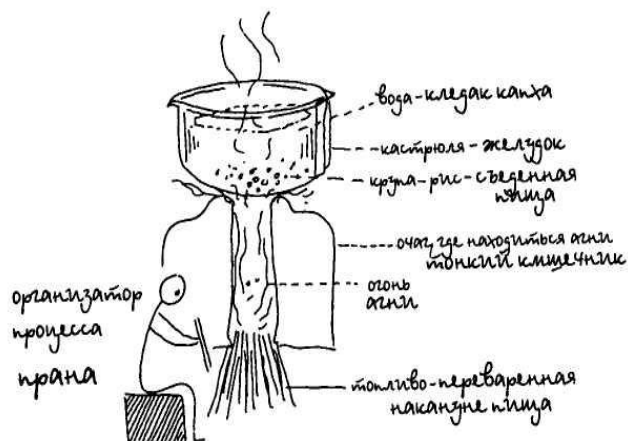
Множество факторов, таких, как наносящий ущерб здоровью образ жизни и характер питания, употребление плохо сочетаемых пищевых продуктов, подавление эмоций, могут вызвать ухудшение состояния дош в теле, что вскоре приводит к расстройству агни и невозможности полноценного переваривания употребляемой пищи. Непереваренная пища превращается в болезнетворную, токсичную, липкую субстанцию, называемую *амой*.

Ама — это коренная причина множества болезней. Присутствие амы в различных системах организма приводит к ощущению усталости и тяжести. Она может вызвать расстройство пищеварения, запоры, образование газов в кишечнике, диарею. Временами она становится причиной неприятного запаха изо рта, извращения вкуса и вызывает чувство растерянности и замешательства. На языке появляется толстый налет (взгляните на язык в зеркало!), характерная генерализованная боль в теле и отсутствие гибкости. Сильная тяга к какой-нибудь конкретной пище также может отражать состояние агни.

Приготовление пищи по рецептам Аюрведы требует детального знания концепции агни. В

зависимости от природы агни данного человека можно с помощью употребления определенных специй, трав, добавок, пикулей помочь «зажечь» агни и тем самым улучшить пищеварение. В зависимости от того, возбуждение какой из дош имеет место быть, агни бывает сбалансированным, беспорядочным, слишком высоким или слишком низким.

Взаимосвязь между внешним и внутренним огнем



Виды Агни

Сама агни	сбалансированный
Вишама агни	беспорядочный; обычно ассоциируется с ватой
Тикшна агни	повышенный; обычно ассоциируется с питтой
Манда агни	пониженный; обычно ассоциируется с капхой

Сама агни (сбалансированный обмен веществ)

Когда все доши сбалансированы соответственно данной конституции, агни находится в состоянии равновесия и обеспечивает уравновешенный метаболизм. У такого человека переваривание полноценной в качественном и количественном отношении пищи проходит без каких-либо неблагоприятных явлений или симптомов. То есть наблюдается отличное состояние здоровья. Люди, одаренные сама агни, не страдают ни по причине еды, ни из-за погодных условий, ни из-за действия какой-либо вредной привычки. Они наделены хорошим здоровьем и долгой жизнью. Они обладают спокойным, доброжелательным характером, ясностью сознания и ощущением счастья. Стабильное здоровье, большое количество оджаса, теджаса и праны, а также сильная иммунная защита присущи этому состоянию агни.

Вишама агни (беспорядочный обмен веществ)

Агни может сильно измениться в результате усиления ваты. Он становится неустойчивым, делая процесс пищеварения беспорядочным, вызывая дистонию кишечника, запоры и кишечные колики, иногда диареи, чувство тяжести после еды и урчание в кишках. Может появиться сухость кожи, хруст в суставах, боли по типу ишиаса и в пояснице, бессонница, чувство сильного страха и тревоги. Иногда возникает сильная тяга к жареной пище. Холодные свойства ваты замедляют агни, а подвижные качества ваты приводят к его колебанию, что делает обмен веществ беспорядочным. В итоге образуется ама, которую можно обнаружить по появлению коричневатого налета на языке. При вишама

агни могут возникнуть различные симптомы расстройства ваты, такие как сухость во рту, рыхлость десен, мышечные спазмы и так далее.

Тикшна агни (повышенный метаболизм)

Агни может усиливаться, когда возбуждается питта доша, обладающая горячими, острыми и проникающими свойствами. Усиление агни приводит к повышению интенсивности обмена веществ. В таком состоянии человек испытывает желание часто и много есть. После переваривания появляется сухость в горле, сухость губ, неба, изжога, а также внезапные ощущения жара и симптомы гипогликемии. Текущие, кислые и горячие свойства питты могут приводить к повышению кислотности желудочного сока, гастриту, колиту и дизентерии. Могут возникнуть симптомы воспаления, такие как тошнота, рвота, боли в области печени и подобные им. Некоторых людей тикшна агни приводит в состояние гнева, ненависти и зависти. Человек начинает критиковать и осуждать «всех и вся». Этому состоянию может сопутствовать сильная тяга к сладкому — леденцам, печенью, шоколаду. Согласно Аюрведе, многие заболевания, связанные с расстройством питты, имеют в своей основе тикшна агни.

Манда агни (пониженный метаболизм)

Элементы Земли и Воды, составляющие капха дошу, тяжелые, медлительные и холодные, подавляют легкие, острые и горячие свойства агни, отчего агни становится слабым и медленным, что замедляет и обмен веществ. У человека с таким типом агни не может полноценно перевариться и обычная пища. Даже без употребления пищи присутствует чувство тяжести в желудке, симптомы простуды, заложенность и кашель. Наблюдаются слюнотечение, потеря аппетита, тошнота и даже рвота слизью. В некоторых случаях появляются отеки, ожирение, подъем артериального давления и диабет. Характерны летаргия, сонливость, кожа становится холодной и липкой, возникает слабость во всем теле. В психоэмоциональном плане усиливаются чувства собственнической привязанности и жадности. Этому состоянию может сопутствовать сильная тяга к горячей, острой, сухой пище со специями. Почти все заболевания капха-типа имеют причиной манда агни.

ПРОЦЕСС ПИЩЕВАРЕНИЯ

Полезно постараться понять, как происходит процесс пищеварения, начинающийся с жевания пищи во рту. Разжевывание пищи делает ее мягкой, разжиженной, теплой, легко проглатываемой. В этом процессе важная роль принадлежит слюне (бодхака капхе). Затем пища попадает в желудок. В следующие приблизительно 90 минут слизистый секрет из кледака капхи еще больше разжижает пищу и разделяет ее на маленькие кусочки. На этой стадии пища становится сладкой. Человек чувствует удовлетворение и насыщение. Эта стадия пищеварительного процесса идет с помощью кледака капхи, когда сладкий вкус проникает в плазму, в результате чего повышается уровень сахара в крови.

В течение следующих 90 минут переваривания

в желудке пища становится кислой из-за выделения соляной кислоты, па-чака питты. Слизистый секрет, о котором упоминалось выше, защищает стенки желудка от обжигающей питты. Кислый вкус состоит из элементов Огня и Земли. Элемент Огонь помогает питте в процессе переваривания пищи. Он делает желудок несколько «легче». Пища становится мягче и еще больше разжижается, что делает возможным всасывание через стенку желудка легких молекул пищевых веществ. На этом этапе в плазму проникает кислый вкус.

В конце третьего часа с помощью саманы (подтипа ваты) открывается пилорический клапан, и содержимое желудка начинает опорожняться в двенадцатиперстную кишку, дуоденум, первый отдел тонкого кишечника. Здесь происходит смешивание с желчью, вырабатываемой в печени и поступающей из желчного пузыря. Благодаря солям желчных кислот пища становится соленой на вкус в результате реакций между кислотой желудочного сока и щелочными свойствами желчи. Здесь переваренная пища становится водянистой и соленой. Элементы Вода и Огонь способствуют ее всасыванию, и теперь соленый вкус проникает в плазму. Соленый вкус сохраняется до поступления пищи в тощую кишку, средний отдел тонкого кишечника. Пища находится в тонком кишечнике примерно два с половиной часа. На этом этапе острый вкус проникает в плазму, вызывая выделение тепла.

После окончания процесса пищеварения в тонком кишечнике пищевой материал поступает в слепую кишку — начало толстого кишечника, где приобретает горькие свойства. Воздух и Эфир, элементы, составляющие горький вкус, помогают дальнейшему измельчению пищевой массы. Всасывание минералов также управляется этими элементами. В итоге пища поступает в восходящий отдел толстого кишечника. На этом этапе превалирующим становится вяжущий вкус и его свойства делают пищевую массу плотной благодаря элементам Земли и Воздуха. Проникая в плазму, вяжущий вкус приносит ощущение легкости. Комбинация ваты и питты выделяет необходимые и менее ценные питательные вещества. Горький и вяжущий вкусы способствуют всасыванию и стимулируют моторику толстой кишки, действуя через *алану*, подтип ваты. При поступлении оформленных переработанных продуктов в прямую кишку вата вызывает мышечные сокращения кишки, что приводит к опорожнению.

Полностью процесс пищеварения занимает от шести до восьми часов, в течение которых пища проходит через различные стадии в соответствии с изменением вкуса. Однако пищеварительный процесс не заканчивается всасыванием питательных веществ и воды в толстой кишке. Теперь возникают тончайшие процессы, обеспечивающие доставку питательных веществ и их использование клетками крови, костной, жировой, мышечной, нервной и репродуктивной тканей и плазмой. С помощью еще одного агни переваренная пища претерпевает дальнейшие изменения на клеточном уровне, превращаясь в чистую энергию сознания, питающую ум.

Глава 4. КОМБИНИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Сегодня уже не удивляет то множество вспомога-

тельных средств для питания и пищеварения, таблеток от кишечных газов и расстройства пищеварения, какое можно встретить в продаже. Чаще всего эти расстройства возникают в результате неправильного сочетания пищевых продуктов.

Согласно Аюрведе, желудочный огонь или агни, находящийся в желудке и пищеварительном тракте, является первым звеном в метаболической цепочке. После переваривания в желудочно-кишечном тракте питательные вещества проникают в ткани, а затем в отдельные клетки, поддерживая жизненные функции.

Однако некоторые пищевые комбинации нарушают нормальное функционирование желудочного огня, повреждая равновесие между ватой, питтой и капхой. Это нарушение приводит к образованию токсической субстанции, называемой ама, которая является причиной возникновения многих заболеваний.

В Аюрведе мы находим, что каждый вид пищи обладает определенными свойствами — вкусом, тепловым воздействием, эффектом после переваривания и особым тонким эффектом (прабхавой). Какой-то конкретный пищевой продукт в чистом виде может стимулировать желудочный огонь и хорошо перевариваться. Но если два вида пищи, противоположных по своим качествам, вкусу, тепловому воздействию, эффекту после переваривания, употребляются вместе, это может иметь токсическое воздействие на организм, ум и сознание. Процесс переваривания замедлится, пища долго будет оставаться в желудке, что вызовет в буквальном смысле ее гниение.

Для примера представьте себе результат употребления банана с молоком на завтрак. Что может произойти? Несмотря на то что оба этих вида пищи имеют сладкий вкус и оказывают охлаждающее действие, их эффект после переваривания совсем разный. У бананов он кислый, а у молока сладкий, и это вносит путаницу в процесс пищеварения и может привести к образованию токсинов, появлению аллергий и к другим результатам дисбаланса.

Такие несовместимые пищевые сочетания не только нарушают процесс пищеварения, но и вносят путаницу в клеточную информацию, что ведет к созданию условий для развития множества болезней.

Существуют различные факторы, которые могут помочь уменьшить возможный отрицательный эффект в случае употребления пищевых продуктов в неправильном сочетании.

Значительную помощь может оказать изменение количественного соотношения пищевых продуктов. Например, равные по весу количества гхи и меда являются неправильным сочетанием. Гхи оказывает охлаждающее действие, тогда как мед — согревающее, а также оба они обладают разными эффектами после переваривания. Однако смешивание вдвое меньшего веса количества меда с гхи (или наоборот) не будет иметь токсического эффекта. И причиной этому прабхавая, не имеющая объяснения.

Сильный пищеварительный огонь, если чело-

век наделен им, может быть мощным орудием взаимодействия с «плохой» пищевой комбинацией. Для усиления пищеварительного огня в Аюрведе рекомендуется, например, жевать перед каждым приемом пищи кусочек свежего имбиря.

Очень часто при приготовлении блюд добавляются специи и травы. Это позволяет сделать пищевые продукты более совместимыми или уменьшить силу негативного воздействия конкретного продукта. Так, например, при использовании больших количеств специй (что может возбудить питу) добавляют кинзу, обладающую охлаждающим действием.

Если организм привык к какой-то определенной пищевой комбинации в течение многих лет, например, употреблению сыра с яблоками, то это значит, что в пищеварении выработались какие-то адаптационные механизмы. Это не означает, что стоит продолжать подобную практику, но объясняет, почему у того, кто впервые попробовал такое сочетание, может серьезно нарушиться пищеварение, тогда как привыкший человек переварит эти продукты без видимых осложнений.

Антидоты или противоядия (например, кардамон, добавленный к кофе, или гхи и черный перец, добавленные в картофель) могут помочь устранить отрицательное действие определенных видов пищи. Кофе, стимулируя вначале, в итоге оказывает депрессивное влияние на организм, а картофель усиливает вату и образование газов в кишечнике.

Если пищевые продукты, которые обладают разными, возможно, ухудшающими свойствами друг друга качествами, готовить вместе, как, например, суп из разных овощей, то происходит как бы нейтрализация ухудшающих качеств или, можно сказать, что «они учатся находить общий язык». Здесь, конечно же, поможет употребление соответствующих специй и трав.

Употребление пищевых продуктов в неправильном сочетании в редких случаях не приводит к серьезному нарушению пищеварения.

Возможно, вы будете озадачены тем, как совместить рекомендуемые в Аюрведе пищу и правила сочетания пищевых продуктов с принятым «сбалансированным питанием», которое учит нас ежедневно употреблять пищу из основных групп. Это «сбалансированное питание» действительно содержит полезные рекомендации, но предусматривает слишком много и не обязательно хороших пищевых комбинаций. Итак, медленно, с любовью вы можете изменить свое привычное питание и комбинации пищевых продуктов, тем самым улучшив свое здоровье. В Аюрведе утверждается, что ключом к по-настоящему сбалансированному питанию является глубокое понимание конкретного индивидуума.

В приведенной таблице даны общие сведения о неправильном сочетании различных видов пищи. В случае же других возможных сочетаний пищевых продуктов существуют несколько способов проверки. Один из них — попробовать данное сочетание и проследить реакцию организма — не вызвало ли это образование газов в кишечнике, изжогу или другие неприятные ощущения. Или можете обратиться к Приложению, где приводится таблица с перечислением свойств пищевых продуктов, и сделать вывод о совместимости тех или иных продуктов. При этом всегда нужно учитывать возможность проявления время от времени необъяснимого эффекта, или прабхавы.

Несовместимые пищевые продукты*

ПРОДУКТЫ	НЕСОВМЕСТИМЫ С
Молоко	бананами, рыбой, мясом, простоквашей, кислыми фруктами, кичари, дрожжевым хлебом, вишней, йогуртом
Дыни	зерновыми, крахмалом, жареными блюдами, молочными продуктами
Крахмалы**	яйцами, чаем, молочными продуктами, бананами, персиммоном (хурма японская), большинством фруктов
Мед	равным количеством гхи, токсичен в вареном или прошедшем тепловую обработку виде
Редис	молоком, бананами, изюмом
Пасленовые***	йогуртом, молоком, дынями, огурцами
Йогурт	молоком, кислыми фруктами, дынями
Яйца	молоком, мясом, йогуртом, дынями, сыром, рыбой, бананами
Фрукты	с любой другой пищей
Кукуруза	финиками, изюмом, бананами
Лимон	йогуртом, молоком, огурцами, помидорами

* Приведенные сведения ни в коем случае не могут считаться исчерпывающими. Нужно помнить, что, согласно принципам Аюрведы, при выборе питания обязательно учитываются питательная ценность, конституция, время года, возраст и наличие того или иного заболевания.

** Тапиока (один из крахмалистых пищевых продуктов) может употребляться с молоком. Крахмалы отличаются от злаков.

*** Картофель, помидоры, баклажаны и т. д.

Другие полезные сведения о продуктах

Согласно древним аюрведическим текстам, мед никогда не должен проходить тепловой кулинарной обработки. При такой обработке его молекулы образуют неоднородный по консистенции «клей», который налипает к слизистым мембранам и закупоривает тончайшие каналы, вырабатывая при этом токсины. Не подвергавшийся тепловой обработке мед — это нектар, обработанный — яд.

Очень холодную, ледяную воду не следует употреблять ни до, ни во время, ни после еды, говорится в Аюрведе, так как она ослабляет пищеварительный огонь, тем самым замедляя пищеварение. На самом деле очень холодную воду не следует пить во многих случаях, потому что каждый раз это является шоком для организма. Пищеварению поможет запивание еды маленькими глотками теплой водой.

Существенным для хорошего пищеварения является тщательное разжевывание пищи.

Стакан ласси в заключение трапезы приносит большую пользу процессу дальнейшего переваривания.

Идеальным было бы наполнение желудка во

время еды на одну треть твердой пищей, на одну треть жидкостью, а треть оставить свободной.

ГЛАВА 5 ОБУСТРОЙСТВО КУХНИ И КЛАДОВОЙ

Прежде чем начать готовить по рецептам из этой книги, вам, вероятно, захочется приобрести и иметь под рукой основные продукты, специи и подходящую посуду. Воспользуйтесь для обустройства кухни приведенным ниже списком рекомендаций. Очень удобно, что многие ингредиенты аюрведической кулинарии употребляются в сушеном виде и могут спокойно храниться на кухонных полках. И тогда, принимая шесть неожиданных гостей к обеду, вы всегда сможете угостить их блюдами, рекомендуемыми в Аюрведе.

Все, что вы делаете с пищей, делайте с любовью, уважением, священнодействуя. То количество любви и уважения, с которым вы выращиваете пищу или выбираете ее в супермаркете, обрабатываете для приготовления, точно передается пищевым продуктам, а затем и голодным желудкам едоков. Еда, которая готовится с любовью, действительно может иметь целебное действие.

Посуда

Одна (по меньшей мере) тяжелая чугунная сковорода. Одна сковорода для чапати. Если возможно, специальная (блюдецео-бразная, с длинной ручкой, без крутых краев).

Две или три кастрюли среднего размера с крышками (лучше стальные).

Одна кастрюля для супа (тоже стальная) с крышкой.

Один маленький металлический ковшик для растапливания гхи.

Один глубокий чугунный ковш типа соусника для бланшировки.

Одна тяжелая сковорода с крышкой.

Две или три миски для смешивания продуктов.

Венчик или ручной миксер для взбивания яиц.

Большая металлическая ложка или половник.

Блендер.

Скалка для чапати или обыкновенная скалка. Разделочная доска

Основные необходимые специи

Аджван ок. 30 г

Лавровый лист ок. 30 г

Черные семена горчицы ок. 30 г

Семена кумина ок. 30 г

Черный перец, молотый ок. 60 г

Черный перец, горошек ок. 30 г

Семена кумина, молотые ок. 60 г

Кардамон, стручки 30 г

Кардамон, молотый 30 г

Кайенский перец ок. 30 г

Корица, немолотая кора ок. 60 г

Корица, порошок ок. 60 г

Семена кориандра ок. 120 г

Листья кэрри, сухие или свежие 1 упаковка

Семена укропа ок. 30 г

Семена фенхеля ок. 120 г

Семена пажитника ок. 30 г

Имбирь, сухой ок. 60 г

Хингу(асафетида) 1 баночка (лучше в смеси, чем в

чистом виде)

Масала, порошок ок. 60 г

Мускатный орех, молотый или целый ок. 30 г

Шафран, маленькая коробочка (1 г)

Соль ок. 120 г

Куркума 180-240 г

Гвоздика ок. 30 г

Орехи и семена

Чароул(индийские орешки) ок. 120 г

Миндаль, цельный ок. 120 г

Миндаль, дробленный на пластики ок. 60 г

Арахис, цельный ок. 120 г

Кунжут, коричневый ок. 120 г

Мак ок. 60 г

Кокосовая стружка 200 г

Жиры

Гхи — не менее 500 г

Масло подсолнечное, сафлоровое, капола в зависимости от конституции

Рис и бобовые

Рис басмати 2 кг

Поха (рисовые хлопья) 500 г

Дробленный маш (мунг дал) 1 кг

Цельный маш 500 г

Тур дал 500 г

Урад дал 500 г

Красная чечевица 500 г

Сушеный зеленый горошек 500 г

Фасоль обыкновенная 500 г

Бобы пинто 500 г

Горох черноглазка 500 г

Турецкий горошек (нут) 500 г

Крупы, мука и т. д.

Манная крупа 500 г

Мука грубого помола из цельного зерна 1кг

Мука обычная 500 г

Тапиока 200 г

Индийская вермишель, жареная 500 г

Кукуруза в зернах 500 г

Мука из нута (турецкого горошка) 500 г

Сода пищевая ок. 60 г

Сладости

Суканат, турбинадо или пальмовый сахар 500 г

Мед 200 г

Другие подсластители, подходящие для вашей конституции

Сухофрукты

Финики 500 г

Плоды кокама — 1 упаковка

Свежие продукты

Свежие овощи

Кинза

Чили (острый зеленый перчик)

Лук

Чеснок

Лаймы (или лимоны)

Свежий корень имбиря 100—150 г

Головка чеснока

Молоко, йогурт, пахта¹

¹ Пахта — жидкость, образующаяся при сбивании масла. Вместо пахты можно использовать молочную сыворотку или нежирную простоквашу. (Прим. ред.)

ГЛАВА 6 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

Принимая во внимание то, что многие читатели не были знакомы ранее с Аюрведой, мы решили, что дополнительные рекомендации и примерные меню с использованием нескольких рецептов будут полезны.²

Ознакомившись с книгой, вы сможете составлять меню, учитывая свою конституцию, вкусы и образ жизни. Продумывая, что приготовить, важно учесть вкус продукта и его принадлежность к определенной группе.³ Идеальным было бы такое меню, в котором в дневной и вечерней трапезе содержались бы все шесть вкусов, но в правильном сочетании. На обложке этой книги и пояснительном рисунке к ней помещена фотография блюд для одного приема пищи, содержащего все

сы. Например, если в ужине или обеде отсутствует кислый вкус, то часто рекомендуется полить основное блюдо соком свежего лайма или лимона.

Прежде чем вы начнете разрабатывать свое собственное меню, полезно просмотреть раздел «Комбинирование пищевых продуктов» и учесть описанные там правила. Особенно это касается употребления фруктов, их нужно есть сами по себе, не сочетая ни с какой другой едой или напитками, которые можно будет употребить не ранее чем через час после фруктов.

² В приводимых меню блюда, рецепты которых даны в этой книге, печатаются с большой буквы, например Рис с шафраном.

³ Приводимые примерные меню составлялись в соответствии с существующим в данное время разделением пищевых продуктов разных категорий на группы, установленные Министерством сельского хозяйства США.

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ВАТА-КОНСТИТУЦИИ (ЗИМНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
Упма или Каша из манной крупы (З) молоко для каши (по желанию) (Мо) Чай для завтрака (при желании подсластите) (Д)	Чапати или Пури со специями «Простой рис»(З) Рагу из моркови (О) Кичари из лущеного маша (вата) или Суп из тур дала №2 (М) Кхир из миндаля, или Рисовый кхир, или Сладкое ласси (Д) свежий лимон (для добавления в рагу) (Д) Чатни из кунжута (Д) Вата чай (Д)
Перекус	Ужин
сухое хрустящее печенье с имбирем или кунжутом (З) сладкие фрукты по сезону (О) горячее молоко со специями (особенно подходит перед сном) (М) травяной чай или кофе в зернах с молоком (Д)	Чапати или лепешка из цельной пшеничной муки (З) печеный батат (сладкий картофель) с гхи (О) одно яйцо или жареные молотые семечки (как добавка в батат) (М) свежий лимон (Д) Квадраты из манной крупы (Д) Чай (Д)

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ВАТА-КОНСТИТУЦИИ (ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
горячая сдоба из овсянки или блинчики с гхи(З) фрукты по сезону (следует съесть не раньше чем через час после или до любой пищи) (О) Чай для завтрака (при желании подсластите)(Д)	Чапати(З) Рис с шафраном (с рагу) (З) Овощное рагу (О) или Кичари из лущеного маша (вата) с гхи и кинзой (М) Сладкое ласси или чай (Д) свежий лайм или лимон (для добавления в рагу) (Д) Чатни из арахиса (Д) Ласси или Чай для обеда (выпейте чай через час после ласси)
Перекус	Ужин
овсяное печенье (З) фрукты по сезону (О) очищенный от кожицы миндаль (М) горячее молоко со специями перед сном (Мо) травяной чай, например с ромашкой или кумином (Д)	Рагу из окры или шпината (О) Кичари из тапиоки (М) (кичари из тапиоки нельзя употреблять с пищей из злаков) свежий лайм или лимон (для добавления в рагу) (О) Кхир из батата Чай для ужина (О)

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ПИТТА-КОНСТИТУЦИИ (ЗИМНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
Каша из манн. или овсян. крупы (3) молоко или гхи с кашей (по желанию) (Мо) Чай для завтрака или просто Чай с кленовым сиропом (Д)	Чапати (3), или Простой рис, или Рис с шафраном (с бхаджи) (3) Бхаджи из тыквы (О) Кичари из лушеного маша (питта) или Бхаджи из фасоли Халва из моркови и/или Пачак ласси (Д) лаймовый сок (для добавления в бхаджи) (Д) Чатни из кинзы (Д) Чай для обеда (выпейте через час после ласси) (Д)
Перекус	Ужин
Овсяное печенье (3) сладкое яблоко или персик (О) горячее молоко с миндалем или молоко со специями с гхи и куркумой (лучше всего за полчаса до сна)(Мо)	Чапати или Пури (3) Рагу из картофеля № 1 (О) Суп из чечевицы или омлет из яичного белка (М) лаймовый сок (для добавления в рагу) (Д) Агни чай (Д)

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ПИТТА-КОНСТИТУЦИИ (ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
горячая сдоба из муки с овсяными отрубями с гхи или овсяная или пшеничная каша(3) фрукты по сезону (О) (следует съесть не раньше чем через час после или до любой пищи) молоко для каши (по желанию) (Мо) Чай с мятой или Агни чай (Д)	Чапати(3) «Простой рис»(3) Рагу из горькой дыни или зеленой фасоли маленькая порция салата с растительным маслом (О) Пачакласси(Д) лаймовый сок (для добавления в рагу) (Д) Чатни с мятой (Д) Чай для обеда (выпейте через час после ласси) (Д)
Перекус	Ужин
кокосовое печенье (3) фрукты по сезону (О) домашнее мороженое или охлажденное молоко с розовой водой (Д) Чай с мятой (по рецепту) или обыкновенный чай с мятой	Чапати (3) Жареный рис (3) Овощной суп (О) жареные молотые семечки (для добавления в суп)(М) лаймовый сок (для добавления в суп) (Д) Чай для ужина (Д)

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ КАПХА-КОНСТИТУЦИИ (ЗИМНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
каша из ржаной крупы или овсяная каша со специями (3) или фрукты по сезону (О) Чай для завтрака с ч. л. меда (по желанию) (Д)	кукурузная лепешка или хлеб из кукурузной муки (3) Рагу из капусты (только с кичари) (О) Кичари из лушеного маша (капха) или Тофу с овощами (М) Лаймовый сок (для добавления в рагу) (Д) чатни из неспелого манго (Д) Капха чай (Д)
Перекус	Ужин
попкорн (без соли и масла) или несоленые кукурузные чипсы с салсой(3) яблоки или персики или другие подходящие фрукты (О) стакан любого травяного чая (соответственно конституции)	бездрожжевой ржаной хлеб или ржаные крекеры (3) Поха с картофелем (3) (О) Суп из кукурузы (М) свежий лайм (для добавления в суп) (Д) Чатни из кинзы (Д) Чай с масалой (по рецепту) (Д)

МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ КАПХА- КОНСТИТУЦИИ (ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ)

Завтрак	Обед
каша из пшена или овсян.крупы (3) стакан обезжиренного козьего молока или при желании соевое молоко (Мо) Капха чай с ч. л. меда (по желанию) (Д)	бездрожжевой ржаной хлеб или блюдо из пшена или ячменной крупы со специями (3) Рагу из зеленой фасоли (О) (М) свежий лайм или лимон (для добавления в рагу) (Д) Чатни из моркови (Д) Чай для обеда
Перекус	Ужин

1 —2 рисовые лепешки (З) фрукты или фруктовый сок по сезону (О) сушеные, жареные несоленые семечки подсолнечника (М) чашка травяного чая, например имбирного с корицей или мятой (Д)	салат из зеленых овощей с лаймовым (лимонным) соком (О) Кичари из тапиоки (М) (кичари из тапиоки нельзя употреблять с пищей из злаков) (З) свежий лайм или лимон (Д) Чатни с куркумой (Д) Агни чай
---	--

- (З) — крупы, хлебные изделия, хлеб и макароны
(О) — овощи и фрукты
(М) — мясо или заменители мяса
(Мо) — молоко и молочные продукты
(Д) — пищевые добавки, приправы, сладости и напитки

ГЛАВА 7 РЕЦЕПТЫ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Аюрведическую кулинарию можно считать уникальной в том смысле, что каждое блюдо в ней готовится таким образом и с добавлением таких специй, которые максимально способствуют его перевариванию и при этом придают ему наилучший вкус и питательную ценность. В Аюрведе нет четкой границы между травами и специями, которые употребляются в кулинарии для улучшения вкуса и стимуляции пищеварения, и лечебными травами. Таким образом, делая нашу пищу вкусной, они выполняют и лечебную роль. И, как уже упоминалось в разделе об обустройстве кухни, наиболее важным компонентом блюд является любовь и уважение, которое вы вкладываете в них, когда готовите и угощаете. Конкретные специи или травы включены в состав рецептов по нескольким важным причинам: улучшить и усилить вкус, стимулировать пищеварительный огонь, улучшить всасывание и переваривание и противодействовать отрицательным воздействиям, которые могут возникнуть при употреблении отдельных пищевых продуктов или неправильных сочетаний продуктов (см. раздел Комбинирование пищевых продуктов). Предлагаемые количества специй и трав в каждом рецепте предполагают знание свойств той или иной специи и способов ее правильного употребления. Приправы намеренно даются в небольших количествах, чтобы блюда по возможности подходили всем типам конституции. Ознакомившись с конкретным рецептом, вы можете быть, захотите добавлять специи по своему вкусу; просто старайтесь сохранять пропорции. Если бы вам посчастливилось попробовать блюда, приготовленные Ушей Лад, то вы заметили бы, что в них по крайней мере в 2 раза больше количество приправ, чем предлагается в рецептах в этой книге. Как многие хорошие повара, Уша Лад готовит больше руководствуясь чувством, чем точными мерками, и может изменять количество специй в зависимости от времени года или от того, кто сегодня за столом, или по каким-либо другим причинам.

Вы заметите, что многие рецепты начинаются одинаково. Гхи или растительное масло нагревают на среднем огне в тяжелой посуде с толстым дном, затем пассеруют в нем семена кумина и черные семе-

на горчицы до тех пор, пока они не начнут потрескивать. В момент, когда начинается потрескивание, освобождается прана, или жизненная энергия, семян, тем самым ценность пищи увеличивается. Далее добавляется асафетида, желателно не в чистом виде, а в смеси, это помогает устранению газообразующих свойств бобовых и различных комбинаций продуктов. Затем добавляются остальные семена, указанные в рецепте, а также лук, имбирь, листья кэрри и так далее. Молотые специи добавляются в последнюю очередь из-за их особенности быстро пригорать. Далее закладываются рис или овощи и все тщательно перемешивается. Ваша кухня наполнится острыми запахами от обжаривания специй. По мере того как вы будете приобретать опыт, вполне возможно, вам захочется несколько изменить рецепты применительно к вашим потребностям.

В рецептах, где упоминается свежий имбирь, подчеркивается, что его необходимо почистить и мелко нарезать. Однако если имбирь очень свежий и молодой, с тонкой кожей, то его можно просто натереть с корочкой, предварительно хорошо вымыв. Необычные пищевые продукты и особенные процессы и действия (если таковые имеются) описываются в конце рецепта, как и лечебная ценность каждого блюда. В конце книги приводится также словарь не известных широкому кругу читателей пищевых продуктов и терминов.

[Примечание. В рецептах буквы обозначают: В – вата, П – пита, К – капха, м – уменьшает, б – увеличивает]

Супы

В аюрведической кулинарии супы чаще подаются с основным блюдом. Наиболее часто готовят супы из бобов, гороха, чечевицы и едят в сочетании с блюдами из круп (обычно с рисом), что делает их легко перевариваемыми, к тому же белок при таком сочетании усваивается лучше.

СУП ИЗ КОКАМА Вм Пм(б) Км(б)

На 4 порции:

9 сушеных плодов кокама
4 стакана воды
2 ст. л. гхи
1/2 ч. л. семян кумина
4 сухих или свежих листа кэрри
1 ст. л. нарезанных листьев кинзы
2 лавровых листа
2 ст. л. муки из нута (турецкого горошка)
1/4 ч. л. корицы
2 щепотки кайенского перца или черного перца
1/4 ч. л. молотой гвоздики
1/4 ч. л. соли
1 ст. л. пальмового сахара (или суканата)

Вымойте и замочите плоды кокама в стакане воды на 10—20 минут. Затем несколько раз отожмите плоды в этой же воде и выньте их из воды.

В разогретую на среднем огне кастрюлю добавьте гхи, затем семена кумина, листья кэрри, листья кинзы и лавровый лист. Пассеруйте, помешивая, до тех пор, пока семена не начнут потрескивать. Затем добавьте воду от плодов кокама и долейте еще 2 стакана воды.

Тщательно смешайте последний стакан воды с мукой из нута и долейте в суп, помешивая при вливании, чтобы избежать образования комков. Добавьте корицу, кайенский перец, гвоздику, соль и сахар. Размешайте и варите при слабом кипении 5 минут.

Не следует оставлять суп в металлической посуде (кроме нержавеющей стали), так как из-за кислоты плодов кокама металл окисляется и портит вкус супа.

Кокам можно купить в индийских бакалейных магазинах. Он имеет кислый вкус и оказывает согревающее действие. Он стимулирует желудочный огонь и выводит токсины (аму) из организма. Он также прекрасно очищает кровь. В случае употребления до еды кокам пробуждает аппетит, а съеденный в конце трапезы — помогает перевариванию пищи. Но не следует есть его на завтрак!

Подходит всем, но людям питта- и капха-конституции желательнее употреблять не более одной чашки.

Применение в медицине: помогает при диарее, болезнях сердца, геморрое и глистных инвазиях, а также как антиаллергическое средство при кожных сыпях.

СУП ИЗ КУКУРУЗЫ Вм(б) Пм(б) Км

На 4 порции:
5 свежих початков кукурузы
5 стаканов воды
1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
1 ст. л. с верхом нарезанных листьев кинзы 1/4 стакана воды
2 ст. л. гхи
1 ч. л. семян кумина
1/4 ч. л. черного перца
1 щепотка соли

Срежьте кукурузные зерна с початков, чтобы получилось примерно 4 стакана. Поместите их в блендер, залейте 2 стаканами воды и мелите до образования

однородной консистенции. Затем перелейте в миску и отставьте в сторону. Теперь в блендер поместите имбирь, кинзу, четверть стакана воды и мелите одну минуту до жидкой консистенции.

В разогретую на среднем огне кастрюлю добавьте гхи, затем кумин. Когда семена кумина начнут потрескивать, выложите содержимое блендера, приготовленную кукурузную массу и черный перец, долейте оставшуюся воду и хорошо перемешайте. Варите на маленьком огне, не закрывая крышкой, в течение 15—20 минут, время от времени помешивайте.

Приправьте листьями кинзы и черным перцем по вкусу. Кукурузный суп — хорошее блюдо для завтрака.

Суп из кукурузы подходит всем. Однако его отдаленным действием является осушение ваты, также он обладает согревающим действием. Таким образом, люди вата-типа могут употреблять его лишь изредка, а люди с питта-конституцией — в умеренных количествах. Добавление кинзы позволяет до некоторой степени устранить согревающее воздействие для людей питта-типа.

Применение в медицине: это блюдо полезно людям с высоким уровнем холестерина в крови и страдающим ожирением, в том случае, если готовить его без добавления гхи.

СУП ИЗ МАША Вм Пм Км

На 4—6 порций:
1 стакан цельного маша (зеленых бобов мунг)
5—6 стаканов воды
2 ст. л. гхи или сафлорового масла
1 ч. л. семян кумина
1 ч. л. черных семян горчицы
1 щепотка асафетиды
2 больших нарезанных зубца чеснока
5 свежих или сухих листьев кэрри
1/2 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. масалы
1/2 ч. л. соли

Промойте бобы дважды и замочите на ночь в большом количестве воды. Утром слейте воду, поместите бобы в кастрюлю и залейте 4 стаканами воды. Доведите до кипения и варите на среднем огне в течение 30 минут, не закрывая и время от времени помешивая, чтобы избежать прилипания ко дну.

Добавьте еще один стакан воды и варите 15—20 минут до тех пор, пока бобы не станут мягкими. Отставьте в сторону. В подогретое в ковшике или на маленькой сковородке сафлоровое масло добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте, помешивая, чеснок и обжарьте его до слабо-коричневого цвета.

Теперь положите листья кэрри, кинзу, куркуму и масалу. Быстро перемешайте. Затем вмешайте эту смесь из специй в суп. Посолите и долейте оставшуюся воду или столько воды, сколько нужно для желаемой густоты супа. Варите после закипания 2 минуты, после чего подавайте на стол.

Маш имеет сладкий, вязущий вкус, оказывает охлаждающее действие. Этот суп богат белками и

при употреблении с рисом и чапати дает много энергии. Он легко переваривается и потому полезен людям, страдающим расстройством пищеварения. Суп из маша уравнивает все три доши. Одну-две чашки супа хорошо съесть с основным блюдом. Асафетида поможет устранить газообразующее действие бобов.

Применение в медицине: это блюдо оказывает благотворное действие при лихорадочных состояниях и заболеваниях глаз.

СУП ИЗ ЛУЩЕНОГО МАША (мунг дала) Вм Пм Км

На 6 порций:

- 1 стакан лущеного маша
- 6 стаканов воды
- 4 ст. л. гхи или сафлорового масла
- 1 ч. л. семян черной горчицы
- 1 ч. л. семян кумина
- 1 щепотка асафетиды
- 2 крупных зубца чеснока
- 1 горсть нарезанных листьев кинзы
- 5 свежих или сухих листьев кэрри
- 1/2 ч. л. куркумы
- 1 ч. л. масалы
- 1/2 ч.л. соли

Промойте маш дважды. Поместите его в кастрюлю, залейте тремя стаканами воды и доведите до кипения. Не закрывая, варите на среднем огне 25 минут, изредка помешивая, чтобы избежать прилипания ко дну.

Добавьте оставшиеся 3 стакана воды и варите еще 20 минут.

Снимите с огня и взбейте ручным миксером для яйца однородной консистенции, оставьте в сторону. В маленькой сковородке разогрейте масло, добавьте в него кумин, семена горчицы и асафетиду. Помешивайте, пока они не начнут потрескивать. Уменьшите огонь, добавьте чеснок и обжарьте его до светло-коричневого цвета. Затем добавьте листья кэрри, кинзу, куркуму и масалу. Перемешайте и добавьте все это в суп. Затем посолите. Варите 2 минуты после закипания и подавайте на стол.

Маш имеет сладкий вкус и обладает охлаждающим действием. Он легко переваривается и способствует прибавлению силы.

Маш хорошо успокаивает капху и питту, а используемые приправы помогают сбалансировать осушающее действие, легкие и вяжущие свойства маша, которые могут вывести вату из равновесия.

Применение в медицине: хорошо употреблять при лихорадочных состояниях, диарее, кожных и глазных заболеваниях.

ОВОЩНОЙ СУП Вм Пм Км

На 4 порции:

- 4 стакана овощной смеси (морковь, зеленая фасоль, тыква и др.)
- 8 стаканов воды
- 1 ч. л. семян кумина
- 6 горошин черного перца
- 2,5 см палочки корицы
- 10 гвоздик
- 10 стручков кардамона
- 2 ст. л. гхи

1/2 ч. л. соли

Промойте и нарежьте овощи на небольшие кусочки. Поместите овощи и воду в большую кастрюлю, закройте и варите на среднем огне, пока овощи не станут чуть мягче. Затем перелейте в миску и отставьте в сторону.

Смелите в порошок семена кумина, горошины черного перца, гвоздику, корицу, стручки кардамона, используя кофемолку или ступку с пестиком. Разогрейте кастрюлю на среднем огне, добавьте гхи и приготовленные молотые специи, быстро спас-серуйте, следя за тем, чтобы они не подгорели. Теперь добавьте овощи и 4 стакана овощного отвара. Доведите до кипения и варите 2 минуты. Посолите и подавайте на стол.

Каждый овощ, употребляемый отдельно, оказывает успокаивающее или возбуждающее действие на доши. Так, например, морковь успокаивает вату и капху, но может возбудить питту из-за своих согревающих свойств. Приготовление же овощей вместе с добавлением приправ делает их подходящими для всех трех дош, полезными для людей всех типов конституции.

ТОМАТНЫЙ СУП Вм Пб Км

На 4 порции:

- 3 крупных помидора
- 4 стакана воды
- 1 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки
- 1 ст. л. очищенного и измельченного корня свежего имбиря
- 1 очищенный и измельченный зубец чеснока
- 1/2 нарезанного стручка зеленого чили
- 1 горсть свежих листьев кинзы
- 1/2 стакана воды
- 2 ст. л. гхи
- 1 ч. л. черных семян горчицы
- 1 ч. л. семян кумина
- 4 сухих или свежих листа кэрри
- 1/4 ч. л. молотой корицы
- 1/2 ч.л. соли
- 1/2 стакана воды
- 1 ст. л. пальмового сахара или другого подсластителя

Вымойте помидоры, поместите их в кастрюлю и залейте четырьмя стаканами воды. Закройте кастрюлю крышкой и варите томаты до тех пор пока они не станут мягкими и с них легко будет снять кожицу. Пусть они немного остынут. Поместите помидоры в блендер, залейте их отваром и смелите до однородной консистенции. Выложите массу из блендера, положите в него кокосовую стружку, имбирь, чеснок, чили, листья кинзы, 4ч стакана воды и смелите до кашицеобразного состояния.

Разогрейте на среднем огне в кастрюле гхи, затем добавьте семена кумина и горчицы, листья кэрри и пассеруйте, помешивая, до тех пор, пока семена не начнут потрескивать, после чего добавьте смесь специй с кокосовой стружкой из блендера. Готовьте не более минуты, затем влейте приготовленные томаты,

положите корицу, соль, сахар и добавьте оставшиеся полстакана воды. Доведите до кипения, за-

кройте и выключите огонь.

Так как это блюдо обладает согревающим действием и кислым вкусом, то оно может возбудить питу, поэтому не следует употреблять его чаще двух раз в неделю. Сами по себе помидоры нарушают равновесие между тремя дошами, но приготовленные поданному рецепту подходят людям всех типов конституции. Этот суп хорошо переваривается, обладает послабляющим действием и оказывает успокаивающий эффект на вату и капху. Томаты принадлежат к семейству пасленовых. Пасленовые не следует употреблять в пищу людям с камнями в почках и желчном пузыре.

СУП ИЗ ШПИНАТА В6 Пм(б) Км(б)

На 4 порции:

- 1 большой пучок шпината
- 5 стаканов воды
- 1/2 стручка нарезанного зеленого чили
- 1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
- 1 горсть свежих листьев кинзы
- 1/2 стакана воды
- 2 ст. л. гхи
- 1 ч. л. семян кумина
- 1 ч. л. семян горчицы
- 1 щепотка асафетиды
- 4 сухих или свежих листа кэрри
- 1/4 ч. л. соли
- молотый черный перец

Удалите стебли шпината, промойте и нарежьте листья. Затем поместите шпинат в блендер, добавьте 4 стакана воды и мелите в течение 2 минут на средней скорости. Освободите блендер. Теперь поместите чили, имбирь и кинзу в блендер, залейте 1/2 стакана воды и измельчите до состояния кашицы. Разогрейте кастрюлю на среднем огне, положите гхи, затем семена кумина, горчицы, асафетиду и листья кэрри. Пассеруйте до тех пор, пока семена не начнут потрескивать. Теперь влейте в кастрюлю смешанные в блендере специи, шпинат, соль, оставшийся стакан воды и тщательно все перемешайте. Доведите до кипения и варите на маленьком огне, не закрывая, в течение 10—15 минут. При подаче на стол добавьте по вкусу черный перец.

Шпинат имеет вяжущий, сладкий, острый вкус, оказывает охлаждающее действие, имеет сладкий випак. Он труден для переваривания, а непереваренный шпинат способствует образованию газов и запора. Он возбуждает вату и может успокаивать капху. Употребляемый в умеренных количествах в приготовленном виде успокаивающе действует на питу. Этот суп из шпината с данными в рецепте приправами хорошо переваривается и время от времени может употребляться людьми всех типов конституции, учитывая его лечебные свойства, но в небольших количествах.

Применение в медицине: этот суп полезен для больных астмой, для кроветворения и при заложенности дыхательных путей. Шпинат не подходит пациентам, страдающим почечно-каменной болезнью, подагрическим артритом и отеками, так как вызывает задержку воды.

СУП ИЗ ТУР ДАЛА №1 Вм Пм(б) Км

На 4—6 порций:

- 1 стакан тур дала
- 9 стаканов воды
- 1/2 ч. л. куркумы
- 2 щепотки асафетиды
- 1/2 ч. л. соли
- гхи

Дважды промойте тур дал. Затем поместите его в кастрюлю, залейте 4 стаканами воды, добавьте куркуму и асафетиду и варите, не закрывая, на медленном огне в течение 30 минут. Время от времени следует помешивать, чтобы избежать прилипания ко дну. Через 30 минут долейте еще 4 стакана воды и продолжайте варить, пока дал не станет мягким, примерно в течение 50—60 минут. Добавьте оставшуюся воду и хорошенько взбейте ручным миксером для яиц. Посолите и варите еще 1 минуту, после чего снимите с огня.

Перед подачей на стол добавьте по 1 чайной ложке гхи в каждую тарелку.

Тур дал имеет сладкий, вяжущий вкус и оказывает согревающее действие. Этот суп успокаивает вату, капху и действует особенно благотворно, если есть его с рисом басмати в качестве основного блюда.

Так как тур дал обладает острым эффектом после переваривания, это может возбудить питу, поэтому людям пitta-конституции не рекомендуется употреблять его чаще 1—2 раз в неделю.

Применение в медицине: блюдо хорошо подходит для укрепления мышц и улучшения кроветворения, а также прекрасно действует на состояние кожи, глаз, костей и суставов.

СУП ИЗ ТУР ДДА №2 Вм Пм(б) Км

На 4 порции:

- 1 стакан тур дала
- 9 стаканов воды
- 1/2 ч. л. куркумы
- 2 щепотки асафетиды
- 2 ст. л. гхи или сафлорового масла
- 1 ч. л. черных семян горчицы
- 1 ч. л. семян кумина
- 5 сухих или свежих листьев кэрри
- 1 горсть нарезанных листьев кинзы
- 2 щепотки масалы 1/2 ч. л. соли

Дважды промойте тур дал. Затем поместите его в кастрюлю, залейте 4 стаканами воды и варите, не закрывая, на медленном огне в течение 30 минут. Время от времени следует помешивать, чтобы избежать прилипания ко дну. Через 30 минут долейте еще 4 стакана воды и продолжайте варить, пока дал не станет мягким, примерно 50—60 минут. Взбейте суп венчиком или ручным миксером для яиц до гладкой, однородной консистенции. Добавьте оставшуюся воду.

Нагрейте в ковшике или небольшой сковородке масло, затем добавьте семена горчицы и кумина, листья кэрри, кинзу и маса-лу, пассеруйте до потрескивания семян, затем вылейте в суп.

Доведите суп до кипения и варите в течение 2 минут. Посолите и подавайте на стол.

Людам питта-типа следует включать это блюдо в рацион не чаще 1—2 раз в неделю и употреблять в умеренных количествах. Оно имеет те же свойства, что и суп по предыдущему рецепту.

ВАРАН ПХАЛА Вм Пм(б) Км

На 8 больших порций:

1 1/2 стакана тур дала

8 стаканов воды

1/2 ч. л. куркумы

1/4 стакана подсолнечного масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

7 сухих или свежих листьев кэрри

1 маленький нарезанный стручок зеленого чили или кайенского перца

2 ст. л. нарезанных листьев кинзы

2 стакана воды (или больше)

Для теста:

3 стакана муки Лакшми (или цельной непросеянной пшеничной муки)

1/2 ч. л. соли

2/3 стакана воды (примерное количество)

Промойте дважды тур дал. Поместите его в кастрюлю среднего размера, залейте 4 стаканами воды и добавьте 1/2 ч. л. куркумы. Доведите до кипения и уменьшите огонь, чтобы дал варился при слабом кипении. Прикройте кастрюлю неплотно крышкой. Помешивайте каждые 5 минут, чтобы избежать прилипания ко дну.

По мере загустевания супа добавляйте оставшуюся воду, стакан за стаканом. Варите до тех пор, пока дал не станет мягким, примерно час с четвертью. Уже готовый суп взбейте венчиком или ручным миксером до однородной, гладкой консистенции.

Пока варится дал, замесите тесто. В мелкой миске смешайте муку с солью. Понемногу добавляйте 2/3 стакана воды, пока не получится крутое тесто, которое не пристает к рукам. Вымешивайте его несколько минут, затем накройте и оставьте на 15 минут.

Нагрейте масло в большой кастрюле на среднем огне, добавьте семена горчицы и кумина. Пассеруйте их, пока они не начнут потрескивать. Затем добавьте асафетиду, оставшуюся куркуму, соль, листья кэрри, чили и кинзу. Быстро спассеруйте.

Соедините готовый дал со специями и долейте воды из расчета на 10 порций супа. Помешайте и доведите до кипения.

Пока суп закипает, займитесь тестом. Разрежьте тесто на 2 куска. Слегка обваляйте каждый кусок в муке и раскатайте скалкой на 2 лепешки толщиной примерно 4—5 мм каждая.

Кончиком ножа разрежьте каждую лепешку на полоски по 2,5 см шириной. Затем каждую полоску разрежьте на ромбы. Когда суп закипит, добавьте в кастрюлю ромбики по несколько за раз. Снова доведите до слабого кипения и варите до готовности ромбиков примерно в течение получаса, время от времени помешивая.

Готовность теста определяется при его сжимании между указательным и большим пальцами. Тесто

должно быть мягким, как хорошо сваренные макароны. Подавайте на стол как основное блюдо.

Примечание: очень важно, чтобы блюдо было хорошо проварено. Иначе оно будет перевариваться с большим трудом.

Людам питта-конституции следует употреблять это блюдо в очень умеренных количествах.

Ромбики-чапати, приготовленные в дала, получаются чем-то средним между клецками и макаронами. Это блюдо богато хорошо усваиваемым белком в результате комбинации зерна и дала.

СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ Вм(б) Пм Км

На 4—6 порций:

1 стакан красной чечевицы

5 стаканов воды

2 чайные ложки гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

2 больших нарезанных зубца чеснока

5 свежих или сухих листьев кэрри

1/2 ч. л. молотой куркумы

1 ч. л. масалы

1/2 ч. л. соли

Промойте чечевицу дважды и замочите на ночь. Утром слейте воду. Поместите чечевицу в кастрюлю, залейте 4 стаканами воды, доведите до кипения и варите, не закрывая, на среднем огне 30 мин. Время от времени помешивайте, чтобы избежать прилипания ко дну. Долейте стакан воды и варите еще 15—20 мин или до тех пор, пока чечевица не станет мягкой. Затем отставьте в сторону. В подогретое в ковшике или на маленькой сковороде сафлоровое масло добавьте семена горчицы, кумина и асафетиды. Когда семена начнут потрескивать, добавьте, помешивая, чеснок и обжарьте его до слабо-коричневого цвета. Теперь добавьте листья кэрри, кинзу, куркуму и масалу. Быстро перемешайте. Затем вмешайте эту смесь в суп. Посолите и долейте оставшуюся воду или столько воды, сколько нужно для желаемой густоты супа. Варите после закипания 2 минуты и подавайте с рисом и чапати или хлебом.

Хотя этот суп подходит для всех, его легкие и сухие свойства могут возбудить вату, а значит, людям с вата-конституцией не следует есть его чаще чем 2 раза в неделю. Добавление специй делает чечевицу приемлемой для людей питта-типа. Пассерование чеснока помогает избавиться от газообразующего действия чечевицы.

Масалу (молотую смесь специй) можно купить в большинстве магазинов, продающих специи, или сделать самим по рецепту, данному в этой книге.

Применение в медицине: это блюдо хорошо подходит больным гриппом или страдающим поносом. Красная чечевица является богатым источником железа, а потому полезна для кровотворения и очищения печени.

СУП ИЗ УРАД ДАЛА Вм Пб Кб

На 4 порции:

2 стакана урад дала

5 стаканов воды
1 ст. л. гхи или сафлорового масла
1 ч. л. черных семян горчицы
4 сухих или свежих листа кэрри
1/4 стакана нарезанных листьев свежей кинзы
2 зубчика чеснока или 2 щепотки кайенск. перца
1 щепотка асафетиды
1/4 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. соли

Тщательно промойте урад дал.

Варите его до мягкости в воде примерно в течение получаса, время от времени помешивая.

Разогрейте масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте семена горчицы, кумина и листья кэрри и пассеруйте, пока они не начнут потрескивать. Теперь уменьшите огонь до слабого и добавьте листья кинзы, чеснок или кайенский перец и асафетиду. Обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Влейте сваренный ураддал в специи, затем добавьте куркуму и соль.

Доведите до кипения, снимите с огня и подавайте на стол с рисом и чапати.

Урад дал имеет сладкий вкус, оказывает охлаждающий эффект, обладает влажными, тяжелыми свойствами.

Он успокаивает вату и поэтому прекрасно подходит для рациона людей вата-конституции. Люди же с питта- и капха-конституцией должны употреблять его не чаще 1—2 раз в неделю. Суп из ураддала выводит токсины, питает мышечную, костную и репродуктивную ткани. Он стимулирует лактацию и заряжает энергией все тело.

Однако это блюдо не подходит при расстройствах капхи, особенно при ожирении, а также при расстройствах питты.

Никогда не следует употреблять этот суп с йогуртом, рыбными блюдами, баклажанами, такая комбинация продуктов может привести к образованию токсинов.

Кичари

Кичари — смесь риса с лущеным машем (мунг далом) и специями — является, пожалуй, одним из главных блюд в аюрведической кулинарии. И рис басмати, и маш имеют сладкий вкус, обладают охлаждающим действием и сладким эффектом после переваривания. Вместе они являются очень сбалансированной пищей, прекрасной белковой комбинацией. Это совершенная пища, которая легко переваривается, дает силу и жизнестойкость. Она питает все ткани тела. Кичари предпочтительно при монодиетах или при прохождении очистительных программ, таких как панча-карма. Это прекрасная пища для очищения и омолаживания клеток. Обычное соотношение риса и маша 2:1, но его можно менять при необходимости, а также с учетом конституции.

Все приведенные ниже рецепты кичари имеют целебные свойства и подходят людям всех типов конституции.

КИЧАРИ* ИЗ ЛУЩЕНОГО МАША (вата) ВмПмКм

На 4 порции:
1 стакан риса басмати
1/2 стакана лущеного маша
3 ст. л. гхи
1 ч. л. семян черной горчицы
2 щепотки асафетиды
1 ч. л. семян кумина
1/2 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. соли
4 стакана воды

Хорошенько промойте рис и маш. Если есть время, замочите маш на несколько часов, это поможет его перевариванию. Если у вас сложности с перевариванием бобовых, то можно сначала сварить маш в течение 20—30 минут в четырех стаканах воды. Затем на сковороде разогрейте гхи на среднем огне, добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Пассеруйте, помешивая, до тех пор, пока семена не начнут потрескивать. Добавьте рис, маш, куркуму, соль и хорошенько перемешайте со специями. Затем добавьте воду и доведите до кипения. Варите, не закрывая и время от времени помешивая, в течение пяти минут. Затем неплотно прикройте кастрюлю крышкой и готовьте до мягкости еще 20—25 минут на слабом огне.

Это блюдо уравнивает все три доши, но особенно хорошо для людей с вата-конституцией.

* Санскритское слово *кичари* произносится как *кичри*, с придыханием после буквы *к* и коротким звуком *а* между буквами *ч* и *р*. Поэтому иногда его пишут как *кхичари*, *кичири*, *кхичири*, а также *кичади*. (Прим. ред.)

КИЧАРИ ИЗ ЛУЩЕНОГО МАША (питта) ВмПмКм

На 6 порций:
1 стакан лущеного маша
1 стакан риса басмати
1 1/2 ст. л. свежего имбиря, очищенного и мелко изрезанного
2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки
1 горсть измельченных листьев кинзы
1/2 стакана воды
3 ст. л. гхи
1/2 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. соли
6 стаканов воды

Промойте рис и маш дважды. Если есть время, то замочите маш на несколько часов, воду после замачивания слейте.

Положите имбирь, кокосовую стружку, листья кинзы и полстакана воды в блендер и смелите до кашицы.

Нагрейте гхи на среднем огне в большом сотейнике и добавьте содержимое блендера, куркуму и соль. Все хорошенько перемешайте. Затем смешайте с рисом, машем и влейте 6 стаканов воды. Доведите до кипения. Варите, не закрывая, в течение 5 минут. Затем закройте, оставив кастрюлю слегка приоткрытой. Варите на слабом огне еще 25-30 минут, до тех пор пока дал и рис не станут мягкими.

Это блюдо уравнивает все три доши, но

особенно подходит людям с питта-конституцией. Кинза и кокосовая стружка усиливают охлаждающее действие, что необходимо людям питта-типа.

КИЧАРИ ИЗ ЛУЩЕНОГО МАША (КАПХА) Вм Пм Км

На 4—6 порций:

- 1 стакан лущеного маша
- 1 стакан риса басмати
- 3 ст. л. гхи
- 4 лавровых листа
- 4 кусочка коры корицы
- 4 гвоздики
- 4 стручка кардамона
- 6 стаканов воды
- 1/4 ч. л. соли

Промойте маш и рис дважды. Если у вас есть время, замочите маш на несколько часов, воду после замачивания слейте.

Разогрейте в кастрюле гхи на среднем огне. В горячее гхи положите лавровый лист, корицу, гвоздику и кардамон, перемешайте и пассеруйте до появления аромата. Затем добавьте рис, дал, соль и воду. Варите, не закрывая, в течение 5 минут, затем прикройте крышкой и готовьте еще в течение 25—30 минут, пока дал и рис не станут мягкими.

Это кичари подходит всем, но особенно хорошо для людей капха-конституции, так как в рецепте много острых и согревающих специй.

КИЧАРИ из ЛУЩЕНОГО МАША(три доши) ВмПмКм

На 4—5 порций:

- 1 стакан лущеного маша
- 1 стакан риса басмати
- 1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного свежего имбиря
- 2 ст. л. не подслащенной кокосовой стружки
- 1 горсть свежих листьев кинзы
- 1/2 стакана воды
- 3 ст. л. гхи
- 4 см коры корицы
- 5 целых стручков кардамона
- 5 целых гвоздичин
- 10 горошин черного перца
- 3 лавровых листа
- 1/4 ч. л. куркумы
- 1/4 ч. л. соли
- 6 стаканов воды

Промойте маш и рис до прозрачной воды. Если есть время, замочите маш на несколько часов, это поможет его перевариванию. Смелите в блендере имбирь, кокосовую стружку, кинзу с 1/2 стакана воды до жидкой кашицы.

Положите в большую кастрюлю гхи, разогрейте на среднем огне, добавьте корицу, гвоздику, кардамон, горошины перца и лавровый лист и пассеруйте до появления аромата. Добавьте к специям содержимое блендера, куркуму и соль. Помешивайте и пассеруйте до светло-коричневого цвета. Добавьте маш и рис и хорошенько перемешайте. Влейте 6 стаканов воды, закройте, доведите до кипения и варите 5 минут. Затем уменьшите огонь до минимума. Крышку слегка приоткройте и варите еще около 25—30 минут, пока рис и дал не станут мягкими.

Это кичари полезно для уравнивания всех трех дош.

КИЧАРИ ИЗ ТАПИОКИ (сабудана) Вм(б) Пм Км

На 4—5 порций:

- 3 стакана тапиоки (лучше среднего размера)
- 2 стакана очищенного несоленого арахиса
- 3/4 стакана гхи
- 1 ч. л. семян кумина
- 1 маленький нарезанный зеленый чили
- 1/2 стакана нарезанных листьев кинзы
- 1/2 ч. л. соли

Тщательно дважды промойте тапиоку в большом количестве воды. Затем слейте воду и оставьте в стороне на час.

Подсушите арахис на сковороде в течение 2—3 минут до легкого подрумянивания. Затем размельчите его в блендере до кусочков среднего размера, но не до порошка, годного для приготовления арахисовой пасты (арахисовая паста, так называемое «арахисовое масло», в качестве замены арахиса не подходит для употребления в этом рецепте). Разогрейте гхи в кастрюле среднего размера, добавьте семена кумина и пассеруйте, пока они не начнут потрескивать. Добавьте нарезанный стручок зеленого перца, кинзу, тапиоку, арахис и соль.

Готовьте 5—8 минут на среднем огне, помешивая, пока тапиока не станет мягкой. Уменьшите огонь до слабого кипения и закройте. Варите, пока тапиока не примет кашцеобразную консистенцию.

Возможно, вас удивит, что в рецепте отсутствует вода. Это позволяет тапиоке сохранять форму и оставаться чуточку хрустящей. Если добавить воды, то получится клейкий пудинг.

Тапиока имеет сладкие, вязущие и охлаждающие свойства и обладает сладким випаком. Она содержит много крахмала и поэтому очень подходит в дни поста. Это блюдо успокаивает питту и капху. Это прекрасный завтрак, но не следует употреблять его каждый день. Также не следует употреблять тапиоку с продуктами из хлебных злаков. Так как осушающее, вязущее действие и легкость тапиоки могут возбудить вату, то людям вата-конституции не следует часто есть это блюдо.

Применение в медицине: это самая лучшая пища при лихорадочных состояниях, поносах, проблемах с пищеварением и слабой работе тонкого кишечника.

Блюда из риса и другие

В Аюрведе белый рис, в особенности рис басмати, наиболее часто употребляемая зерновая культура. Коричневый рис редко употребляется в аюрведических рецептах, так как он труден для переваривания, слишком усиливает жар у людей питта-конституции и слишком тяжел для капхи. Рис особенно благоприятен для ваты и питты и при умеренном употреблении подходит и капхе.

«ПРОСТОЙ РИС» Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

2 стакана риса (лучше риса басмати)

1 ст. л. гхи

1 щепотка семян кумина

1/2 ч. л. соли

4 стакана воды

Тщательно промойте рис и слейте воду.

Чтобы хорошо промыть рис, поместите его в кастрюлю и наполните ее до краев водой. Затем помешайте в ней рис и осторожно слейте воду, пока зернышки не начнут выскользывать вместе с водой. Наполните кастрюлю вновь и 2—3 раза откиньте на дуршлаг.

Разогрейте в кастрюле с толстым дном на среднем огне гхи и добавьте семена кумина. Пассеруйте не меньше минуты. Затем добавьте рис и, хорошо помешивая, пассеруйте еще около минуты. Налейте горячей воды и посолите. Доведите до кипения и варите 2—3 минуты. Уменьшите огонь до минимума и закройте кастрюлю. Для более клейкого риса лучше кастрюлю плотно не закрывать. Если же рис сухой, то лучше плотно закрыть крышку.

Готовьте около 15—20 минут, пока рис не станет мягким. «Простой рис» можно есть вместе с супом из чечевицы, кокама или овощным супом.

Это блюдо обладает сладким вкусом, охлаждающим действием и сладким випаком. Если употребить его в больших количествах, то оно может возбуждать капху. В небольших количествах оно сбалансировано для всех трех дош.

ЖАРЕННЫЙ РИС ВМ ПМ КМ

На 4 порции:

1 стакан риса басмати

2 1/2 стакана воды

1/2 ч. л. соли

3 ст. л. подсолнечного масла

1/2 ч. л. семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1 щепотка куркумы

1/2 нарезанного зеленого острого перца

7 листьев кэрри, сухих или свежих

2 ст. л. нарезанных листьев кинзы

Дважды промойте рис и слейте воду. В кастрюлю среднего размера положите рис, залейте водой и посолите. Доведите до кипения, закройте полностью и варите 5 минут при слабом кипении. Уменьшите огонь до минимума, плотно закройте и готовьте еще 15 минут, пока рис не станет мягким и рассыпчатым. Разогрейте сковородку с толстым дном на среднем огне. Добавьте масло. В горячее масло добавьте кумин и семена горчицы и пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Затем добавьте остальные специи и лук и продолжайте пассеровать, пока лук не станет прозрачным.

Добавьте готовый рис к специям и луку, быстро перемешайте и подавайте на стол.

Люди с питта-конституцией, возможно, предпочтут не добавлять в блюдо острый перец.

РИС С ШАФРАНОМ Вм Пм Км

На 6 порций:

1 щепотка шафрана

1 ст. л. воды

1 1/2 стакана риса басмати

3 ст. л. гхи или несоленого сливочного масла

4 лавровых листа

7 кусочков разломанной коры корицы (примерно 1 ч. л. с верхом)

7 целых гвоздичин

1/2 ч. л. соли

7 целых стручков кардамона

4 стакана горячей воды

Замочите шафран в столовой ложке воды не менее чем на 10 минут.

Промойте рис дважды и слейте воду. Разогрейте кастрюлю на среднем огне и добавьте гхи. Затем добавьте лавровый лист, корицу, гвоздику, соль, кардамон и пассеруйте все в течение минуты. Уменьшите огонь, добавьте в специи рис и пассеруйте еще 2 минуты.

Влейте горячую воду и замоченный ранее шафран с водой и доведите до слабого кипения, после чего варите, не закрывая, 5 минут. Затем уменьшите огонь до среднего и неполностью прикройте кастрюлю. Готовьте так еще в течение 5 минут, помешав 1—2 раза, чтобы избежать склеивания и прилипания ко дну.

Уменьшите огонь до слабого, плотно закройте кастрюлю и доведите до готовности в течение 10 минут.

Шафран имеет горький, острый вкус, согревающее действие и острый випак. Он уравнивает три доши, легко переваривается и помогает при пищевых аллергиях.

Применение в медицине: эффективен при головных болях типа мигреней. Также может быть эффективен для «оживления» крови, улучшения циркуляции и для женской репродуктивной системы.

РИС СО СПЕЦИЯМИ И БАКЛАЖАНАМИ ВмПБкм

На 4 порции, как основное блюдо:

1 стакан риса басмати

1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

2 ст. л. кокосовой стружки

1 горсть листьев кинзы

1/2 стакана воды

3 ст. л. гхи

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. семян черной горчицы

1 щепотка асафетиды

1 зубец чеснока

5 целых лавровых листьев

1 ч. л. коры корицы

5 целых гвоздик

5 стручков кардамона

1 ч. л. масалы

1/2 ч. л. соли

1 стакан нарезанного на куски в 2—2,5 см баклажана

3 стакана горячей воды

дольки лайма, кусочки кокоса и кинза для гарнира и как украшение

Тщательно промойте рис и слейте воду. Вымойте и нарежьте кусочками баклажаны. Смелите в

блендере имбирь, кокосовую стружку и кинзу с 1/2 стакана воды до консистенции жидкой кашицы и отставьте в сторону.

Добавьте гхи в теплую кастрюлю, и в горячее масло положите кумин, семена горчицы и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте чеснок и пассеруйте его до светло-коричневого цвета. Затем добавьте лавровый лист, корицу, гвоздику, лист кэрри, кардамон, масалу и соль. Хорошенько перемешайте. Влейте содержимое блендера и, помешивая, готовьте в течение минуты. Добавьте рис и баклажаны. Теперь долейте 3 стакана горячей воды и, доведя до кипения, варите 2 минуты. Уменьшите огонь до слабо-среднего. Неполностью прикройте кастрюлю и готовьте при слабом кипении 5 минут, изредка помешивая. Уменьшите огонь до слабого, плотно закройте кастрюлю и варите, пока рис не станет мягким, около 10—12 минут. Гарнируйте свежей кинзой, кокосом и дольками лайма (лимона).

Будучи сухим, легким и обладая согревающим действием, баклажан может возбуждать вату и питту, но в данном блюде его действие на вату уравновешено, а люди с питта-конституцией должны употреблять это блюдо лишь изредка, без чеснока, гвоздики и асафетиды.

Несмотря на то что это блюдо легко переваривается, людям капха-конституции следует есть его в умеренных количествах.

РИС СО СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ **В6ПмКм**

На 4—5 порций:
1 стакан риса басмати
1 стакан свежего или мороженого зеленого горошка
2,5 см корня свежего имбиря, очищенного и мелко нарезанного
2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки
1 горсть нарезанных свежих листьев кинзы
1/2 стакана воды
4 ст. л. гхи
1 ч. л. семян кумина
1 ч. л. черных семян горчицы
5 целых лавровых листьев
4 см палочки корицы
7 гвоздик
7 стручков кардамона
1 ч. л. масалы
1/4 ч. л. соли
4 стакана горячей воды
кинза, кусочки кокоса и лайма для украшения

Промойте рис и зеленый горошек дважды.

Смелите имбирь, кокосовую стружку и нарезанную кинзу с 1/2 стакана воды в блендере до жидкой кашицы и отставьте в сторону.

Нагрейте на среднем огне гхи в кастрюле большого размера, добавьте семена кумина, горчицы и лавровый лист. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Теперь добавьте палочку корицы, содержимое блендера, масалу, соль и пассеруйте в течение 1 минуты.

Затем положите рис и зеленый горошек. Залейте 4 стаканами воды, доведите до кипения и варите 2 минуты. Уменьшите огонь, закройте и готовьте, пока

рис не станет мягким, изредка помешивая, около 20 минут.

Украсьте кинзой и кусочками кокоса. Полейте лаймовым (лимонным) соком каждую порцию при подаче на стол.

Зеленый горошек обладает горьким и вяжущим вкусом, охлаждающим действием и острым вкусом. Горошек должен быть тщательно приготовлен, иначе он вызовет процессы брожения и, как следствие, образование газов.

Люди с вата-конституцией могут употреблять это блюдо в малых количествах и с большим количеством гхи.

Применение в медицине: тщательно приготовленный горошек устраняет запоры.

РИС СО СПЕЦИЯМИ И ОВОЩАМИ Вм Пм Км

На 4—6 порций:

2 стакана риса басмати
1/2 стакана нарезанного кусочками цуккини
1/2 стакана нарезанной кусочками зеленой фасоли
1/2 стакана свежего зеленого горошка (в зависимости от преобладающей в конституции доши можно добавить или заменить морковь, брокколи или цветной капустой)
3 дольки чеснока
1 ст. л. корня свежего имбиря, очищенного и мелко нарезанного
1/4 стакана свежих листьев кинзы
2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки
1/2 стакана воды
1/2 стакана гхи
1 ч. л. семян кумина
1 ч. л. черных семян горчицы
1/2 ч. л. куркумы
1 щепотка асафетиды
12 целых гвоздик
8 лавровых листьев
10 стручков кардамона
3—4 см палочки корицы (разломить на небольшие кусочки)
2 щепотки соли
1/2 ч. л. кайенского перца
5 стаканов воды
лайм, кокос и кинза для гарнира

Промойте рис дважды и слейте воду. Вымойте овощи и нарежьте их кусочками. Поместите чеснок, имбирь, нарезанную кинзу, кокосовую стружку в блендер, налейте полстакана воды и смелите до консистенции жидкой кашицы, после чего отставьте в сторону. Нагрейте гхи в кастрюле большого размера, затем добавьте семена горчицы, кумина, куркуму и асафетиду и готовьте, пока семена не начнут потрескивать, после чего добавьте гвоздику, лавровый лист, кардамон, корицу и кайенский перец. Хорошо перемешайте. Влейте содержимое блендера, посолите и готовьте до светло-коричневого цвета. Затем соедините с рисом и овощами и все тщательно перемешайте.

Затем влейте горячую воду, доведите до кипения и варите несколько минут. Неплотно прикройте кастрюлю, уменьшите огонь до слабого и продолжайте варить, пока рис не станет мягким, пример-

но 15—20 минут.

подавая на стол, выложите блюдо кусочками свежего лайма (лимона), посыпьте нарезанной кинзой и кокосом.

Это блюдо уравнивает все три доши, так как приготовление овощей в смеси лишает их индивидуальных ухудшающих воздействий на определенные доши.

Однако людям с питта-конституцией не следует добавлять в блюдо чеснок, кайенский перец или гвоздику. (Несмотря на это, блюдо останется очень вкусным!)

РИС СО СПЕЦИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ В6 Пм Км

На 4—5 порций:

2 стакана риса басмати
1 стакан нарезанного кубиками по 2 см картофеля
1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
1 горсть нарезанных свежих листьев кинзы
2 ст. л. не подслащенной кокосовой стружки
1/2 стакана воды
4 ст. л. гхи
1 ч. л. семян кумина
1 ч. л. черных семян горчицы
5 целых лавровых листьев
2—3 см палочки корицы (разломать)
7 целых гвоздик
7 стручков кардамона
1 ч. л. масалы
1/4 ч. л. соли
4 стакана горячей воды
дольки лайма, кусочки кокоса, кинза для гарнира

Дважды промойте рис и нарезанный кубиками картофель.

Поместите имбирь, кокосовую стружку, нарезанную кинзу и 1/2 стакана воды в блендер и смелите до консистенции жидкой кашицы.

В нагретую на среднем огне большую кастрюлю добавьте гхи, затем семена кумина, горчицы и лавровый лист. Пассеруйте, помешивая, до потрескивания семян.

Затем добавьте корицу, гвоздику, кардамон, содержимое блендера, масалу и соль и пассеруйте еще в течение минуты. Вмешайте в эту массу рис и картофель. Залейте горячей водой и доведите до кипения. Прикройте неполностью крышкой и варите 12 минут, затем плотно закройте и готовьте на маленьком огне еще около 15 минут.

Гарнируйте веточками кинзы и кусочками кокоса. Каждую порцию перед подачей на стол полейте соком лайма (лимона).

Картофель, как и все пасленовые, склонен нарушать равновесие в дошах. Рекомендованные в этом рецепте специи помогают лучшему перевариванию картофеля. Правильно приготовленное, это блюдо дает большое количество энергии.

Легкий и сухой по своей природе картофель возбуждает вату, поэтому люди вата-конституции должны употреблять это блюдо только в малых количествах, обильно сдабривая его гхи.

ПОХА Вм Пм Км

На 4—5 порций:

3 стакана похи⁴

1/3 стакана гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

5 сухих или свежих лавровых листьев

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

1 щепотка асафетиды

1/2 стакана нарезанных листьев кинзы

1 мелко нарезанная маленькая луковица

1 мелко нарезанный зеленый острый перчик
кокос, кинза и лайм для гарнира

Промойте дважды рисовые хлопья, тщательно слейте воду и отставьте в сторону.

Разогрейте в небольшой сковороде масло на среднем огне и добавьте в него семена горчицы, кумина и листья кэрри.

Пассеруйте до потрескивания семян, затем добавьте куркуму, соль и асафетиду, еще через некоторое время — кинзу, лук и чили. Обжарьте до слабо-коричневого цвета, добавьте рисовые хлопья, хорошенько все перемешайте, закройте крышкой и снимите с огня. Подавайте на стол через несколько минут, сбрызнув соком лайма (лимона) каждую порцию и украсив кинзой и кусочками кокоса.

Поха легко переваривается и подходит всем. Это хорошее блюдо для завтрака или как дополнение к основному блюду.

⁴ Поха — это сырые зерна риса басмати, прессованные наподобие овсяных хлопьев. Они быстро готовятся, и при их приготовлении не нужна вода, кроме той, что впитывается при промывании.

ПОХА С КАРТОФЕЛЕМ Вм(б) Пм Км

На 6 порций:

4 стакана похи

1 клубень картофеля среднего размера

6 столовые ложки гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. семян горчицы

1 щепотка асафетиды

10 свежих или сухих листьев кэрри

1 ч. л. куркумы

1 горсть арахиса

1 мелко нарезанный зеленый острый перчик

1 горсть мелко нарезанных листьев кинзы

1/2 ч. л. соли

Промойте рисовые хлопья дважды, тщательно слейте воду и отставьте в сторону. Вымойте и очистите картофель. Натрите его на крупной терке.

В разогретое на среднем огне масло добавьте семена кумина, горчицы, листья кэрри, асафетиду и пассеруйте до потрескивания семян, затем добавьте остальные ингредиенты, кроме похи.

Продолжайте пассеровать, постоянно помешивая, пока картофель не станет прозрачным.

Затем добавьте поху и посолите. Тщательно перемешайте, закройте крышкой, снимите с огня и оставьте томиться в течение нескольких минут.

Это блюдо подходит всем, но из-за трудности переваривания употреблять его лучше лишь из-

редка, особенно людям с вата-конституцией.

МУРМУРА ЧИВДА (ЗАКУСКА) Вм Пм Км

14 стаканов мурмуры⁵

1 стакан целых орешков арахиса

1/2г стакана гхи или сафлорового масла

1 стакан жареного дала

1 ч. л. черных семян чечевицы

1 ч. л. семян кумина

2 щепотки асафетиды

1 ч. л. куркумы

1 мелко нарезанный зеленый острый перчик или

1/2 ч.л. кайенского перца

10 свежих или сухих листьев кэрри

1 горсть нарезанных листьев кинзы

1/2 ч.л. соли

Поместите мурмуру в большую миску и оставьте в сторону.

Разогрейте масло в глубокой сковороде, но следите, чтобы оно не подгорало. Когда масло начнет пузыриться вокруг брошенного в него орешка арахиса, добавьте стакан арахиса и, осторожно помешивая шумовкой, обжарьте до светло-коричневого цвета в течение 2—3 минут. Затем выньте орехи из масла, дав ему хорошенько стечь, и добавьте их в рис.

Теперь добавьте в горячее масло жареный дал, пассеруйте его до светло-коричневого цвета примерно в течение двух минут, затем выньте из масла, дайте маслу стечь и добавьте в мурмуру и орехи.

Уменьшите огонь под маслом до слабого и добавьте в него семена горчицы, кумина, асафетиды, перчик, куркуму, листья кэрри и кинзу. Пассеруйте некоторое время, затем все содержимое сковороды вместе с маслом выложите в мурмуру. Посолите при необходимости и хорошенько перемешайте.

Этого количества достаточно на несколько человек, а оставшееся можно некоторое время хранить в закрытой посуде.

И мурмуру, и жареный дал можно найти в индийских бакалейных магазинах. Чтобы смесь была менее острой, вместо чили (зеленого перчика) можно использовать кайенский перец.

Это блюдо подходит всем, однако людям с питта-конституцией асафетиду, арахис и семена горчицы следует класть в меньших количествах.

⁵ Мурмура — это воздушный белый рис без добавления приправ.

КАРИ ИЗ ПАХТЫ Вм Пм Км(б)

На 4—6 порций:

2 ст. л. гхи

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

4 свежих или сухих листа кэрри

1 зубец чеснока, покрошить

1/2 маленького зеленого острого перчика

1 1/2 ст.л. корня свежего имбиря, очищенного и мелко нарезанного

1 горстка нарезанных листьев кинзы

1/4 ч. л. куркумы

1/4 ч. л. соли

4 стакана пахты (для капхи использовать козье молоко)

В разогретое на среднем огне гхи добавить семена горчицы, кумина, листья кэрри и асафетиду. Помешивая, доведите семена до потрескивания. Затем добавьте чеснок, чили и обжарьте до светло-коричневого цвета, после чего положите имбирь, кинзу и посолите. Влейте пахту, затем налейте в тот же стакан немного воды и, ополоснув его, добавьте в кастрюлю. Засыпьте, мешая, порошок куркумы и нагрейте, но не доводите до кипения.

Это блюдо хорошо подавать на стол с рисом и чапати.

Людям с капха-конституцией следует употреблять это блюдо лишь изредка, увеличив количество асафетиды и семян горчицы.

«НЕ СОВСЕМ ПРОСТОЙ» ТОФУ Вм(б) Пм Кб

На 4 порции:

500 грамм натурального тофу (лучше всего подходит твердый тофу)

1/2 стакана гхи

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1 нарезанный зубец чеснока

1 мелко нарезанный зеленый чили

1 горсть нарезанной кинзы

1/2 мелко нарезанной луковички

1/4 ч.л. куркумы

В сковороде разогрейте гхи на среднем огне и добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать.

Теперь добавьте чеснок, чили, лук, кинзу и куркуму. Обжарьте, пока лук не станет слегка коричневым.

Раскрошите и добавьте тофу. Аккуратно перемешайте и обжарьте в течение нескольких минут. Закройте крышкой и дайте потомиться, сняв с огня, чтобы специи пропитали тофу.

Тофу имеет вязущий и сладкий вкус, оказывает охлаждающее действие.

Людям вата-типа не следует часто употреблять это блюдо. Тофу с трудом переваривается и также может возбуждать кап-ху. Людям капха-конституции нужно добавлять чуть больше чеснока и чили.

ТОФУ С ОВОЩАМИ Вм(б) Пм Кб

На 4-6 порций:

3—4 чашки любых овощей (особенно подходящими являются брокколи, желтые и зеленые цуккини, спаржа, сельдерей)

1 блюдо, приготовленное по предыдущему рецепту «Не совсем простой» тофу

Вымойте овощи и крупно нарежьте их. Приготовьте тофу по рецепту «Не совсем простой тофу» и добавьте туда овощи. Тщательно смешайте все. Пассеруйте и встряхивайте в течение 5 минут.

Погасите огонь, накройте и потомите под крышкой до тех пор, пока овощи станут слегка мягкими, но все еще хрустящими.

Блюдо обладает теми же свойствами, что и в

предыдущем рецепте.

КАША ИЗ МАННОЙ КРУПЫ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

1/2 стакана гхи

1 стакан манной крупы

4 стакана воды

1/2 ч. л. молотого кардамона

В нагретую на среднем огне кастрюлю добавьте гхи. Затем, непрерывно помешивая, всыпьте манную крупу и обжарьте ее до слегка коричневого цвета и появления аромата.

Влейте воду и энергично мешайте, чтобы все комки растворились и каша стала однородной.

Добавьте кардамон. Уменьшите огонь до слабого кипения, закройте и варите до готовности. Подавайте с молоком и подсластителем, если считаете необходимым.

Это хорошее блюдо для завтрака.

Люди с капха-конституцией должны добавлять в кашу 1/8 ч. л. молотого сухого имбиря, уменьшить количество гхи и употреблять это блюдо лишь изредка.

УПМА Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

1 стакан манной крупы

1/2 стакана гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

5 свежих или сухих листьев кэрри

1/2 ч. л. куркумы

1 маленький мелко нарезанный чили

1 нарезанная маленькая луковица

1/4 стакана нарезанных листьев кинзы

1/2 ч. л. соли

3 стакана воды

кокос и листья кинзы для гарнира

Поджарьте манную крупу в сковороде с толстым дном до слегка коричневого цвета, помешивая и встряхивая при этом. Переложите в миску и остудите, оставив в стороне.

Разогрейте в кастрюле масло, затем добавьте семена горчицы и кумина. Когда семена начнут потрескивать, добавьте остальные специи, кроме соли. Затем положите лук, кинзу, чили и обжаривайте, пока лук не станет прозрачным. Теперь добавьте воду, посолите и доведите до кипения. Очень медленно введите поджаренную крупу и дайте ей покипеть 1—2 минуты, при этом непрерывно помешивая, чтобы избежать появления комков.

Выключите огонь и закройте. Потомите 3—5 минут. Украсьте кокосом и нарезанными листьями кинзы.

На каждую порцию выжмите немного лаймового (лимонного) сока.

Обжаривание устраняет аллергены, разрушает глютамин и устраняет другие капхагенные свойства, присущие пшенице.

Люди капха-типа могут употреблять это блюдо в небольших количествах, если при приготовлении положат больше семян горчицы и чили. Манная крупа имеет сладкий вкус, увлажняющие и охлаждаю-

щие свойства. Это блюдо хорошо подходит для завтрака или как добавление к основному блюду.

Овощи

В Аюрведе пассерование овощей на топленом или растительном масле или тушение их со специями в малом количестве воды являются предпочтительными способами их приготовления. В Аюрведе не рекомендуется употребление в больших количествах сырых овощей, так как они тяжелы, грубы и трудны для переваривания. Салаты из сырых овощей лучше есть в летнее, чем в зимнее время, и предпочтительнее в полдень в обед, когда биологический огонь агни наиболее силен. Если готовить два или больше овощей вместе, то они «как бы стараются поладить друг с другом», отчего некоторые их негармонизирующие свойства, которые плохо влияют на пищеварение, исчезают.

В индийской кухне рагу из овощей называется саб-джи.

РАГУ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА Вм Пм(б) Км

На 4 порции:

4 стакана нарезанного на кусочки среднего размера болгарского перца

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы

2 ст. л. молотого поджаренного арахиса

2 ст. л. молотого поджаренного кунжута

1/4 ч. л. соли

В нагретую на среднем огне сковороду налейте масло и добавьте семена кумина, горчицы и асафетиду. Помешивая, пассеруйте семена до потрескивания, а затем добавьте куркуму, масалу, молотый арахис, кунжут и посолите. Размешайте и добавьте кусочки болгарского перца. Уменьшите огонь до слабого и встряхните сковороду, чтобы хорошо перемешать содержимое.

Накройте и тушите, пока перец не станет мягким, примерно 10 минут.

Болгарский перец имеет сладкий, острый вкус, стимулирует и способствует пищеварению. В сыром виде он возбуждает вату и пितту, в приготовленном подходит всем, но людям с питта-конституцией следует употреблять это блюдо в небольших количествах, приготовленное без асафетиды и масалы. (В конце этой книги дается рецепт приготовления масалы.)

РАГУ из БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ Вм(б)ПмКм

На 4 порции:

1 кочан белокочанной капусты среднего размера

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. куркумы

1/2 мелко нарезанного зеленого острого перца
1/4 ч.л. соли

Тщательно промойте и мелко порубите капусту (должно получиться примерно 6 чашек).

Разогрейте кастрюлю с толстым дном, большую сковороду или сотейницу на среднем огне и добавьте в нее масло, затем семена горчицы, кумина, асафетиду, куркуму и чили. Пассеруйте до потрескивания семян. Теперь добавьте капусту и соль. Перемешайте и закройте крышкой. Тушите на маленьком огне примерно 8—10 минут, пока капуста не станет мягкой и одновременно останется хрустящей. Это блюдо можно подавать с рисом, чапати или роти.

У капусты горький, вяжущий, острый вкус, охлаждающее действие. Она легкая и хорошо переваривается, способствует «разжиганию» пищеварительного огня, но из-за своих вяжущих и осушающих свойств может вызвать запор и газообразование.

Хотя этот рецепт подходит людям всех типов конституции, людям вата-типа следует употреблять это блюдо в умеренных количествах. Куркума, асафетида и соль помогают смягчить свойства капусты, которые возбуждают вату.

Применение в медицине: действует как слабое мочегонное средство.

РАГУ ИЗ КАРЕЛЫ (горькой дыни) Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

4 стакана нарезанной кружочками до 1 см толщиной горькой дыни

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 горсть нарезанных листьев кинзы

3 нарезанных зубца чеснока

1 щепотка асафетиды

1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

1 нарезанный по длине на 4 кусочка зеленый чили

1/2 лайма, разделенного на 4 части

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

В разогретое на среднем огне в неглубокой кастрюле или сковороде масло добавить семена кумина, горчицы, асафетиду и, помешивая, слегка поджарить до потрескивания семян. Затем положите нарезанную кружочками карелу, кинзу, чеснок, имбирь, чили и лайм (лимон), перемешайте и добавьте куркуму и соль.

Встряхните сковороду, чтобы еще лучше перемешать содержимое, накройте крышкой и уменьшите огонь до слабого.

Готовьте примерно в течение 25 минут, пока карела не станет мягкой.

Горькая дыня обладает горьким, острым вкусом и оказывает охлаждающее воздействие.

Эта легкая, хорошо перевариваемая пища оказывает особенно благотворное действие на капху и питту. Она сбалансирована по трем дошам — кинза успокаивает питту, семена горчицы устраняют избыток капхи, а масло, семена кумина и асафетида уменьшают вату. Однако чрезмерное увлечение этим блюдом все же может усилить вату.

Применение в медицине: это блюдо полезно для страдающих диабетом, анемией, при глистных инвазиях. Оно действует как мягкое слабительное и оказывает очищающее действие на печень.

РАГУ ИЗ КАРЕЛЫ Рецепт №2 Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

4 стакана нарезанной на кружочки по 5 мм толщиной горькой дыни карелы

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы

1/4 ч. л. соли

1 ст. л. молотого жареного арахиса

1 ст. л. молотого жареного кунжута

В разогретую на среднем огне сковороду налейте масло, добавьте в него семена кумина, горчицы и асафетиду. Пассеруйте семена, пока они не начнут потрескивать, затем добавьте куркуму, масалу, соль, арахис и кунжут. (Не следует использовать арахисовую пасту вместо молотого арахиса.) Все хорошенько перемешайте и положите горькую дыню карелу. Осторожно смешайте ее со специями.

Уменьшите огонь до слабого и готовьте, не закрывая, помешивая время от времени, пока карела не станет коричневой и хрустящей.

Это блюдо имеет те же свойства, что и в рецепте № 1. Арахис действует успокаивающе на вату и дает энергию.

Применение в медицине: благотворно действует при заболеваниях кожи, диабете и оказывает очищающее действие на кровь.

РАГУ ИЗ МОРКОВИ Вм Пм(б) Км

На 4 порции:

4 стакана натертой на крупной терке моркови

1 горстка нарезанных листьев кинзы

1/2 нарезанного зеленого чили

1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного свежего корня имбиря

2 зубца нарезанного чеснока

2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки

1/2 стакана воды

1 ст. л. гхи

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. соли

Вымойте и натрите морковь на крупной терке.

Соедините листья кинзы, зеленый перец, имбирь, чеснок, кокосовую стружку с водой, поместите в блендер и смелите до жидкого состояния.

В нагретую кастрюлю с толстым дном добавьте гхи, семена горчицы, кумина и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте жидкое содержимое блендера, посолите и обжарьте до светло-коричневого цвета. Теперь добавьте морковь, закройте крышкой и тушите на среднем огне до полуготовности, время от времени помешивая, в течение примерно 10 минут.

Моркови присущи многие свойства — сладкий, горький, острый вкус, легкость, острота, согревающее действие. Это блюдо успокаивающе действует на вату и капху.

Для людей питта-конституции следует уменьшить рекомендуемое в рецепте количество чили, чеснока, семян горчицы и употреблять рагу в умеренных количествах.

Применение в медицине: это хорошая пища для страдающих геморроем, при задержке в организме воды и для улучшения кровотока, морковь также оказывает прекрасное тонизирующее действие на мозговую деятельность.

РАГУ ИЗ БАКЛАЖАНОВ Вм(б) Пб Км

На 4 порции:

6 чашек нарезанных на кубики баклажанов (примерно 2 средних баклажана)

2 ст. л. сафлорового масла

1 ст. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1 мелко нарезанная луковица среднего размера

1/2 ч. л. масалы

1/4 ч. л. соли

Вымойте баклажаны и порежьте их на кубики 1 — 1,5 см. В разогретую на среднем огне кастрюлю или сотейник с толстым дном добавьте масло, затем семена горчицы и кумина, куркуму и асафетиду. Помешивая, пассеруйте до потрескивания семян.

Добавьте лук и продолжайте пассеровать до светло-коричневого цвета и прозрачности лука. Теперь добавьте масалу, соль и баклажаны. Встряхните несколько раз так, чтобы все хорошо перемешалось. Закройте крышкой и уменьшите огонь до слабого. Тушите до мягкости примерно в течение получаса и подавайте на стол, украсив кокосом и кинзой.

Баклажан обладает острым, вяжущим вкусом, согревающим действием, острым випаком. Он легкий и сухой и уравнивающе действует на капху. Приготовленный с маслом и специями он подходит людям вата-конституции, а людям питта-конституции следует есть это блюдо лишь изредка, не добавляя при приготовлении семена горчицы и масалу.

Применение в медицине: «разжигает» пищеварительный огонь (агни) и устраняет токсины из толстой кишки, однако не подходит для людей с камнями в почках и желчном пузыре. Баклажан относится к семейству пасленовых, с богатым содержанием оксалатов, что может привести к образованию кристаллов.

РАГУ ИЗ ЗЕЛеной ФАСОЛИ Вб Пм Км

На 4 порции:

4 стакана нарезанной на кусочки зеленой фасоли

2 нарезанных зубца чеснока

1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

1 ст. л. кокосовой стружки

2 ст. л. нарезанных листьев кинзы

1/3 стакана воды

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1/2 нарезанной луковицы среднего размера

1/2 ч. л. масалы или кайенского перца

1/2 ч. л. соли

Срежьте концы у стручков фасоли, тщательно промойте, после чего порежьте стручки на мелкие, до 1 см, кусочки. В блендере приготовьте пюре из чеснока, имбиря, кокосовой стружки и воды. Отставьте в сторону.

Нагрейте масло в кастрюле среднего размера и добавьте в него семена кумина, горчицы и асафетиду.

Когда семена начнут потрескивать, добавьте куркуму, масалу и нарезанную луковицу. Пассеруйте, пока лук не станет мягким и не подрумянится. Затем добавьте содержимое блендера, соль и фасоль. Накройте крышкой и тушите на маленьком огне до готовности примерно 5—10 минут.

Зеленая фасоль обладает сладким, вяжущим вкусом, охлаждающим действием и острым випаком. Она разжигает агни, но способствует газообразованию и запорам.

Приготовленная отдельно, зеленая фасоль возбуждает вату. Семена кумина, асафетиды и кайенский перец будут смягчать возбуждающее действие фасоли на вату. Однако и тогда людям с вата-конституцией следует употреблять это блюдо в умеренных количествах.

Применение в медицине: эта пища полезна при болезнях легких, горла и расстройствах питты.

РАГУ ИЗ ОВОЩНОЙ СМЕСИ Вм Пм Км

На 4 порции:

4 чашки нарезанных овощей (зеленый перец, зеленая фасоль, цуккини, тыква и т. д.)

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/4 ч. л. семян аджвана

1/2 ч. л. масалы или кайенского перца

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. соли

Вымойте, отрежьте концы и порежьте овощи на кусочки. Постарайтесь порезать каждый овощ на кусочки различной формы, что придаст блюду более привлекательный вид.

В нагретую на среднем огне глубокую сковороду положите гхи или растительное масло, затем семена кумина, горчицы, аджвана и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте масалу или кайенский перец и куркуму. Перемешайте и положите овощи и соль. Хорошо смешайте со специями. Уменьшите огонь до слабого и закройте крышкой. Через 5 минут помешайте. Тушите на маленьком огне до готовности примерно в течение 15 минут.

Это рагу насыщает энергией людей всех типов конституций. Оно уравнивает агни, обладает мягким слабительным эффектом и благотворно действует на костно-суставную систему.

РАГУ ИЗ ОКРЫ (бамии) Вм Пм Км

На 4 порции:

500 грамм свежей окры

1 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1/2 зеленого острого перчика

1/2 ч. л. соли

Вымойте окру и обсушите ее. Обрежьте концы и нарежьте на кружочки толщиной чуть меньше сантиметра.

В разогретое на среднем огне масло добавьте семена кумина и горчицы. Когда семена начнут потрескивать, добавьте мелко нарезанный чили и соль. Пассеруйте до слабо-коричневого цвета. Теперь добавьте окру, закройте крышкой и тушите около 15 минут, пока она не станет мягкой. При этом необходимо часто помешивать, чтобы блюдо не подгорело.

Окра обладает сладким, вязущим вкусом, охлаждающим действием и сладким випаком. Приготовленная со специями она является хорошей уравнивающей пищей для всех трех дош. Окра увлажняет, смягчает и легко переваривается.

Люди с питта-конституцией должны готовить это блюдо без чили. Людям вата- и капха-типа при приготовлении лучше очищать чили от семян.

Применение в медицине: «смазывает» суставы. Дает много энергии и благотворно влияет на репродуктивные ткани. Эта пища прекрасно подходит при артритах и остеопорозе.

РАГУ ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

4 стакана картофеля

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/2 нарезанного острого зеленого перчика

1/4 ч. л. куркумы

1/4 ч. л. аджвана

1/4 ч. л. соли

Вымойте, очистите и натрите картофель. Промойте тертый картофель и тщательно слейте воду. Нагрейте глубокую сковороду на среднем огне, добавьте масло, затем семена кумина, горчицы и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте чили, куркуму, аджван и соль. Перемешайте и добавьте тертый картофель, смешав его со специями.

Уменьшите огонь до слабого, закройте крышкой и готовьте 5 минут. Помешайте и готовьте еще 5 минут. Оставьте затем на плите без огня томиться под крышкой в течение нескольких минут, чтобы картофель стал более мягким.

Асафетида, чили и аджван помогают уменьшить возбуждающие вату свойства картофеля.

Людьми питта-типа не следует употреблять чили и асафетиду.

РАГУ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Рецепт № 1. Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

3 клубня картофеля среднего размера

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. семян аджвана

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1 щепотка кайенского перца

2 ст. л. нарезанных листьев кинзы 1/2 ч. л. соли

Сварите картофель в кожуре до готовности. Слейте воду, остудите клубни, затем снимите кожицу и нарежьте на кубики около 1 см. В нагретую на среднем огне сковороду налейте масла, добавьте семена горчицы, кумина, аджвана, асафетиду. Пассеруйте до потрескивания семян, затем положите куркуму, кинзу и кайенский перец. Размешайте и добавьте картофель и соль. Осторожно смешайте его со специями и готовьте 2—3 минуты на среднем огне.

Люди вата-конституции могут употреблять это блюдо лишь время от времени. Люди с питта-конституцией должны уменьшить количество кайенского перца, аджвана и семян горчицы.

РАГУ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Рецепт №2. Вм Пм Км

На 4 порции:

4 стакана картофеля

1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного свежего корня имбиря

2 зубца чеснока

2 ст. л. кокосовой стружки

1 горсть нарезанных листьев кинзы

1/2 стакана воды

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. аджвана

1/2 ч. л. или больше (по вкусу) масалы

4 сухих или свежих листа кэрри

1/4 ч. л. соли

1 маленький помидор

4 стакана воды

Вымойте и почистите картофель. Порежьте его на кубики 2—2,5 см, затем снова промойте. Соедините чеснок, кокосовую стружку, кинзу и полстакана воды в блендере и смелите до жидкой кашицы.

В нагретую на среднем огне сковороду налейте масло, положите семена горчицы, кумина и асафетиду. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Затем добавьте в сковороду куркуму, аджван, листья кэрри, содержимое блендера и масалу. Все тщательно перемешайте и добавьте кубики картофеля и крупно нарезанный помидор. Смешайте со специями. Затем добавьте 4 стакана воды и доведите до кипения. Уменьшите огонь, прикройте и тушите до готовности примерно в течение 20 минут.

Люди с питта-конституцией должны уменьшить количество чеснока, аджвана и помидора. Людям с вата-конституцией приправы помогут перевариванию картофеля.

РАГУ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Рецепт №3. Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

4 стакана очищенного и нарезанного на мелкие кубики

картофеля

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. аджвана

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы

1 мелко нарезанная луковица среднего размера

1/4 ч. л. соли

Промойте дважды нарезанный на кубики картофель. В разогретую на среднем огне сковороду добавьте масло, семена горчицы, кумина, асафетиду, аджван и лук. Пассеруйте в течение минуты или двух, затем положите куркуму, масалу и соль. Слегка обжарьте, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Теперь добавьте картофель, осторожно перемешав его со специями. Тушите на маленьком огне под крышкой, часто помешивая, чтобы избежать прилипания ко дну.

В умеренных количествах эта пища подходит всем.

РАГУ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

4 чашки смеси картофеля и цветной капусты

1 нарезанный помидор среднего размера

1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня имбиря

2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки

1/4 стакана нарезанных листьев кинзы

1/2 стакана воды

5 свежих или сухих листьев кэрри

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. масалы

1/4 ч. л. куркумы

1/4 ч. л. Соли

4 стакана воды

Вымойте овощи. Почистите картофель. Порежьте овощи на небольшие кусочки. Поместите имбирь, кокосовую стружку и кинзу в блендер, залейте 1/2 стакана воды и смелите до жидкой кашицы. Отставьте в сторону.

Разогрейте на среднем огне глубокую сковороду, добавьте в нее масло, семена кумина, горчицы и асафетиду. Пассеруйте до потрескивания семян. Затем добавьте содержимое блендера, масалу, куркуму и соль. Поджарьте до светло-коричневого цвета и затем добавьте цветную капусту, картофель и помидоры; все хорошо перемешайте.

Влейте 4 стакана воды, закройте крышкой и тушите до готовности.

Людам с вата-конституцией следует умеренно употреблять это блюдо. Семена горчицы, асафетида и куркума помогают устранить грубые свойства цветной капусты.

РАГУ ИЗ ШПИНАТА В6 Пм(б) Км

На 4 порции:

6 чашек нарезанного и слегка обмятого шпината

1/2 чашки дробленого лушеного маша (мунг дала) или тур дала

2 чашки воды

1 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1 нарезанная долька чеснока

1 нарезанный зеленый острый перчик или 1/2 ч. л. кайенского перца

1 щепотка соли

Промойте дважды шпинат и дал. Положите их в кастрюлю, залейте водой и, не закрывая, варите около 30 минут.

Для приготовления тур дала может понадобиться больше времени.

Слегка взбейте шпинат и дал ручным миксером для яиц и оставьте в стороне.

Нагрейте на среднем огне кастрюлю, добавьте масло, затем семена кумина, горчицы, асафетиду, чеснок, зеленый перчик или кайенский перец. Пассеруйте, пока чеснок не станет слегка коричневатого цвета, затем добавьте смесь дала и шпината, посолите и доведите до кипения. Снимите с огня и подавайте на стол.

Это блюдо следует употреблять лишь изредка, к тому же людям с питта-конституцией следует исключить из рецепта чеснок.

Применение в медицине: эта пища благотворна для легких, а также очищает кровь от токсинов, делая ее «сильнее».

РАГУ ИЗ КАБАЧКА Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

4 свежих или сухих листьев кэрри

1 горсть нарезанных листьев кинзы

1 стручок зеленого чили

4 чашки кабачков

1/4 ч. л. соли

1/4 ч. л. куркумы

1 чашка воды

Вымойте и очистите кабачок, затем нарежьте его на кубики размером 2,5 см.

В нагретую на среднем огне сковороду налейте масло, добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, добавьте листья кэрри, кинзу, куркуму, мелко нарезанный чили и кабачок. Посолите и залейте горячей водой.

Размешайте или встряхните, чтобы хорошо смешать со специями, частично закройте крышкой и уменьшите огонь до слабого. Тушите до готовности около 25 минут.

Сами по себе кабачки возбуждают вату, но при-

готовленные со специями, как предложено в рецепте, они подходят для употребления и людям вата-конституции (правда, не слишком часто).

Это блюдо хорошо уравнивает питу и капху.

РАГУ ИЗ БЕЛОГО РЕДИСА Вм Пб Км

На 4 порции:

4 стакана натертого на крупной терке белого редиса (дайкон-редиса)

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1/2 маленького стручка чили

1/4 ч. л. соли

Вымойте и натрите на крупной терке редис, затем дважды промойте его.

В разогретую на среднем огне сковороду добавьте масло, затем семена горчицы, кумина, асафетиды, куркуму, нарезанный чили и соль. Пассеруйте до потрескивания семян. Теперь добавьте редис и тщательно перемешайте. Закройте крышкой и тушите на среднем огне до готовности, около 12—15 минут. Это блюдо очень полезно для пищеварения.

Белый редис обладает острым вкусом, согревающим действием и острым випаком. Он хорошо переваривается и способствует отхождению газов.

Применение в медицине: это блюдо полезно при запорах, геморрое и различных патологических состояниях сердца.

Редис также имеет мочегонный эффект и полезен при камнях в почках.

БХАДЖИ ИЗ БОБОВ ЧЕРНОГЛАЗКИ Вб Пм Км

1 стакан бобов черноглазки

8 стаканов воды

1 большая мелко нарезанная долька чеснока

1 горсть нарезанных листьев кинзы

3 см очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

2 ст. л. с верхом неподслащенной кокосовой стружки 1/2 стакана воды

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

5 листьев кэрри, сухих или свежих

1/4 ч. л. аджвана

1/2 ч. л. куркумы

1/2—1 ч. л. масалы или кайенского перца

1/4 ч. л. соли

Замочите бобы черноглазку на ночь. Промойте два раза и тщательно слейте воду. Залейте бобы 6 стаканами воды в большой кастрюле и, не закрывая, варите на среднем огне в течение 30 минут. Затем долейте еще 2 стакана воды и продолжайте готовить еще 25 минут или до тех пор, пока бобы не станут мягкими, и отставьте в сторону. Поместите чеснок, кинзу, имбирь, кокосовую стружку и 1/2 стакана воды в блендер и смелите до жидкой кашицы. Отставьте в сторону.

В нагретую на среднем огне сотейницу или кастрю-

лю с толстым дном добавьте масло, затем семена горчицы, кумина, аса-фетиду и листья кэрри. Когда семена начнут потрескивать, влейте, помешивая, содержимое блендера. Теперь добавьте аджван, куркуму, масалу и кайенский перец. Посолите. Пассеруйте, пока вся масса не станет светло-коричневого цвета. Влейте в нее сваренные ранее бобы вместе с водой, в которой они варились, и хорошенько все перемешайте. Ополосните блендер 1/2 стакана воды и добавьте содержимое к супу. Доведите суп до кипения и варите 1 минуту.

Бобы черноглазка обладают сладким, вяжущим вкусом, имеют охлаждающий эффект и острый випак. Они трудны для переваривания и могут вызвать брожение в тонком кишечнике. Асафетиды, семена кумина и аджван помогают это предотвратить.

Люди с вата-конституцией могут употреблять это блюдо, если увеличат количество трех вышеперечисленных специй.

Применение в медицине: хорошая пища для женщин, кормящих грудью.

БХАДЖИ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА Вб Пм Км

На 6 порций:

1 стакан сушеного зеленого горошка

6—7 стаканов воды

2 мелко нарезанные дольки чеснока

1 горстка нарезанных листьев кинзы

1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

1 ст. л. с верхом неподслащенной кокосовой стружки

1/2 стакана воды

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. семян кумина

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

4 сухих или свежих листа кэрри

1/2 ч. л. аджвана

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы или больше (по вкусу)

1/2 ч. л. соли

Вымойте горошек и замочите на ночь. Перед употреблением тщательно слейте воду и переберите горох, удалив все маленькие твердые горошины.

Залейте горох четырьмя стаканами воды в кастрюле среднего размера и, не закрывая, варите на среднем огне в течение 30 минут.

Добавьте еще 2 стакана воды и варите до готовности еще 35—40 минут.

Соедините чеснок, кинзу, имбирь, кокосовую стружку с 1/2 стакана воды и смелите в блендере до жидкой кашицы.

Нагрейте кастрюлю на среднем огне, налейте масло, добавьте семена кумина, горчицы, асафетиду и листья кэрри.

Пассеруйте до потрескивания семян, затем добавьте содержимое блендера, аджван, куркуму, масалу и посолите. Перемешайте и готовьте около минуты, потом добавьте сваренный зеленый горошек вместе с водой, в которой он варился. Если блюдо получилось очень густым, ополосните

блендер оставшимся стаканом воды и влейте в бхаджи.

Доведите до кипения, варите в течение минуты и выключите огонь.

Зеленый горошек обладает вяжущим, горьким, острым вкусом, имеет охлаждающий эффект, действует уравнивающе на питу и капху, обладает слабительным эффектом, дает много энергии.

Людам с вата-конституцией следует употреблять это блюдо изредка.

БХАДЖИ ИЗ ФАСОЛИ Вм(б) Пм Кб

На 6 порций:

1 стакан фасоли

6—7 стаканов воды

2 мелко нарезанные дольки чеснока

1 ст. л. мелко нарезанного корня свежего имбиря

1 горсть свежих листьев кинзы

1 ст. л. с верхом неподслащенной кокосовой стружки

1/2 стакана воды

4 ложки гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян тмина 1 щепотка асафетиды

5 листьев кэрри, сухих или свежих

1/2 ч. л. аджвана

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы

1/2 ч. л. соли

Замочите фасоль на ночь, после чего дважды промойте. Тщательно слейте воду. Залейте фасоль четырьмя стаканами воды и варите на среднем огне, не закрывая, примерно 30 минут.

Затем добавьте еще 2 стакана воды и продолжайте варить, не закрывая, еще 30—40 минут или пока фасоль не станет мягкой.

Положите имбирь, чеснок, кинзу, кокосовую стружку в блендер, залейте 1/2 стакана воды и смелите до жидкой кашицы. В горячую кастрюлю с толстым дном добавьте масло, затем семена горчицы, кумина, асафетиду и листья кэрри. Когда семена начнут потрескивать, влейте содержимое блендера, добавьте аджван, куркуму, масалу и соль. Пассеруйте 1 минуту до слабокоричневого цвета. Влейте фасоль вместе с водой, в которой она варилась, в специи и хорошо перемешайте. Если получилось очень густо, добавьте в блендер стакан воды и, ополоснув его, вылейте в суп.

Варите в течение минуты и подайте на стол. Украсьте кинзой и кокосом.

Это блюдо можно употреблять людям всех типов конституции, но людям питта-типа не нужно добавлять чеснок при его приготовлении, а людям с капха-и вата-конституцией не следует часто употреблять его. Асафетида, чеснок и аджван помогают людям вата- и капха-конституции лучше переварить фасоль

БХАДЖИ ИЗ ЛИМСКОЙ ФАСОЛИ Вм(б) Пм Км

На 4 порции:

Уг ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря

1 мелко нарезанная долька чеснока

1 горсть листьев кинзы

2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки

1/2 стакана воды

2 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. куркумы

1 щепотка кайенского перца

1/2 ч. л. масалы

1/2 ч. л. соли

1 1/2 стакана свежей (или мороженой) лимской фасоли

2 стакана воды

Соедините имбирь, чеснок, кинзу, кокосовую стружку в блендере, залейте Уг стакана воды и смелите до однородной консистенции.

В разогретую на среднем огне кастрюлю с толстым дном налейте масло, положите семена горчицы, кумина, асафетиду. Пассеруйте до потрескивания семян. Затем добавьте куркуму и масалу. Обжарьте в течение минуты или меньше и добавьте содержимое блендера. Пассеруйте все до слабо-коричневатого цвета. Теперь выложите лимскую фасоль и осторожно перемешайте со специями. Посолите, залейте водой и доведите до кипения. Закройте крышкой и уменьшите огонь до среднего. Варите до готовности около 12—15 минут. Слейте воду и подавайте на стол.

В этом рецепте людям вата-конституции следует использовать немного больше кайенского перца, масалы и масла чтобы помочь перевариванию, и употреблять это блюдо им следует в умеренных количествах.

БХАДЖИ ИЗ ЛУЩЕНОГО МАША И ОВОЩЕЙ Вм Пм Км

На 4—6 порций

2 чашки целой зеленой фасоли, брокколи, цуккини, морковь, картофель или баклажаны в зависимости от конституции (используйте 1 или несколько овощей)

2 чашки лущеного маша

5 чашек воды

1 ст. л. гхи или сафлорового масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 горсть нарезанных листьев кинзы

2 дольки чеснока

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. масалы или кайенского перца

Вымойте и подготовьте овощи, порезав на кусочки. Промойте маш.

Положите в кастрюлю овощи и маш, залейте водой и варите, частично закрыв крышкой, около 30 минут, до тех пор, пока маш и овощи не станут мягкими. Помешивайте часто, чтобы избежать прилипания.

Разогрейте масло в кастрюле среднего размера с толстым дном, добавьте семена кумина и пассеруйте до потрескивания семян. Затем добавьте кинзу, чеснок и асафетиду и обжарьте до слабо-коричневого цвета. Добавьте смесь маша с овощами в специи, смешайте с куркумой, масалой и

солью. Доведите до кипения, выключите огонь и, оставя несколько минут, можете подавать на стол.

СПАРЖА СО СПЕЦИЯМИ Вм Пм Км

На 4 порции:

2 чашки или около 400 г спаржи

1 ст. л. гхи

1 щепотка черных семян горчицы

1 щепотка семян кумина

1 щепотка кайенского перца

1 щепотка соли

Тщательно почистите спаржу и удалите жесткие концы. Разрежьте стрелки спаржи пополам.

Разогрейте мелкую кастрюлю, добавьте туда гхи, семена горчицы, кумина и кайенский перец. Когда семена начнут потрескивать, добавьте спаржу и соль.

Пассеруйте, осторожно помешивая, 4—5 минут. Закройте крышкой, погасите огонь и дайте потомиться под крышкой несколько минут.

Спаржа обладает вяжущим, сладким вкусом, имеет охлаждающий эффект и оказывает мочегонное действие. Она восстанавливает равновесие, подходит всем трем дошам и вызывает мягкий слабительный эффект. Люди вата-типа могут добавить немного больше кайенского перца, питта — больше семян кумина, а капха — семян горчицы.

ФАРШИРОВАННАЯ КАРЕЛА В6 Пм Км

На 4 порции:

2 карелы

2 очень мелко нарезанные дольки чеснока

1 горстка нарезанных листьев кинзы

1 1/2 ст. л. очищенного и мелко нарезанного свежего корня имбиря

2 ст. л. с верхом не подслащенной кокосовой стружки

1/2 чашки воды

2 ст. л. молотого поджаренного арахиса

2 ст. л. молотого поджаренного кунжута

1/2 ч. л. масалы

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1 стакан воды

Вымойте и осушите карелу. Обрежьте у нее концы. Каждую карелу разрежьте поперек по центру пополам. Затем каждую из половинок разрежьте на 4 части, не доходя до конца 1 — 1,5 см, чтобы получились 4 лепестка, которые при фаршировке можно будет отогнуть. Будьте осторожны, чтобы не разрезать карелу полностью. Положите чеснок, кинзу, кокосовую стружку, имбирь и 4 чашки воды в блендер и смелите до жидкой кашицы. Теперь вылейте содержимое блендера в миску, добавьте молотый арахис и кунжут, масалу, куркуму и соль. Тщательно перемешайте. После чего, раздвинув разрезанные «лепестки» карелы, нафаршируйте руками (так как приготовленная смесь очень сочная) обе ее половинки.

Нагрейте мелкую посуду на среднем огне и добавь-

те в нее гхи, семена горчицы, кумина и асафетиду. Когда семена начнут потрескивать, положите фаршированные карелы и весь оставшийся соус. Сполосните блендер стаканом воды и слейте ее в готовящееся блюдо. Тушите на среднем огне, неплотно закрыв крышкой, пока карелы не станут мягкими, примерно в течение 20-25 минут, время от времени поливая соусом.

Горькие дыни имеют горький вкус, охлаждающее действие и острый выпак. Они могут возбуждать вату, следовательно, людям вата-конституции нужно увеличить количество асафетиды, соли и поджаренного кунжута для поддержания баланса.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЖЕЛТЫЕ ПЕРЦЫ Вм П6 Км

На 4 порции:

250 грамм желтых перцев (около 5 см длиной)

1/2 стакана жареного и смолотого арахиса

1/2 стакана жареного и смолотого кунжута

2 ст. л. не подслащенной кокосовой стружки

1 ст. л. свежих нарезанных листьев кинзы

1/4 стакана воды

3 ст. л. гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1/2 ч. л. семян кумина

1/4 ч. л. соли

1/4 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

Вымойте и высушите перцы. Разрежьте каждый перец от основания до кончика, чтобы получился карман. Освободите от семян, если вы хотите, чтобы у блюда был более мягкий вкус.

Поместите в блендер молотый арахис и кунжут, кокосовую стружку, кинзу и воду и смешайте на малой скорости в густую пасту. Разогрейте сковороду на среднем огне и положите в нее масло, затем семена горчицы и кумина, соль, куркуму и асафетиду. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Теперь добавьте к специям фаршированные пастой, сделанной в блендере, перцы и жарьте их на среднем огне, осторожно переворачивая со всех сторон, пока кожица не станет коричневой, а перцы — мягкими и нежными.

На вкус перцы не очень острые, кроме семян в основании.

Желтые перцы имеют острый вкус, обладают резкими свойствами и стимулирующим действием. Они разжигают агни и способствуют пищеварению.

Люди питта-типа время от времени могут включать это блюдо в свой рацион, добавляя большее количество кокосовой стружки, кинзы и семян кумина.

ФАРШИРОВАННАЯ ОКРА Вм Пм Км

На 4 порции:

500 грамм свежей окры

1/2 стакана жареного молотого кунжута

1/2 стакана жареного молотого арахиса

2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки

1/4 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. масалы

1 щепотка асафетиды

1/4 ч. л. соли

1 ст. л. свежих нарезанных листьев кинзы

1 ст. л. муки из нута (турецкого горошка)
1/4 стакана воды
3 ст. л. гхи или сафлорового масла
1/2 ч. л. семян кумина
1/2 ч. л. черных семян горчицы

Вымойте окру, оботрите ее досуха и обрежьте концы. Сделайте разрез подлине от верхушки до основания с одной стороны острым ножом.

Смешайте вместе семена кунжута, арахис (не заменяйте его арахисовой пастой), кокосовую стружку, куркуму, масалу, асафетиду, кинзу, соль, муку из нута и воду, чтобы получилась паста. Проще это сделать с помощью рук. Нафаршируйте пастой окру. В нагретую на среднем огне сковороду налейте масло, затем положите семена кумина, горчицы и пассеруйте до потрескивания семян. Затем заложите фаршированную окру и жарьте на среднем огне, осторожно переворачивая, пока окра не станет слегка коричневой и хрустящей, около 10—15 минут.

Окра подходит людям всех типов конституции. Возможно, людям с питта-конституцией захочется увеличить количество кинзы и кокоса. Люди вата- и капха-конституции могут положить больше семян горчицы.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ Вм(б) Пб Кб

На 4—5 порций:

9 маленьких (2—2,5 см) помидоров
1 ст. л. мелко нарезанного корня свежего имбиря
2 дольки чеснока
1 горсть свежих листьев кинзы
2 ст. л. неподслащенной кокосовой стружки
1/2 стакана воды
1 стакан молотого жареного арахиса
1/4 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. масалы
1/4 ч. л. соли
2 ст. л. любого натурального сахара
2 ст. л. гхи или сафлорового масла
1/2 ч. л. черных семян горчицы
1/2 ч. л. кумина
1 щепотка асафетиды
2 стакана воды

Помойте помидоры. Разрежьте каждый подлине от верхушки до основания, не доходя до стебля на 1—1,5 см, а затем разрежьте еще раз поперек, чтобы получился разрез в виде креста. Постарайтесь сделать это осторожно, чтобы не разрезать помидоры насквозь.

Поместите в блендер имбирь, чеснок, кинзу, кокосовую стружку и 1/2 стакана воды и смелите до жидкого состояния. Теперь смешайте содержимое блендера, арахис, куркуму, масалу, соль и сахар, чтобы получилась густая паста. Удобнее делать это руками.

Раздвигая каждый помидор в месте крестообразного разреза, заполните их приготовленной ореховой пастой с помощью рук. В разогретую на среднем огне глубокую сковороду добавьте масло, семена кумина, горчицы и асафетиды. Пассеруйте до тех пор, пока семена не начнут потрескивать.

Затем положите в масло с пряностями томаты и очень аккуратно помешайте. Долейте 2 стакана воды

и доведите до кипения. Уменьшите огонь до слабого и неплотно закройте крышкой. Тушите до тех пор, пока томаты не станут мягкими, примерно 10 минут.

При неумеренном употреблении помидоры, как и большинство представителей семейства пасленовых, выводят из равновесия все три доши. Уменьшению этого отрицательного эффекта помогает использование при приготовлении специй.

Люди вата-типа могут добавить больше чеснока при приготовлении, но им, как и людям капха- и питта-конституции, следует употреблять это блюдо лишь изредка.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАДА Вб Пм Км

На 4-5 порций:

5 клубней картофеля

1 мелко нарезанный зеленый острый перчик

1 1/2 ст. л. мелко нарезанного корня свежего имбиря

1/2 стакана воды

1 ч. л. семян кумина

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. аджвана

1 ч. л. кунжута

1/2 ч. л. соли

1 маленькая горсть нарезанных листьев кинзы

Для пюре:

1 1/2 стакана муки из турецкого горошка (нута)

1/2 ч. л. куркумы

1/4 ч. л. аджвана

1 щепотка пищевой соды

3/4 стакана (примерно) масла для жарки

Сварите картофель в кожуре. Слейте воду, остудите, очистите и сделайте из него пюре.

Поместите зеленый перчик, имбирь в блендер, добавьте 1/2 стакана воды и смелите до жидкой кашицы.

Посыпьте специи, семена, соль и кинзу на картофельное пюре, добавьте содержимое блендера и тщательно все перемешайте, лучше руками. Затем сделайте котлетки из получившегося пюре, примерно 5 см в диаметре и 1,5 см толщиной, формируя сначала шарики, а затем уплощая их между ладонями.

Теперь приготовьте кляр, добавив куркуму и аджван в муку из нута, и хорошо смешайте. Затем, добавляя понемногу воды и энергично размешивая, сделайте средней густоты пасту. Осторожно добавляйте в нее и размешайте соду. Оставьте в стороне на 5—10 минут. Разогрейте масло в кастрюле с толстым дном или посуде, годной для фритюра, до температуры, когда брошенный кусочек кляра сразу всплывает со дна к поверхности. Окуните картофельные котлетки в кляр, дайте стечь лишней пасте и осторожно опускайте в горячее масло так, чтобы они были покрыты полностью. Жарьте, часто переворачивая, пока каждая котлетка не станет красивого золотисто-коричневатого цвета, примерно в течение 5 минут.

Ешьте с чатни из кокоса или мяты. Это хорошее блюдо для обеда или для пикника.

Мука из нута обладает зернистостью. Ее можно купить в индийских бакалейных магазинах. Цель-

ная пшеничная мука не может заменить муку из нута, так как она обладает совсем другой текстурой.

Картофель возбуждает вату, поэтому людям с вата-конституцией нужно использовать больше асафетиды и аджвана при приготовлении этого блюда и употреблять его лишь изредка. Людям с питта-конституцией можно увеличить количество семян кумина, а людям с капха-конституцией можно добавить немного больше острого перца и куркумы.

САМОСЫ В6 Пм Км(б)

На 4 порции:

Для начинки:

4 клубня картофеля среднего размера (примерно 2 чашки)

2 чашки овощной смеси (особенно подходит свежий

зеленый горошек, морковь, цветная капуста)

1 горсть мелко нарезанных листьев кинзы

1/2 ч. л. куркумы

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. кайенского перца

Для теста:

3 чашки муки

1/4 чашки гхи или сафлорового масла

1/2 ч. л. соли

3/4 чашки воды (примерно)

масло для жарки во фритюре

Приготовление начинки: вымойте картофель и сварите его до мягкости в кожуре. Вымойте овощи и нарежьте очень мелко. Сварите в очень маленьком количестве воды, чтобы они стали слегка мягкими, но не разваренными. Сваренный картофель остудите, очистите и нарежьте маленькими кубиками. Слейте воду, в которой варились овощи, и смешайте картофель с овощами. Добавьте кинзу, куркуму, соль, кайенский перец и тщательно перемешайте.

Приготовление теста: в неглубокой посуде смешайте муку и соль. Разогрейте 1/4 чашки масла до температуры, когда брошенная в него щепотка муки «вскипает». Затем сделайте лунку в горке муки, вылейте разогретое масло и все осторожно перемешайте руками. Теперь, добавляя по несколько ложек воды, вымесите тесто так, чтобы оно было плотным, гладким и не приставало к рукам, после чего накройте его и оставьте в стороне на 20 минут.

Приготовление самос: разделите тесто на шарики, размером с грецкий орех. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой доске так, чтобы получилась круглая лепешка 10—12 см в диаметре и 3—5 мм толщиной.

Поместите примерно 2 ст. л. остывшей начинки в центр лепешки и закройте ее краями так, чтобы получился пирожок треугольной формы. Тщательно зашипите все края. Если края плохо слипаются, смочите их водой или молоком. Когда все самосы наполнены начинкой, начинайте их жарить. Разогрейте масло для жарки до температуры, когда щепотка муки «вскипает» и всплывает на поверхность. Поместите 1 или 2 самосы в горячее масло и жарьте около 4—5 минут, часто переворачивая, пока они не станут золотистого цвета. Дайте стечь лишнему маслу, выложив на бумажную салфетку или бумажное полотенце, и подавайте на стол с чатни из мяты.

Людям с капха-конституцией не рекомендуется жареная пища, поэтому им не следует часто употреблять это блюдо. В остальном свойства самое похоже на свойства картофельной ваты.

ПАКОРА ИЗ СВЕЖЕЙ КИНЗЫ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

4 чашки свежей кинзы

2 чашки муки из нута (турецкого горошка)

1 ч. л. семян аджвана

1/2 ч. л. куркумы

1 щепотка асафетиды

1/2 ч. л. кайенского перца

1/2 ч. л. соли

1/4 чашки воды

2 щепотки соды

масло для жарки во фритюре

Удалите длинные стебли кинзы. Промойте и стряхните воду с листьев и поместите их в мелкую посуду.

Смешайте все специи с мукой. Половину муки тщательно смешайте с листьями кинзы, лучше руками, затем добавьте вторую половину и снова тщательно перемешайте. Теперь добавьте воду маленькими количествами, непрерывно смешивая ее с мукой до получения густой, клейкой пасты. Посыпьте ее содой и слегка перемешайте. Оставьте в стороне на 15—20 минут.

Нагрейте масло для жарки до температуры, когда капля приготовленной смеси моментально всплывает. Следите, чтобы масло не горело! Теперь опустите ч. л. смесь, приготовленную для пакоры, так, чтобы весь кусочек был в масле. Если пользоваться ч. л., то пакоры будут похожи на клецки. Если же бросать рукой, то форма их будет самой разной. Осторожно мешайте и переворачивайте пакоры в течение 4—5 минут, пока они не подрумянятся до светло-золотистого цвета. Дайте стечь маслу и подавайте на стол горячими.

Кинза обладает вяжущим, сладким вкусом, охлаждающим действием и острым випаком. Эта легкая пища подходит людям всех типов конституции, но действует особенно успокаивающе на питу. Однако людям капха-конституции не следует увлекаться пакорой.

ПАКОРА С ЛУКОМ Вм Пб Км(б)

На 2—3 порции:

1 большая луковица

1 1/4 чашки муки из нута (турецкого горошка)

1 ч. л. аджвана

1/2 ч. л. куркумы

1/4 ч. л. кайенского перца

1 щепотка асафетиды

2—3 ст. л. воды

2 щепотки соды

1/2 ч. л. соли

масло для жарки во фритюре

Порежьте луковицу вдоль, по длине. Затем разделите на длинные тонкие ломтики. Смешайте специи и соль с мукой из нута и половиной муки посыпьте ломтики лука. Тщательно перемешайте, лучше руками. Теперь добавьте другую половину

муки и снова хорошенько перемешайте, чтобы все кусочки лука были покрыты мукой. Потом очень маленькими порциями влейте воду, не прекращая помешивать, так чтобы смесь из муки и лука превратилась в густую клейкую пасту. Посыпьте содой и слегка смешайте. Оставьте в стороне на 10 минут. Разогрейте масло для жарки до температуры, когда капля смеси для пакоры моментально всплывает. Следите, чтобы масло не горело! Опускайте в масло отдельные пластики лука в муке. Переворачивайте пакоры, пока они не подрумянятся до светло-коричневого цвета, около 4 — 5 минут. Дайте стечь лишнему маслу и подавайте на стол горячими.

Лук острый на вкус, обладает согревающим действием и тяжел для переваривания. Люди с капха-конституцией могут добавить немного больше кайенского перца, чтобы уменьшить возбуждающий капху эффект блюда.

Применение в медицине: приготовленный лук очень эффективен при расстройствах ваты.

ПАКОРА СО ШПИНАТОМ В6 Пм(б) Км(б)

На 4 порции:

4 чашки свежего шпината
2 чашки муки из нута (турецкого горошка)
1 ч. л. семян аджвана
1/2 ч. л. куркумы
1 щепотка асафетиды
1/2 ч. л. кайенского перца
1/2 ч. л. соли
1/4 чашки воды
2 щепотки соды
масло для жарки во фритюре

Удалите стебли шпината. Промойте, стряхните воду и нарежьте не очень мелко. Соедините все специи с мукой и перемешайте. Добавьте половину муки со специями в шпинат и смешайте, лучше руками. Теперь добавьте оставшуюся муку и снова тщательно перемешайте. Затем, вливая воду очень маленькими порциями, смешивайте ее со смесью из муки и шпината, пока не получится густая клейкая масса. Посыпьте содой и слегка размешайте. Отставьте в сторону на 15—20 минут.

Разогрейте масло для жарки до температуры, когда капля приготовленной смеси моментально всплывает. Следите, чтобы масло не горело!

Чайной ложкой опускайте (бросайте) порции массы в горячее масло. Чайная ложка придает пакоре форму клецок. Если же бросать рукой, то форма их будет самой разной. Помешивайте и переворачивайте пакору, пока они не подрумянятся до слабо-коричневого цвета, примерно в течение 4—5 минут. Дайте стечь маслу и подавайте на стол горячими.

Шпинат обладает вяжущим, сладким, острым вкусом, оказывает охлаждающее действие, имеет сладкий випак. Он труден для переваривания и оказывает слабительное действие. Людям с вата-конституцией следует добавлять больше асафетиды, соли и аджвана, а людям капха-типа — больше куркумы и кайенского перца, и есть это блюдо лишь время от времени. Острота шпината усиливает питту, тогда как свойство охлаждать успокаивает питту, но все равно людям питта-конституции это блюдо тоже рекомендуется есть в умеренных количествах.

Шпинат не рекомендуется людям с камнями в почках и желчном пузыре.

ПАКОРА С ОВОЩАМИ Вм Пм Км(б)

На 4—6 порций взять:

4 чашки любых овощей, подходящих вашей конституции, например: болгарский перец, порезанный поперек на кусочки до 1 см; белый редис, тонко нарезанный поперек; картофель, нарезанный на тонкие пластики; цуккини, нарезанные поперек на пластинки толщиной до 1 см; крупные стручки зеленого перца, разрезанного вдоль, не доходя 2—2,5 см до основания; грибы, нарезанные вдоль на ломтики 5—8 мм толщиной
1/2 ч. л. семян кумина
1/4 ч. л. аджвана
1/4 ч. л. соли
1/4 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. кайенского перца
3 чашки муки из нута (турецкого горошка)
2 щепотки соды
1 чашка воды
масло для жарки во фритюре

Тщательно смешайте муку из нута, специи и соль. Влейте маленькими порциями 1/2 чашки воды и хорошо перемешайте до однородной консистенции. Затем влейте оставшуюся воду, чтобы получилась жидкая масса, как для выпекания блинов. Чтобы консистенция была однородной, без комков, лучше смешивать рукой. Добавьте соду, закройте и оставьте на 20—30 минут.

Вымойте, промокните и подготовьте овощи. Разогрейте масло в глубокой сковороде или другой посуде с толстым дном до температуры, когда капля смеси для пакоры моментально всплывает. Теперь окуните каждый кусочек овощей в приготовленную массу, слегка стряхните лишнее количество и опустите в горячее масло. Почаще переворачивайте шумовкой до золотисто-коричневого цвета в течение 3—6 минут в зависимости от овоща.

Эта пища сбалансирована по всем трем дошам, но людям питта-конституции рекомендуется использовать больше семян кумина, людям с капха-конституцией — кайенского перца и есть это блюдо не слишком часто, а людям с вата-конституцией — больше аджвана.

Райты

Райта — это вкусное и очень полезное для пищеварения добавление к основному блюду. Основная составляющая всех райт — это йогурт. Сам по себе йогурт кислый, обладает согревающим действием и труден для переваривания. Приготовление йогурта со специями облегчает его переваривание. Самым важным является то, что йогурт нужно употреблять в очень небольших количествах, по 1-2 ложки с едой. В Аюрведе не рекомендуется употреблять йогурт стаканами или такое употребление допускается только при определенных состояниях здоровья.

РАЙТА СО СВЕКЛОЙ Вм Пб Км(б)

На 4—6 порций:

- 1 стакан натертой сырой свеклы
- 2 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1 щепотка асафетиды
- 1 ст. л. нарезанных листьев кинзы
- 1/2 зеленого чили или большая щепотка кайенского перца
- 5 сухих или свежих листьев кэрри
- 1 стакан йогурта без добавок
- 1/2 ч. л. соли

Положите очищенную и натертую свеклу в йогурт и перемешайте.

Нагрейте гхи на среднем огне в ковшике и добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Помешивайте, пока семена не начнут потрескивать. Затем добавьте кинзу, листья кэрри, чили и кайенский перец. Быстро перемешайте и снимите с плиты. Остудите немного и добавьте в йогурт со свеклой. Тщательно перемешайте.

Это количество рассчитано на 4—6 человек, подается как добавление к основному блюду по 1—2 ложки.

Сырая свекла обладает сладким острым вкусом, охлаждающим действием, острым випаком. Эта острота может возбуждать питу, поэтому людям с питта-конституцией хорошо употреблять сырую свеклу с большим количеством кинзы. Людям с капха-конституцией следует есть это блюдо лишь изредка. Специи в этом рецепте помогают сделать йогурт менее тяжелым для переваривания.

Применение в медицине: свекла тонизирует систему кровотока и кровообращения.

РАЙТА С МОРКОВЬЮ Вм Пб Км

На 6—8 порций:

- 1 стакан сырой натертой на средней терке моркови
- 1/2 мелко нарезанного зеленого острого перца
- 2 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1 щепотка асафетиды
- 1 горсть нарезанных листьев кинзы
- 1 стакан йогурта без добавок
- 1/2 ч. л. соли

Вымойте морковь, почистите и натрите на средней терке, после чего положите ее в йогурт и размешайте. Нагрейте гхи в маленьком ковшике, добавьте семена горчицы, кумина и асафетиду. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать, затем добавьте зеленый перец и кинзу. Снимите с огня.

Остудите и добавьте приготовленные специи и соль в йогурт с морковью.

Это количество рассчитано на 6—8 порций, подается как добавление к еде по 1—2 ложки.

Острота и согревающее действие моркови может возбудить питу, но если добавить больше семян кумина и кинзы при приготовлении, люди с питта-конституцией могут время от времени есть это блюдо.

Не рекомендуется частое употребление моркови во время беременности.

РАЙТА С ОГУРЦАМИ Вм Пм Кб

На 4—6 порций:

- 2 огурца
- 3 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1 щепотка асафетиды
- 4 сухих или свежих листа кэрри
- 1 горсть нарезанных листьев кинзы
- 1 щепотка кайенского перца или 1/8 нарезанного зеленого острого перца
- 1/2 стакана йогурта без добавок

Очистите от кожуры и натрите огурцы на крупной терке. Слейте избыток огуречного сока.

Разогрейте масло в ковшике на среднем огне, добавьте в него семена горчицы, кумина, асафетиду и листья кэрри. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Теперь положите кайенский перец или зеленый перец и кинзу, встряхните и снимите с огня. Смешайте йогурт с огурцами в миске и влейте остывшие специи. Тщательно перемешайте и подавайте на стол.

Употребляется как добавление к еде по 1—2 ложки на порцию.

Огурец сладкий на вкус и оказывает охлаждающее действие, кроме кожуры, которая имеет горький вкус.

Употребление и огурца, и йогурта может возбуждать капху, поэтому людям с капха-конституцией лучше употреблять это блюдо изредка с большим количеством асафетиды и семян горчицы.

РАЙТА СО ШПИНАТОМ Вб Пб Км(б)

- 1 большая связка сырого шпината (примерно 4 чашки)
- 2 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1 щепотка асафетиды
- 4 свежих или сухих листа кэрри
- 2 ст. л. нарезанных листьев кинзы
- 1 щепотка асафетиды
- 1/2 стакана молотого жареного арахиса (но не пасты из арахиса)
- 1/4 ч. л. соли
- 1 стакан йогурта

Удалите стебли, вымойте и мелко нарежьте шпинат.

Разогрейте гхи в ковшике на среднем огне. Добавьте семена горчицы, кумина, листья кэрри и асафетиду. Пассеруйте, помешивая, пока семена не начнут потрескивать. Добавьте кинзу и кайенский перец и снимите с плиты.

В глубокой посуде смешайте шпинат и йогурт, добавьте остывшие специи, размешайте и подавайте на стол как добавление к еде по 1—2 ложки на порцию.

Хотя специи в этом рецепте помогают устранить некоторые грубые свойства шпината, все же людям с вата- и питта-конституцией нужно употреб-

лять это блюдо изредка и по необходимости в лечебных целях. Не следует употреблять его и людям с камнями в почках и желчном пузыре.

РАЙТА С ПОМИДОРАМИ Вм Пб Км

4 чашки нарезанных помидоров

1 чашка йогурта без добавок

2 ст. л. гхи

1/2 ч. л. семян кумина

1/2 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

5 листьев кэрри, свежих или сухих

1 горстка нарезанных листьев кинзы

1 щепотка кайенского перца или 1/2 зеленого острого перца

1/4 ч. л. соли

Вымойте, по возможности очистите от кожуры и порежьте помидоры на кусочки среднего размера. Аккуратно смешайте помидоры с йогуртом и оставьте в стороне.

Разогрейте ковшик на среднем огне и положите туда гхи. В горячее гхи добавьте семена горчицы, кумина, асафетиду и листья кэрри. Пассеруйте, мешая, пока семена не начнут потрескивать. Добавьте кинзу, кайенский перец или зеленый перчик. Помешайте и снимите с плиты. Влейте специи в йогурт с помидорами. Посолите и осторожно перемешайте. Подавайте на стол из расчета только 1—2 ложки на человека как добавление к основным блюдам.

Если вы заглянете в раздел Комбинирование пищевых продуктов, вы увидите, что помидоры и йогурт несовместимы. Этот рецепт — хороший пример того, как правильно подобранная комбинация специй и трав помогает сбалансировать несовместимые продукты.

Люди с питта-конституцией могут употреблять это блюдо в умеренных количествах, если при приготовлении будут использовать большее количество кинзы, семян кумина и листьев кэрри, избегая кайенского перца, чили и асафетиды.

Пикули и чатни

Пикули и чатни добавляют искристости, красочности и вкуса к еде. Их главная роль - зажечь агни, усилить огонь пищеварения, чтобы помочь пищеварительному процессу. Как и райты, пикали и чатни едят в небольших количествах

ПИКУЛИ ИЗ МОРКОВИ Вм Пм(б) Км

2 моркови (примерно 1 чашка)

3 ст. л. масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1 ч. л. масалы для приготовления пикулей

2 щепотки соли

Вымойте и тщательно осушите морковь. Почистите и очень мелко порежьте. Разогрейте масло в маленькой сковороде на среднем огне, добавьте семена горчицы и асафетиду. Помешивайте, пока семена не начнут потрескивать. Остудите и вылейте на морковь. Добавьте масалу для пикулей и тщательно пе-

ремешайте. Приправа готова. Вы можете положить ее в банку, закрыть и поставить в холодильник. Эта приправа может храниться до одного месяца в том случае, если туда не попадет ни капли воды, например, при использовании мокрой ложки, чтобы достать пикули из банки. Вода станет причиной брожения, и пикули испортятся. Употребляют с едой в очень маленьких количествах.

Масалу для приготовления пикулей можно приобрести в индийских бакалейных магазинах. Это другая смесь, чем та, рецепт которой дан в этой книге.

Людам с питта- и вата-конституцией следует употреблять это блюдо в очень умеренных количествах.

ПИКУЛИ ИЗ КУРКУМЫ Вм Пм Км

1 чашка свежих корней куркумы

3 ст. л. масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1 ч. л. масалы для приготовления пикулей

2 щепотки соли

Вымойте и тщательно осушите корни куркумы. Очистите их от кожицы и очень мелко нарежьте. В разогретое масло добавьте семена горчицы и асафетиду. Пассеруйте, пока семена не начнут потрескивать. Остудите и залейте куркуму. Добавьте масалудля пикулей и соль. Тщательно перемешайте.

Закройте и поставьте в холодильник, где пикули могут храниться до 1 месяца в том случае, если в банку не попадет ни капли воды. Ешьте в очень маленьких количествах с основным блюдом.

Корень куркумы и масала для приготовления пикулей есть во многих индийских бакалейных магазинах. Корень куркумы похож на корень имбиря, но под кожурой он ярко-оранжевого цвета.

Людам с питта-конституцией при приготовлении пикулей следует употреблять меньше асафетиды и семян горчицы.

ПИКУЛИ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ МАНГО Вм Пм(б) Км

1 большое незрелое манго

3 ст. л. масла

1 ч. л. черных семян горчицы

1 щепотка асафетиды

1 ч. л. масалы для приготовления пикулей

2 щепотки соли

Вымойте и тщательно осушите манго. Обрежьте концы, разрежьте на ломтики и удалите большую косточку. При этом не нужно срезать кожуру с манго. Теперь очень мелко нарежьте ломтики с мякотью и кожурой. Нагрейте масло и бросьте в него семена горчицы и асафетиду. Пассеруйте до потрескивания семян. Остудите и залейте манго. Добавьте масалу для пикулей и соль. Тщательно перемешайте. Закройте и поставьте в холодильник, где пикули могут храниться до 1 месяца в том случае, если в них не попадет ни капли воды, что вызывает процесс брожения и пикули испортятся. Употреблять следует в очень маленьких количествах как приправу к основной еде.

Масала для пикулей продается в индийских бакалейных магазинах.

Людам с питта-конституцией следует при приготовлении уменьшить количество асафетиды и семян горчицы.

ЧАТНИ ИЗ КИНЗЫ Вм Пм Км

Примерно на 2 чашки взять:

- 3 чашки свежей кинзы
- 1 чашку воды
- 1 чашку неподслащенной кокосовой стружки
- 1/2 зеленого чили
- 1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
- 1 ст. л. гхи
- 1 ч. л. семян кумина
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1 щепотку асафетиды
- 4 листа кэрри, свежих или сухих
- 1/2 свежего лайма
- 1/4 ч. л. соли

Вымойте кинзу и удалите стебли. Смелите на высокой скорости до пасты в блендере листья кинзы, кокосовую стружку, чили и имбирь. В разогретую на среднем огне кастрюльку добавьте гхи, затем семена кумина, горчицы, асафетиду и листья кэрри и пассеруйте до потрескивания семян. Остудите и тщательно смешайте с содержимым блендера.

Выжмите сок лайма (лимона), посолите и осторожно размешайте. Добавляйте понемногу к каждой ложке основного блюда.

Храните в холодильнике не более 2—3 дней.

Этот рецепт подходит всем. Людам с питта-конституцией при желании можно уменьшить количество соли, чили и семян горчицы.

ЧАТНИ ИЗ КОКОСОВОГО ОРЕХА Вм Пм Км

Для приготовления 3 чашек чатни взять:

- 2 чашки неподслащенной кокосовой стружки
- 1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
- 1/2 зеленого чили
- 1 ст. л. свежих листьев кинзы
- 2 чашки воды
- 2 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. черных семян горчицы
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1 щепотку асафетиды
- 4 сухих или свежих листа кэрри
- 1/2 свежего лайма
- 1/4 ч. л. соли

Положите в блендер имбирь, кокосовую стружку, порезанный чили и кинзу. Залейте водой и смелите до однородной консистенции.

В нагретый на среднем огне ковшик или маленькую сковородку добавьте гхи, семена кумина, горчицы, асафетиду и листья кэрри. Пассеруйте до потрескивания семян. Влейте специи в приготовленную в блендере смесь. Выжмите сок лайма (лимона), посолите и осторожно размешайте. Добавляйте понемногу к каждой ложке основного блюда.

Чатни можно хранить в холодильнике не более 2—3 дней.

Этот рецепт подходит всем, при желании люди с капха-кон-ституцией могут при приготовлении добавить больше асафетиды, семян горчицы и зеленого перчика чили.

ЧАТНИ ИЗ МЯТЫ Вм Пм Км

Для приготовления 2 чашек чатни взять:

- 3 чашки листьев свежей мяты
- 1 чашку воды
- 1 чашку неподслащенной кокосовой стружки
- 1/2 зеленого чили
- 1 ст. л. очищенного и мелко нарезанного корня свежего имбиря
- 1 ст. л. гхи
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1/2 ч. л. семян горчицы
- 1 щепотку асафетиды
- 4 сухих или свежих листа кэрри
- 1/2 лайма
- 1/4 ч. л. соли

Промойте мяту и удалите стебли.

Положите в блендер листья мяты, воду, кокосовую стружку, чили, имбирь и смелите на средней скорости до получения пасты однородной консистенции.

В нагретый на среднем огне ковшик добавьте гхи, затем семена кумина, горчицы, асафетиду и листья кэрри. Пассеруйте до потрескивания семян. Остудите и добавьте в пасту из листьев мяты. Выжмите сок лайма (лимона), посолите и тщательно размешайте. Добавляйте понемногу к каждой ложке основного блюда.

Чатни можно хранить в холодильнике не более 2—3 дней.

Мята успокаивающе действует на питту, но людям с питта-конституцией лучше не добавлять чили при приготовлении чатни.

ЧАТНИ ИЗ АРАХИСА Вм Пм(б) Км

- 1 чашка молотого поджаренного арахиса
- 1 ч. л. кайенского перца
- 1/4 ч. л. соли

Смелите в блендере арахис, кайенский перец и соль в однородную пасту и употребляйте вместе с едой не более одной чайной ложки.

Люди питта-конституции при приготовлении этого чатни кайенский перец должны использовать в очень маленьких количествах.

ЧАТНИ ИЗ КУНЖУТА Вм Пм(б) Км

- 1 чашка молотого поджаренного кунжута
- 1 ч. л. кайенского перца
- 1/4 ч. л. соли

Смелите кунжут, кайенский перец и соль в блендере в однородную смесь и употребляйте не более одной чайной ложки с едой.

Люди питта-конституции при приготовлении этого чатни кайенский перец должны использовать в очень маленьких количествах.

ЧАТНИ ИЗ ПОМИДОРОВ Вм Пм(б) Км

Для приготовления одной чашки чатни взять:

1 крупный, по возможности очищенный от кожуры и мелко нарезанный помидор
1/2 большой мелко нарезанной луковицы
2 ст. л. гхи или сафлорового масла
1 ч. л. семян кумина
1 ч. л. черных семян горчицы
1 щепотку асафетиды
3 сухих или свежих листа кэрри
1 ст. л. нарезанных листьев кинзы
1/4 ч. л. куркумы
1/2 зеленого острого перчика или щепотку кайенского перца
1 ч. л. суканата или другого подсластителя

В нагретую на среднем огне сковороду налейте масло, затем положите семена кумина и горчицы. Когда семена начнут потрескивать, добавьте асафетиду, листья кэрри, кинзу, зеленый перчик и лук. Пассеруйте, пока лук не станет прозрачным. Теперь положите помидоры и сахар. Аккуратно перемешайте со специями. Накройте крышкой и выключите плиту. Оставьте томиться несколько минут под крышкой и подавайте на стол.

Примечание: не следует готовить или хранить это блюдо в медной или иной металлической посуде, кроме посуды из нержавеющей стали, так как чатни испортится из-за химических реакций между кислотой помидоров и металлом.

Любям питта-типа лучше использовать меньше асафетиды, семян горчицы и острого перчика.

Хлебные изделия

Большинство хлебных изделий в аюрведической кухне имеют уплощенную форму в отличие от дрожжевого хлеба. Обычно их пекут, жарят или используют фритюр на плите. Чтобы хлеб нес максимальное количество праны по возможности нужно делать его непосредственно перед каждой едой. Хлеб часто используют вместо «ложки» во время еды.

ЧАПАТИ Вм Пм Км

На 12 лепешек:
4 чашки муки Лакшми (или муки из цельной пшеницы)
2 чашки воды
3/4 ч. л. соли
мисочку сафлорового масла
Смешайте соль и муку. В горке из муки сделайте углубление и, вливая воду порциями по 1/4 чашки, замесите тесто. Добавляйте воду до тех пор, пока не получится крутое тесто, не пристающее к рукам. Возможно, вам понадобится меньше или больше воды, чем дано в рецепте, это зависит от влажности воздуха.
Теперь накройте тесто и оставьте в стороне на

полчаса. Затем из кусочка теста скатайте небольшой шарик размером с маленькое яйцо. Обваляйте шарик в муке и слегка расплющите его между ладонями или скалкой. Смажьте одну сторону маслом, не доходя до краев. Затем положите смазанной стороной в муку, после чего сложите вдвое, масляной стороной внутрь и снова вдвое. Теперь защипите края. Обмакните обеими сторонами в муку и тонко и ровно раскатайте, чтобы получилась ровная и круглая лепешка.

Положите чапати на горячую специальную для приготовления чапати или обычную сковороду и подсушивайте, пока чапати не начнет пузыриться и на дне лепешки не появятся светло-коричневые пятна. Слегка смажьте маслом, переверните и готовьте, пока дно лепешки не станет чуть коричневым. Обычно на приготовление чапати требуется 2—4 минуты. Заверните готовые лепешки в чистую салфетку до подачи на стол.

Лакшми — это индийская мука грубого помола из цельной пшеницы. Ее можно приобрести в индийских бакалейных магазинах или использовать любую другую муку грубого помола из цельной пшеницы.

Уравновешивает все три доши.

ПРОСТЫЕ ПУРИ Вм Пм Км(б)

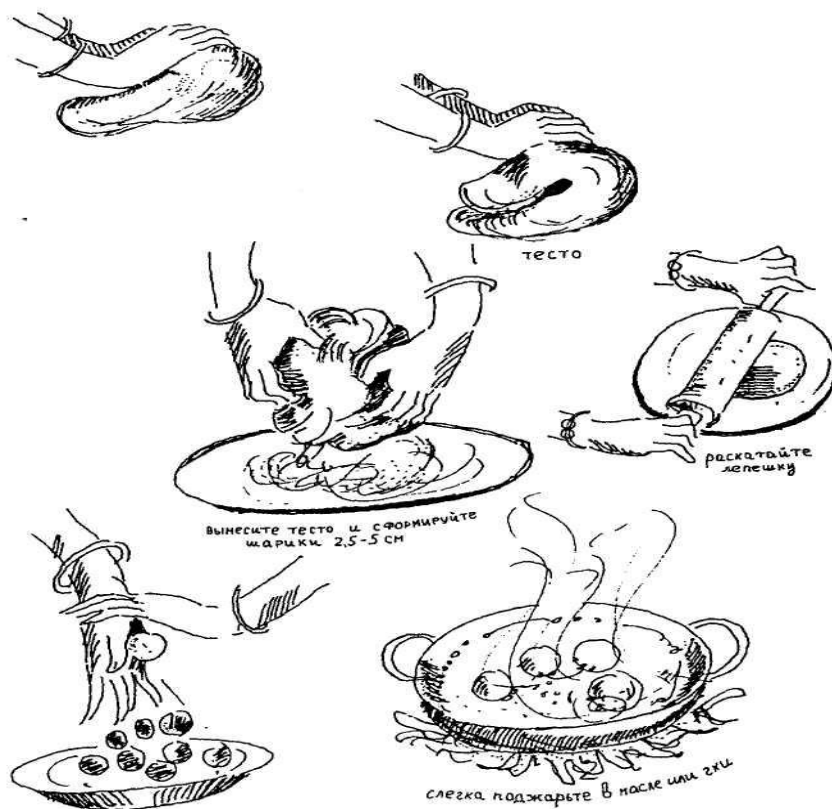
На 12 лепешек (примерно) взять:
4 чашки муки Лакшми (или муки из цельной пшеницы)
2 чашки воды (примерно)
3/4 ч. л. соли
масло для жарки
В мелкой посуде смешайте муку с солью. Сделайте в горке муки углубление и, вливая воду порциями по 1/4 чашки, замесите крутое тесто. Когда тесто перестанет приставать к рукам, накройте его и дайте «отдохнуть» полчаса.
Разогрейте масло для жарки до температуры, когда кусочек теста, брошенный в масло, сразу всплывает.

Отщипните от теста кусочек и сделайте из него шарик 4—5 см в диаметре. Слегка смажьте доску маслом и раскатайте шарик в лепешку диаметром 10—12 см и толщиной 4—5 мм. То же самое сделайте с остальным тестом.

Жарьте каждую пури отдельно в большом количестве масла до тех пор, пока она не раздуется и не станет золотисто-коричневатого цвета. При этом часто переворачивайте.

Вынимайте шумовкой на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. Подавайте горячими.

Это блюдо является сбалансированным для всех трех дош, но в избытке оно может возбудить капху, поэтому людям с капха-конституцией не следует им увлекаться.



Приготовление пури

ПУРИ СО СПЕЦИЯМИ Вм Пм(б) Км(б)

На 12 пури (примерно) взять:

- 4 чашки муки Лакшми (или муки из цельн.пшеницы)
- 1/2 ч. л. семян аджвана
- 1/2 ч. л. семян кумина
- 1/2 ч. л. кунжута
- 3/4 ч. л. куркумы
- 2 щепотки кайенского перца
- 2 ст. л. мелко нарезанных листьев свежей кинзы
- 1/4 ч. л. соли
- 2 чашки воды (примерно)
- масло для жарки во фритюре

Соедините все ингредиенты, кроме воды, с мукой в мелкой посуде. Сделайте в горке муки углубление и, вливая постепенно воду, порциями по 1/4 чашки, замесите крутое тесто. Когда тесто перестанет приставать к рукам, накройте его и дайте полчаса «отдохнуть».

Разогрейте масло для жарки до температуры, когда брошенный в масло кусочек теста сразу всплывает на поверхность. Разделите тесто на кусочки, достаточные, чтобы сделать шарики размером 4—5 см в диаметре. Слегка смажьте доску маслом и раскатайте из шариков лепешки 10—12 см в диаметре и 4—5 мм толщиной.

Жарьте каждую пури отдельно до тех пор, пока она не раздуется и не станет золотисто-коричневатого цвета. При этом часто переворачивайте. Вынимайте шумовкой на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. Подавайте на стол горячими.

Людам с питта-конституцией не следует класть в муку кайенский перец или следует уменьшить его количество.

Сладости

Десерты и другие сладости обычно подаются не в конце трапезы, а с основными блюдами. В Аюрведе считается, что сладости, съеденные в конце трапезы, могут вызвать застойные явления в дыхательных путях и синусах носа. Сладости также являются украшением любого праздника.

Индийские пудинги, или кхиры, бывают очень жидкими. В них часто добавляют шафран и кардамон, которые помогают нейтрализовать слизееобразующие свойства молока, а также улучшают вкус блюда. Иногда кхир готовят с маленькими вкусными индийскими орешками чароул. Если у вас нет возможности купить эти орешки, то их лучшей заменой являются фисташки и миндаль. В Индии сладости готовят из натурального нерафинированного сахара, полученного из сока сахарного тростника.

КХИР ИЗ МИНДАЛЯ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

- 40 целых штук миндаля (замоченных на ночь и очищенных от кожуры)
- 5 стаканов молока
- 1/4 ч. л. кардамона
- 1 ч. л. орешков чароул (или их замены, например фисташек)
- 1 щепотка шафрана
- 1 стакан суканата или другого подсластителя (количество по вкусу)
- 1 ст. л. гхи

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке воды. Соедините 1 стакан молока и миндаль в блендере и смелите до получения жидкой кашицы.

Оставшиеся 4 стакана молока доведите до кипения и добавьте кардамон, орешки чароул, замоченный шафран и содержимое блендера. Затем добавьте туда сахар и гхи и готовьте при слабом кипении в течение 5 минут, помешивая время от времени. Подавайте теплым.

Людам капха-типа следует добавить щепотку сухо-го имбиря и не увлекаться этим блюдом.

КХИР ИЗ МАНКИ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

- 1 стакан манной крупы
- 1/2 стакана гхи
- 8 стаканов молока
- 1 стакан с верхом очищенного от кожуры и раздробленного миндаля
- 1 ст. л. орешков чароул (или на выбор)
- 1 стакан суканата или другого подсластителя (по вкусу)
- 1/2 молотого кардамона

В нагретую большую кастрюлю добавьте гхи, затем манку и, непрерывно помешивая, поджарьте до слабо-коричневого цвета и появления аромата. Теперь, интенсивно мешая, тонкой струйкой влейте молоко. Следите, чтобы не образовались комки. Затем добавьте и размешайте орешки, кардамон и сахар. Доведите до кипения и готовьте при слабом огне до загустения (приблизительно пару минут). Закройте и выключите огонь.

Подходит всем, однако людям с капха-конституцией следует ограничить употребление этого блюда.

КХИР ИЗ МОРКОВИ Вм Пм Км(б)

На 8— 10 порций:

- 1 щепотка шафрана
- 1 ст. л. молока
- 1/2 стакана гхи
- 2 стакана очищенной и мелко натертой моркови
- 8 стаканов молока
- 1 ч.л.с верхом индийских орешков чароул (или на выбор)
- 1/2 ч. л. кардамона
- 1 стакан суканата или другого подсластителя (количество по вкусу)

Замочите шафран в ложке молока на 10 минут. В нагретую на среднем огне кастрюлю добавьте гхи, положите натертую морковь и, помешивая, обжарьте до светло-коричневого цвета и появления аромата в течение примерно 5 минут.

Влейте молоко, затем добавьте орешки чароул, кардамон, замоченный шафран и сахар. Тщательно мешая, доведите до кипения. Продолжайте помешивать по мере загустевания во избежание прилипания ко дну. Варите в течение 5 минут при слабом кипении. Если хотите, чтобы кхир был более густой, то поварите подольше. Можно подавать теплым, можно остывшим.

Людам капха-типа лучше использовать козье молоко и есть это блюдо изредка.

КХИР ИЗ КУКУРУЗЫ Вм Пм Км(б)

На 6 порций:

- 1 щепотка шафрана
- 1 ст. л. молока
- 1/2 стакана молока
- 1 стакан зерен кукурузы
- 8 стаканов молока
- 1 ст. л. с верхом молотого, очищенного от кожицы миндаля
- 1/4 ч. л. молотого кардамона
- 1 ст. л. орешков чароул (или на выбор)
- 1 стакан суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран в столовой ложке молока примерно на 10 минут. Добавьте гхи в разогретую на среднем огне кастрюлю, затем засыпьте кукурузу и жарьте до слабо-коричневого цвета и появления аромата.

Тщательно мешая, чтобы избежать образования комков, влейте молоко и замоченный шафран. Теперь добавьте миндаль, орешки чароул, кардамон и сахар. Не переставая мешать, чтобы предотвратить прилипание ко дну, доведите до кипения. Готовьте после закипания еще 2 минуты, не прекращая мешать. Подавайте горячим.

Подходит для всех, но не следует переедать, особенно людям капха-типа. Кардамон и шафран помогут улучшить переваривание этого блюда.

КХИР ИЗ ФИНИКОВ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

- 1 щепотка шафрана
- 1 ст. л. молока
- 1 стакан сушеных фиников без косточек
- 5 стаканов молока
- 1/4 ч. л. кардамона
- 1 ч. л. орешков чароул
- 1 ст. л. гхи
- 1/2 стакана суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке молока. Поместите финики и один стакан молока в блендер и смелите до жидкой кашицы.

Доведите до кипения оставшиеся 4 стакана молока и добавьте кардамон, орешки чароул, замоченный шафран и содержимое блендера. Затем добавьте сахар и гхи. Варите, помешивая, чтобы избежать прилипания ко дну, в течение 5 минут при слабом кипении.

Подавайте теплым.

Людам капха-типа следует добавить щепотку имбиря и есть это блюдо не часто и в умеренных количествах.

Обычно фрукты не употребляют с молочными продуктами, но сушеные финики не сворачивают молоко из-за кислоты, как свежие. Шафран и кардамон также помогают в переваривании этой пищи.

КХИР ИЗ МАКА Вм Пм Км(б)

На 4-6 порций:

- 1 щепотка шафрана
- 1 ст. л. молока

1 стакан семян мака
4 стакана молока
1/4 ч. л. кардамона
1 щепотка мускатного ореха
1 ч. л. с верхом орешков чароул (или по выбору)
1 ст. л. гхи
1/2 стакана суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке молока. Обжарьте семена мака в кастрюле с толстым дном или сковороде до тех пор, пока семена не начнут потрескивать и не станут золотисто-коричневатого цвета. При обжаривании не переставайте помешивать. Затем поместите семена в блендер с 1 стаканом молока и смелите до жидкой кашицы. Доведите до слабого кипения оставшееся молоко, добавьте в него кардамон, мускатный орех, орешки чароул, замоченный шафран и смолотые в блендере семена мака. Непрерывно помешивая, добавьте сахар и гхи. Продолжайте варить еще в течение 5 минут при слабом кипении, изредка помешивая. Подавайте в теплом виде

Людам капха-конституции можно есть это блюдо только в небольших количествах.

Применение в медицине: кхир из мака прекрасно способствует засыпанию, а также используется для лечения поносов.

КХИР ИЗ РИСА ВМ Пм Км(б)

На 4 порции:
1 щепотка шафрана
1 ст. л. молока
1/2 стакана гхи
1/2 стакана мелко дробленного риса
8 стаканов молока
1 ст. л. с верхом очищенного от кожицы и дробленого миндаля
1 ст. л. орешков чароул (или на выбор)
1/4 ч. л. кардамона 1 стакан суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке молока. Положите гхи в нагретую на небольшом огне кастрюлю средних размеров. Всыпьте в горячее масло, мешая, дробленный рис и, продолжая помешивать, обжарьте до светло-коричневого цвета и появления аромата. Теперь залейте в рис молоко и замоченный шафран, затем добавьте миндаль, орешки чароул, кардамон и сахар.

Доведите до кипения, не переставая помешивать, чтобы избежать прилипания ко дну и образования комков. Варите, пока не загустеет, в течение 2—3 минут. Выключите огонь и закройте крышкой до подачи на стол

Людам капха-конституции можно есть это блюдо только изредка.

КХИР ИЗ ЖАРеной ВЕРМИШЕЛИ Вм Пм Км(б)

На 4 порции:
1 щепотка шафрана
1 ст. л. молока
1 чашка жареной вермишели
3 ст. л. гхи
6 чашек молока

1 чашка суканата или другого подсластителя (количество по вкусу)
2 ст. л. орешков чароул (или на выбор)
1/4 ч. л. молотого кардамона
1 ст. л. очищенного и дробленного миндаля

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке молока. Разломите вермишель на мелкие кусочки. В разогретую кастрюлю положите гхи, затем вермишель. Пассеруйте в течение 1 минуты. Влейте молоко, добавьте сахар, кардамон, миндаль, орешки чароул, замоченный шафран. Доведите, помешивая, до слабого кипения. Варите, пока вермишель не станет мягкой, примерно в течение 10 минут.

Жареная вермишель есть в продаже в индийских бакалейных магазинах. При отсутствии, ее можно заменить обычной вермишелью, слегка поджарив последнюю в гхи в течение 2—3 минут.

Людам капха-типа при приготовлении нужно добавить пару щепоток имбиря и есть это блюдо лишь изредка.

КХИР ИЗ БАТАТА Вм Пм Км(б)

На 4 порции:
1 щепотка шафрана
1 ст. л. молока
1/2 стакана гхи
2 стакана натертого батата (сладкого картофеля)
8 стаканов молока
1 ч. л. с верхом орешков чароул
1/4 ч. л. кардамона
1 стакан суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран на 10 минут в столовой ложке молока. Почистите и вымойте батат, затем натрите на самой мелкой терке. В разогретую большую кастрюлю добавьте гхи. Помешивая, добавьте натертый батат и пассеруйте до слабо-коричневого цвета и появления аромата. Медленно залейте батат молоком, тщательно размешивая. Добавьте орешки чароул, кардамон, замоченный шафран и сахар. Несколько раз размешайте и доведите до кипения. По мере загустевания хорошенько мешайте кхир, чтобы предотвратить прилипание ко дну кастрюли. Варите примерно в течение 5 минут при слабом кипении. Выключите огонь и закройте крышкой до подачи на стол.

Людам с капха-конституцией нужно добавить 1 — 2 щепотки имбиря и позволить себе это угощение они могут лишь время от времени.

КХИР ИЗ ТАПИОКИ Вм Пм Км

На 4 порции
1 чашка тапиоки
2 чашки воды
1 щепотка молотого кардамона
1 щепотка мускатного ореха
1 ч. л. орешков чароул (или на выбор)
1 щепотка имбиря
1 чашка теплого молока
1/2 чашки суканата или другого подсластителя (количество по вкусу)

Дважды вымойте тапиоку, осушите и оставьте на час в стороне.

Затем вскипятите воду и, непрерывно помешивая, засыпьте в нее тапиоку. Затем добавьте и размешайте кардамон, мускатный орех, орешки чароул и имбирь. Варите, не закрывая, на среднем огне, пока тапиока не станет мягкой, примерно в течение 10 минут.

Снимите с огня и влейте, мешая, теплое молоко и сахар. Теперь закройте. Лучше подавать в теплом виде.

Это блюдо легко переваривается, и его хорошо есть в период выздоровления.

КВАДРАТЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ Вм Пм Км(б)

На 35—36 квадратов взять:

4 ст. л. гхи

1 чашку манной крупы

2 чашки горячей воды

1 ст. л. орешков чароул или мелко нарубленного очищенного от кожицы миндаля

5 столовых ложек су каната или другого подсластителя (количество по вкусу)

1/4 ч. л. молотого кардамона

кокосовую стружку

В нагретую на среднем огне кастрюлю положите гхи, затем добавьте манную крупу и жарьте до слабо-коричневатого цвета и появления аромата. Тонкой струйкой влейте воду, энергично помешивая при этом, закройте и варите на маленьком огне 5 минут. Теперь выключите огонь и добавьте орехи, сахар и кардамон.

Смажьте гхи плоскую сковороду или противень. Выложите приготовленную массу на противень и распластайте по поверхности слоем примерно чуть меньше сантиметра. Затем слегка посыпьте поверхность кокосовой стружкой. Кончиком острого ножа разрежьте на ромбики.

Людам капха-типа следует добавить пару щепоток имбиря, что сделает это блюдо более пригодным к употреблению для них.

МОРКОВНАЯ ХАЛВА Вм Пм Км(б)

На 6 порций:

1 щепотка шафрана

1 ст. л. воды

2 чашки мелко натертой моркови

6 столовых ложек гхи

1 чашка молока

1/3 чашки суканата или другого подсластителя

1/2 ч. л. молотого кардамона

1 ст. л. дробленого миндаля или 1 ч. л. орешков чароул

Замочите шафран не меньше чем на 10 минут в ложке воды. Нагрейте гхи в кастрюле с толстым дном и положите туда морковь. Пассеруйте, пока морковь не подрумянится и не появится аромат. Постоянно помешивая, влейте молоко, замоченный шафран и другие ингредиенты. Варите на маленьком огне, не закрывая, до исчезновения всей жидкости, примерно в течение 12—15 минут. Часто помешивайте, чтобы избежать прилипания ко дну. Подавайте в десертных вазочках, порциями примерно в 1/4

чашки.

Орешки чароул растут только в Индии, и на Западе нет похожих на них орехов, но их можно приобрести в индийских бакалейных магазинах.

Это блюдо сбалансировано для трех дош, но люди капха-типа не должны увлекаться им. К тому же для приготовления халвы им предпочтительнее использовать козье молоко, если это возможно.

ШАНКАР ПАЛИ Вм Пм Кб

На 20—30 порций:

1 стакан молока

1 стакан гхи

1 стакан су каната или другого подсластителя

6 стаканов муки из цельной пшеницы (количество примерное)

масло для жарки во фритюре

Смешайте в кастрюле молоко, сахар, гхи и нагрейте на маленьком огне так, чтобы сахар растаял.

Насыпьте муку в широкую миску и сделайте углубление в середине горки. Влейте понемногу приготовленную смесь, примерно по 1/4 стакана в лунку, и, смешивая с мукой, замесите крутое тесто. Вымешивайте до гладкости, чтобы тесто не приставало к рукам. Накройте тесто и дайте ему «отдохнуть» в течение примерно получаса.

Отделите четвертую часть от теста, сформируйте из него шар и раскатайте скалкой в лепешку толщиной немного меньше сантиметра. Острым ножом разрежьте лепешку на квадратики 1 — 1,5 см.

Нагрейте масло в глубокой сковороде до температуры, когда кусочек теста, брошенный в масло, сразу «вскипает». Не давайте маслу гореть! Опустите квадратiki в масло и медленно жарьте до золотисто-коричневатого цвета, часто переворачивая. Дайте стечь лишнему маслу. Подавайте к чаю или как праздничное угощение. В плотно закрытой посуде они могут храниться до 1 месяца.

Для меньшего количества порций можно взять вдвое меньше исходных продуктов.

Людам с капха-конституцией лучше есть это лакомство лишь изредка, при этом добавив немного имбиря.

ШИРА Вм Пм Км(б)

На 4-5 порций:

1/2 стакана гхи

2 стакана манной крупы

4 стакана горячей воды

1 стакан суканата или другого подсластителя

1 ст. л. орешков чароул, дробленого очищенного от кожицы миндаля или фисташек

1 щепотка молотого кардамона

В нагретую кастрюлю положите гхи. Всыпьте туда манную крупу и обжаривайте на среднем огне, непрерывно помешивая, до светло-коричневатого цвета и появления аромата.

Выключите огонь и, продолжая мешать, влейте горячую воду. Затем варите на среднем огне, пока не загустеет. Теперь уменьшите огонь до слабого и варите в течение минуты. Всыпьте и размешайте сахар, орехи и кардамон. Подавайте в теплом виде.

Людам капха-типа следует добавить пару щепоток

имбиря, что делает это блюдо более пригодным к употреблению для них.

ШРИКХАНДА Вм Пм Км(б)

На 4 порции:

1 щепотка шафрана

1 ст. л. молока

4 стакана йогурта

2 чайные ложки орешков чароул (или на выбор)

1/4 ч. л. молотого кардамона

1/8 ч. л. мускатного ореха

1 стакан суканата или другого подсластителя (по вкусу)

Замочите шафран в 1 столовой ложке молока на 10 минут. Налейте йогурт в миску и добавьте орешки чароул, кардамона, мускатный орех, замоченный шафран и сахар. Тщательно перемешайте и подавайте на стол.

Шрикханда может храниться в холодильнике не более 2—3 дней.

Люди капха-типа могут есть это блюдо лишь изредка, добавив щепотку имбиря.

Напитки

В Аюрведе рекомендуется употребление теплого питья с едой, что помогает пищеварению, но не более одной чашки за трапезу. Идеальным считается, если после еды желудок заполнен на одну треть твердой пищей, на одну треть — жидкой и на одну треть пуст. Для пищеварения очень хорошо в конце приема пищи выпить стакан ласси из пахты или разбавленного йогурта. Иногда во время еды или между трапезами можно выпить вкусного чая, напиток из трав, которые также имеют целебные свойства. В Аюрведе не рекомендуется употребление ледяных напитков когда бы то ни было, так как холод оказывает шоковое действие на систему пищеварения и сильно ослабляет пищеварительный огонь.

ПАЧАК ЛАССИ Вм Пм Км

На 4 порции:

2 стакана воды

1/2 стакана йогурта без добавок

2,5 см корня свежего имбиря

1/2 ч. л. семян кумина или молотого кумина

1/8 ч. л. соли

1 ст. л. нарезанных листьев кинзы

Поместите все ингредиенты, кроме кинзы, в блендер и мелите 1—2 минуты до жидкой кашицы. Украсьте кинзой.

Ласси является пищей, уравнивающей все доши. Смешивание в блендере усиливает агни в йогурте, делая эту комбинацию специй и йогурта очень полезной для пищеварения, если выпить ласси в конце еды.

ЛАССИ СО СПЕЦИЯМИ Вм Пм Км

На 4 порции:

2 стакана воды

1/2 стакана йогурта без добавок

2 ст. л. суканата или другого подсластителя (по вкусу)

1/2 ч. л. свежего натертого имбиря или 1/4 ч. л. молотого сухого имбиря

1/2 ч. л. молотого кардамона

Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте в течение 1—2 минут. Подсластите в зависимости от вашего типа конституции и настроения.

Хорошо подходит людям всех типов конституции, особенно для капха-конституции. Смешивание в блендере усиливает агни.

СЛАДКОЕ ЛАССИ Вм Пм Км

На 4 порции:

2 стакана воды

1/2 стакана обыкновенного йогурта

2 ст. л. суканата или другого подсластителя

1 капля розовой воды

Поместите все ингредиенты в блендер и смешайте 1—2 минуты. Добавьте по вкусу сахар.

Подходит всем, но особенно хорошо для людей питта-конституции.

СИДХА ДУГДАМ

(молочные напитки с лечебными свойствами)

При расстройствах Капхи

№1

1/2 ч. л. молотого черного перца

1 стакан молока

1/4 стакана воды

Смешайте все ингредиенты, доведите до кипения и продолжайте варить на среднем огне, постоянно помешивая, пока не останется примерно 1 стакан жидкости.

Это хорошее средство для «промыывания» печени и желчного пузыря. Особенно эффективно для людей с ярко выраженной капха-конституцией, страдающих застоем лимфы.

№2

1/2 ч. л. молотого пиппала

1 стакан молока

1/4 стакана воды

Смешайте все ингредиенты, доведите до кипения и продолжайте варить на среднем огне, пока не останется примерно 1 стакан жидкости.

Этот напиток полезен при хронической бронхиальной обструкции, астматической закупорке бронхиального дерева, а также эффективное средство при аллергических расстройствах дыхательных путей капха-типа.

№3

1/2 ч. л. куркумы

1 стакан молока

1/4 стакана воды

Смешайте все ингредиенты и доведите до кипения. Затем уваривайте, постоянно помешивая, пока не останется примерно 1 стакан жидкости.

Это средство полезно при фарингитах, ларингитах и охриплости голоса. Также оно эффективно при

остром тонзиллите с образованием пробок и острых легочных состояниях капха- и питта-типа. Действует как натуральный антисептик.

№4

1/2 ч. л. молотого сухого имбиря

1 стакан молока

1/4 стакана воды

Смешайте все ингредиенты, доведите до кипения и продолжайте уваривать на среднем огне, постоянно помешивая, пока не останется примерно 1 стакан жидкости.

Это хорошее средство при слизистых выделениях из толстой кишки, хронических расстройствах пищеварения и патологических состояниях респираторной системы капха- и вата-типа, как, например, сухой кашель и эмфизема.

При расстройствах ваты и питты

1/4 ч. л. молотого кардамона

1/4 ч. л. молотых орешков чароул (или по выбору)

1/4 ч. л. молотого миндаля

1 стакан молока

1/4 стакана воды

Смешайте орехи с кардамоном и, соединив эту смесь с молоком и водой, доведите до кипения. Затем уваривайте, постоянно помешивая, пока не останется 1 стакан жидкости.

Это тонизирующий, дающий много энергии напиток. Он также эффективен при синдроме хронической усталости, в случае половой слабости или пониженного либидо.

ЧАЙ ДЛЯ ЗАВТРАКА Вм Пм Км

1/2 ч. л. натертого свежего имбиря

1/2 ч. л. корицы

1 щепотка кардамона

1 стакан воды

Вскипятите воду, добавьте в нее специи, закройте крышкой и снимите с плиты или выключите газ. Настаивайте 5 минут. Профильтруйте и подсластите согласно вашей конституции.

Подходит для людей любой конституции. Люди питта-кон-ституции при приготовлении могут добавить 1/4 стакана молока.

ЧАЙ ДЛЯ ОБЕДА Вм Пм Км

1/3 ч. л. семян кумина

1/3 ч. л. семян кориандра

1/3 ч. л. аниса

1 стакан воды

Вскипятите воду, добавьте в нее специи, закройте крышкой и снимите с плиты или выключите газ. Настаивайте 5 минут. Профильтруйте и подсластите согласно вашей конституции.

ЧАЙ ДЛЯ УЖИНА Вм Пм Км

1/8 ч. л. аниса

1/3 ч. л. корицы

1/3 ч. л. ромашки

1 стакан воды

Вскипятите воду, добавьте в нее специи, закройте

крышкой и снимите с плиты или выключите газ. Настаивайте 5 минут. Профильтруйте и подсластите согласно вашей конституции.

ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ Вм Пм Км

3 стакана воды

4 гвоздики

2 щепотки молотого мускатного ореха

2 щепотки молотой корицы

2 щепотки молотого кардамона

1/2г ст. л. корня измельченного свежего имбиря

1 ч. л. черного чая (корня одуванчика или лимонной травы)

1 стакан молока

2 чайные ложки подсластителя на ваш вкус

Прокипятите воду со специями в течение нескольких минут. Затем добавьте чай, настаивайте минуты две, добавьте молоко, нагрейте, но не доводите до кипения. Подсластите и подавайте на стол.

Количество молока и сахара в этом рецепте можно менять с учетом типа конституции и по желанию. Конечно, большее количество молока и(или) сахара может возбудить капху.

Если вы употребляете чай с кофеином, то кардамон поможет нейтрализовать действие кофеина.

ЧАЙ С МЯТОЙ Вм Пм Км

1/2 ч. л. мелко нарезанного свежего имбиря

3 щепотки молотого сухого имбиря

3 щепотки молотого кардамона

1 палочка корицы

2 щепотки молотого мускатного ореха

1 ч. л. семян кориандра

1 ч. л. семян кумина

1/2 стакана свежих листьев мяты или 1 ст. л. сухих листьев мяты

3—4 целые гвоздики

3 стакана воды

1 стакан молока

Вскипятите воду и добавьте в нее травы, специи и молоко. Варите при слабом кипении несколько минут. Профильтруйте и подавайте на стол.

ЧАЙ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ВАТА-КОНСТИТУЦИЕЙ Вм Пб Км

На одну чашку:

1/4 ч. л. натертого свежего имбиря

1/4 ч. л. молотого кардамона

1/4 ч. л. корицы

1/4 ч. л. аджвана

1 чашка воды

Вскипятите воду, добавьте специи и снимите с плиты. Дайте настояться в течение нескольких минут. Подсластите по вкусу.

Очень хорошо успокаивает вата-дошу.

ЧАЙ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ПИТТА-КОНСТИТУЦИЕЙ Вм Пм Км

На одну чашку:

1/4 ч. л. кумина

1/4 ч. л. кориандра

1/4 ч. л. аниса

1/4 ч. л. мелко нарезанных розовых лепестков
1/4 ч. л. нарезанной свежей кинзы
1 чашка воды

Вскипятите воду и добавьте в нее специи. Теперь выключите газ, закройте и дайте настояться в течение 5 минут. Профильтруйте и подсластите согласно типу вашей конституции.

Этот чай стимулирует пищеварение, но при этом действует успокаивающе на питту.

ЧАЙ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С КАПХА-КОНСТИТУЦИЕЙ Вм Пм(б) Км

На одну чашку:
1/4 ч. л. сухого имбиря
1/3 ч. л. молотой гвоздики
1/4 ч. л. семян укропа
1/4 ч. л. семян пажитника
1 чашка воды

Вскипятите воду, добавьте специи, накройте крышкой, выключите газ и дайте настояться несколько минут.

Очень хорошо успокаивает капху.

МАСАЛА ДЛЯ ЧАЯ Вм Пм(б) Км

1 ч. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. молотой гвоздики
1/2 ч. л. молотого черного перца
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/4 ч. л. молотого мускатного ореха
1/4 ч. л. молотой корицы

Смешайте специи вместе и при приготовлении чая берите щепотку на чашку чая.

Можно употреблять всем, но людям с питта-конституцией рекомендуется уменьшить количество черного перца и гвоздики.

ЧАЙ АГНИ Вм Пм(б) Км

На 6—8 чашек:
1 литр воды
1/8 ч. л. кайенского перца
1/2 горсти измельченного свежего имбиря
2 ст. л. суканата или другого подсластителя
1/8 - 1/2 ч. л. каменной соли

Вскипятите воду со всеми ингредиентами и варите в течение 20 минут. Снимите кастрюлю с огня, остудите и добавьте сок 1/2 лайма (лимона). Не кипятите сок!

Приготовленный напиток можно залить в термос и пить в течение дня.

Этот чай «зажигает» агни и поэтому его хорошо пить перед едой. Так как он действует несколько возбуждающе на питту, то людям питта-типа следует использовать этот чай-с осторожностью и при необходимости не добавлять кайенский перец.

Прочие рецепты

В этом разделе дан рецепт приготовления гхи и несколько других полезных рецептов.

ГХИ* (топленое очищенное сливочное масло) 500 г несоленого сливочного масла

Поместите масло в небольшую кастрюлю или сковороду с толстым дном. Нагрейте его на среднем огне, пока оно не растает. Уменьшите огонь до минимального и топите, не закрывая крышкой. Некоторое время масло будет пениться и брызгать, но затем как бы «успокоится». Время от времени помешивайте. Через приблизительно 15 минут появится приятный запах (наподобие запаха свежеприготовленной воздушной кукурузы) и масло приобретет красивый золотистый цвет. На дне посуды начнет образовываться творожистый осадок, а на поверхности пенка. Когда масло начнет издавать потрепывающий звук при кипении и цвет творожистого осадка немного потемнеет, гхи готово. Сразу снимите его с огня, потому что именно на этой стадии приготовления гхи имеет свойство подгорать и подгорает очень быстро! Время приготовления гхи должно быть приблизительно 15—20 минут в зависимости от того, в чем и на чем вы готовите (источник огня). Немного остудите гхи, снимите оставшуюся на поверхности пену: она обладает целебными свойствами и ее употребляют в пищу, например добавляют в горячий рис. Процедите гхи через мелкое ситечко или марлю в стеклянный контейнер с закрывающейся крышкой. Осадок же на дне кастрюле, где перетапливалось масло, следует выбросить.

Гхи не требует обязательного хранения в холодильнике и может стоять на кухонной полке в закрытом виде.

Считается, что лечебные свойства гхи лишь улучшаются со временем. Не следует брать гхи из контейнера, в котором оно хранится, мокрой ложкой и допускать попадания в него воды — вода вызовет рост бактерий и это испортит масло.

Однажды освоив процесс перетапливания масла, вы сможете приготовить гхи из 1 — 1,5 килограмма масла за один раз.

Гхи способствует пищеварению. Оно улучшает процессы всасывания и усвоения. Оно питает оджас, теджас и прану, улучшает память и служит «смазкой» для соединительной ткани. Гхи делает тело более гибким и в небольших количествах хорошо для всех трехдош. Гхи является йоговахи — катализатором, который переносит целебные свойства трав в семь основных дхату, или тканей тела. Гхи успокаивает питту и вату и в умеренных количествах приемлемо для капхи. Люди, имеющие высокий уровень холестерина или страдающие ожирением, должны быть очень осторожны в употреблении гхи. Гхи не следует употреблять при высокой аме (токсинах).

* Санскритское слово *гхи* произносится как *ги* с придыханием после буквы *г*. Поэтому иногда его пишут как *гхи*, а иногда как *ги*. (Прим. ред.)

МАСАЛА

1 ч. л. гвоздики
1 ч. л. кардамона
1 ч. л. черного перца
5 лавровых листьев
1 ч. л. корицы
5 чайных ложек кайенского перца (количество можно менять по вкусу).

Тщательно смелите и смешайте все ингредиенты. Храните в закрытом виде.

Используется в виде острой добавки к готовым блюдам.

Количество кайенского перца в этом рецепте дано без учета его остроты. Она может быть разной. Обычно покупной кайенский перец бывает очень острым.

СМЕСЬ СЕМЯН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ

1/2 стакана семян фенхеля

1/4 стакана подсушенных семян кориандра

1/4 стакана кунжута

1 столовая ложка семян кумина

1 ст. л. семян аджвана

2 щепотки соли (предпочтительно черной или морской)

1 ст. л. горячей воды

Переберите семена, удалив из них камешки и соринки. Растворите соль в столовой ложке воды. В разогретую сковороду насыпьте фенхель и слегка обжарьте, непрерывно помешивая, до слабо-коричневатого цвета в течение примерно двух минут. Сбрызните соленой водой и подсушите на сковороде до появления аромата. Затем высыпьте в блюдо.

Теперь обжарьте оставшиеся семена, но каждый вид отдельно и добавьте в блюдо с фенхелем. Все тщательно перемешайте. Хранить эту смесь следует в закрытой посуде.

Употребляйте по чайной ложке после обеда и ужина для улучшения пищеварения и свежести дыхания.

Семена кориандра следует использовать с удаленной твердой верхней оболочкой, а обжаривать их можно с куркумой.

Глава 8. ПИЦА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Замечание: здесь приведены некоторые полезные рекомендации и советы, которые, однако, не могут быть заменой консультации у квалифицированного врача. Иногда вам встретятся различные рекомендации и подходы к одним и тем же патологическим состояниям, например таким, как простуда или обильное газообразование. Это обусловлено тем, что в Аюрведе каждый человек считается уникальным и подход к лечению одного и того же заболевания у разных людей будет разным. Поэтому выбирайте то, что подходит именно вам.

Вы встретите здесь различные термины, которые используются для описания эффекта, производимого пищей или травой на каждую из трех дош. Речь идет о таких терминах, как «способствует», «стимулирует», «провоцирует» и других. Все они означают, что происходит изменение равновесия в дошах. Это изменение носит временный характер, но если употребление пищи, вызывающей нарушение равновесия определенной доши продолжается, тогда эффект усиливается и доша может возбудиться, в результате будет развиваться заболевание.

Здесь упоминаются в том числе и некоторые аюрведические травы, которые незнакомы широкому кругу людей. За дополнительной информацией мо-

жете обратиться к специальным книгам.

ФРУКТЫ

Ананасы имеют сладкий и кислый вкус, оказывают согревающее действие, обладают острым випаком. Незрелые фрукты возбуждают питту, тогда как зрелые плоды в небольших количествах подходят питте и успокаивающе действуют на вату и капху. Спелый ананас обладает чудесным ароматом. Сам по себе ананасовый сок не следует давать детям до семилетнего возраста, а также он не подходит людям с питта-конституцией и при расстройствах питания. Незрелые ананасы трудны для переваривания. Они могут вызвать чувство переполненности желудка, тяжести языка, притупление вкуса. Никогда не следует есть ананасы утром натощак, это может привести к расстройству желудка, повышению выделения соляной кислоты. Молоко и молочные продукты можно употреблять только с интервалом в 2—3 часа после или до того, как вы ели ананасы. Беременным женщинам противопоказано употребление незрелых ананасов, так как это может привести к выкидышам.

1. Если за полтора часа до еды выпить маленькими глотками стакан ананасового сока, это стимулирует выделение пищеварительных ферментов и вызовет чувство голода. Ананасовый сок будет особенно полезен в случае, если вы собираетесь есть мясо.

2. Ананасовый сок помогает при запорах.

3. При расстройствах пищеварения, тошноте или диарее можно провести разгрузочный день, выпив три раза в день по стакану сладкого ананасового сока с щепоткой имбиря, черного перца и 1/2 ч. л. натурального сахара.

4. При дистонии кишечника попробуйте пить по стакану ананасового сока с щепоткой аджвана.

5. При глистной инвазии, дрожжевых грибах и амебиазе поможет употребление 4 — 5 кусочков ананаса с щепоткой черного перца и каменной соли через час после еды.

6. Наружные аппликации теплой мякоти ананаса на геморроидальные узлы облегчат состояние при обострении.

7. В случаях упорного зуда при экземе может помочь втирание свежего ананасового сока в пораженные участки кожи.

8. При жжении во время мочеиспускания помогает стакан ананасового сока с 1/2 ч. л. натурального сахара или декстрозы.

9. В случае никотиновой интоксикации в результате интенсивного курения помогает жевание кусочков ананаса с 1/2 ч. л. меда с целью ослабления привычки к курению.

Апельсины обладают кисло-сладким вкусом, оказывают согревающее действие, обладают острым випаком. Они успокаивают вату. Сладкие апельсины допустимы в рационе людей питта-типа в умеренных количествах, однако кислые возбуждают питту. Употребляемые в избытке, апельсины возбуждают и капху.

1. Стакан свежего апельсинового сока с щепоткой каменной соли помогает при утомлении после фи-

зических упражнений. Добавление десяти капель свежего лаймового сока успокоит питту.

2. Употребление одного стакана апельсинового сока с 1/2 ч. л. натурального сахара и щепоткой кумина полезно при кровоточивости десен, геморрое и покраснении глазных яблок.

3. Стакан апельсинового сока с ч. л. лаймового сока и щепоткой кумина поможет при состоянии послеалкогольного (похмелья) или наркотического опьянения.

4. Смесь стакана апельсинового сока с 1/2 стакана кокосового сока 2-3 раза в день помогает при жжении во время мочеиспускания, отеках и высоком артериальном давлении.

5. В состоянии тревоги и учащенного сердцебиения эффективным средством является стакан апельсинового сока с ч. л. меда и щепоткой мускатного ореха.

6. Сладкий апельсиновый сок — прекрасный питательный напиток в течение всего срока беременности.

7. При расстройствах пищеварения и скоплении газов стакан апельсинового сока с щепоткой аджвана и асафетиды действует как ветрогонное средство и улучшает пищеварение.

Арбузы имеют сладкий вкус, оказывают охлаждающее действие, обладают сладким випаком. Это тяжелая пища. Арбуз возбуждает капху и вату и уменьшает питту. Он обладает мочегонными свойствами и промывает почки.

Никогда не следует есть арбуз раньше чем через три часа после еды или поздним вечером, а также в пасмурную, дождливую погоду, потому что это может вызвать отеки и боли в животе. Нельзя также употреблять арбуз со злаками, что может привести к расстройству пищеварения. При избыточном употреблении арбуз, обладая охлаждающим эффектом и будучи трудным для переваривания, может привести к закупорке дыхательных путей.

Арбуз не рекомендуется употреблять больным глаукомой, так как он повышает внутриглазное давление. В большом количестве арбуз может подавлять образование спермы.

1. Стакан арбузного сока с щепоткой молотого кумина 3 раза в день натошак — традиционное средство при лечении уретритов, циститов и в случае скудного мочеотделения, сопровождаемого жжением.

2. При почечных болях можно принять стакан арбузного сока с 1/4 ч. л. молотого кориандра. Это промоет почки и выведет мелкие камни и кристаллы. Принимать 2—3 раза в день.

3. Смелите полстакана свежих арбузных семечек, добавьте ч. л. натурального сахара и 1/2 ч. л. гхи и ешьте натошак. Это поможет укрепить ослабленные мышцы.

4. В случаях кожной сыпи, экземы и кожных аллергий съешьте розовую часть арбуза, а пораженные участки натрите белой частью арбузной корки, что принесет облегчение при жжении и зуде.

5. Необычный косметический рецепт для улучшения кожи: возьмите арбуз среднего размера, сделайте отверстие на одном конце, сохранив при этом вырезанный кусок. Затем насыпьте в отверстие 2 чай-

ные ложки молотого риса басмати, ч. л. куркумы, ч. л. молотого сандала, 1/4 ч. л. натуральной камфары, щепотку шафрана и ч. л. лаймового сока. Теперь закройте отверстие вырезанным куском арбуза и оставьте его на неделю в теплом месте. Через неделю разрежьте и соберите внутреннюю мякоть. Высушите ее в жарком, сухом месте, но не на солнце. Полученная порошкообразная паста используется в косметических целях. Ежедневное нанесение ее на кожу делает кожу более молодой и красивой. Это средство помогает избавиться от акне, морщин, экземы и других патологических состояний кожи.

6. Стакан арбузного сока с ч. л. меда, выпитый утром натошак, помогает уменьшить сердечные отеки при застойной сердечной недостаточности.

Бананы. Незрелые бананы обладают вяжущим вкусом, охлаждающим действием и острым випаком. Они увеличивают вату и уменьшают питту и капху. Зрелые бананы сладкие, обладают охлаждающим эффектом и кислым випаком. Они снижают вату и увеличивают питту и капху. Бананы усиливают половое влечение и дают энергию мышечной, жировой, нервной и репродуктивной тканям.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Не пейте жидкостей по крайней мере в течение часа после

того, как съели банан.

Не ешьте бананы на ночь.

Не употребляйте бананы с молоком.

Не употребляйте бананы с йогуртом.

Не ешьте бананы при лихорадочных состояниях, отеках, рвоте или кашле с обильной мокротой и насморке.

Употребляйте зрелые бананы, если только нет других рекомендаций.

При переизбытке, вызванном эмоциональным состоянием, очень эффективно бывает съесть нарезанный на кусочки банан с ч. л. гхи и щепоткой кардамона. Этот же рецепт полезен при гипогликемии, запорах и мышечных спазмах.

2. При наличии жжения при мочеиспускании, особенно на фоне бессонницы, запора и повышенной кислотности, помогает употребление (между основными приемами пищи) 1—2 бананов с щепоткой молотого кумина.

3. При сухом и малопродуктивном кашле с малым количеством мокроты, сопровождающемся болью в груди, ешьте по 1—2 банана с ч. л. меда и двумя щепотками черного перца 2—3 раза в день.

4. Два банана, 5 штук свежего инжира и 5 свежих фиников, нарезанных и смешанных с 1—2 ложками меда и двумя щепотками молотого имбиря, — полноценная, тонизирующая пища при мышечной слабости и мышечном истощении.

5. В случае хронической бронхиальной астмы следует начинить банан семью гвоздичинами и оставить на ночь. Утром съешьте банан вместе с гвоздичинами, а через час выпейте стакан горячей воды с ч. л. меда. Это даст энергию легким и уменьшит хрипы и тяжесть при дыхании.

6. При диарее, попробуйте съесть 2 зеленых, незрелых банана, нарезанных и смешанных с ч. л. гхи и двумя щепотками молотого имбиря. Через час выпейте стакан горячей воды.

7. При избыточном мочеиспускании, связанном с диабетом, помогает употребление 1 незрелого банана с 1/3 стакана сока горькой дыни (карелы) 1 раз в день.

8. Чтобы прекратить икоту, съешьте 2 нарезанных банана с ч. л. гхи, 1/2 ч. л. меда и двумя щепотками молотого имбиря.

Виноград. Зеленый виноград имеет кислый, сладкий вкус, оказывает согревающее действие, обладает кислым випаком. Он возбуждает капху и питту и допустим для ваты только в умеренных количествах. Красный, фиолетовый или черный виноград подходит всем трем дошам. Он имеет сладко-кислый, вяжущий вкус, обладает охлаждающим действием и сладким випаком. Он является мягким слабительным средством, богат железом, что делает его полезным при железодефицитной анемии.

1. Смешайте стакан виноградного сока с чайной ложкой свежего лукового сока и чайной ложкой меда. Употребление этой смеси один раз в день перед сном в течение 45 дней способствует увеличению количества сперматозоидов и продолжительности эрекции. Люди с капха-конституцией должны добавлять щепотку трикату — смесь из равных частей имбиря, черного перца и пиппали.

2. Людям, страдающим обострениями цистита, уретрита, жжением во время мочеиспускания, следует попробовать употребление одного стакана виноградного сока с щепоткой каменной соли и ч. л. молотого кумина 2—3 раза в день.

3. Для лечения плеврита, болей в грудной клетке, мышечной слабости попробуйте средство из 1 стакана виноградного сока с ч. л. меда и 1/2 ч. л. молотого имбиря натошак два раза в день.

4. При патологических состояниях, вызванных избытком пит-ты, что является причиной гнева, чувства ненависти, жжения в желудке или мочеиспускательном канале, выпейте смесь одного стакана виноградного сока с кумином, фенхелем и порошком сандалового дерева, взятыми по 1/2 ч. л..

5. Вышеописанная смесь хорошо помогает и при лихорадочных состояниях.

6. При ослаблении полового влечения благотворно употребление смеси одного стакана виноградного сока, щепотки

пиппали, 1/2 ч. л. жженого или натурального сахара и 1/2 ч. л. ашваганды. Принимать за час до сна.

7. Тридцать граммов мелко молотого порошка из виноградных косточек и щепотка натуральной камфары полезны для чистки зубов. Это средство помогает при гингивите, нагноение десен и пародонтозе.

8. Для лечения хронического кашля, астмы, респираторных аллергий попробуйте следующее средство: смешайте 1 часть винограда без косточек, 1 часть гхи и 1/2 части меда. Поместите эту смесь в банку или глиняную посуду с крышкой, накройте одеялом и храните в теплом месте в течение 15 дней. Затем процедите и принимайте по чайной ложке два раза в день.

9. Употребление каждый день горсти изюма через час после еды может помочь при анемиях, увеличении печени или селезенки, а также при запорах.

Вишни имеют сладкий, кислый и вяжущий вкус,

оказывают согревающее действие, обладают острым випаком. Они успокаивают вату и капху, но при переедании могут возбудить питту.

1. Вишни полезны при переутомлениях, стрессах и бессоннице. Чтобы помочь при этих состояниях, нужно съесть не менее 10—20 вишен в день.

2. При предменструальном синдроме и/или при обильных месячных, с такими симптомами расстройства ваты и капхи, как боли, задержка воды или слизистые выделения, следует съесть около 10 вишен утром натошак в течение недели до начала менструации.

3. Если долгая поездка на машине вызывает укачивание и/или головную боль, съешьте 7—10 вишен, это поможет.

4. При плохом зрении, покраснении глаз и/или наличии сосудистого рисунка на белках глаз или кончике носа съедайте по 15 вишен натошак.

5. При очень сухой коже сделайте перед сном маску из мякоти вишен. Держите в течение 15 минут. Это улучшит состояние кожи.

6. Порошок из ядрышек вишневых косточек помогает при экземе и псориазе. Присыпьте кожу и оставьте на 10—15 минут.

Гранаты имеют сладкий, кислый, вяжущий вкус, оказывают согревающее действие, обладают острым випаком. Они увеличивают вату и уменьшают питту и капху. Гранаты стимулируют образование красных кровяных телец и полезны при анемии, лихорадке и патологических состояниях сердца.

Не следует употреблять гранатовый сок с мясом, молоком или йогуртом.

1. При кашле у детей попробуйте дать напиток из 1/2 стакана гранатового сока с добавлением щепотки имбиря и пиппали.

2. При тошноте и рвоте эффективно употребление смеси из 1/3 стакана гранатового сока, одной ч. л. натурального сахара и 1/2 ч. л. натертого свежего имбиря. Принимать 1—2 раза в день.

3. При появлении слизи в кале пейте 2—3 раза в день по полстакана гранатового сока с щепоткой молотой гвоздики и двумя щепотками молотого имбиря.

4. Две капли свежего гранатового сока, закапанные в каждую ноздрю, помогут остановить кровотечение из носа.

5. Стакан гранатового сока с ч. л. сахара и 5—10 каплями лай-мового сока могут помочь при сыпи, крапивнице и «приливах». Принимать 2—3 раза в день.

6. При утренних недомоганиях пейте маленькими глотками гранатовый сок с ч. л. сахара.

7. При симптомах обезвоживания помогает употребление напитка из стакана гранатового сока с 1/2 стакана виноградного сока, одной ложкой сахара и щепоткой имбиря.

8. При ощущении жжения в глазах закапывайте по 1 капле гранатового сока в каждый глаз перед сном.

Груши имеют кисло-сладкий вкус, оказывают охлаждающее действие, обладают острым випаком.

Благодаря своим охлаждающим свойствам груши слегка возбуждают вату, успокаивающе действуют на пит-ту и из-за своих мочегонных качеств и остро-

ты уменьшают капху.

Не следует употреблять груши при сухом кашле, диабете, артрите или ишиасе.

Никогда не ешьте груши с рисом, йогуртом, молоком или дынями.

1. Груши помогают остановить диарею.
2. Груши полезны при плохом аппетите, неприятных ощущениях и чувстве дискомфорта в животе, повышенной жажде.
3. Груши — хорошее средство при кровоточивости или воспалении десен.
4. Если съедать по 2 груши по утрам, это поможет мелким камешкам пройти по печеночным протокам в кишечник и из почек по мочевым путям наружу. При этом не следует что-либо пить или есть в течение двух часов после употребления груши.
5. Съешьте 2 груши натощак при симптомах воспаления моче-выводящих путей.

Дыни обладают сладким вкусом, оказывают охлаждающее действие, имеют сладкий випак. Они водянисты и липки, трудны для переваривания. Дыни действуют успокаивающе на вату и питту, но могут возбудить капху. Большинство видов дынь имеют сходное действие. Они действуют как мочегонные и улучшающие либидо средства.

1. Включите в свой рацион дыню, если надо устранить ощущение жжения, вызванное избытком питты.
2. При сыпи на теле некоторое облегчение приносит употребление дыни в пищу и натирание кожи коркой от дыни.
3. Для уменьшения и профилактики акнэ помогает натирание на ночь пораженных участков кожи внутренней стороной корки от дыни, это также смягчает кожу.
4. При жжении во время мочеиспускания, цистите, уретрите попробуйте есть дыню, приправив ее молотым кориандром.
5. При кровоточивости десен медленно съешьте кусочек дыни, тщательно разжевывая.

Желтые (зрелые) манго имеют сладкий вкус, оказывают согревающее действие, обладают сладким випаком. Они уравнивают три доши. Они дают энергию и усиливают половое влечение. Прежде чем употреблять зрелые манго, больные диабетом должны проконсультироваться у своего врача.

1. Употребляя в пищу зрелое манго ежедневно и выпивая стакан теплого молока с чайной ложкой гхи примерно через час, вы получите много энергии и жизненных сил.
2. Манго очень полезно беременным женщинам и усиливает лактацию.
3. Лепешка из цельной муки со стаканом мангового сока ежедневно также заряжает энергией, вызывает чувство радости и удовлетворенности.
4. При глистных инвазиях очень полезным средством является смесь из ч. л. молотого в порошок высушенного в духовке семени манго с ч. л. меда 2—3 раза в день.
5. При поносах помогает смесь ч. л. порошка высушенного в духовке семени манго с маленькой чашкой йогурта дважды в день.
6. При носовых кровотечениях закапайте 3—5 ка-

пель сока из свежей косточки манго в обе ноздри. Для этого натрите ядро семени манго и выжмите через марлю сок.

7. Как средство от перхоти смешайте 1/2 ч. л. молотого высушенного семени манго, 1/2 ч. л. харитики и 1/3 стакана молока. Нанесите на волосистую часть кожи головы на ночь. Утром смойте.
 8. Выпивая стакан свежего сока из зрелых манго и через час полстакана молока с щепоткой кардамона, мускатного ореха и ч. л. гхи, вы получите заряд энергии и жизненных сил. Это средство также усиливает половое влечение, помогает в случаях диареи и запоров и полезно для страдающих гипертонией и сердечными заболеваниями.
- Если люди с питта-конституцией обладают повышенной чувствительностью к манго, им следует избегать их употребления.

Зеленые (незрелые) манго имеют кислый, вяжущий вкус, оказывают охлаждающий эффект, обладают острым випаком. Они расстраивают все три доши. Обычно зеленые манго употребляются для приготовления особенных индийских чатни и пикулей. Приготовленные со специями, они уже не оказывают ухудшающего действия на доши, а помогают процессу пищеварения и улучшают вкус пищи. Никогда не следует пить воду сразу после того, как вы съели зеленое манго. Это может вызвать бронхит, симптомы простуды, тяжесть в грудной клетке. Подождите не меньше часа.

Не следует есть незрелые манго в больших количествах, это может быть причиной тошноты, появления сыпи, диареи, расстройства пищеварения или изжоги.

1. Сварите натертое зеленое манго, добавив в 4 раза больше (по объему) воды, чем плод, в течение 3—5 минут. Добавьте гур или другой натуральный сахар по вкусу и одну ч. л. сока лайма. Затем процедите эту смесь. Полученный напиток называется пахне. Он помогает питанию плазмы, а также очень полезен людям, страдающим от обезвоживания.
2. Срезанная и высушенная на солнце кожура зеленого манго может служить заменой листьям кэрри при приготовлении супов из различных видов чечевицы, что помогает их перевариванию. Высушенная таким образом кожура годна к употреблению в течение года.
3. При ощущении жжения в глазах приложите натертую мякоть зеленого манго к векам перед сном.
4. При солнечном ударе съешьте несколько кусочков зеленого манго с щепоткой соли (после этого не пейте воду или другие напитки по крайней мере час).

Инжир (свежий) сладкий, имеет охлаждающий эффект, сладкий ви-пак. Труден для переваривания. Инжир успокаивающе действует на вату и питту и возбуждающе на капху. Это богатый источник железа, полезен для кроветворения, прекрасно подходит для детского рациона.

Однако людям с низким агни употреблять инжир не следует. Избегать его нужно и страдающим поносом, дизентерией. Не следует употреблять инжир с молоком, что само по себе может вызвать диарею и несварение.

1. Для укрепления десен и зубов попробуйте съесть, тщательно прожевывая, по 4 штуки инжира в день.

2. В случаях хронического нарушения пищеварения, изжоге или поносах попробуйте съесть 7—8 штук свежего инжира (в течение часа после этого не пить). Трехдневное «голодание на инжире» может принести излечение от болезни.

3. При запорах у детей хорошо съесть 3 штуки инжира, замоченных в теплой воде.

4. Употребление 4 свежих плодов инжира ежедневно через час после еды может помочь при жжении во время мочеиспускания.

5. Употребление инжира утром натощак с щепоткой пиппали может принести некоторое облегчение при астме.

6. При утомлении, слабости, сухом кашле или лихорадке в вечернее время полезно употребление 2 плодов инжира в смеси с ч. л. меда и ч. л. молотого корня солодки. Приняв это средство рано утром, не следует что-либо есть или пить в течение двух часов.

7. При половой слабости у мужчин и женщин ежедневно следует употреблять по три штуки инжира с ч. л. меда после завтрака. Через час выпейте стакан ласси, а перед сном втирайте теплое касторовое масло в нижнюю часть живота. Процедуру следует производить в течение месяца, это поможет восстановить половую энергию.

Клубника имеет кислый, сладкий, вяжущий вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым вкусом. В неболь-

ших количествах она подходит всем трем дошам. Но употребляемая в избытке, она может отрицательно воздействовать на легкие и желудок, вызывая кашель и рвоту.

Не смешивайте клубнику с другой едой, особенно с молоком, йогуртом или медом. Есть ее следует отдельно или не есть совсем.

1. Употребление 10 ягод клубники ежедневно помогает больным с туберкулезом легких и больным анемией.

Кокосовый орех имеет сладкий вкус, оказывает охлаждающее действие, обладают сладким вкусом. «Мякоть» ореха твердая, тяжелая, в середине находится жидкость. Кокосовый орех уравнивает вату и питту, но может возбудить капху, если употреблять его в излишке. Кокосовое масло полезно для наружного применения.

Примечание: кокосовая вода — это жидкость внутри ореха, кокосовое молоко же делается из натертого и смешанного с водой ядра кокоса, которое процеживается и отжимается через пять минут.

1. При экземе, сопровождающейся зудом, приложите к пораженному участку золу жженого кокоса.

2. При чувстве жжения кожи или ожогах от загара смажьте кожу кокосовым маслом.

3. При жжении во время мочеиспускания пейте по стакану кокосовой воды 2—3 раза в день.

4. Кокосовая вода помогает при коревой сыпи, ветряной оспе и сыпи другого происхождения.

5. При выпадении и истончении волос помогает смазывание кокосовым маслом волосистой части

головы.

6. В случае перхоти, зуда волосистой части головы или витилиго (участки депигментированной кожи) смазывайте пораженные участки кокосовым молоком.

7. При грибковом поражении ногтей попробуйте использовать кокосовое масло.

8. При профузном, обильном менструальном кровотечении может помочь употребление стакана кокосовой воды с 1/2 ч.л. сахара.

9. В случае язвенного колита клизма из примерно пол-литра кокосового молока может принести облегчение.

10. Зубной порошок из мелко смолотой скорлупы кокоса с щепоткой натуральной камфары благодатен для слабых и кровоточащих десен.

Лайм обладает кислым, слегка горьковатым вкусом, охлаждающим действием, но сладким вкусом. Он действует успокаивающе на вату и в небольших количествах подходит питте. Однако при пересушке в избытке употреблении его кислые свойства могут вывести из равновесия питту. Лайм может возбудить капху и вызвать гиперсаливацию. Полезно употреблять лайм с острой пищей с большим количеством специй, чтобы смягчить их провоцирующие питту качества. Лайм стимулирует выделение пищеварительных ферментов, что помогает при переваривании. Он может быть эффективным антиалкогольным средством. Не следует употреблять лайм при простуде, закупорке бронхиального дерева или/и кашле.

1. Для улучшения аппетита пожуйте немного лайма с щепоткой каменной соли.

2. Употребление примерно одной ч. л. пикулей из лайма с основной едой улучшает пищеварение и всасывание минералов, а также и сам вкус пищи.

3. При остром расстройстве пищеварения выжмите сок из одной четверти лайма в стакан воды, добавьте полч. л. пищевой соды, размешайте и быстро выпейте.

4. При расстройстве пищеварения в результате пониженной кислотности примите сок из 1/2 лайма, смешанного со стаканом воды и ч. л. сахара.

5. При изжоге, тошноте, повышенной кислотности насадите половину лайма на вилку или палочку и подержите над пламенем, нашинковав его перед этим сахаром и пищевой содой. Пусть пламя проникнет внутрь лайма, чуть обуглив корку. Остудите и съешьте, тщательно все прожевав. Это средство помогает также при головной боли, укачивании и утреннем недомогании при беременности.

6. Напиток из ч. л. сока лайма на стакан остуженной кипяченой воды, выпитый по глоточку каждые 15 минут в течение дня, успокоит чувство жжения в уретре.

7. Для нуждающихся в мочегонных средствах для снижения артериального давления очень полезным может оказаться употребление смеси из 1 стакана кокосового сока, двух чайных ложек сока лайма и одного стакана огуречного сока. При этом не происходит потеря калия или натрия.

8. стакан горячей воды с ч. л. сока лайма и меда — очень полезный утренний напиток для страдающих ожирением и людей с высоким уровнем холе-

стерина.

Лимоны имеют кислый вкус, обладают согревающим действием, кислым випаком. Они резки, хорошо перевариваются, обладают слабительным действием, стимулируют слюноотделение и выделение пищеварительных соков в желудке. Они действуют успокаивающе на вату, очищают от токсинов при уравновешенной питте, но еще больше усугубляют возбужденную питту и капху. В аюрведической литературе лечебным свойствам лимонов придается большое значение.

Никогда не следует употреблять лимоны с молоком, манго, помидорами, при язвенной болезни.

1. При тошноте и рвоте сделайте смесь из 1 части лимонного сока и 1 части меда. Затем погрузите в нее указательный палец и медленно слизывают с него смесь.

2. При расстройстве пищеварения или как ветрогонное средство может помочь смесь из стакана охлажденной воды, ч. л. лимонного сока и 1/2 ч. л. пищевой соды. Размешайте и, пока

" выделяется углекислый газ, выпейте. Углекислый газ помогает при вышеуказанных состояниях.

3. При утренних недомоганиях беременных или тошноте у детей помогает прихлебывание каждые 15 минут смеси из одного стакана кокосовой воды и одной ч. л. лимонного сока. Это успокаивает желудок.

4. При камнях или песке в почках очень полезным может оказаться употребление 2—3 раза в день смеси из взятых по одной чайной ложке соков лимона и кинзы на стакан воды.

Малина обладает сладким, слегка кисловатым вяжущим вкусом, оказывает охлаждающее действие, имеет острый випак. Она оказывает возбуждающее действие на вату и успокаивающее на капху. Людям с питта-конституцией следует употреблять ее лишь изредка. Не ешьте более двух горстей малины, это может вызвать рвоту.

Не следует есть малину с молоком, йогуртом или творогом, что может стать причиной геморроя, язв и кожных заболеваний.

1. При жжении во время мочеиспускания ешьте около 20 ягод малины с ч. л. натурального сахара. Это поможет устранить ощущение жжения и воспаление мочевыводящих путей.

2. В случаях кровоточивости десен, геморроидальных или про-фузных менструальных кровотечениях попробуйте 2—3 раза в день съесть 10—20 ягод натошак.

3. Чтобы уменьшить кровотечение, выпейте стакан сока малины с щепоткой молотого кумина и фенхеля.

Папайя имеет сладкий вкус, оказывает согревающее действие, обладает сладким випаком. Ее можно употреблять всем, но людям питта- и капха-типа лучше употреблять ее лишь изредка, например раз в неделю. Папайя полезна при астме, кашле, а также дисфункциях селезенки и печени. Она полезна при лечении глистных инвазий. В ней содержатся ферменты, которые помогают при пищеварении. Сок папайи как бы разжижает кровь, что предотвращает ишемические сердечные приступы. Так как папайя

содержит натуральный эстроген, то ее не стоит употреблять в период беременности.

1. При расстройствах пищеварения, остром гастрите, повышении кислотности желудочного сока попробуйте выпить стакан сока папайи с ч. л. натурального сахара и 2 щепотками кардамона.

2. При увеличении селезенки может помочь употребление 1 стакана сока папайи и через полчаса 1/2 стакана молока с щепоткой имбиря, 2 раза в день натошак.

3. При экземе и дерматите облегчение может наступить после натирания участков кожи внутренней стороной кожуры папайи.

Персики имеют кисло-сладкий вкус, согревающее действие, обладают острым випаком. Они успокаивающе действуют на вату и могут возбудить питту. В небольшом количестве (один-два персика) они не возбуждают капху, но в избытке могут стимулировать секрецию слизи в легких. Благодаря

своей согревающей энергии и острому випаку персики губительно действуют на любые глисты в толстом кишечнике,

1. При глистных инвазиях съедайте по 1—2 персика утром натошак. Через полчаса выпейте 2 чайные ложки касторового масла, смешанного с горячим имбирным чаем, это поможет удалить глисты и их яйца из толстого кишечника. После чая с касторкой не ешьте и не пейте ничего в течение трех часов.

2. При камнях в почках или мочевом пузыре дважды в день принимайте стакан персикового сока с 1/2 ч. л. молотого кориандра натошак. Не ешьте помидоры, шпинат, соль или тамаринд при наличии этой патологии.

3. В случае высокой лихорадки с ощущением жжения при мочеиспускании, вызванной возбужденной питтой, выпейте стакан персикового сока с 1/2 ч. л. молотого кумина и ч. л. коричневого сахара или натурального нерафинированного сахара.

4. Употребление 1 персика через час после еды помогает при запорах.

5. Когда налицо симптомы возбуждения ваты, такие как сухость во рту, сердцебиение, утомление и «усталый» голос, выпейте стакан персикового сока с щепоткой каменной соли, десятью каплями лаймового (лимонного) сока и одной ч. л. сахара. Употребление такого напитка 3—4 раза в день улучшит состояние.

6. При повышенной потливости стоп и кистей поможет употребление 1 персика через час после еды.

7. Стакан персикового сока с щепоткой молотого кардамона и ч. л. молотого кориандра поможет страдающим гипертонией. Принимать 2—3 раза в день.

8. При ночном энурезе у детей дайте ребенку выпить стакан персикового сока с ч. л. виданги 1 раз в день в течение нескольких дней. Если виданга недоступна, то замените ее молотыми черными семенами мака.

Финики (свежие) имеют сладкий вкус, оказывают охлаждающее действие, обладают сладким випаком. При умеренном употреблении они уменьшают вату, питту, дают много энергии и очень питатель-

ны. В целом финики способствуют сохранению хорошего здоровья. Финиковый сахар — это отличная замена белого сахара.

1. Смешайте 5 нарезанных свежих фиников, ч. л. гхи и 2 щепотки черного перца. Эту смесь следует съесть рано утром с 5—30 до 6—00 утра, после чего есть или пить в течение двух часов не следует. Такая смесь способствует усилению всасывающей и ассимилирующей функций кишечника, а также улучшает питание костной ткани, формирование стула, мышечный тонус.

2. Припарки из финикового сахара эффективны при мышечных болях.

3. Финиковый сахар — богатый источник железа.

4. Положите 10 свежих фиников в банку с гхи (около 1 литра), добавьте ч. л. имбиря, 1/8 ч. л. кардамона и щепотку шафрана. Закройте крышкой и оставьте в закрытом теплом месте на неделю. По истечении недели съедайте по 1 финику рано утром. Это хорошее средство при анемии, половой слабости и синдроме хронической усталости.

5. Вышеописанный рецепт является также хорошим средством при анемии и утренних недомоганиях во время беременности.

6. Два измельченных и смешанных с 2 чайными ложками меда финика хорошее средство при учащенном сердцебиении и болях в грудной клетке.

7. Сушеные финики хорошо давать жевать детям при прорезывании у них зубов.

8. При поносах, вызванных прорезыванием зубов, давайте ребенку пол-ложки финикового сахара с ч. л. меда 2—3 раза в день.

9. Напиток из фиников: замочите пять свежих фиников в стакане воды на ночь. На следующий день «смелите» финики (не забудьте удалить косточки) в той же воде в блендере и выпейте. Напиток прибавит вам жизненных сил и энергии.

Яблоки. Существует множество сортов яблок. Но для нас важны их зрелость/сладость и кислые свойства. Сладкие яблоки имеют слегка вяжущий вкус, оказывают охлаждающее действие, обладают сладким випаком (эффектом после переваривания). С другой стороны, кислые яблоки имеют сильно вяжущий вкус, охлаждающий эффект, обладают острым випаком. Людям с питта- и капха-конституцией яблоки хорошо подходят, но они слишком сушат вату, если их не приготовить с использованием специй. Кожура яблок с трудом переваривается и способствует образованию газов в кишечнике. Не следует есть семена яблок, обладающих горьким, вяжущим вкусом и вызывающих возбуждение ваты.

1. Сырые яблоки, несмотря на то что возбуждают вату, уменьшают запоры, кровоточивость десен и гиперсаливацию (чрезмерное слюновыделение). Традиционно они используются при стоматитах — воспалениях слизистой оболочки рта или при простудных афтах во рту. Для улучшения работы кишечника можно съесть очищенное яблоко примерно через час после еды, тщательно разжевывая, это также очищает язык и зубы. Кожура легко счищается, если яблоко предварительно замочить в горячей воде в течение 15 минут.

2. Яблочный сок помогает при ощущении жжения при гастрите, спровоцированном возбужденной пит-

той, колите и инфекциях мочевого пузыря.

3. Чтобы остановить понос и дизентерию, очистите и сварите до мягкости пару яблок. Добавьте щепотку мускатного ореха, шафрана, ч. л. гхи и, тщательно разжевывая, медленно съешьте.

4. Сделайте вкусный десерт. Очистите кожуру с пяти яблок, удалите сердцевину. Сделайте пюре, измельчив яблоки в блендере, и добавьте мед. Все тщательно перемешайте. Добавьте также 1/8 ч. л. молотого кардамона, по щепотке шафрана и мускатного ореха и десять капель розовой воды или несколько лепестков розы. Полчашки такого пюре можно съесть после еды, но не раньше чем через час. (В Аюрведе говорится, что не следует употреблять молоко, йогурт или рыбу по крайней мере в течение четырех часов до или после употребления яблок.) Этот десерт дает много энергии сердечной мышце, расслабляет стенки кровеносных сосудов и помогает уменьшить отеки на ногах. Он традиционно входит в рацион больных варикозным расширением вен, бессонницей, при ослаблении полового влечения и артритах.

ОВОЩИ

Карела (горькая дыня) обладает горьким вкусом, производит охлаждающее действие, имеет острый випак. Она может возбудить вату, тогда как ее горькие свойства действуют успокаивающе на питту и капху. Это полезная пища при лихорадке, анемии, диабете и глистных инвазиях.

Примечание: горькую дыню (карелу) можно купить в индийских бакалейных магазинах и специализированных отделах.

1. Чтобы снизить высокую температуру, принимайте по 2 ст. л. свежего сока из карелы 3 раза в день.

2. Карела, приготовленная, как сказано в рецепте Бхаджи из горькой дыни, полезна для очищения печени и при анемии.

3. При лечении глистных инвазий и паразитарных заболеваний попробуйте пить по столовой ложке сока горькой дыни с

щепоткой триката. Принимать 3 раза в день за полчаса до еды в течение недели, это должно избавить от глистов.

4. Приготовленная карела оказывает слабительное действие, помогает устранить запор и облегчить состояние при геморрое.

5. Употребление двух столовых ложек сока горькой дыни с 1/4 ч. л. куркумы за 15 минут до еды поможет уменьшить дозу инсулина при инсулин-зависимой форме диабета.

6. Закапывание 5 капель свежего сока горькой дыни в каждую ноздрю благотворно действует при желтухе, гипертиреозе и головных болях типа мигрени. Закапывать следует утром и вечером.

Кинза, иногда называемая китайской петрушкой или лист кориандра, имеет сладкий, вяжущий вкус, оказывает охлаждающее действие, обладает острым випаком. Она уравнивает все доши и особенно благотворна для разжигания пищеварительного огня, при тошноте, лихорадке, кашле и для

утоления жажды.

1. Свежий сок⁶ кинзы помогает при кожных ожогах, действуя успокаивающе. Принимайте по 2 ст. л. сока внутрь три раза в день и прикладывайте мякоть измельченной кинзы на обожженные участки.

2. Чтобы снизить высокую температуру, принимайте по 2 ст. л. сока кинзы три раза в день.

3. При ощущении жжения при мочеиспускании смешайте 2 чайные ложки сока кинзы с 1/2 стакана воды от сваренного риса (для чего отварите 1/4 стакана риса в 2-3 стаканах воды). Принимайте 3 раза в день.

4. Для устранения кашля смешайте 2 чайные ложки сока кинзы с ч. л. пальмового или любого другого натурального сахара и 1/2 ч. л. имбиря. Принимайте по 1 чайной ложке по мере необходимости.

5. При конъюнктивите прикладывайте кашлицу из свежих листьев кинзы к векам.

Лук (приготовленный) имеет сладкий острый вкус, оказывает согревающее действие, обладает сладким вкусом. Сырой лук возбуждает вату и питту, но успокаивающе действует на капху. В приготовленном же виде лук успокаивает вату и капху, но по-прежнему может возбуждать питту, если употреблять его в больших количествах.

1. При судорогах и обмороках помогает вдыхание до появления слез разрезанной пополам луковички.

2. В случае эпилептических судорог прекратить их поможет закапывание в глаза по 2 капли свежесжатого лукового сока.

3. При геморрое принимайте внутрь два раза в день смесь одной столовой ложки лукового сока с ч. л. натурального сахара и 1/2 ч. л. гхи.

4. Для снижения высокой температуры приложите кашлицу из натертого лука (в тряпочке) сначала ко лбу, затем к пупку и держите в каждом из указанных мест по 10 минут.

5. В случае половой слабости принимайте 2 раза в день смесь столовой ложки лукового сока с ч. л. сока имбиря.

6. При учащенном сердцебиении принимайте по 2 чайные ложки лукового сока, смешанного с 1/2 ч. л. ситопалади, 2 раза в день.

7. Чтобы помочь в состояниях, вызванных высоким уровнем холестерина, возьмите ч. л. лукового сока, смешайте с щепоткой трикату и принимайте перед обедом и ужином.

Морковь имеет сладкий, острый вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым вкусом. Она успокаивающе действует на капху и вату, но может возбудить питту, если употребляется в избытке. Морковь хорошо переваривается, оказывает слабительное действие и очищает организм от токсинов.

1. Смешайте по 1/2 стакана свежего морковного и свекольного соков с щепоткой молотого кумина и пейте дважды в день натощак, это является хорошим средством при анемии.

2. Для облегчения состояния при геморрое возьмите стакан морковного сока, смешайте его с двумя чайными ложками сока кинзы и принимайте два раза в день натощак по стакану.

3. При хроническом течении спру-эндемическом

заболевании тропических районов — пейте по стакану морковного сока с щепоткой трикату два раза в день.

4. При хроническом расстройстве пищеварения следует регулярно пить стакан морковного сока с щепоткой молотого имбиря.

5. Тщательно смешанные 1/2 стакана морковного сока с таким же количеством сока алоэ может служить противораковым средством. Принимать 2 раза в день.

Помидоры принадлежат к семейству пасленовых. Они бывают зеленого, желтого и красного цветов. Зеленые и желтые томаты имеют кисло-сладкий вкус, согревающее действие, обладают острым вкусом, согревающее действие, обладают острым вкусом. Они могут выводить из равновесия все три доши. Красные помидоры имеют кислый, слегка острый вкус и обладают кислым вкусом. Они охлаждающе действуют на желудок, но оказывают согревающее действие в кишечнике. Красные томаты в сыром виде также выводят из равновесия все доши, но приготовленные с кумином, горчицей и куркумой и употребляемые время от времени они подходят всем. Помидоры богаты оксалиновой кислотой и тем самым способствуют образованию камней в почках.

Вообще говоря, томаты токсичны для организма. Несмотря на это, в Аюрведе рекомендуется употребление томатов, приготовленных с определенными специями в лечебных целях.

1. Не следует включать их в рацион при повышенной кислотности желудочного сока, артритах, ишиасе, камнях в почках и желчном пузыре. Семена сырых томатов могут вызвать боли в животе.

2. Так как мясо — это трудноперевариваемая пища, то за час до употребления мясных блюд можно выпить стакан томатного сока с щепоткой кумина, что поможет процессу пищеварения.

3. При расстройстве пищеварения облегчение может принести стакан томатного сока с 1/4 ч. л. черного перца, щепоткой асафетиды и таким же количеством каменной соли.

4. При умственной усталости и бессоннице попробуйте выпить стакан томатного сока с двумя чайными ложками натурального сахара и двумя щепотками мускатного ореха днем между 4 и 5 часами. Ужинайте не позже 6—7 часов вечера и скорее всего в эту ночь вы будете спать крепко.

5. При ожирении выпивайте стакан томатного сока с двумя щепотками трикату рано утром (не ешьте и не пейте ничего после этого в течение двух часов). Это поможет уменьшить количество жира и похудеть.

6. При сухом кашле, одышке на фоне дыхательной недостаточности, боли в грудной клетке поможет употребление стакана томатного сока с ч. л. куркумы, двумя чайными ложками сахара и щепоткой молотой гвоздики. Принимать эту смесь следует натощак, после чего не пить и не есть в течение по меньшей мере часа.

Редис (в особенности дайкон — белый длинный редис) имеет острый вкус, согревающее действие, острый вкус. Людям капха-конституции он подходит прекрасно, но возбуждает питту. В сыром виде

он также возбуждает вату. Редис действует как ветрогонное средство, очищает печень и помогает при глистных инвазиях.

1. Две чайные ложки свежего сока из редиса с щепоткой имбиря способствуют «разжиганию» агни, улучшая этим пищеварение.

2. Принимая по 2 чайные ложки сока редиса с двумя щепотками аджвана и щепоткой асафетиды 2 раза в день натощак,

вы уменьшите вздутие живота, вызванное избытком газообразования в кишечнике.

3. Две чайные ложки сока редиса с щепоткой кориандра помогут освободиться от болей в области печени при ее дисфункции.

4. Для лечения глистных инвазий попробуйте употреблять 2—3 раза в день по 2 чайные ложки сока редиса с 1/2 ч. л. виданги.

Чеснок имеет острый, горький, вяжущий, слегка сладковатый вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Он успокаивает вату и капху, но действует возбуждающе на питту. Чеснок является хорошим сердечным, легочным и мышечным тоником. Он предотвращает газообразование в кишечнике и корректирует дыхательную недостаточность. Чеснок можно использовать как болеутоляющее и возбуждающее половую активность средство.

1. При болях в ухе попробуйте чесночное масло, приготовив его следующим образом: потушите в 1 чайной ложке кунжутного масла четверть зубца чеснока. Лучше использовать металлическую ложку с длинной ручкой. Затем процедите, охладите и перед сном закапайте в ухо три капли.

2. Для уменьшения болей в области увеличенной селезенки, а также ее размеров смешайте 1/2 ч. л. молотого сухого чеснока, столько же харитаки и четверть ч. л. пиппали. Принимайте на ночь с теплой водой. Или попробуйте смесь из одного нарезанного зубчика чеснока, щепотки пиппали, двух щепоток харитаки и столовой ложки сока алоэ. Принимайте это средство 2—3 раза в день.

3. При хроническом расстройстве пищеварения перед обедом и ужином принимайте смесь из 1/4 ч. л. чесночного порошка, 1/2 ч. л. трикату и щепотки каменной соли. Или нарежьте дольку чеснока, добавьте четверть ч. л. кумина, щепотку каменной соли, щепотку трикату и ч. л. лимонного сока. Принимать перед едой.

4. Чеснок полезен при ожирении, артритах, высоком уровне холестерина и хроническом кашле. В этих случаях перед едой съешьте дольку мелко нарезанного чеснока с 1/2 ч. л. натертого корня имбиря и 1/2 ч. л. лаймового (лимонного) сока.

5. При хроническом кашле 2 раза в день принимайте смесь из четырех частей порошка из чеснока и одной части трикату с добавлением меда.

6. Возьмите 108 зубцов чеснока, очистите и поместите на желтую нитку наподобие «ожерелья». С таким «ожерельем» на шее ребенок не будет кашлять и простужаться.

7. При острых болях в животе попробуйте принять 10 капель чесночного масла с 1/2 ч. л. гхи.

8. Чесночное молоко: смешайте вместе 1 стакан молока, четверть стакана воды и 1 нарезанный зубчик чеснока. Уваривайте при слабом кипении, пока

не останется 1 стакан жидкости. Принимайте перед сном, это сделает сон крепким, а также поможет при артритах. Это средство также является афродитиком, то есть возбуждает половое влечение.

Шпинат имеет вяжущий, острый, сладкий, горький вкус, охлаждающее действие, сладкий випак. Он возбуждает вату. В сыром виде возбуждает питту. При правильном применении хорошо действует на капху.

Шпинат является слабительным средством, труден для переваривания. Не следует употреблять шпинат в пищу людям с камнями в желчном пузыре или почках.

1. При отеках, припухлостях можно делать примочки из сока шпината.

2. Принимая по 1/3 стакана сока шпината с щепоткой пиппали 2 раза в день, можно ослабить симптомы бронхиальной астмы.

3. При хроническом кашле ешьте 2 раза в день натощак суп из шпината, добавляя в него 1/4 ч. л. имбиря.

СПЕЦИИ

Аджван имеет острый вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Он успокаивающе действует на вату и капху и может возбуждать питту. Это прекрасное болеутоляющее средство и сердечный тоник. Аджван также действует как ветрогонное. Он горячий, глубоко проникает, острый и, таким образом, способствует усилению агни и улучшению пищеварения.

1. При острой боли в животе на фоне расстройства пищеварения попробуйте пожевать 1/2 ч. л. аджвана с щепоткой соли, запивая стаканом теплой воды.

2. При тошноте и рвоте пожуйте 1/2 ч. л. аджвана с одной гвоздичиной 2—3 раза в день, запивая 1/2 стакана теплой воды.

3. Употребление два раза в день 1/2 ч. л. аджвана, 1/4 ч. л. пиппали и 1/2 ч. л. зерен мака, настоянных в стакане горячей воды в течение 10 минут, благотворно действует при кашле с выделением мокроты и других видах простудных заболеваний с лихорадочной капха-типа.

4. При возникшем остром раздражении в горле и кашле пожуйте 1/2 ложки аджвана, запив его стаканом теплой воды.

5. При сухом кашле жуйте по четверти ч. л. аджвана, смешанного с ч. л. натурального сахара.

6. При обильном, чрезмерном мочеиспускании помогает смесь из 1/2 ч. л. аджвана и такого же количества черных семян кунжута. После разжевывания запить 1/2 стакана теплой воды.

7. Употребление 3 раза в день после еды в течение 2 недель смеси из 1/4 ч. л. аджвана и 1/2 ч. л. виданги может помочь уничтожить глисты в кишечнике.

Гвоздика имеет острый, горький вкус, оказывает согревающий эффект, обладает острым випаком. Ее острота увеличивает питту, но уменьшает вату и капху. Это хорошее средство для стимуляции пище-

варения, она оказывает положительное действие при застое в пазухах носа и заложенности бронхиального дерева.

1. Смесь ч. л. меда с щепоткой молотой гвоздики помогает при простуде или кашле.

2. Смесь щепотки молотой гвоздики с четвертью ч. л. трикату и ч. л. меда поможет при расстройстве пищеварения и плохом аппетите. Принимать за 5 минут до еды.

3. Медленно съеденная смесь из щепотки молотой гвоздики, такого же количества кардамона, 1/2 ч. л. молотого корня солодки и ч. л. меда поможет при охриплости голоса.

4. При диарее поможет употребление следующего состава: 1/2 стакана йогурта с щепоткой молотой гвоздики, шафрана и мускатного ореха. Принимать 2 раза в день.

5. При сильной зубной боли капните на зуб 1 каплю гвоздичного масла.

Горчичное семя. Коричневые или черные семена горчицы имеют острый вкус, оказывают согревающее действие, обладают острым випаком. Они успокаивают вату и капху, но возбуждают питту, если используются в избытке. Наиболее сильное действие семян горчицы проявляется при лечении бронхиальной системы. Они также очень полезны при вывихах и болях и лечении глистных инвазий. Горчица также способствует пищеварению. Горчичное масло обладает сильным запахом и оказывает согревающее действие, поэтому больше всего подходит к употреблению в холодном климате. Если вы готовите на горчичном масле, то другие вкусы подавляются. Желтые семена горчицы обладают подобными, но менее выраженными свойствами.

1. При бронхиальной астме попробуйте принимать 2—3 раза в день натошак ч. л. горчичного масла из коричневых семян, смешанного с ч. л. натурального сахара. Можно также попробовать чай, заваренный из четверти ч. л. молотых семян горчицы и такого же количества пиппали или черного перца,

с 1—2 чайными ложками меда. Втирание горчичного масла в грудную клетку также может принести некоторое облегчение.

2. При продолжительном кашле смешайте по 1/2 ч. л. молотые семена горчицы, порошок имбиря с ч. л. меда и медленно съешьте. Принимать 2—3 раза в день.

3. При кожном зуде смажьте соответствующие участки горчичным маслом за час до купания. Однако не пользуйтесь

этим средством для чувствительных тканей в области гениталий или сосков.

4. При вывихах лодыжки, мышечных или суставных болях, отеках ног сделайте горячую ванну для ног или рук, опустив в воду матерчатый мешочек с семенами горчицы. Втирание горчичного масла в пораженные артритом суставы поможет растворению кристаллов, вызывающих трение.

5. Припарка из кашицы горчичных семян (завернутых в хлопковую тряпочку) хорошо помогает при болях в мышцах.

6. Вышеописанная припарка также помогает при увеличении селезенки и уменьшает возникающие в связи с этим боли.

7. При кишечной форме гельминтозов сделайте смесь из ч. л. молотых семян горчицы, 1/2 ч. л. кайенского перца и очень маленькой щепотки асафетиды. Поместите полученную смесь в капсулы (размера «00») и принимайте по 1 капсуле после каждого приема пищи в течение 15 дней, при этом, чтобы не возбудить питту, с каждой капсулой употребляйте по столовой ложке сока алоэ. Это средство подходит и вашим домашним животным.

Имбирь. Корень свежего имбиря имеет острый вкус, оказывает согревающее действие, обладает сладким випаком. Хотя он и действует уравновешивающе на все три доши, людям питта-конституции следует употреблять его в очень умеренных количествах. С другой стороны, сухой имбирь имеет острый вкус, согревающее действие, но обладает острым випаком. Он успокаивает вату и капху, но питту может возбуждать больше, чем свежий имбирь. Эта разница в производимом эффекте обусловлена различным эффектом после переваривания (випаком) имбиря свежего и высушенного.

1. Имбирь в любом виде зажигает пищеварительный огонь, улучшая переваривание пищи, всасывание питательных веществ и их усвоение. Имбирь улучшает циркуляцию, устраняет закупорки, помогает разрушению тромбов, чем способствует предотвращению сердечных приступов. Это хорошее домашнее средство при простудах, кашле и респираторной одышке.

2. Если за 10 минут до еды пожевать небольшой кусочек свежего имбиря с щепоткой соли, это возбуждает аппетит и стимулирует агни.

3. Смесь из ч. л. сока свежего имбиря и ч. л. лаймового (лимонного) сока, принятая после обеда, поможет пищеварению. Это средство также действует как ветрогонное, послабляющее и устраняет боли в нижней части живота.

4. Тошноту и рвоту можно успокоить, приняв смесь из ч. л. сока свежего имбиря и такого же количества лукового сока.

5. Втирание небольшого количества сока имбиря в околопупочную область поможет остановить понос и боль в животе.

6. Смесь из ч. л. сока свежего имбиря и ч. л. меда поможет при заложенности носовых пазух. Принимать 3 раза в день.

7. При симптомах гриппа, простуде, кашле и заложенности в грудной клетке благотворно действует чай из 1/2 ч. л. сухого имбиря и такого же количества корицы и фенхеля на чашку воды.

8. Смесь из чайной ложки сока имбиря, чайной ложки лаймового (лимонного) сока и двух щепоток каменной соли смягчает охриплость голоса, боль в грудной клетке, хрипы и кашель.

9. Аппликации из 1/2 ч. л. сухого имбиря с водой на лоб помогают при головной боли, вызванной воспалением лобных пазух носа. Люди питта-типа должны быть осторожны с этим средством, так как оно может вызвать слабые ожоги кожи. Поэтому всегда следует вымыть кожу после такого лечения.

10. При плохой переносимости полетов на самолете за час до полета примите 1 капсулу (размера «00») с порошком имбиря.

11. Пол-ложки трикату (смесь равных частей сухо-

го имбиря, черного перца и пиппали) с чайной ложкой меда — прекрасное средство для сжигания амы (токсинов) и избытка капхи в легких, регулирования уровня холестерина и ожирения. Принимайте 2—3 раза в день перед едой.

12. Употребление имбирного чая с 30 граммами касторового масла перед сном поможет при ревматоидном артрите.

13. Слегка поджарьте ст. л. молотого имбиря в 2 столовых ложках гхи в чугунной посуде до получения пасты. Употребляйте по 1/2 ч. л. 3 раза в день при диарее, болях в области селезенки и остеоартрите.

Кардамон имеет сладкий, острый вкус, охлаждающее действие, острый випак. Он уменьшает вату и капху и в избытке увеличивает пितту. Он полезен при кашле, дыхательной недостаточности, жжении при мочеиспускании и геморрое. Кардамон способствует пищеварению и улучшает вкус пищи.

1. стакан горячего молока с 1/2 ч. л. гхи и щепоткой кардамона и асафетиды помогает при половой слабости.

2. Уменьшению кровотечений и кровоточивости поможет прием смеси из щепотки кардамона и такого же количества шафрана и мускатного ореха, смешанных с 1/2 ч. л. меда и ч. л. сока алоэ. Принимать 2 раза в день.

3. При кашле и одышке на фоне дыхательной недостаточности может помочь употребление смеси из щепотки кардамона,

щепотки каменной соли, чайной ложки гхи и 1/2 ч. л. меда. Этот состав следует медленно слизывать с ложки.

4. Облегчение при жжении во время мочеиспускания приносит употребление двух раз в день 1/2 стакана огуречного сока с щепоткой кардамона.

5. Смесь 1/2 стакана йогурта с двумя щепотками кардамона и 1/2 ч. л. меда помогает при тошноте.

6. Употребление двух щепоток кардамона с овсяной или кукурузной кашей помогут предотвратить кариес зубов.

7. Употребление кофе угнетающе действует на надпочечники. Нейтрализовать стрессовый эффект кофе поможет добавление по щепотке имбиря и кардамона.

Кориандр имеет сладкий, вязущий вкус, оказывает охлаждающее действие, обладает сладким випаком. Он подходит всем трем дошам. Кориандр улучшает пищеварение, уменьшает лихорадку и действует как диуретик.

Примечание: нижеследующие рекомендации имеют в виду семена кориандра, кинза тоже имеет подобный, хотя и более слабый эффект.

1. При ощущении жжения в мочеиспускательном канале или повышенной жажде возьмите ч. л. семян кориандра и по 1/2 ч. л. амалаки и сахара. Залейте стаканом кипящей воды и оставьте настаиваться на ночь. Выпейте сразу после пробуждения.

2. При лихорадке приготовьте настой из смеси 1/2 ч. л. кориандра и такого же количества корицы, а также 1/4 ч. л. имбиря. Перед употреблением настаивайте 10 минут.

3. Настой из ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. гокшуры в стакане горячей воды, слитой после мытья рисовой

крупы, поможет при затрудненном мочеиспускании, сопровождающемся жжением, а также при наличии камней в почках. Принимайте 2 раза в день.

4. Состояния, вызванные высокой питтой, такие как сыпь, крапивница и тошнота, можно облегчить, выпивая 2 раза в день настой из ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. кумина и ч. л. натурального сахара в стакане горячего молока.

5. Для лечения конъюнктивита приготовьте следующий состав для промывания глаз. Настаивайте ч. л. семян кориандра в стакане кипящей воды не менее 15 минут. Тщательно процедите и остудите. Промойте глаза этим настоем. (Он может храниться в холодильнике 2—3 дня.)

6. При кашле выпейте такой настой: в 1 стакане воды, слитой после промывания рисовой крупы, размешайте ч. л. натурального сахара и ч. л. молотого кориандра.

7. Чай, приготовленный из равных частей семян кумина, кориандра и фенхеля, является прекрасным средством для пищеварения. Настаивайте из расчета ч. л. этой смеси на стакан воды в течение 10 минут.

Корица имеет сладкий, острый, горький вкус, обладает согревающим действием и острым випаком. Она успокаивает вату и капху, но употребляемая в избытке возбуждает питту. Корица способствует пищеварению, полезна при токсических состояниях (избытке амы), улучшает циркуляцию. Благодаря своей способности «разжижать» кровь она предотвращает сердечные приступы.

1. Смешайте 1/2 ч. л. молотой корицы и ч. л. меда и принимайте 2—3 раза в день при простуде, кашле или заложенности дыхательных путей.

2. При головной боли, вызванной синуситом, сделайте пасту из молотой корицы и воды и приложите ее к пазухам.

3. При диарее может помочь употребление 2—3 раза в день 1/2 стакана йогурта с 1/2 ч. л. корицы и щепоткой мускатного ореха.

4. Чтобы улучшить слабую циркуляцию, снизить уровень холестерина, уменьшить симптомы астмы, сделайте чай из 1

ч. л. корицы, 1/4 ч. л. трикату, ч. л. меда и стакана горячей воды. Настаивайте 10 минут и пейте 2 раза в день.

Кумин — семена с ароматным запахом, хорошо действует на все три доши. Кумин часто употребляется в аюрведической кулинарии благодаря своему, только ему присущему вкусу и чудесным лечебным свойствам. При «любых» жалобах по поводу расстройства пищеварения можно просто сказать: «Закрой глаза и съешь кумин!». Кумин разжигает пищеварительный огонь и улучшает всасывание минеральных веществ в кишечнике. Он действует как ветрогонное и может оказывать мягкое болеутоляющее действие. Кумин может уменьшить боль в животе, тошноту и диарею, а также способствует восстановлению тканей.

1. Чтобы снизить высокую температуру, смешайте равные количества семян кумина, кориандра и фенхеля, залейте ч. л. этой смеси стаканом кипятка, настаивайте 10 минут и затем выпейте.

2. При болях в желудке сделайте смесь из 1/3 ч. л. молотого кумина, щепотки асафетиды и щепотки каменной соли. Тщательно разжуйте эту смесь и запейте стаканом теплой воды.

3. При тошноте или расстройстве желудка облегчение принесет чай, приготовленный из ч. л. семян кумина и щепотки молотого мускатного ореха, настоянного в 1 стакане кипятка в течение 10 минут.

4. При вагинальных инфекциях, сопровождающихся белыми выделениями, попробуйте следующий состав: ч. л. семян кумина, ч. л. гхи, ч. л. мелко нарубленного корня солодки залить 1/2 литра кипящей воды и настаивать 10 минут. Затем процедить, охладить до температуры тела и использовать для спринцевания.

5. Чтобы уменьшить болезненность во время менструации, медленно разжуйте ложку поджаренных без масла на чугун-

ной сковороде семян кумина. Жарить следует до появления выраженного пряного запаха. После разжевывания семян выпейте ст. л. сока алоэ.

Куркума. Свежий корень куркумы выглядит, как имбирь, но внутри он красного или желтого цвета. Красный корень называется кумкум и считается священным. Только желтый корень употребляется для приготовления пищи и в медицинских целях. Куркума — одно из лучших лечебных средств, применяемых в Аюрведе. Она лечит человека в целом. Куркума имеет острый, горький, вяжущий вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Она подходит людям всех типов конституции. Она может стимулировать вату, не возбуждая ее. Куркума способствует пищеварению, помогает поддерживать нормальную кишечную флору, уменьшает количество газов, имеет тонизирующие свойства и действует как антибиотик. Ею пользуются при кашле, ячмене, диабете, геморрое, порезах, ранах, ожогах и кожных заболеваниях. Куркума уменьшает состояние тревоги и воздействие стресса.

Примечание: страдающим гипогликемией не следует употреблять куркуму в больших количествах, а лишь понемногу при приготовлении пищи.

1. Имейте в виду, что куркума оставляет желтые пятна на одежде и коже.

2. При бронхите, сухости и першении в горле, тонзиллите и фарингите выпейте перед сном стакан горячего молока, вскипятив в нем ч. л. куркумы.

3. При наружном геморрое смажьте соответствующие места перед сном смесью из 1/2 ч. л. куркумы с ч. л. гхи.

4. При фиброзно-кистозной мастопатии приложите к груди на ночь пасту из 1/2 ч. л. куркумы и ч. л. теплого касторового масла. (Помните, что и кожа и одежда окрасятся в желтый цвет.)

5. Чтобы стабилизировать уровень сахара в крови при диабете, поместите порошок куркумы в капсулы (размера «00») и принимайте по 2 капсулы три раза в день за 5 минут до еды.

6. При анемии добавьте к чашке йогурта около ч. л. куркумы и съешьте такую порцию утром и днем натощак, но не после захода солнца. При возбужденной капхе употребляйте это средство следует только днем.

7. При порезах, ранах, грибковом поражении ногтей

приложите смесь из 1/2 ч. л. куркумы и ч. л. геля алоэ к пораженному участку кожи.

8. При отеке в результате травматического повреждения приложите пасту из куркумы и воды.

9. Чтобы вылечить ячмень на глазу, приложите к веку пасту из равных частей куркумы и порошка красного сандалового дерева с дистиллированной водой.

10. В случае отека и воспаления десен и изъязвлений во рту нанесите немного куркумы прямо на пораженные участки.

11. Чтобы кожа была красивой, принимайте ежедневно капсулу с куркумой. Если беременная женщина регулярно принимает куркуму, то у ребенка будет великолепная кожа.

12. Если в семье прослеживаются случаи меланомы, то употребление 1—2 капсул куркумы три раза в день будет хорошей профилактической мерой.

13. Для защиты родинок от солнечного света смажьте их смесью из двух частей гхи и одной части куркумы.

14. Если носить корень куркумы в кармане или надеть на шею на желтой шелковой нитке, то он защитит вас от болезней.

Лавровый лист имеет горький, острый вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Он увеличивает питту, уменьшает вату и капху. Лавровый лист способствует потоотделению, помогает и стимулирует пищеварение, разжигает агни и может оказывать мочегонное действие.

1. При расстройстве пищеварения попробуйте выпить после еды настоянный в течение 10 минут порошок лаврового листа (1/2 ч. л. на стакан горячей воды) с щепоткой кардамона.

2. При боли в животе может помочь употребление перед обедом и ужином смеси из 1/4 ч. л. лаврового листа, 1/4 ч. л. аджвана и ч. л. меда.

3. Смесь из 1/2 ч. л. лаврового листа и такого же количества виданги с ч. л. меда перед обедом и ужином поможет при глистной инвазии.

4. Принимая 2 раза в день смесь из 1/4 ч. л. лаврового листа, прокипяченного в 1/2 стакана молока, поможет устранить угрозу выкидыша.

5. Для нормализации уровня сахара в крови при диабете попробуйте принимать два раза в день перед обедом и ужином смесь из 1/2 ч. л. молотого лаврового листа, такого же количества куркумы и 1 столовой ложки геля алоэ. Принимать следует до нормализации показателей сахара в крови.

6. При кашле и астме поможет употребление 2—3 раза в день смеси из 1/2 ч. л. лаврового листа, 1/4 ч. л. пиппали и ч. л. меда.

Мускатный орех имеет острый, горький вяжущий вкус, оказывает согревающий эффект, обладает острым випаком. Он увеличивает питту и уменьшает вату и капху. Мускатный орех улучшает вкус пищи. Он стимулирует пищеварение, ослабляет кашель, способствует сну и уменьшает боль.

1. При головной боли приложите кашицу из мускатного ореха с водой к соответствующему участку.

2. При бессоннице, перед тем как лечь в постель, нанесите однородную пасту из равных частей молотого мускатного ореха и гхи вокруг глаз и на лоб, а

также выпейте стакан горячего молока с щепоткой мускатного ореха. Это может вызвать запор, поэтому сразу после пробуждения рекомендуется выпить стакан отвара из 1/2 ч. л. трипхалы на стакан кипятка.

3. При диарее испробуйте смесь 1/3 ч. л. мускатного ореха и одной ч. л. теплого гхи. Принимать 2—3 раза в день, медленно слизывая с ложки.

4. При тошноте и утреннем недомогании во время беременности выпивайте полстакана теплого молока с щепоткой кардамона и мускатного ореха.

5. Для уменьшения болей при артрите попробуйте втирать масло мускатного ореха в область больного сустава.

Соль оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Она увеличивает питту и капху и уменьшает вату. Соль способствует пищеварению и улучшает вкус пищи. Она оказывает слабительное и антисептическое действие. Может быть использована как рвотное. Каменная соль является минералом и особенно благотворна для пищеварения. Она имеет характерный вкус и в меньшей степени выводит из равновесия питту и капху. Каменная соль не задерживает воду в организме.

1. При головной боли, вызванной синуситом, размешайте 1/2 ч. л. соли в 1/2 стакана теплой воды. Закапывайте по 5 капель в каждую ноздрю, что поможет промыть носовые пазухи.

2. При ощущении тошноты или простуде (с избытком капхи в желудке) размешайте 2 чайные ложки соли примерно в пол-литре воды и выпейте. Затем вызовите рвоту, надавив на корень языка.

3. Улучшить работу кишечника при дистонии кишечника можно выпив стакан воды с ч. л. соли, это поможет устранить запор.

4. При головокружении в результате усиленного потоотделения выпейте стакан воды с маленькой щепоткой соли и 1/2 ч. л. лаймового (лимонного) сока.

5. При отеке и припухлости при вывихе лодыжки поддержите ногу 15 минут в горячей воде с добавлением двух столовых ложек соли на 4—4,5 литра воды.

6. Наложение пасты из одной части соли и 2 частей куркумы с водой может уменьшить припухлость в месте ушиба.

7. При воспалении в горле помогает полоскание из 1 стакана горячей воды с 1/2 ч. л. соли и ч. л. куркумы.

Тулси (индийский базилик или базилик священный) имеет острый, горький вкус, оказывает согревающее действие, обладает острым випаком. Он увеличивает питту и уменьшает вату и капху. У него освежающий, приятный запах, тулси в доме способствует очищению пространства. Он благотворно действует при лихорадке, кашле и одышке на фоне респираторных заболеваний.

Примечание: базилик, произрастающий в Северной Америке, имеет сходные, но более слабые свойства.

1. При гриппе принимайте чай из ч. л. базилика на один стакан воды.

2. При длительном повышении температуры приготовьте чай из базилика с щепоткой черного перца. Пейте 2—3 раза в день.

3. При обычной простуде, кашле и заложенности пазух носа сделайте настой из четверти ч. л. базилика, такого же количества сухого имбиря и 1/2 ч. л. корицы на стакан горячей воды. Принимайте 2—3 раза в день.

4. При язвенном колите замочите ч. л. семян базилика в стакане воды на ночь. Утром слейте воду, смешайте семена с 1/2 стакана йогурта и выпейте.

5. При тошноте и рвоте помогает употребление 2 раза в день смеси из ч. л. свежеприготовленного сока базилика с ч. л. меда.

Фенхель имеет сладкий, острый вкус, оказывает охлаждающее действие, обладает сладким випаком. Фенхель обладает маслянистыми свойствами, он успокаивающе действует на все три доши. Фенхель способствует пищеварению и имеет мочегонный эффект. Также он помогает при глистных инвазиях и приносит облегчение при геморрое.

1. При расстройстве пищеварения жуйте по 1/2 ч. л. семян фенхеля и кумина после каждой трапезы.

2. При остро возникшей диарее жуйте 2—3 раза в день смесь молотого фенхеля с порошком имбиря.

3. При острых простудных заболеваниях, кашле и заложенности верхних дыхательных путей попробуйте жевать 2—3 раза в день слегка поджаренный молотый фенхель, добавив немного натурального сахара.

4. При отеках попробуйте дважды в день пить настой из ч. л. семян фенхеля на стакан кипятка.

5. При ощущении жжения во время мочеиспускания пейте чай из фенхеля с ч. л. натурального сахара.

Черный перец имеет острый вкус, оказывает согревающий эффект, обладает острым випаком. Он уменьшает вату и капху и увеличивает питту. Он полезен для пищеварения, при кашле, глистных инвазиях и благотворно действует на легкие и сердце.

1. При охриплости голоса попробуйте медленно съесть смесь из ч. л. гхи с 1/4 ч. л. молотого черного перца.

2. При кашле попробуйте принимать после еды состав из ч. л. меда с четвертью ч. л. молотого черного перца.

3. При длительном повышении температуры принимайте 2—3 раза в день чай из ч. л. тулси (базилика священного) на стакан горячей воды с добавлением 1/4 ч. л. молотого черного перца и ч. л. меда.

4. При диарее поможет употребление 2 раза в день по стакану ласси с двумя щепотками черного перца.

5. При болях в нижней части живота попробуйте принять смесь из щепотки черного перца и такого же количества асафетиды с ч. л. гхи.

6. При аллергических высыпаниях на коже смешайте ч. л. гхи с щепоткой черного перца. Употребляйте эту смесь внутрь и наружно на область высыпаний.

Шафран имеет сладкий, острый и горький вкус, оказывает охлаждающее действие, обладает сладким випаком. Он уравнивает три доши и улучшает цвет и состояние кожи. В числе его многочисленных применений — очищение крови, детоксика-

ция печени, тоник для нервной системы и сердца, «разжижение» крови. Шафран усиливает половое чувство и увеличивает количество сперматозоидов. Он также применяется при кашле, простуде, заложенности и при геморрое.

1. При половой слабости пейте стакан горячего молока с щепоткой шафрана.

2. При геморрое принимайте внутрь 2 раза в день щепотку шафрана, 1/4 ч. л. трипхалы и столовой ложкой геля алоэ.

3. Чтобы ослабить некоторые из симптомов астмы и кашля, смешайте щепотку шафрана, 1/2 ч. л. трикату и чайной ложкой меда и принимайте эту смесь 2—3 раза в день.

4. При учащенном сердцебиении и боли в грудной клетке вскипятите по полстакана молока и воды вместе, добавив 2 щепотки шафрана и 1/2 ч. л. арджуны. Принимайте по 2—3 раза в день.

5. Напиток, приготовленный из щепотки шафрана и 1/2 ч. л. брами (готу кола), вскипяченных в стакане молока, является прекрасным тоником для мозга.

6. При конъюнктивите закапывайте по 2 капли в каждый глаз однопроцентный раствор, приготовленный разведением розовой и шафранной воды дистиллированной водой. Шафранная вода готовится замачиванием щепотки шафрана в 1/4 стакана воды в течение не менее 15 минут.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНСТИТУЦИИ

Чтобы определить свой тип конституции, лучше всего дважды заполнить следующую ниже таблицу. Первый раз выберите наиболее постоянные черты и свойства, присущие вам в течение долгого периода жизни, то есть вашу пракрити, а затем заполните таблицу второй раз, теперь уже отражая свое состояние и чувства за последний период времени (1—2 месяца). Лучше, если вам поможет друг, опрашивая вас и заполняя таблицу, так как он скорее всего будет более беспристрастным.

После заполнения таблицы просуммируйте очки под столбиками вата, питта и капха, и вы сможете оценить соотношение дош в вашей конституции. У большинства людей доминирующей окажется одна доша, лишь у некоторых две доши будут более или менее равны и лишь у единиц все три доши окажутся в равных пропорциях. Далее, если ваша викрити обнаруживает, например, более сильную питту, чем пракрити, то постарайтесь придерживаться диеты, успокаивающей питту. Если у вас получилось, что ваши пракрити и викрити находятся практически в равных состояниях, то вам подойдет диета, соответствующая доминирующей в вашей конституции доше. Если же в данный момент вы страдаете от какого-либо наглядно проявляющегося расстройства капхи, например заложенности синусов носа, целесообразно выбрать диету, успокаивающе действующую на капху, и придерживаться ее вплоть до исчезновения симптомов расстройства.

	В П К	ВАТА	ПИТТА	КАПХА
Телосложение	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Стройное	Среднее	Крупное
Вес	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Небольшой	Средний	Избыточный
Кожа	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Тонкая, сухая, холодная, грубая, темная	Гладкая, жирная, теплая, розовая	Толстая, жирная, холодная, белая, бледная
Волосы	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Темно-коричневые, черные, спутанные, ломкие, тонкие	Прямые, жирные, светлые, седые, рыжие, склонность к облысению	Толстые, кудрявые, жирные, волнистые, пышные, любого цвета
Зубы	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Большие, торчащие, редко посаженные, тонкие десны	Средние, мягкие, ранимые десны	Здоровые, белые, крепкие десны
Нос	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Неправильной формы, со смещенной перегородкой	Длинный, острый, с красным кончиком	Короткий, округлый, «кнопкой»
Глаза	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Маленькие, глубоко посаженные, сухие, «бегающие», черные, коричневые, беспокойные	Зоркие, пронизательные, серые, зеленые, с желтоватыми или красноватыми белками, чувствительные к свету	Большие, красивые, голубые, спокойные, ласковые
Ногти	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Сухие, неровные, хрупкие, легко ломаются	Острые, гибкие, розовые, блестящие	Толстые, жирные, гладкие, полированные
Губы	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Сухие, склонность к образованию трещенок, с черным или коричневатым оттенком	Красные, склонность к воспалению, с желтоватым оттенком	Гладкие, жирные, бледные, с беловатым оттенком
Подбородок	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Тонкий, угловатый	Заостренный	Округлый, двойной
Щеки	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Морщинистые, впалые	Гладкие, плоские	Округлые, пухлые
Шея	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Тонкая, длинная	Средняя	Толстая, в складках
Грудная клетка	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Плоская, впалая	Умеренных размеров	Широкая, округлая
Живот	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Тонкий, плоский, впалый	Средних размеров	Большой, «брюшко»
Пупок	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Маленький, неправильной формы, часто пупковая грыжа	Овальный, поверхностный	Большой, глубокий, круглый, растянутый
Бедра	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Стройные, тонкие	Умеренных размеров	Тяжелые, большие
Суставы	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Похрустывающие	Средние	Большие, хорошо смазанные

	В П К	БАТА	ПИТТА	КАПХА
Аппетит	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Непостоянный, пониженный	Сильный, нестерпимый	Умеренный, но постоянный
Пищеварение	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Нерегулярное, образует газы	Быстрое, вызывает жжение	Растянутое во времени, образует слизь
Любимые вкусы (здоровая норма)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Сладкий, кислый, соленый	Сладкий, горький, вязущий	Горький, острый, вязущий
Жажда	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Переменная	Избыточная	Бывает редко
Стул	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Запоры	Неоформленный, частый	Вялый, густой, жирный
Физическая активность	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Чрезмерная	Умеренная	Пониженная
Умственная активность	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Постоянная	Умеренная	Замедленная, вялая
Эмоции	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Тревога, страх, неуверенность, лабильность	Гнев, ненависть, ревность, решимость	Невозмутимость, жадность, привязанность
Религиозные убеждения	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Непостоянные, легко меняющиеся	Сильные, фанатизм	Последовательные, глубокие, проверенные временем
Интеллект	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Отвечает быстро, но часто ошибается	Отвечает как правило без ошибок	Медленный, точный
Память	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Хорошо помнит недавние события и плохо — отдаленные	Хорошая, четкая	Медленное и устойчивое воспоминание
Сновидения	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Быстрые, деятельные, пугающие, частые	Бурные, часто со сценами войны и насилия	Романтические, с образами снега и озер
Сон	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Скудный, с перебоями, бессонница	Непродолжительны й. но крепкий	Глубокий, продолжительный
Речь	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Быстрая, неясная	Четкая, доходч и вая	Медленная, монотонная
Отношение к деньгам	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Транжирит, тратит деньги по пустякам	Любит тратить деньги на удовольствия или предметы роскоши	Умеет экономить и копить деньги

ДИЕТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОСНОВНЫХ ТИПОВ КОНСТИТУЦИИ

Рекомендации таблицы носят общий характер. Могут потребоваться индивидуальные поправки, учитывающие возможность аллергии, силу пищеварения, время года, степень превалирования доминирующей *доши* и текущее состояние организма. Если продукт не указан в таблице, руководствуйтесь общими указаниями для продуктов этого вида, приводимыми в начале списка.

* в умеренных количествах,

** изредка допускается

ФРУКТЫ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
<i>Как правило почти все сушеные фрукты</i>	<i>Как правило почти все сладкие фрукты</i>	<i>Как правило почти все кислые фрукты</i>	<i>Как правило почти все сладкие фрукты</i>	<i>Как правило почти все сладкие и кисл. фрукты</i>	<i>Как правило почти все фрукты с вяжущим вкусом</i>
Арбуз	Абрикосы, Авокадо	Абрикосы(кислые)	Абрикосы (сладкие)	Авокадо	Абрикосы
Грамоты	Ананасы, Апельсины	Ананасы(кислые)	Авокадо	Ананасы	Виноград*
Груши	Бананы, Виноград	Апельсины (кисл.)	Ананасы (сладкие)	Апельсины	Вишни
Изюм(сухой)	Вишни, Дыни	Бананы	Апельсины (сладк)	Арбузы	Гранаты
Инжир (сушеный)	Грейпфруты	Виноград (зеленый)	Арбуз, Гранаты	Бананы	Груши
Клюква	Земляника	Вишни (кислые)	Виноград (красный и черный)	Грейпфрут	Земляника
Финики (сушеные)	Изюм (вымоченный)	Грейпфруты	Вишни (сладкие)	Дыни	Изюм
Хурма	Инжир (свежий)	Земляника	Груши, Дыни,	Инжир (свежий)	Инжир (сушеный)
Чернослив (сухой)	Киви, Кокос	Киви**	Изюм, Инжир,	Киви	Клюква
Яблоки (сырые)	Лайм, Лимоны	Клюква, Лимоны	Манго, Лайм*	Кокосы	Лайм*
	Манго, Папайя	Манго (зеленые)	Манго (спелые)	Манго**	Лимоны*
	Персики, Ревень	Персики, Ревень	Папайя*, Финики	Папайя	Персики
	Сливы, Тамаринд	Сливы (кислые)	Сливы (сладкие)	Ревень	Хурма
	Финики (свежие)	Тамаринд;	Чернослив	Сливы	Чернослив
	Чернослив (вымочен.)	Хурма	Яблоки(сладкие)	Тамаринд	Яблоки
	Яблоки (приготовл.)	Яблоки (кислые)	Яблочный соус	Финики	Яблочный соус
	Яблочный соус	Ягоды (кислые)	Ягоды (сладкие)		Ягоды
	Ягоды				

ОВОЩИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
<i>Морожен., сырые или сушен. овощи</i>	<i>Приготовленные овощи</i>	<i>Острые овощи</i>	<i>Сладкие и горькие овощи</i>	<i>Сладкие и сочные</i>	<i>Острые и горькие овощи</i>
Артишоки	Батат, Брюква	Баклажан**	Артишоки, Батат, Брокколи, Брюква	Батат	Артишоки, Баклажаны
Баклажаны	Горох (приготовленный.)	Дайкон-редис	Брюссельская капуста	Корень таро	Брокколи, Брюква
Брокколи	Дайкон-редис*	Зеленый чили	Водяной кресс*	Огурцы	Брюссельская капуста
Брюссельская капуста	Зеленые бобы	Зелень горчицы	Горох, Грибы	Оливки, черные или зелен.	Водяной кресс, Горох, Грибы, Дайкон-редис
Горох (сырой)	Зеленый чили	Зелень репы	Зеленые бобы	Пастернак**	Зеленые бобы
Грибы	Зелень горчицы*	Кактус опунция (плод)	Зелень одуванчика	Поми-доры (сырые)	Зеленый чили
Зелень одуванчика	Зелень репы*	Кольраби**	Кабачки	Тыква	Зелень горчицы
Кактус опунция (плоди листья)	Кабачки, Капуста (приготовлен.)*	Корень лопуха	Кактус опунция (ли- стья)	Цуккини	Зелень одуванчика
Капуста (сырая)	Кинза,	Кукуруза (сырая)**	Капуста, Картофель		Зелень репы, свеклы
Картофель	Корень таро,	Лук(сырой)	Кинза, Корень таро		Кабачки
Кольраби	Кресс водяной	Лук-порей (сырой)	Латук		Кактус опунция (плод и листья)
Корень лопуха	Латук*	Оливки (зеле- ные)	Листовая зелень		Капуста, Картофель
Кукуруза (сы- рая)**	Листовая зелень*	Перцы (жгу- чие)	Лук (приготовлен.)		Кинза, Кольраби
Лук (сырой)	Лук (приготов.)*	Помидоры	Лук-порей (приготовл.)		Корень лопуха
Оливки зеленые	Лук-порей	Редис (сы- рой)	Морковь (приготовл.)		Кукуруза, Латук
Перец, сладкий и острый	Морковь, Огурцы	Репа	Морковь (сырая)*		Листовая зелень
Побеги пырея	Окра (бамия)	Свекла (сы- рая)	Огурцы, Окра (бамия)		Лук, Лук-порей
Помидоры (при- год.)*	Оливки черные	Свекольная зелень	Оливки, черные		Морковь
Помидоры (сы- рые)	Пастернак	Хрен, Чеснок	Пастернак		Окра (бамия)
Редис (сырой)	Петрушка*	Шпинат (пригот.)*	Перцы,сладкие		Перец сладк и остр.
Репа	Редис (приготов.)*	Шпинат (сы- рой)	Петрушка		Петрушка
Свекольная зе- лень**	Свекла, Спаржа		Побеги пырея		Побеги пырея
Сельдерей	Спраутсы*		Редис (приготовленн.)		Помидоры (пригот.)
Хрен**	Спраутсы*		Свекла (приготовлен.)		Редис, Репа
Цветная капуста (сырая)	Топинамбур*		Сельдерей, Спаржа		Свекла, Сельдерей
	Тыква		Спраутсы (не пряные)		Спаржа, Спраутсы
	Фенхель (анис)		Топинамбур, Тыква		Топинамбур
	Цветная капуста*		Фенхель(анис)		Фенхель (анис)
	Цукини, Чеснок		Цветная капуста		Хрен
	Шпинат (приго- товлен.)*		Цукини		Цветная капуста
	Шпинат (сырой)*				Чеснок, Шпинат

ЗЕРНА

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Гранола, Гречиха	Амарант*	Гречиха	Амарант, Блины, оладьи,	Блины, оладьи	Амарант*, Гранола
Крекеры, Кукуруза	Блины, оладьи	Квиноа (ле- беда)	Гранола, Завтраки хлеб- но-злаковые, сухие	Макаро- ны**	Гречиха, Квиноа (лебе- да)*, Крекеры, Кукуруза
Кус-кус, Мюсли	Квиноа (лебе- да)	Кукуруза	Крекеры, Кус-кус	Овес	Кус-кус, Мюсли
Макаронь**	Овес (приго- товл.)	Мюсли**	Макаронь	Овсяные отруби	Овес (сухой)
Овес (сухой)	Пшеница	Овес (су- хой)	Овес (приготовлен.)	Полба, Просо	Овсяные отруби
Овсяные отруби	Пшеничная мука дурум	Полента (каша из кукуру- зы)**	Овсяные отруби	Пшени- ца	Полба*
Полба, Просо	Рис (всех ви- дов)	Просо	Полба, Пшеница	Пшени- ца	Полента (каша из кукур)
Полента (каша из кукурузы)**	Сейтан («пше- ничное мясо»)	Рис (корич- нев)**	Пшеничные отруби	Рисовые лепеш- ки**	Просо
Пшеничные отруби	Хлеб из про- рощенной пшеницы (хлеб ессеев)	Рожь	Пшеничная мука дурум	Рис(кор- белый)	Пшеничные отруби
Рисовые лепешки**		Хлеб дрожжевой	Рисовые лепешки	Хлеб	Пшеничная мука дурум*
Рожь, Саго			Рис(басмати, белый, ди- кий)	Хлеб дрожже- вой	Рис(басмати, дикий)*
Тапиока			Сейтан («пшеничное мясо»)		Рожь, Сейтан (пшенич- ное «мясо»), Тапиока
Хлебцы или мако- вые завтраки (хо- лодные, сухие, в виде хлопьев), Хлеб дрожжевой			Тапиока		Хлеб из пророщенн. пшеницы (хлеб ессеев)
Ячмень			Хлеб из пророщенной пшеницы (хлеб ессеев), Ячмень		Хлебцы или злаковые завтраки
					Ячмень

БОБОВЫЕ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Белые бобы Бобы адуки Бобы пинто Горох лущеный Горох (сушеный) Горох-черноглазка Лимская фасоль Мисо**, Нут Соевая мука Соевые бобы Соевый порошок Темпе Фасоль Черные бобы Чечевица коричневая	Маш (бобы мунг) Мунг-дал (лущеный маш) Соевое молоко* Соевые колбаски* Соевый соус* Соевый сыр* Тофу* Тур-дал Урад-дал Чечевица (красн.)*	Мисо Соевые колбаски Соевый соус Тур-дал Урад-дал	Бобы белые, черные, адуки и пинто Горох лущеный, (сушеный) и черноглазка Лимская фасоль Маш (бобы мунг) Мунг-дал (лущеный маш), Нут Соевая мука* Соевый порошок* Соевые бобы, сыр и молоко Темпе, Тофу Фасоль, Чечевица коричневая и красная	Мисо Соевая мука Соевые бобы Соевый порошок Соевый соус Соевый сыр Тофу (холодный) Урад-дал Фасоль	Бобы белые, черные, адуки и пинто Горох лущеный Горох сушеный Горох-черноглазка Лимская фасоль Маш (бобы мунг)* Мунг-дал (лущеный маш)*, Нут Соевое молоко Соевые колбаски Темпе, Тур-дал Тофу (горячий)* Чечевица (красная и коричневая)

МОЛОЧНАЯ ПИЩА

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Йогурт (чистый, замороженный или с фруктами) Молоко козье (порошковое) Молоко коровье (порошковое)	<i>Хороши почти все молочные продукты!</i> Гхи Йогурт (разведенный и со специями)* Козий сыр Масло сливочное Молоко козье Молоко коровье Мороженое* Нежирная простокваша Сметана* Сыр (мягкий) Сыр (твердый)*, Творог	Йогурт (чистый, замороженный или с фруктами) Масло сливочное (соленое) Нежирная простокваша Сметана. Сыр (твердый)	Гхи Йогурт (свежий и разведенный)* Масло сливочное (несоленное) Молоко козье Молоко коровье Мороженое Сыр (мягкий, не старый, несоленый) Сыр козий (мягкий, несоленый) Творог	Йогурт (чистый, замороженный или с фруктами) Масло сливочное (несоленное)** Масло сливочное (соленое) Молоко коровье Мороженое Сметана Сыр (мягкий и твердый)	Гхи* Йогурт (разбавленный) Молоко козье, снятое Нежирная простокваша* Сыр козий (несоленный и не старый)* Творог (из снятого козьего молока)

ПИЩА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Индюшатина (белая) Крольчатина Оленина Свинина Ягнятина	Буйвол, Говядина Дары моря Индюшатина (темная) Креветки, Лосось Рыба (пресноводная и морская) Сардины, Тунец Утятина Курятина(белое мясо)* Курятина(темное мясо) Яйца	Говядина, Дары моря Индюшатина (темная) Лосось Рыба (морская) Сардины, Свинина Тунец, Утятина Курятина(темное мясо) Ягнятина Яйца (желток)	Буйвол Индюшатина (белая) Креветки* Крольчатина Курятина(белое мясо) Оленина Рыба (пресноводная) Яйца (белок)	Буйвол Говядина Дары моря Индюшатина (темная) Курятина (темное мясо), Лосось Рыба (морская) Сардины Свинина, Тунец Утятина, Ягнятина	Индюшатина белая Креветки Крольчатина Курятина(белое мясо) Оленина Рыба (пресноводная) Яйца

П Р И П Р А В Ы

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Хрен Шоколад	Гомасио, Горчица Кетчуп, Кинза* Красные водоросли Лайм, Лимон Лук-шалот, Майонез Манговые пикули Морские водоросли Пикули, Пикули из лайма Соевый соус Соль, Спраутсы* Тамари Уксус, Фукус Чатни из манго (сладкое, острое) Черный перец*, Чили*	Гомасио, Горчица Кетчуп, Лимон Лук-шалот, Майонез Манговые пикули Морские водоросли Перец чили, Пикули Пикули и.ч лайма Соевый соус Соль(в избытке) Уксус, Фукус Хрен Чатни из манго (острое) Шоколад	Кинза Красные водоросли Лайм* Спраутсы Тамари* Чатни из манго (сладкое) Черный перец*	Гомасио Кетчуп** Лайм Майонез Манговые пикули Пикули Пикули из лайма Соевый соус Соль Тамари Уксус Фукус Чатни из манго (сладкое) Шоколад	Горчица(без уксуса) Кинза Красные водоросли Лимон* Лук-шалот Морские водоросли* Перец чили Спраутсы Хрен Чатни из манго (острое) Черный перец

О Р Е Х И

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
	<i>Умеренно:</i> Арахис Бразильские орехи Грецкие орехи Кедровые орешки Кешью, Кокосы Макадамские орехи Миндаль, Пекан Фисташки, Фундук Чароул	Арахис Бразильские орехи Грецкие орехи Кедровые орешки Кешью Макадамские орехи Миндаль (с кожицей) Пекан Фисташки Фундук	Кокос Миндаль (вымоченный и очищенный) Чароул	Арахис Бразильские орехи Грецкие орехи Кедровые орешки Кешью, Кокосы Макадамские орехи Миндаль (вымоченный и очищенный)** Пекан Фисташки, Фундук	Чароул

С Е М Е Н А

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Поп-корн Семя блошной травы**	Кунжутное семя Льняное семя Семя подсолнуха Тыквенн. семечки Халва	Кунжутное семя	Льняное семя Поп-корн (без соли, с маслом) Семя блошной травы Семя подсолнуха Тыквенные семечки*, Халва	Кунжутное семя Семя блошной травы** Халва, Тыквенные семечки*	Льняное семя* Поп-корн (без соли, без масла) Семя подсолнуха*

М А С Л А Р А С Т И Т Е Л Ь Н Ы Е

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Льняное	<i>Для внутреннего и наружного употребления (в порядке предпочтения)</i> Кунжутное, Ги, Оливковое Большинство других растительных масел(кокосовое и авокадное лучше применить только наружно)	Абрикосовое Кукурузное Кунжутное Миндальное Сафлоровое	<i>Для внутреннего и наружного употребления (в порядке предпочтения)</i> Подсолнечное, Ги Канола, Оливковое Соевое, Льняное Примуловое Масло из грецких орехов <i>Только для наружного употребления:</i> Кокосовое Масло из авокадо	Абрикосовое Авокадовое Кокосовое Кунжутное(внутри) Льняное ** Масло из грецких орехов Оливковое Примуловое Сафлоровос Соевое	<i>Для внутреннего и наружного употребления в малых количествах. (в порядке предпочтения)</i> Кукурузное Канола Кунжутное (наружно) Подсолнечное, Ги, Миндальное

НАПИТКИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Газированные напитки	Абрикосовый сок	Ананасовый сок	Абрикосовый сок	Апельсин. сок	Абрикосовый сок
Гранатовый,	Ананасовый сок	Вишневый сок	Апельсинов. сок*	Бульон из мисо	Ананасовый сок*
Грушевый,	Апельсиновый сок	(кислый)	Бульон из мисо*	Вишневый сок	Виноградный сок
Клюквенный,	Бульон из мисо	Газированные напитки	Виноградный сок	(кислый)	Вишневый сок
Яблочный	Виноградный сок	Грейпфрутовый	Вишневый сок	Газированные напитки	(сладкий)
соки	Вишневый сок	Кислые соки	(сладкий)	Грейпфрут. сок	Горячее молоко со специями*
Кофе	Горячее молоко со специями	Клюквенный сок	Горячее молоко со специями*	Кислые соки	Гранатовый сок
Напитки со льдом	Грейпфрутовый сок	Кофе	Гранатовый сок	Кофе	Гружевый сок
Напитки с кофеином	Кислые соки	Лимонная вода (вода с лимоном)	Грушевый сок	Лимонная вода (вода с лимон.)	Клюквенный сок
Сливовый**, Томатный**	«Кофе» из злаков	Морковный сок	«Кофе» из злаков	Миндальное молоко	«Кофе» из злаков
соки	Лимонная вода (вода с лимоном)	Напитки со льдом	Миндальное молоко	Напитки со льдом	Морковный сок
Соевое молоко (холодное)	Миндальное молоко	Напитки с кофеином	Овощной отвар	Напитки с кофеином**	Персиковый сок
Холодные молочные напитки	Морковный сок	Сок папайи	Овощные соки	Рисов. молоко	Сливовый сок
Холодный чай	Овощной бульон	Спиртные напитки (крепкие, вино)	Персиковый сок	Сок папайи	Соевое молоко (горячее и со специями)
Черный чай	Персиковый сок	Томатный сок	Пиво*	Соевое молоко (холодное)	Сок алоэ
Шоколадное молоко	Рисовое молоко	Холодный чай	Рисовое молоко	Спирт. напитки (крепкие, пиво, сладкое вино)	Сок манго
	Соевое молоко (горячее и со специями)*	Шоколад. молоко	Сливовый сок	Томатный сок	Спиртные (сухое вино, красное или белое)
	Сок алоэ	Яблочный сидр	Соевое молоко	Холодные молочные напитки	Черный чай со специями
	Сок манго	Ягодные соки (кислые)	Сок алоэ	Черный чай*	Яблочный сидр
	Сок папайи		Сок манго	Яблочный сок	Яблочный сок*
	Спиртные напитки (пиво, вино)*		Холодные молочные напитки	Ягодные соки	Ягодные соки
	Яблочный сидр		Холодный чай		
	Ягодные соки (кроме клюквенного)		Шоколад.молоко		

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Базилек**	Аджван, Алтей	Аджван	Алтей, Гаультерия	Алтей	Гаультерия, Гвоздика
Гибискус	Апельсиновая кожица	Базилек**	Гибискус, Ежевика	Солодка**	Гибискус, Ежевика
Ежевика	Боярышник	Боярышник	Жасмин, Земляника	Шиповник**	Жасмин, Женьшень*
Жасмин**	Гаультерия, Гвоздика	Гвоздика	Имбирь (свежий)		Земляника, Имбирь
Женьшень	Земляника*	Женьшень	Кошачья мята		Йерба-мате (парагвайский чай, падуб)
Йерба-мате (парагвайский чай, падуб)**	Имбирь (свежий)	Имбирь (сухой)	Крапива		Корица, Крапива
Ковыль	Кошачья мята*	Йерба-мате (парагвайский чай, падуб)	Красный клевер		Красный клевер
Корица**	Лаванда	Мормонский чай (эфедра)	Лаванда, Лакрица		Лаванда
Крапива**	Лимонная трава	Мята болотная	Лимонная трава		Лимонная трава
Красн. клевер**	Малина*	Мята болотная	Лопух, Люцерна		Лопух, Люцерна
Кукурузные рыльца, Лопух	Малина*	Мята болотная	Малина, Мелисса		Малина, Мелисса
Люцерна**	Мята болотная, курчавая, перечная	Мята болотная	Мята перечная		Мормонский чай (эфедра)
Мелисса**	Овсяная солома	Мята болотная	Овсяная солома		Мята курчавая
Мормонский чай (эфедра)	Окопник, Пажитник	Мята болотная	Огуречник		Мята перечная
Огуречник**	Ромашка	Мята болотная	Одуванчик		Одуванчик
Одуванчик	Ромашка	Мята болотная	Окопник		Пажитник, Ромашка
Страстоцвет* *	Сассапариль	Мята болотная	Ромашка		Сассапариль*
Тысячелистник	Сассафрас	Мята болотная	Сассапариль		Страстоцвет
Фиалка**	Солодка, Фенхель	Мята болотная	Страстоцвет		Тысячелистник
Хмель**	Солодка, Фенхель	Мята болотная	Тысячелистник		Цикорий
Ячмень**	Хризантема*	Мята болотная	Фенхель, Фиалка		Ягоды можжевельника
	Цикорий*	Мята болотная	Хмель, Цикорий		
	Шалфей, Шафран	Мята болотная	Ячмень		
	Шиповник	Мята болотная			
	Эвкалипт	Мята болотная			
	Ягоды можжевельника	Мята болотная			

СПЕЦИИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Тмин	<i>Хороши все приправы!</i> Аджван, Анис Апельсиновая кожица Асафетида Бадьян(звездчатый анис) Базилик, Ваниль Гаультерия, Гвоздика Горчичное семя Имбирь, Кардамон Кориандр(кинза) Корица, Куркума Красный перец* Лавровыйлист Майоран (душица) Маковое семя Мускатный орех Мята, Мята курчавая Мята перечная Орегано, Пажитник Паприка Перец гвоздичный Петрушка, Пиппали Розмарин, Соль Тимьян(чабрец) Тмин, Укроп Фенхель, Чабер Черный перец Чеснок, Шафран Эстрагон(тархун)	Аджван, Анис Асафетида Бадьян (звездчатый анис) Базилик (сухой) Гвоздика Горчичное семя Имбирь(сухой) Красный перец Лавровый лист Майоран (душица) Мускатный орех Мускатный цвет Орегано, Пажитник, Паприка Перец гвоздичный Пиппали, Соль Тимьян (чабрец) Чабер, Чеснок Шалфей	Апельсиновая ко- жица* Базилик (свежий) Ваниль* Гаультерия Имбирь (свежий) Кардамон* Кориандр Корица Кумин Куркума Листья маргозы* Мята Мята курчавая Мята перечная Петрушка* Тмин* Укроп, Фенхель Черный перец* Шафран Эстрагон (тархун)*	Соль	<i>Хороши все приправы!</i> Аджван, Апис Апельсиновая кожица Асафетида, Базилик Ваниль*, Гаультерия Гвоздика Горчичное семя Имбирь, Кардамон Кориандр, Корица Красный перец Кумин, Куркума Лавровый лист Листья маргозы Майоран (душица) Маковое семя Мускатный орех Мята, Мята курчавая Мята перечная Орегано Пажитник, Паприка Перец гвоздичный Петрушка, Пиппали Розмарин, Тимьян(чабрец) Тмин, Укроп Фенхель*, Чабер Черный перец Чеснок, Шафран Эстрагон(тархун)

СЛАДОСТИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Белый сахар Кленовый сироп**	Концентраты фруктовых соков, Мед Меласса (черная патока) Пальмовый сахар (гур) Рисовый сироп Суканат, Турбинадо Фруктоза Ячменный солод	Белый сахар** Мед** Меласса (черная патока) Пальмовый сахар (гур)	Кленовый сироп Концентраты фруктовых соков Рисовый сироп Суканат Турбинадо Фруктоза Ячменный солод	Белый сахар Кленовый сироп Меласса (черная патока) Пальмовый сахар (гур) Рисовый сироп Суканат, Турбинадо Фруктоза Ячменный солод	Концентраты фруктовых соков Мед

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

БАТА		ПИТТА		КАПХА	
НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА
Зелень ячменя Пивные дрожжи	Аминокислоты <i>Витамины:</i> А, В-комплекс, В12, С, D, Е Маточное молочко <i>Минералы:</i> кальций, медь, железо, магний, цинк Сок алоэ* Спирулина и сине-зеленые водоросли Цветочная пыльца	Аминокислоты <i>Витамины:</i> А, В-комплекс, В12, С Маточное молочко** <i>Минералы:</i> медь, железо Цветочная пыльца**	<i>Витамины:</i> D, Е Зелень ячменя <i>Минералы:</i> кальций, магний, цинк Пивные дрожжи Сок алоэ Спирулина и сине-зеленые водоросли	<i>Минералы:</i> калий	Аминокислоты <i>Витамины:</i> А, В-комплекс, В12.С, D, Е Зелень ячменя Маточное молочко <i>Минералы:</i> медь, кальций, железо, магний, цинк Пивные дрожжи Сок алоэ Спирулиии и сине-зеленые водоросли Цветочная пыльца

[Примечание. В следующих таблицах в графе «Вирья» буква С – согревающий, О – охлаждающий, в последней графе В – вата, П – пита, К – капха, м – уменьшает, б – увеличивает]

ФРУКТЫ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
АБРИКОСЫ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Текущее, тяжелое, мягкое	Вм Пмб Км
АВОКАДО	ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Жирное, тяжелое, мягкое	Вм Пм Кб
АНАНАСЫ	КИСЛЫЙ, СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Тяжелое, резкое	Вм Пмб Км
АПЕЛЬСИНЫ	СЛАДК., КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Тяжелое	Вм Пб Кмб
АРБУЗ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое	Вб Пм Кб
БАНАНЫ, ЗРЕЛЫЕ	СЛАДК.	О	КИСЛЫЙ	Гладкое, тяжелое	Вм Пб Кб
БАНАНЫ, НЕЗРЕЛЫЕ	ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Мягкое, легкое	Вб Пм Км
ВИНОГРАД, ЗЕЛЕНый, КИСЛЫЕ СОРТА	КИСЛЫЙ, СЛАДК.	С	КИСЛЫЙ	Текущее	Вмб Пб Кб
ВИНОГРАД, СЛАДКИЕ СОРТА	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Гладкое, высокопитательное	Вм Пм Кмб
ВИШНИ	СЛАДК., ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Легкое, текучее	Вм Пмб Км
ГРАНАТЫ	СЛАДК., КИСЛЫЙ, ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Гладкое, влажное	Вб Пм Км
ГРЕЙПФРУТ	КИСЛЫЙ, ГОРЬК.	С	КИСЛЫЙ	Кислое, гидрофильное	Вм Пб Кб
ГРУШИ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое, тяжелое	Вб Пм Км
ДЫНИ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, гидрофильное	Вм Пм Кб
ИЗЮМ, ЗАМОЧЕННЫЙ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Успокаивающее, слаблящее	Вм Пм Км
ИНЖИР	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, высокопитательное	Вм Пм Кб
КИВИ	СЛАДК., ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Тяжелое, гидрофильное	Вм Пб Кб
КЛЮКВА	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Легкое, сухое, резкое	Вб Пб Км
КОКОС	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Жирное, жесткое	Вм Пм Кб
ЛАЙМ	КИСЛЫЙ, ГОРЬК.	О	СЛАДК.	Освежающее, стимулирующее пищеварение	Вм Пм Кб
ЛИМОН	КИСЛЫЙ	С	КИСЛЫЙ	Стимулирующее пищеварение	Вм Пб Кб
МАНГО, ЗРЕЛОЕ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Высокопитательное	Вм Пмб Кмб
МАНГО, НЕЗРЕЛОЕ	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	О	ОСТРЫЙ	Тяжелое, жесткое	Вб Пб Кмб
МУСКУСНАЯ ДЫНЯ (КАНТАЛУПА)	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Тяжелое, водянистое	Вм Пм Кб
ПАПАЙЯ	СЛАДК., КИСЛЫЙ	С	СЛАДК.	Тяжелое, маслянистое*	Вм Пмб Кмб
ПЕРСИКИ	СЛАДК., ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Тяжелое, текучее	Вм Пб Кмб
РЕВЕНЬ, СТЕБЛИ	СЛАДК., КИСЛЫЙ	С	КИСЛЫЙ	Тяжелое, слабительное	Вм Пб Кб
СЛИВЫ	СЛАДК., КИСЛЫЙ, ВЯЖУЩ.	С	СЛАДК.	Тяжелое, водянистое	Вм Пб Кб
ТАМАРИНД	КИСЛЫЙ	С	КИСЛЫЙ	Согревающее	Вм Пб Кб
ФИНИКИ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, высокопитательное	Вм Пм Кб
ХУРМА	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ, СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Легкое, сухое, острое	Вб Пб Км
ЧЕРНОСЛИВ, ЗАМОЧЕННЫЙ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Успокаивающее, слаблящее	Вм Пм Км
ЯБЛОКИ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	О	СЛАДК.	Грубое, легкое	Вб Пм Км
ЯГОДЫ, КИСЛЫЕ	КИСЛЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Резкое, легкое	Вм Пб Км
ЯГОДЫ, СЛАДКИЕ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое, текучее	Вм Пм Км

ОВОЩИ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
Артишок	Вяжущ., сладк.	с	Сладк.	Мочегонное	Вб Пм Км
Баклажаны	Вяжущ., острый, горьк.	с	Острый	Легкое, сухое	Вб Пб Км
Батат (сладк. картофель)	Сладк.	о	Сладк.	Мягкое, тяжелое	Вм Пм Кб
Брокколи	Вяжущ.	о	Острый	Сухое, грубое	Вб Пм Км
Брюква	Вяжущ., сладк.	о	Сладк.	Тяжелое, маслянистое	Вм Пм Км
Брюссельская капуста	Вяжущ.	о	Острый	Легкое, мочегонное	Вб Пм Км
Горошек	Вяжущ., острый, горьк.	о	Острый	Жесткое, медленное, тяжелое	Вб Пм Км
Грибы	Вяжущ., сладк.	с	Острый	Сухое, тяжелое, медленное	Вб Пм Км
Зеленая фасоль	Сладк., вяжущ.	о	Острый		Вмб Пм Км
Кабачки	Вяжущ., сладк.	о	Острый	Сухое, тяжелое	Вб Пм Км
Капуста	Вяжущ., острый, горьк.	о	Острый	Сухое, грубое	Вб Пм Км
Капуста кормовая	Горьк., вяжущ.	о	Сладк.	Сухое, грубое	Вб Пм Км
Карела (горькая дыня)	Горьк.	о	Острый	Мочегонное, резкое, регулирующее сахар в крови	Вб Пм Км
Картофель	Вяжущ., сладк.	о	Сладк.	Сухое, легкое, грубое	Вб Пм Км
Кинза	Вяжущ., сладк.	о	Острый	Нежное	Вм Пм Км
Кольраби	Вяжущ., острый	с	Острый	Резкое, мочегонное, легкое	Вб Пб Км
Корень лопуха	Вяжущ., горьк.	с	Острый	Легкое, резкое, мочегонное	Вб Пб Км
Кукуруза (свежая)	Вяжущ., сладк.	с	Острый	Легкое, сухое, грубое	Вб Пб Км
Листья горчицы	Острый	с	Острый	Резкое, маслянистое	Вм Пб Км
Листья одуванчика	Горьк.	с	Острый	Легкое, мочегонное	Вб Пм Км
Лук, приготовленный	Сладк., острый	с	Сладк.	Ветрогонное, стимулирующее пищеварение	Вм Пмб Км
Лук, сырой	Острый	с	Острый	Тяжелое, стимулирующее пищеварение	Вб Пб Км
Лук-порей	Острый, сладк.	с	Сладк.	Стимулирующее	Вм Пм Км
Маслины (черные)	Сладк.	с	Сладк.	Тяжелое, маслянистое	Вм Пб Кб
Морковь	Вяжущ., сладк., острый	с	Острый	Тяжелое, мягкое	Вм Пб Км
Огурцы	Сладк.	о	Сладк.	Мягкое, жидкое	Вм Пм Кб
Окра	Сладк., вяжущ.	о	Сладк.	Увлажняющее, грубое, вязкое	Вм Пм Км
Пастернак	Сладк., вяжущ.	о	Сладк.	Тяжелое, маслянистое	Вм Пм Кб
Перец болгарск.	Сладк., вяжущ., острый	с	Сладк.	Сухое, легкое, стимулирующее	Вб Пмб Км
Помидоры	Кислый, сладк.	с	Острый	Нарушающее равновесие	Вб Пб Кб
Редис	Острый	с	Острый	Жесткое, текучее, грубое	Вб Пб Км
Репка	Острый, вяжущ.	с	Острый	Грубое, сухое	Вб Пб Км
Салат латук	Вяжущ.	о	Острый	Легкое, текучее, грубое	Вб Пм Км
Свекла и ботва, вареная	Сладк.	с	Сладк.	Тяжелое, мягкое	Вм Пмб Км
Сельдерей	Вяжущ.	о	Острый	Сухое, грубое, легкое	Вб Пм Км
Спаржа	Сладк., вяжущ.	о	Сладк.	Успокаивающее	Вм Пм Км

СПРАУТСЫ	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Легкое, сочное	Вб Пм Км
ТОПИНАМБУР (ИЕ-РУСАЛИМСКИЙ АРТИШОК)	ВЯЖУЩ., ГОРЬК.	о	ОСТРЫЙ	Легкое, сухое, грубое	Вб Пм Км
ТЫКВА	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	с	ОСТРЫЙ		Вм Пм Кб
ФЕНХЕЛЬ (СВЕЖ.)	СЛАДК., КИСЛЫЙ	о	СЛАДК.	Слабительное, мочегонное	Вм Пм Км
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое	Вб Пм Км
ЦУККИНИ	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Тяжелое, текучее	Вм Пм Кб
ЧИЛИ(ЗЕЛЕНЫЙ ПЕРЧИК)	ОСТРЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Резкое, горячее	Вм Пб Км
ШПИНАТ	ВЯЖУЩ.	о	СЛАДК.	Сухое, легкое, грубое	Вб Пмб Км

ЗЕРНОВЫЕ

Продукт	Вкус	Вирья	Випак	Действие	
Амарант	Сладк., вяжущ.	О	Острый	Легкое	Вм Пм Км
Блины из пшеничной муки	Сладк.	О	Сладк.	Тяжелое, маслянистое	Вм Пм Кб
Гречиха	Вяжущ.	С	Сладк.	Тяжелое	Вб Пб Км
Квиноа, лебеда	Сладк.	С	Сладк.	Согревающее, приземляющее	Вм Пб Кмб
Кукуруза	Сладк.	С	Сладк.	Сухое, легкое	Вб Пб Км
Макаронные изделия	Вяжущ.	О	Сладк.	Тяжелое, мягкое	Вб Пм Кб
Овес, приготовленный	Сладк.	О	Сладк.	Тяжелое	Вм Пм Кб
Овес, сырой	Сладк.	С	Сладк.	Тяжелое	Вб Пб Км
Овсяные отруби	Вяжущ., сладк.	О	Сладк.	Грубое, сухое, легкое	Вб Пм Км
Полба	Острый, вяжущ.	С	Острый	Легкое, сухое	Вб Пм Кмб
Просо	Сладк.	С	Сладк.	Сухое, легкое	Вб Пб Км
Пшеница	Сладк.	О	Сладк.	Тяжелое, маслянистое, слабительное	Вм Пм Кб
Пшеничная мука дурум	Сладк., вяжущ.	О	Сладк.	Легкое	Вм Пм Кб
Рис, басмати	Сладк.	О	Сладк.	Легкое, мягкое, благотворное	Вм Пм Км
Рис, белый	Сладк.	О	Сладк.	Мягкое, задерживающее воду	Вм Пм Кб
Рис, коричневый	Сладк.	С	Сладк.	Тяжелое	Вм Пб Кб
Рожь	Вяжущ.	С	Острый	Сухое, легкое	Вб Пб Км
Саго	Вяжущ., сладк.	О	Сладк.	Легкое, сушащее	Вб Пм Км
Сейтан («пшеничное мясо»)	Сладк.	С	Сладк.	Согревающее, легкое	Вм Пм Км
Тапиока	Вяжущ., сладк.	О	Сладк.	Сушащее, легкое	Вб Пм Км
Ячмень	Сладк.	О	Сладк.	Легкое, мочегонное	Вб Пм Км

БОБОВЫЕ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
БЕЛЫЕ БОБЫ	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Трудноперевариваемое	Вб Пм Км
БОБЫ АДУКИ	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Жесткое, тяжелое	Вб Пм Км
БОБЫ ПИНТО	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Трудно перевариваемое	Вб Пм Км
БОБЫ ЧЕРНОГЛАЗКА	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Жесткое, тяжелое	Вб Пм Км
МАШ (БОБЫ МУНГ)	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	о	СЛАДК.	Легкое, сухое	Вм Пм Км
МИСО	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Вызывающее брожение	Вмб Пб Км

НУТ (ТУРЕЦК. ГОРОШЕК)	СЛАДК.	о	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое, тяжелое	Вб Пм Км
СОЕВАЯ МУКА	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	о	ОСТРЫЙ		Вб Пм Кб
СОЕВОЕ «МЯСО»	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	с	ОСТРЫЙ		Вм Пб Кб
СОЕВОЕ МОЛОКО	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	о	ОСТРЫЙ		Вб Пм Кб
СОЕВЫЕ БОБЫ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	о	ОСТРЫЙ	Маслянистое, тяжелое	Вб Пм Кб
СОЕВЫЙ СОУС	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Вызывающее брожение	Вм Пб Кб
СОЕВЫЙ СЫР	ВЯЖУЩ., КИСЛЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Тяжелое	Вм Пб Кб
ТЕМПЕ	ВЯЖУЩ.	с	ОСТРЫЙ	Легкое	Вб Пм Км
ТОФУ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ		Вмб Пм Кмб
ТУР ДАЛ	ВЯЖУЩ.	с	ОСТРЫЙ	Жесткое, тяжелое	Вм Пб Км
УРАДДАЛ	СЛАДК.	с	СЛАДК.	Тяжелое, мягкое, маслянистое	Вм Пб Кб
ФАСОЛЬ	ВЯЖУЩ.	с	ОСТРЫЙ	Жесткое, грубое, тяжелое	Вмб Пм Кб
ЧЕЧЕВИЦА, КОРИЧНЕВАЯ	ВЯЖУЩ.	с	ОСТРЫЙ	Грубое, тяжелое	Вб Пмб Км
ЧЕЧЕВИЦА, КРАСНАЯ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	о	СЛАДК.	Легкое, мягкое	Вмб Пм Км

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
ГХИ	СЛАДК.	о	СЛАДК.	Разжигающее агни, способствующее пищеварению	Вм Пм Км
ЙОГУРТ	СЛАДК., КИСЛЫЙ	о	СЛАДК.	Гидрофильное, слизиобразующее	Вм Пб Кб
МАСЛО КРЕСТЬЯНСКОЕ	СЛАДК., КИСЛЫЙ	о	ОСТРЫЙ	Легкое, крепящее	Вм Пм Кмб
МОЛОКО КОЗЬЕ	СЛАДК.	о	ОСТРЫЙ	Легкое, укрепляющее, уменьшающее выделение слизи	Вм Пм Км
МОЛОКО КОРОВЬЕ	СЛАДК.	о	СЛАДК.	Слизеобразующее, тяжелое, сладкое	Вм Пм Кб
ПАХТА	СЛАДК., КИСЛЫЙ	о	СЛАДК.	Тяжелое, маслянистое	Вм Пб Кб
СМЕТАНА	КИСЛЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Тяжелое, маслянистое	Вм Пб Кб
СЫР МЯГК.	КИСЛЫЙ	с	КИСЛЫЙ	Тяжелое, маслянистое	Вм Пм Кб
СЫР ТВЕРДЫЙ	КИСЛЫЙ	с	КИСЛЫЙ	Тяжелое, жирное, вызывающее закупорку, застой	Вм Пб Кб
ТВОРОГ	КИСЛЫЙ, СОЛЕНЫЙ	с	ОСТРЫЙ	Более легкое, менее согревающ.	Вм Пм Км

ЖИВОТНАЯ ПИЩА

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
БАРАНИНА	СЛАДК.	с	СЛАДК.	Тяжелое, укрепляющее	Вб Пб Кб
БУЙВОЛА МЯСО	СЛАДК.	о	СЛАДК.	Тяжелое, вялое	Вм Пм Кб
ГОВЯДИНА	СЛАДК.	с	СЛАДК.	Тяжелое, густое	Вм Пб Кб
ИНДЕЙКА, БЕЛОЕ МЯСО	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ		Вб Пм Км
ИНДЕЙКА, ТЕМНОЕ МЯСО	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ		Вм Пб Кб
КРЕВЕТКИ	СЛАДК.	с	ОСТРЫЙ	Легкое, жирное	Вм Пмб Км
КРОЛЬЧАТИНА	СЛАДК.	о	ОСТРЫЙ	Грубое, сухое	Вб Пм Км
КУРИНОЕ МЯСО, БЕЛОЕ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	с	СЛАДК.	Легкое, маслянистое	Вб Пм Км
КУРИНОЕ МЯСО, ТЕМНОЕ	СЛАДК.	с	СЛАДК.	Тяжелое, согревающее	Вм Пб Кб
ОЛЕНИНА	ВЯЖУЩ.	о	ОСТРЫЙ	Легкое, сухое, грубое	Вб Пм Км

РЫБА ЛОСОСЬ, СЕМГА	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Маслянистое, согревающее	Вм Пб Кб
РЫБА МОРСКАЯ	СОЛЕННЫЙ	С	СЛАДК.		Вм Пб Кб
РЫБА ПРЭСНОВОДНАЯ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	С	СЛАДК.	Легкое, маслянистое, мягкое	Вм Пмб Кмб
РЫБА ТУНЕЦ	СЛАДК., СОЛЕННЫЙ, ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Согревающее, тяжелое	Вб Пб Кб
СВИНИНА	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Тяжелое, маслянистое	Вб Пб Кб
УТЯТИНА	СЛАДК., ОСТРЫЙ	С	СЛАДК.	Согревающее, тяжелое	Вм Пб Кб
ЯЙЦА	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Маслянистое, тяжелое	Вм Пб Кмб
ЯЙЦА, БЕЛОК	СЛАДК.	С	СЛАДК.		Вм Пм Км
ЯЙЦА, ЖЕЛТОК	СЛАДК.	С	СЛАДК.		Вм Пб Кмб

ОРЕХИ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
АРАХИС	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, тяжелое, укрепляющее	Вм Пб Кб
БРАЗИЛЬСК. ОРЕХИ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное	Вм Пб Кб
ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, тяжелое, питательное	Вм Пб Кб
КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	СЛАДК.	Высокопитательное	Вм Пб Кб
КЕШЬЮ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, тяжелое, питательное	Вм Пб Кб
КОКОС	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Слизеобразующее	Вм Пм Кб
МАКАДАМСКИЕ ОРЕХИ	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	СЛАДК.	Питательное	Вм Пб Кб
МИНДАЛЬ (БЕЗ КОЖИЦЫ)	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Жирное, питательное, тяжелое	Вм Пм Кб
МИНДАЛЬ (С КОЖИЦЕЙ)	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, тяжелое, питательное	Вм Пб Кб
ПЕКАН	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, тяжелое	Вм Пб Кб
ФИСТАШКИ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Жирное, питательное	Вм Пб Кб
ФУНДУК	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	С	СЛАДК.	Питательное	Вм Пб Кб
ЧАРОУЛ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Нежное	Вм Пм Км

СЕМЕНА

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
БЛОШНОЙ ТРАВЫ ШЕЛУХА СЕМЯН (ПСИЛЛИУМ)	ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Сухое, легкое, грубое	Вм Пм Км
КУНЖУТНОЕ СЕМЯ	СЛАДК., ГОРЬК., ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Жирное, тяжелое, гладкое	Вм Пб Кб
ПОДСОЛНЕЧНИКА СЕМЕЧКИ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Жирное, легкое, мягкое	Вм Пм Км
ПОП-КОРН	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	О	ОСТРЫЙ	Сухое, легкое, грубое	Вб Пм Км
САФЛОРА СЕМЕНА	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Жирное, легкое, мягкое	Вм Пм Км
ТЫКВЕННЫЕ СЕМЕЧКИ	СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Жирное, тяжелое, жесткое	Вм Пмб Км

МАСЛА

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
АВОКАДОВОЕ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Увлажняющее	Вм Пм Кб
АРАХИСОВОЕ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Укрепляющее	Вм Пб Кб
ГОРЧИЧНОЕ	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Резкое, сильно пахнущее	Вм Пб Км
ГХИ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, разжигающее агни	Вм Пм Кмб
КАНОЛЫ МАСЛО	ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое, легкое	Вб Пм Км

КАСТОРОВОЕ	СЛАДК., ГОРЬК.	С	СЛАДК.	Тяжелое, согревающее при приеме внутрь	Вм Пм Кб
КОКОСОВОЕ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Увлажняющее, тяжелое	Вм Пм Кб
КУКУРУЗНОЕ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое, согревающее	Вб Пб Км
КУНЖУТНОЕ	СЛАДК., ГОРЬК.	С	СЛАДК.	Укрепляющее, смазывающее	Вм Пб Кб
МИНДАЛЬНОЕ	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Тяжелое	Вм Пб Кб
ОЛИВКОВОЕ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, вызывающее целлюлит	Вм Пм Кб
ПОДСОЛНЕЧНОЕ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Способствующее пищеварению, успокаивающее	Вм Пм Км
САФЛОРОВОЕ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Легкое, острое, влажное	Вм Пб Кб
СОЕВОЕ	ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ	Сухое, грубое, тяжелое	Вб Пм Кб

СПЕЦИИ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
АДЖВАН	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Резкое, легкое, помогающее пищеварению	Вм Пб Км
АНИС	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Легкое, устраняющее токсины	Вм Пб Км
АСАФЕТИДА	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Сухое, резкое, способствующее пищеварению	Вм Пб Км
БАЗИЛИК	ВЯЖУЩ., ГОРЬК., СЛАДК., ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ		Вм Пб Км
ВАНИЛЬ	СЛАДК., ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ		Вм Пм Км
ГВОЗДИКА	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Легкое, маслянистое	Вм Пб Км
ГОРЧИЦА	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Резкое, маслянистое, легкое	Вм Пб Км
ИМБИРЬ, СВЕЖ.	ОСТРЫЙ	С	СЛАДК.	Легкое, сочное, способствующее пищеварению	Вм Пмб Км
КАЙЕНСК. ПЕРЕЦ (КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ)	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Резкое, сухое	Вм Пб Км
КАРДАМОН	СЛАДК.	О	ОСТРЫЙ	Легкое, маслянистое, способствующее пищеварению	Вм Пмб Км
КОРИАНДР	ВЯЖУЩ.	О	СЛАДК.	Легкое, маслянистое, гладкое	Вм Пм Км
КОРИЦА	СЛАДК., ОСТРЫЙ, ГОРЬК.	С	ОСТРЫЙ	Сухое, легкое, маслянистое	Вм Пмб Км
КУМИН	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Способствующее пищеварению	Вм Пм Км
КУРКУМА	ГОРЬК., ГОРЬК., ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Сухое, легкое, способствующее пищеварению	Вм Пм Км
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	ОСТРЫЙ, ГОРЬК.	С	ОСТРЫЙ	Способствующее пищеварению	Вм Пб Км
МАЙОРАН	ОСТРЫЙ, ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
МАК	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Способствующее формированию кала, крепкому сну	Вм Пб Км
МАРГОЗЫ ЛИСТЬЯ	ГОРЬК.	О	ОСТРЫЙ		Вмб Пм Км
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ	ОСТРЫЙ, ГОРЬК.	С	ОСТРЫЙ	Способствующее пищеварению	Вм Пб Км
МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ	ОСТРЫЙ, СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
МЯТА	СЛАДК.	О	ОСТРЫЙ	Способствующее пищеварению, успокаивающее питту	Вм Пм Км
ОРЕГАНО	КИСЛЫЙ, ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Способствующее пищеварению	Вм Пб Км
ПАЖИТНИК	ОСТРЫЙ, ГОРЬК.	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
ПАПРИКА	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
ПЕРЕЦ ГВОЗДИЧНЫЙ	ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни, разжижающее капху	Вм Пб Км
ПЕТРУШКА	ВЯЖУЩ., ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ		Вм Пмб Км
РОЗМАРИН	КИСЛЫЙ, ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ		Вм Пб Км

РОЗОВАЯ ВОДА	СЛАДК., КИСЛЫЙ	О	ОСТРЫЙ		Вм Пм Км
СОЛЬ МОРСКАЯ	СОЛЕННЫЙ	С	СЛАДК.	Тяжелое, гидрофильное	Вм Пб Кб
ТАРХУН(эстрагон)	СЛАДК., КИСЛЫЙ, ВЯЖУЩ.	О	ОСТРЫЙ		Вм Пмб Км
ТМИН	КИСЛЫЙ, ОСТРЫЙ	С	СЛАДК.	Разжигающее агни	Вб Пмб Км
УКРОП	ВЯЖУЩ., СЛАДК.	С	СЛАДК.	Легкое	Вм Пм Км
ФЕНХЕЛЬ	СЛАДК., ОСТРЫЙ	О	СЛАДК.	Нежное	Вм Пм Км
ХРЕН	ОСТРЫЙ, ВЯЖУЩ.	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
ЧАБЕР	КИСЛЫЙ, ОСТРЫЙ	С	ОСТРЫЙ	Разжигающее агни	Вм Пб Км
ЧЕСНОК	ОСТРЫЙ, ГОРЬК., СЛАДК.	С	ОСТРЫЙ	Тяжелое, маслянистое	Вм Пб Км
ШАФРАН	СЛАДК., ОСТРЫЙ, ГОРЬК.	О	СЛАДК.	Сухое, легкое	Вм Пм Км
ШОКОЛАД	СЛАДК., КИСЛЫЙ	С	СЛАДК.	Гиперактивное, кислое, гладкое	Вб Пб Кб

СЛАДОСТИ

ПРОДУКТ	ВКУС	ВИРЬЯ	ВИПАК	ДЕЙСТВИЕ	
КЛЕНОВЫЙ СИРОП	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Легкое, укрепляющее	Вм Пм Кб
МЕД	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Согревающее	Вм Пб Км
МЕЛАССА (ЧЕРНАЯ ПАТОКА)	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Тяжелое, вызывающее кровотечение	Вм Пб Кб
ПАЛЬМОВЫЙ САХАР НЕОЧИЩЕН.	СЛАДК.	С	СЛАДК.	Укрепляющее, тяжелое	Вм Пб Кб
РИСОВЫЙ СИРОП	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое, тяжелое	Вм Пм Кб
САХАР, БЕЛЫЙ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, увлажняющее	Вб Пм Кб
СУКАНАТ	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое, тяжелое	Вм Пм Кб
ТУРБИНАДО	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое	Вм Пм Кб
ФИНИКОВЫЙ САХАР	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Тяжелое, питательное, маслянистое	Вм Пм Кб
ФРУКТОЗА	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое, текучее	Вм Пм Кб
ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД	СЛАДК.	О	СЛАДК.	Маслянистое, текучее	Вм Пм Кб

При определении свойств продуктов и готовых блюд следует иметь в виду, что результат их воздействия зависит от многих факторов, в которые входят: условия и место произрастания, хранения, переработки, способ приготовления, сочетание с другими продуктами, время года, текущее состояние организма и особенности индивидуального метаболизма, которые описываются не только количественным соотношением дош в конституции, но и его характерным динамическим паттерном, а также силой, то есть силой агни. При достаточно сильном агни можно успешно переварить любые продукты в любом сочетании, а при слабом агни даже самая удобоваримая пища будет приводить к образованию амы.

Приведенные в книге свойства блюд и продуктов являются усредненными характеристиками, которые следует использовать не в качестве истины в последней инстанции, а в качестве отправной точки для более точного (экспериментального) определения воздействия конкретной пищи на ваш организм.

* Маслянистое (англ. *unctuous*) — гладкое, мягкое, увлажняющее и густое. Эти качества обычно присущи маслам и жирам, поэтому для перевода слова *unctuous* используется слово *маслянистое*, но в данном контексте оно не подразумевает обязательного наличия жиров. (Прим. ред.)

Словарь терминов

АГНИ. Метаболический огонь, который обеспечивает тело энергией, необходимой для функционирования. Агни осуществляет терморегуляцию, переваривание, всасывание и усвоение пищи. Он преобразует пищу в энергию и сознание.

АДЖВАН. Семена дикорастущего сельдерея, произрастающего в Индии. Является сильным стимулятором пищеварительной системы.

АМА. Ядовитая субстанция (как на клеточном уровне, так и на уровне организма в целом), образующаяся из непереваренной пищи. Является первопричиной многих заболеваний.

АНУПАНА. Вещество (например молоко, ги, вода и т. п.), которое принимают вместе с лекарственными препаратами для улучшения их всасывания и проявления целебных свойств в нужном месте.

АСАФЕТИДА. Специя, полученная из высушенного на

солнце сока растения, родственного фенхелю. Имеет сильный запах, обладает отличными стимулирующими пищеварения свойствами, особенно помогает уменьшить газообразование при употреблении бобовых. Употреблять в небольших количествах, желателно в виде специально приготовленной смеси.

АЮРВЕДА. Наука жизни; название «Аюрведа» происходит от санскритских слов аюр, что означает жизнь, и веда — знание или наука. Веды — это древние духовные писания Индии.

БАСМАТИ, РИС. Длиннозерный ароматный рис, произрастающий в предгорьях Гималаев в Индии. Легкоусвояемый и питательный продукт.

ВАТА. Одна из трех дош, сочетающая в себе элементы Эфира и Воздуха. Это энергия, которая обеспечивает все движения в теле — дыхание, моргание век, движение мышц и тканей, биение сердца, движение в цитоплазме и клеточных мембранах. Будучи в равновесии, вата способствует творчеству и гибкости, выходя из равновесия, вызывает страх и тревогу.

ВИКРИТИ. Текущее состояние организма.

ГУНЫ. Три качества, влияющие на все сущее: саттва, раджас и тамас. Примеры саттвичных качеств — истинность, реальность, сознание, чистота, ясность восприятия. Раджас проявляется в движении и деятельности. Тамас — в тьме, инертности, тяжести и материалистическом отношении к миру. Три гуны постоянно взаимодействуют друг с другом во всей сотворенной Вселенной. Термин гуны также употребляется применительно к качествам (жесткое — мягкое, горячее — холодное и т. д.) чего либо, например трех дош, семи дхату, трех мала, пищи.

ГХИ. Жировая составляющая сливочного масла, отделяемая от других его составляющих путем петапливания.

ДАЙКОН. Большой длинный белый редис, часто употребляемый в аюрведической кулинарии.

ДАЛ. Индийское название любого вида лущеных бобов, гороха, фасоли, чечевицы. Лущение бобов способствует их лучшему усвоению.

ДЖАГГЕРИ. Неочищенный натуральный сахар, который получают из сока стеблей сахарного тростника.

ДОШИ. Три главных биологических начала тела — вата, питта и кап-ха. Они определяют конституцию каждого индивидуума и поддерживают целостность тела. Доши управляют реакциями индивидуума на внутренние и внешние изменения. Будучи выведены из равновесия, вызывают нарушения, ведущие к заболеванию.

ДХАТУ. Основные ткани тела. В Аюрведе выделяются семь дхату: раса (плазма), ракта (ткань крови), мамса (мышечная ткань), меда (жировая ткань), астхи (костная ткань), маджа (костный мозг и нервы), шукра и артава (мужская и женская репродуктивные ткани).

КАПХА. Одна из трех дош, сочетающая в себе элементы Воды и Земли. Капха формирует структуру тела — кости, мышцы, сухожилия — и выполняет роль «клея», удерживающего клетки вместе. Она обеспечивает водой все органы и системы тела, смазывает суставы, ув-

лажняет кожу и поддерживает иммунитет. Пребывая в равновесии, капха выражается в любви, спокойствии и всепрощении. Выходя из равновесия, она способствует привязанности, алчности и зависти.

КАРДАМОН. Семена тропического растения, пряная специя с камфорным ароматом. Черные семена внутри коробочек (обычно в молотом виде) употребляются для десертов.

КАРЕЛА (ГОРЬКАЯ ДЫНЯ). Овощ, произрастающий в Индии, имеет сильно сморщенную зеленую кожуру и обладает многими целебными свойствами.

КИНЗА. Свежие листья кориандра. Широко используются в индийской кухне и высоко ценятся за пикантный вкус и охлаждающее действие. Кинза гармонизирует острые блюда.

КИЧАРИ. Каша из риса, лущеного маша и специй, которая хорошо переваривается и богата легкоусвояемым белком. Нередко используется в качестве единственного продукта питания для монодиеты.

КОКАМ. Мелкий кислый фрукт, произрастающий в Индии. Обычно продается в сушеном виде.

КОКОСОВАЯ ВОДА Жидкость внутри свежего кокосового ореха.

КОКОСОВОЕ МОЛОКО. Жидкость, получаемая при размельчении мякоти свежего кокоса с водой.

КУМИН, ЧЕРНЫЕ СЕМЕНА. Пряные семена дикого растения, родственного кумину. В большом количестве произрастают в Северной Индии. Часто ошибочно называются черными семенами лука.

КУРКУМА. Корень многолетнего растения из семейства имбирных родом из Азии и Южной Индии. Бывает желтого и красного цвета, но в пищу пригодна только желтая разновидность. Это одна из очень полезных трав как для наружного, так и для внутреннего применения; кроме того, куркума занимает важное место в индийской кулинарии в качестве специи.

КХИР. Общее название сладких пудингов, приготовляемых с использованием молока.

КЭРРИ, ЛИСТЬЯ. Маленькие ароматные листья дикого растения, произрастающего в Индии. Широко используется в индийской кулинарии. Является важным компонентом масалы. Лучше употреблять в свежем виде.

ЛАССИ. Освежающий напиток, который готовят из йогурта, воды и специй. Хорошо подавать на стол в конце трапезы для улучшения пищеварения. Ласси может быть сладким или соленым.

МАЛЫ. Отходы жизнедеятельности — кал, моча и пот.

МАСАЛА. Слово «масала» означает «специя». Но обычно под этим названием имеется в виду смесь специй, употребляемых для придания специфического вкуса блюдам. Наиболее распространенная из ма-сал — гарам масала.

МАСАЛА ДЛЯ ПИКУЛЕЙ. Молотая смесь специй, используемая для приготовления пикулей.

МУНГ ДАЛ. Лущенный маш. Обычно имеет умеренно желтый цвет. Легко переваривается.

МУРМУРА. Возбужденный рис басмати, часто употребляется в качестве ингредиента закусок.

НУТОВАЯ МУКА. Мелкая желтая мука из турецкого горошка (нута). Другое название — бейсан или грэм.

ОДЖАС. Чистая сущность всех дхату тела; сверхтонкая сущность капхи; поддерживает жизнеспособность, силу и иммунитет. Оджас приносит блаженство и осознание в умственную деятельность, управляет иммунной функцией тела. Его истощение может привести к смерти.

ПАЖИТНИК. Мелкие семена растения из семейства бобовых. Чаще в подсушенном виде употребляется при приготовлении карри, далов и пиккулей. Свежие и сушеные листья также используются при приготовлении овощных блюд, например картофельного рагу.

ПАНЧАКАРМА. Пять очистительных процедур для удаления избытка дош и амы из организма: рвота (вамана), прием слабительных препаратов (виречана), клизмы (басты), кровопускание (ракта мокша) и введение лекарств через нос (насыя). Также название программы очищения и омоложения, в которой используются эти процедуры.

ПАСЛЕНОВЫЕ. Название семейства растений, в которое входят помидоры, картофель, баклажаны, табак, перец, белладонна и ряд других растений, обладающих выраженными лекарственными свойствами. Частое употребление пасленовых может нарушать равновесие дош.

ПИППАЛИ. Длинный черный перец, близкий родственник черного перца. Имеет многочисленные лекарственные применения, особенно при заболеваниях пищеварительной и дыхательной систем. Омолаживающий тоник (расаяна) для легких и печени.

ПИТТА. Одна из трех дош, сочетающая элементы Огня и Воды. Питта, которую иногда называют огненным началом, управляет пищеварением, обменом веществ и температурой тела. Будучи в равновесии, питта способствует пониманию и интеллекту, а выходя из равновесия — гневу, ненависти и ревности.

ПОХА. Рисовые хлопья (наподобие геркулеса — хлопьев из овса). Несильно пресованная поха употребляется для приготовления обеденных блюд.

ПРАКРИТИ. Врожденная природа или психосоматическая конституция индивида. Пракрита определяется соотношением трех дош в момент зачатия.

ПРАНА. Энергия жизни. Поток клеточного разума от одной клетки к другой. Прана эквивалентна энергетическому началу ци, или чи, в восточной духовной традиции.

РАСАЯНА. Омолаживающая терапия или средство, которая вызывает обновление, регенерацию и восстановление клеток, тканей и органов тела. Дает клеткам долголетие, повышает иммунитет и выносливость.

СУКАНАТ. Гранулированный натуральный сахар, который делают из очищенного сока сахарного тростника.

ТЕДЖАС. Чистая сущность элемента огня; сверхтонкая

сущность питты, которая управляет превращением материи в энергию и преобразованием пищи, воды и воздуха в сознание.

ТИКТА ГРИТА. Горькое ги, особый аюрведический препарат, который делают из гхи и различных горьких трав. Используется в качестве лекарства.

ТРИКАТУ. Аюрведический состав из имбиря, черного перца и пиппали. Трикату сжигает аму, очищает тело от токсинов, улучшает переваривание, всасывание и усвоение пищи.

ТРИПХАЛА. Важный аюрведический препарат, состоящий из трех плодов: амалаки, бибхитаки и харитаки. Это хорошее слабительное и кишечный тоник, а также сбалансированная расаяна для ваты, питты и капхи.

ТУЛСИ Индийский священный базилик, растение, посвященное Кришне. Тулси открывает сердце и ум, даруя энергию любви и преданности.

ТУРБИНАДО. Гранулированный натуральный сахар, который получают из сока сахарного тростника.

ЧАТНИ. Приправа к основному блюду из овощей, фруктов, трав.

ШАФРАН. Рыльца одного из видов крокусов, используемые в качестве специи. Имеет золотисто-бордовый цвет, улучшает вкусовые качества пищи и высоко ценится за свои целебные свойства. Высококачественный шафран выращивают в Испании и в Кашмире.