

ка в духовке или сушилке при максимальной температуре 60°C или естественная сушка в хорошо проветриваемом помещении без доступа открытых солнечных лучей. Сухие корни легко ломаются, имеют бурый цвет снаружи. Запах отсутствует.

Цветки цикория собирают в период их активного цветения – с июня до сентября. Если вы решили просто собрать цикорий, то очень тщательно выбирайте место для его сбора, поскольку он любит расти вдоль дорог. Избегайте таких мест. Цветки собирают в сухую погоду, после высыхания росы. Для заготовки подходят только корзиночки цветка без стебля, которые раскладывают тонким слоем в тенистом, хорошо проветриваемом помещении. В процессе сушки цветки пару раз в день переворачивайте.

Стебли цикория также заготавливают в период цветения. Их срезают в сухую погоду, нарезают на несколько частей и раскладывают для сушки в тени тонким слоем на ткани или пергаменте. Высушенные стебли должны легко ломаться.

Сухое сырье хранится в плотных бумажных пакетах, картонных коробках или холщовых мешочках в сухом и защищенном от солнца месте. Срок хранения – до 3 лет.

**Алексей ФИЛИН,**  
научный сотрудник Ботанического сада МГУ  
«Аптекарский огород»,  
кандидат биологических наук.

Я (ФИО) \_\_\_\_\_

даю разрешение на публикацию моих писем в журнале  
«Предупреждение Плюс» в полном объеме.

Подпись \_\_\_\_\_ Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.