



ЧУДЕСНИ БИЉНИ СВЕТ

Добар и за салату и за вино

Припарати од корена маслачка делују на органе за варење, стимулишу апетит, користе се код оболења жучи, јетре и гастритиса, а препоручују се и срчаним болесницима

Маслачак (*Taraxacum officinale* Webber 1780) је биљка која расте по Европи и Азији. У Србији је веома распрострањен. Среће се у шумским, ливадским, пањачким, степским, хороским, и мочварним биљним заједницама. Најчешће успева на плодним и влажним стаништима, нарочито поред путева, по њивама, баштама, воћњацима, виноградима, утриницама, травњацима, падицама поред пута, травним падицама, снежним долинама. Расте и на песку, као и на влажним до умерено сувим, засљаним ливадама. Добро подноси температурне разлике, насељава обично осунчана места, а расте и на већим надморским висицама.

На нашим просторима за ову биљку постоји мноштво народних имена: млечак, маслчак, масланица, млечак, салатуша, жућаник, ветроказ, родино



ЧАЈ ОД МАСЛАЧКА

Једну до две кашике осушених листова, цветова и ситно изрезаног корена маслачка прелити цеоном кључале воде и поклопити. После 15 до 20 минута процедити, додати сок од пола лимуна и засладити медом. Пити по шољу чаја два, три пута дневно код отежаног мокрења и опко.

свеће, итд. У пролеће је одлична пчелиња паша. Свеже младо лишће се може користити као салата, али се у Србији, најчешће, још ретко користи.

Препознатљива је по жућким цветovima, шупље и дугачке дршке. Цвета од раног пролећа до позне јесени.

Употреба маслачка у лековите сврхе позната је од најстаријих времена, а задржала се све до данас. Користи се за израду галенских препарата и чајних мешавина. Лековита својства маслачка потичу од горњих материја. Као лековита биљка први пут се помиње у списима арапских лекара Рахеса и Авицена.

У 17. веку у Италији први пут се употребљавала у искрани као порфире. Након Наполеонових ратова, у време глади и оскудице, употреба маслачка проширила се по читавој Европи као

храна никих, сиромашних слојева. Данас, у многим романским земљама, маслчак је ценено и омиљено порфире. У новије време постао је гајена биљка. Културом је добијено неколико облика са великим листовима. У Немачкој и Енглеској, од пулопака, са додатком квасца, справља се такозвано маслчково вино. Посебним поступцима од цветних гланица припрема се и „маслчков мед“, који уминомом наликује правом меду.

СОК ОД МАСЛАЧКА (МАСЛАЧКОВАЦ)

Изгњечити листове и корене маслачка. У чају млека сипати две кашике сока од маслачка. Помешати и попити ујутру на празан стомак. Пити две до три недеље. Препоручује се код стомачних болести и за лечење хемороида.

Цела биљка има млечни сок, горког укуса. У соку се налазе многе биолошки вредне материје: велика количина инулина (до 40 процената), флавоноиди, танини, угљени хидрати и минерали – калијум, натријум, магнезијум, магнезијум, сунфор, силицијумове киселине, смоле.

У народној медицини као лековита сировина користи се корен и лист. Корен се вади рано у пролеће, обично у марту, или у јесен током септембра и октобра. Изавађен корен треба очистити и опрати од земље и других нечистоћа, а затим се суши на провајаном месту или сушарима на температури 40

до 50 степени Целзијуса. Чува се у јутаним врећама на сувом и прозраном месту. Лист се бере од маја до септембра, а цела биљка сакупља се у току марта и априла.

Пржени корен, због високог садржаја инулина, може се употребити као замена за кафе. Овакав напитај не садржи кофеин и испољава пријатно умирљиво дејство.

Припарати од корена добро делују на органе за варење, стимулишу апетит, регулишу метаболизам масти. Употребљавају се и код оболења жучи, јетре и код гастритиса. Такође, због високог садржаја калијумових соли испољавају диуретично дејство, те се препоручују срчаним болесницима.

У француској народној медицини свеж сок из корена маслачка служи за оастрицавање пета и брадавица са лица.

Др Марко Љ. Несторović,
музејски саветник
Природњачки музеј
у Београду 21