



Autor fotografií: J. Neugebauerová

Květ trnovníku akátu – účinná směs proti kašli

Akát, který má nádherné bílé květy se nachází přibližně ve 20 % lesů Maďarska, kde tvoří i souvislé porosty. Původně pochází ze severní Ameriky a v polovině 16. století byl přenesen do Evropy, kde se rychle rozšířil. V České republice je poměrně hojný, najdeme jej v teplejších oblastech, v nížinách, ale daří se mu všude, kde jsou místa dostatečně prosluněna.

Akát je cenná léčivá rostlina. Čaj, který se připravuje z květů, je dobrý proti záchvatům kašle, má protizánětlivé, protikřečové a protiprůjmové účinky. Může být též užíván k vyvolání pocení, při překyselení žaludku a při střevních potížích. Droga patří mezi mírně působící bylinné prostředky. Je prokázán mírný spasmolytický, močopudný, žlučopudný účinek, zvyšuje tvorbu trávicích enzymů. Květy se přidávají do čajových směsí v kombinaci s mochnou husí, lní a zeměžlučí, v gynekologii je obvyklá kombinace s kontryhelem. V homeopatii se akát využívá při gastrické hypertrofii. Akát může být používán jako surovina pro pečení nebo v čaji, může být užíván v kosmetice proti kožním vráskám a ke zlepšení vzhledu pokožky. V

neposlední řadě, trocha květů akátu může být přidávána do koupele za účelem relaxace.

Nejen sladký....

Med z akátu obsahuje lehký pyl, který pro svůj obsah cukru dobře krystalizuje a silně voní. Barva je odlišná podle regionů, většinou pyl bývá žlutý. Med z akátu může být užíván při zažívacích potížích způsobených gastrickou hypertrofií. Akátový med je považován za jeden z nejlepších.



Kdy a jak sbírat?

Sbíráme květy bez stopek. Květy akátu mohou být sbírány když jsou mladé, začíná se v době květu v květnu až červnu, kolem poledne. Hned po sběru se oddělí zelené části a vršky květů se ihned usuší. Předmětem sběru může být i čerstvá kůra, sbíraná v březnu a dubnu z mladých větviček, ta se využívá výhradně v homeopatii.

Jak jej používat?

Květ akátu může být užíván ke zmírnění následků nebo k prevenci potíží způsobených gastrickou hypertrofií a při zažívacích potížích. Nálev se připraví použitím 2 čajových lžiček sušených květů akátu a po spaření horkou vodou se nechá 5 minut odstát.

Pro své příjemné aroma je akát užíván pro přípravu sirupu a též v průmyslu parfumerie. Květy mohou být též fermentovány k přípravě likérů, zatímco mírně osmažené mohou složit jako speciální dezert.

Lívance z akátu

Složení:

16 kusů květů akátu

2 vejce

2 čajové lžičky cukru

200 g hladké mouky

250 ml mléka

olej na smažení a cukr na servírování

Příprava:

Zahřejte vejce v mléce, přidejte cukr a rozmíchejte. Za stálého míchání přidejte mouku a cukr. Přidejte květy akátu a opražte z obou stran na oleji. Ozdobte suchými květy a servírujte pocukrované práškovým cukrem.

Závěrečné informace:

Tyto informace jsou poskytnuty Ústavem léčivých a aromatických rostlin Zahradnické fakulty Korvinovy univerzity v Budapešti (Department of Medicinal and Aromatic Plants, Faculty of Horticultural Sciences, Corvinus University of Budapest). Údaje vykazují vysoký vědecký standard a byly připraveny ve spolupráci s tímto Ústavem.

Sběr těchto informací a zázemí výzkumu je součástí projektu Traditional and Wild.

Tento projekt je součástí programů CENTRAL EUROPE Programme spolufinancovaných Evropským fondem pro regionální rozvoj.

Překlad: Ing. Stanislav Novák

Revize české verze: Ing. Gabriela Růžičková, Ph.D.