



HERBÁŘ ROSTLIN 20. 06. 2012

Hadí kořen větší /*Polygonum bistorta*/

Hadí kořen je vytrvalá bylina se silným masitým oddenkem, který je jednou nebo dvakrát esovitě stočen. Je tmavohnědý, na lomu světle hnědočervený,...

Hadí kořen větší - popis

Hadí kořen je vytrvalá bylina se silným masitým oddenkem, který je jednou nebo dvakrát esovitě stočen. Je tmavohnědý, na lomu světle hnědočervený, mírně zploštělý a jemně příčně vrásčitý. Vyrůstají z něj podlouhle vejčité až kopinaté, křídlatě řapíkaté listy, které mají jemně vroubkovaný nebo celokrajný okraj čepele, svrchu jsou tmavozelené, na rubu modro nebo šedozelené. Palisty srůstají v místě přisedání řapíku v hnědou válcovitou botku, která je charakteristickým znakem čeledi.

Nevětvené přímé květní lodyhy, které jsou 50 - 100 cm vysoké, mají několik téměř přisedlých kopinatých listů se srdčitou bází a hustý, koncový, klasovitě stažený, až 9 cm dlouhý hrozen drobných květů. Ty mají pět světle růžových, vzácně téměř bílých okvětních plátků a osm tyčinek. Svrchní semeník se po oplození mění v lesklé tmavohnědé trojhranné nažky, uzavřené v zaschlém

okvětí.

Hadí kořen větší - léčivé účinky

Odvar z oddenku pomáhá při průjmu, úplavici, žloutence, zánětu kloubů, kašli, bolestech v krku, jako mírné sedativum a k výplachu úst při vředech. Mast z lodyh a listů se může použít na ekzémy, vředy a lupénku. Prášek ze sušených oddenků, používaný zevně a přímo na rány, pomůže zastavit krvácení, včetně krvácení z nosu. Obklady z kořenů nebo listů pomohou utišit bolest pohmožděnin a pokousání.

Je třeba se vyhýbat plodům, které jsou jedovaté.

Použitelné části hadího kořene: kořen, list, květ i lodyha

Období květu: červen až září

Hadí kořen větší - použití a pěstování

Hadí kořen byl ve středověku běžně pěstovanou bylinou, pro kuchyni i pro léčebné účely. Věřilo se také, že nálev z této rostliny odhání strašidla. Oddenky rostliny obsahují velké množství škrobu a mají svíravé účinky. Proto se v dobách hladomoru považoval hadí kořen za prostředek, který stáhne vnitřnosti, omezí požadované množství stravy a utiší hlad. V Rusku a na Sibiři se v době nedostatku potravin přidávaly oddenky do chleba nebo se opékaly. Hadí kořen se tradičně jedl také o Velikonocích. Na severu Británie se pořádá každoroční soutěž o nejlepší puding z hadího kořene. Hadí kořen vyžaduje stále vlhkou výživnou půdu a slunné stanoviště.

Tip: Odvar

1 - 2 čajové lžičky řezaného oddenku vařit asi 10 min.