



HERBÁŘ ROSTLIN 07. 02. 2012

## **Maceška polní /Viola arvensis/**

**Maceška polní je jednoletá, 5 až 20 cm vysoká bylina. Lodyha vystoupavá, větvená. Dolní lodyžní listy okrouhle vejčité až kopinaté, vroubkované,...**

### **Maceška polní - popis**

**Maceška polní** je jednoletá, 5 až 20 cm vysoká bylina. Lodyha vystoupavá, větvená. Dolní lodyžní listy okrouhle vejčité až kopinaté, vroubkované, horní listy vejčité až vejčitě kopinaté, vroubkované pilovité, palisty dlanitosečné až peřenosečné, s úkrojky obvykle čárkovitými. Květní stopka je až 11 cm dlouhá, květy nevonné, nejvýše 15 mm vysoké, žluté, někdy nafialovělé. Koruna většinou nepřesahuje kalich.

## Maceška polní - léčivé účinky

Ve středověku byla doporučována na dětské nemoci, proti bolestem hlavy, na epilepsii a kašel. Není vhodná pro dlouhodobé podávání. **Maceška polní** má protirevmatický účinek, podporuje vykašlávání, zlepšuje vylučování odpadních látek z organismu, dobře účinkuje při cévních a kožních chorobách, podporuje usazování vápníku v kostech, má antialergické účinky, působí proti otokům, tlumí krvácení do tkání, působí močopudně, podporuje prokrvení periferních vlásečnic včetně oční sítnice nebo v ledvinách, zevně ve formě koupelí se doporučuje při ekzémech a alergických vyrážkách.

**Použitelné části macešky polní:** kvetoucí nať

**Období květu:** duben až září

## Maceška polní - použití v kuchyni a pěstování

V ČR je to hojný druh rozšířený po celé zemi. Jen v nejvyšších horských polohách se vyskytuje jen výjimečně. Je to hlavně polní plevel, nebo se vyskytuje i na jiných ruderalizovaných místech. Macešky polní mají všechny předpoklady stát se plnohodnotnými balkonovými květinami - rozmanitost sametových květů kontrastujících v různých škálách barev překoná leckdy i vzácné orchideje. Bohatost kvetení a dokonalost jednotlivých květů macešek upoutá všechny kolemjdoucí. Macešky, stejně jako ostatní rostliny, procházejí šlechtěním a zdokonalováním.

## Tip: Tinktura na nečistou pleť

Drobně nakrájenou čerstvou nať nasypeme do lahve až po hrdlo, zalijeme lihem (40 %) tak, aby byla ponořená. Uzavřeme, za občasného protřepání macerujeme 14 dní, přefiltrujeme.