

Analgetický hřebíček

Ve středověku se užíval na dezinfekci ústní dutiny a byl velmi ceněn. Jeden kilogram hřebíčku stál 7g zlata. V současnosti není tak drahý, ale stále si jej vážíme jako léku a především jako koření.

Původ: pochází ze souostroví Moluky a z Filipín a pěstuje se také v Malajsii a na východním pobřeží Afriky.

Popis: Strom z čeledi myrtovitých může i navzdory svému štíhlému tvaru dosáhnout až 20m výšky. Vejčité podlouhlé listy jsou 12cm dlouhé, kožovité, celokrajné, jasně zelené barvy. Květy se skládají do vrcholových lat. Rozvité mají bílou barvu, ačkoli kalich je červený. Sbírá se celý nerozvitý květ.

Léčivé účinky: Antiseptický, baktericidní, fungicidní, antiparazitický, protizánětlivý, analgetický, protikřečový a podporující sekreci žluči. Užívá se při léčbě zánětu močového měchýře a močové trubice, zánětu vejcovodů, zánětu tlustého střeva, bronchitidě, bolesti zubů, plynatosti, poruch trávení a aft.

Způsob použití: Vnitřně: nálev (šálek 2-3 krát denně), prášek (200mg/kapsle, dvě denně), tinktura (0,5-2g 2-3krát denně). Esenciální olej zředěný na 1-5%. Zevně používáme

esenciální olej jako analgetikum na infekční onemocnění kůže.

Lék na zažívání: Pro snažší trávení a zamezení plynatosti vhodíme do litru vroucí vody lžici hřebíčku. Odstavíme z plotny a necháme 15 minut louhovat. Scedíme a pijeme třikrát denně po jídle.

Sběr: Ačkoli silice obsahuje celý strom, sbírají se zralé, avšak nerozvité květy, tedy to, co nazýváme hřebíček. Ten tvoří v podstatě poupě. Zprvu má bledou barvu, pak přejde v zelenou a nakonec zčervená, což znamená, že květní pupen už dozrál. Sběr se provádí buď ručně, nebo setřásáním pupenů z větví do sběrných sítí. Schnou na slunci, dokud se nezbarví dohněda.

Lokální umrtvení: Díky obsahu eugenolu se hřebíček používal jako antiseptikum a anestetikum při zubarských zákrocích, ale dnes jej nahrazuje derivát této látky.

Ústní voda: Esenciální olej zředěný na 1-5% se užívá na vyplachování při zánětlivých procesech na sliznici nosohltanu, jelikož olej z hřebíčku má antibakteriální vlastnosti.

Odpuzuje hmyz: Téměř všechny aromatické rostliny poskytují ve svých silicích vynikající a ekologické repelenty proti hmyzu. V tomto směru je hřebíček velmi účinný, stačí rozkrojit citrón nebo jiný citrusový plod (ačkoli ten bude mít slabší

efekt) a napíchat do dužiny 10-12 hřebíčků. Rozkrojené ovoce umístíme poblíž okna v ložnici nebo obývacím pokoji. Účinek vydrží tři až čtyři týdny.

V kuchyni: Hřebíček se pro svou chuť i vůni velmi často používá při přípravě jídel. A pokud společně se zelím nebo kapustou povaríme půl cibule s hřebíčky, bude pokrm stravitelnější.

Aromaterapie: Využívá se jako základní surovina pro výrobu vonných tyčinek v čínské a japonské kultuře. Vůně hřebíčku zbavuje duševní únavy a apatie, posiluje paměť a vyvolává stav duševního klidu, navíc zvyšuje sexuální žádostivost. Můžeme z něj připravit masážní olej v kombinaci s esencemi dalších bylin (levandule, cedr, heřmánek, koriandr a borovice) pro relaxaci a probuzení smyslů.

Fungicidní mýdla: Do litru tekutého mýdlového základu přidáme dvě lžičky hřebíčku a tři kapky esenciálního oleje. Důkladně promícháme a nalijeme do forem. Dobře slouží k rozprůdění krve a na atletickou nohu.

Upozornění: Čistá eugenolová silice může dráždit pokožku a vyvolat vyrážku, pokud ji necháme dlouho působit.

Nuria PENALVA

v knize **PŘÍRODNÍ LÉKÁRNA.**

Praktický přehled, využití bylin na více než 90 nemocí a neduhů, pro zdraví celé rodiny. Knihu vydalo nakladatelství Apres, Na Příkopě 3243, 738 01 Frýdek-Místek, tel.: 558 445 000, e-mail: alpress@alpress.cz

