

Bez černý květ 100g



Používá se především při nemocech z nachlazení. Významný je zejména potopudný účinek a dále slabě uklidňující, antineuralgické, slabě močopudné a projímavé účinky. V lidovém léčitelství je bez černý odpradávná oblíbenou léčivou rostlinou a

Bez černý květ 100g 69,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Předsheřmánkem smekni, před bezem klekni. To je staré české pořekadlo, které jasně charakterizuje význam této byliny. Černý bez je jednou z nejhojnějších a nejoblíbenějších bylin našeho lidového léčitelství.

Schválená zdravotní tvrzení podle platné legislativy EU:

Vylučování vody z organismu

Antioxidant

Kontrola tělesné hmotnosti

Normální funkce dýchacího systému

Normální hladina glukózy v krvi

Přirozená obranyschopnost - imunitní systém

Čištění - vylučování

Tradiční užití Bezu černého:

Používá se především při nemocech z nachlazení. Má potopudný účinek a slabě uklidňující, antineuralgické, slabě močopudné a projímavé účinky. V lidovém léčitelství je bez černý od pradávna oblíbenou léčivou rostlinou a dodnes je hojně používán. Tvoří hlavní součást čaje pro pocení, zpravidla společně s lipovým květem, proskurníkovým kořenem či diviznou. Nálev z květů černého bezu se dá používat k čištění a omývání citlivé pokožky, která reaguje alergicky na nešetrné chemické přípravky. Nálev si připravíme stejně, jako čaj a jemně s ním omýváme obličej či jiné partie.

Recept na čaj z květů černého bezu:

2 lžičky sušených květů přelijeme 0.5 l vroucí vody a necháme 10 min louhovat, přecedíme a podáváme buď neslazený, nebo lehce slazený medem.

Recept na sirup z bezových květů:

30 velkých květenství černého bezu, 2 velké citrony nebo 4 lžičky kyseliny citronové, 2 kg cukru, 2l vychladlé převařené vody

Opatrně omyté květy zbavené nejsilnějších částí stopek zalijeme převařenou vodou, přidáme řádně kartáčkem omytý a na kolečka nakrájený citron (popř. kyselinu citronovou) a necháme 24 hodin odstát. Poté přecedíme přes jemné plátno do hrnce, přidáme přírodní cukr, který mícháním důkladně rozpustíme, krátce povaříme a plníme do lahví. Sirup skladujeme v temné chladné místnosti i několik měsíců, nebo sirup sterilizujeme 10-20 minut při 80°C. Po otevření láhev se sirupem skladujeme v lednici.

Limonáda z květů:

8 litrů vody, 60 g cukru a 12 celých květů bezu se svaří. Ještě do teplého odvaru nakrájíme 3 celé citrony bez jader a kůry. Odvar necháme do rána stát. Potom jej přecedíme, nalijeme do lahví a uložíme do chladna a temna.

Obsahuje:

Květ obsahuje glykosidy (např. rutin a sambunigrin), cholin, aminy, organické kyseliny, sacharidy, třísloviny, sliz, saponiny, trochu silice a jiné látky. V plodech jsou přítomny antokyanová barviva, organické kyseliny (např. kyselina jablečná, citronová, kozlíková, octová, vinná, propionová), cukr, třísloviny, silice, hořčiny, pentosan, tyrosin, vosk, guma, pryskyřice, vitamíny (hlavně A a B), silice aj. **Kůra a listy jsou jedovaté!** Listy obsahují toxický glykosid sambucinigrin a alkaloid sambucin, v kůře jsou přítomny třísloviny, alkaloid a pryskyřice, jejíž působení je značně drastické. Otravy se projevují silným zvracením, průjmem, nechutenstvím a celkovou slabostí. Stejně příznaky se ale mohou objevit i při extrémním předávkování bezovými plody.

Popis:

V přírodě roste volně na světlých i polostinných místech. Dříve se vyskytoval u každého bydlí, které chránil před čarodějnicemi, zlými duchy či bleskem.. Kvete v červnu a červenci. Květy mají žlutobílou barvu v odstínech slonové kosti. V době květu se šíří kolem bezu omamná vůně a i po odkvětu má tato rostlina zvláštní aroma. Plody bezu jsou malé, černé, kulaté, lesklé peckovice. Začínají dozrávat koncem srpna. Plody jsou i vyhledávanou potravou některých ptáků, kteří potom roznášejí nestrávená semínka po okolí a tím napomáhají rozšiřování rostliny, díky čemuž najdeme bez skoro všude. Sbírá se květ nebo plody, někdy se sbíraly i listy, kůra nebo kořeny. Květy se sbírají za suchého počasí nejlépe před jejich úplným rozvitím. Plody se sbírají za plné zralosti a suší se stejně jako květ.

Co je na černého bezu léčivé?

Keř Bezu černého se dá pro léčebné účely využít celý, jak mladé jarní výhony, tak květy, kůra, listy i kořen s nejvyšší koncentrací účinných látek. Nejjednodušší je pro nás však jistě sběr květů a plodů, popřípadě listů. Listy a nezralé plody obsahují mírně jedovaté látky, proto je neužíváme vnitřně. Květy a tepelně upravené zralé plody jsou naopak nejvhodnější k vnitřnímu užívání. Můžeme z nich vyrobit různé sirupy a limonády, nebo z nich připravovat čaj. Květy se dají dokonce upravit jako polévka, nebo smažit jako lívance. Z plodů se dříve běžně vyráběla povidla a protlaky, dají se přidávat i do džemů a ovocných dření, nebo z nich lze vyrobit výborný bezinkový likér a bezinkové víno. Listy se tradičně používaly hlavně pro léčbu kloubních potíží jako obklady na postižené partie, při revmatismu a podle některých autorů působí i protinádorově na zevně přístupné nádory, kašovitý obklad z listů údajně dokáže "vytáhnout vodu z kolena", vnitřně ve formě nálevu čistí krev a užívají se i jako součást čajů proti akné. Při předávkování však může vnitřně podaný bezový list (a stejně i kůra) vyvolávat zvracení a těžké průjmy!
