

**Zlateň bílá, baijuhua, Chrysanthemi flos
(Chryzantéma) 30g**



Domovinou této vytrvalé bylinky dorůstající výšky až 1,5 metru je jihovýchodní Asie, zejména Čína a Japonsko.

~~105,00 Kč~~ **105,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 105,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [PRAGON](#)

Bežná obsahuje 30 g Zlateně bílé, chryzantémy flos - baijuhua.

U popisů bylinných doplňků stravy bohužel nenaleznete podrobnosti týkající se případných možností jejich podpůrného využití v rámci celostních přístupů k podpoře organismu. Prodejcům sdělování těchto informací vícenásobně zakazuje nejen unijní, ale i česká legislativa, aniž by však pro poučení a blaho občanů zabezpečila náhradní informační kanál. Nezbývá nám, než Vás odkázat na jiné zdroje, jako jsou např. specializovaní výživoví poradci, knihy, časopisy, databáze vědeckých článků a důvěryhodné stránky na internetu.

Původ: Domovinou této vytrvalé bylinky dorůstající výšky až 1,5 metru je jihovýchodní Asie, zejména Čína a Japonsko. Vědecký název byliny je *Chrysanthemum morifolium*. Českých názvů má hned několik: podle barvy - zlateň, podle vědeckého názvu - chryzantéma, nebo dle doby květu - listopadka.

Dávkování: denně 1 - 10 g v odvaru. Obvyklá dávka 5 - 12 květů.

Velmi řídké jsou v literatuře popisovány kontaktní alergické reakce na chryzantému, pokud tedy budete chryzantému užívat poprvé v životě, vyzkoušejte ji nejdříve ve slabší koncentraci

RECEPTY

Čaj ze zlateně

Pět květů vložíme do hrnku a zalijeme vroucí vodou (cca 0,3 l). Sníst můžeme i samotné květy. Čaj ze zlateně býval ve starobylé Číně velmi populární jako prostředek pro předcházení zánětlivým onemocněním (např. žaludku, mandlí či pokožky). Obvykle se též popíjí studený za horkého počasí.

Čaj ze zlateně s kustovnicí

Tři až pět květů zlateně a cca 10 plodů kustovnice vložíme do hrnku a zalijeme vroucí vodou (cca 0,3 l). Opět můžeme sníst jak květy, tak i plody.

Zelený čaj se zlateně

Tři kvítky zlateně s lístky zeleného čaje dle chuti vložíme do hrnku a zalijeme vroucí vodou (cca 0,3 l).

Medový nápoj se zlateně

50 g sušených květů zlateně vaříme cca 1 minutu mírného varu ve 2 dcl vody, poté necháme cca 30 minut pomalu zchladnout. Přefiltrujeme přes pláténko a přidáme přiměřené množství medu. Pečlivě promícháme a můžeme popíjet.

Chryzantémové víno

Přísady:

Tradiční způsob přípravy včetně kvašení vyžaduje přibližně 1 rok zrání. Naštěstí existují i zkratky...

- 100 g sušených květů

- 1 litr rýžového vína (saké, nebo jakékoliv jiné ze zrnin s obsahem alkoholu do 20-30 %)

Květy nejmenno nakrájíme a vložíme do nádoby s vínem. Na temném místě uchováváme zakryté alespoň 2 týdny, každých pár dní však nádobou zatřeseeme a několikrát ji obrátíme vzhůru nohama, protože tak se ze zlateně vylouhuje více. Nakonec vše přecedíme, přelijeme do lahve a nadále uchováváme na temném místě. Užívají se 2 - 3 čajové lžičky 2x denně.

Polévka pro zmírnění kocoviny (2 až 4 porce) 5)

Tato populární čínská polévka se tradičně podává v letních měsících (ne pouze v případě kocoviny) a navzdory jednoduchosti svého složení nabízí mnohavrstevnou chuť. Není třeba shánět drahé odrůdy mořských řas nori používaných pro sushi; místo toho můžete užít odrůdy užívané v polévkách, jako je například řasa wakame.

Ingredience:

- 1/2 hrnku suchých fazolí mungo
- 1 polévková lžice (4 až 5 gramů) předkrájených mořských řas wakame
- 4 hrnky vody
- 2 polévkové lžice sójové omáčky se sníženým obsahem sodíku, nebo podle chuti

Instrukce:

Smíchejte fazole mungo, mořské řasy a vodu ve středně velkém hrnci. Přiveďte k varu, ztlumte teplotu a pod pokličkou vařte mírným varem jednu hodinu.

Dochuťte sójovou omáčkou a podávejte jako předkrm nebo jako svačinu

Vlastnosti polévky: Odvádí vlhkou horkost a řeší horkou jedovatost

Další názvy: Zlateň morušolistá, chrysantema morušolistá, chryzantéma morušolistá, listopadka morušolistá, Chrysanthemi flos
