



Ливадска пчелина паша - Маслачак (*Taraxacum officinali*)

Маслачакот е растение кое најчесто расте по тревниците и ливадите а се среќава и во парковите. Цвета од март до мај. Има долги и крупно назабени листови а цветовите се на долго стебленце соберени во зелена чашка. Зелената обвивка на сончево и топло време се отвара во прекрасен жолт цвет во форма на правилен круг а навечер повторно се затвора во зелената обвивка..

Изобилува со жолт поленов прав а лачи и нектар. Многу е значаен за пчелиното семејство посебно за раниот пролетен развој . Во Некои подрачја цели ливади се покриени со оваа корисна и лековита билка и е значајна паша за пчелините семејства.

Маслачакот како храна и како лек

Лековити делови на билката се листовите ,цветовите и коренот. Маслачакот е билка која може да се јаде. Се користат за салати , чаеви, сокови, варива, супи. Маслачакот го зголемува лачењето кај жолчката, делува како диуретик, ја зголемува работата на бубрезите, прочистување на крвта, помага при лечењето на реуматизмот, кожни екцеми, чиреви, при намален апетит...

Маслачакот содржи горки материи , многу калиум во надземниот дел, смоли, етерично масло, 40%инулина во коренот. Листовите содржат 16 до 18% витамин Ц, железо околу 3%, повеќе од спананаќот. Младите листови во пролет се вкусна и освежителна салата, а можат да се сварат. За да се отстрани горчината ,младите розети треба да отстојат во вода преку ноќ. Маслачакот е добар за болните од шеќерна болест кои терба да пијат чај од оваа билка а се препорачува и секој ден да се сожваќаат 5 до 10 шупли стебленца. Сепак треба внимателно да се конзумира и да се избегаваат стари делови од билката

бидејќи доколку се консумираат во големи колични може да дојде до појава на проливи и до труење , меѓутоа младите листови се потполно безопасни и можат да се консумираат како салата во умерени количини.