



HERBÁŘ ROSTLIN 07. 02. 2012

Bedrník anýz /Pimpinella anisum/

Bedrník anýz je jednoletá bylina, která se pěstuje pro svá semena. Dosahuje výšky až půl metru. Lodyhy jsou větvené, zakončené bílými květy, které...

Bedrník anýz - popis

Bedrník anýz je jednoletá bylina, která se pěstuje pro svá semena. Dosahuje výšky až půl metru. Lodyhy jsou větvené, zakončené bílými květy, které jsou uspořádané do okolíků. Rostlinka má tři druhy listů. Dolní jsou okrouhlé a po okrajích zubaté, prostřední jednoduše zpeřené a horní trojčetné, peřenosečné. Celá rostlina velmi aromaticky voní.

Bedrník anýz - léčivé účinky

Bedrník anýz je výborným prostředkem podporujícím vykašlávání. Žvýkání semen anýzu zabraňuje páchnutí z úst. V trávicím traktu působí spasmolyticky. Jeho použití je vhodné i v pediatrii. Podporuje tvorbu mateřského mléka, do nějž se jeho účinky také přenáší. Zvyšuje tvorbu žluče, urychluje trávení, omezuje plynatost. Působí proti střevním katarům, křečím trávicího traktu. Ve středověku byl bedrník anýz považován za účinný lék proti moru.

Použitelné části bedrníku anýzu: plod

Období květu: červen až srpen

Bedrník anýz - použití v kuchyni a pěstování

Jeho použití je mnohostranné. Dává se do pečiva, do chleba, při nakládání červené řepy, červeného zelí. Hodí se i do jablečného a hruškového kompotu. Špetka anýzu je vhodná k žampionům, k rybám. Je součástí mnoha kořenitých směsí. V indické a čínské kuchyni je častý v masitých pokrmech. Vyrábějí se z něj likéry, je součástí léčivých čajů při nadýmání a odstraňuje z pokrmů nepříjemné pachy a aromatizuje je. Anýz je neodolatelnou pochoutkou pro myši. Anýz se pěstuje na teplém místě v zahradách, truhlících, květináčích.

Tip: Anýzový chlebiček

Těsto

4 vejce
1 lžička mletého anýzu
100 g rozinek
150 g cukru

Poleva

100 g čokolády
80 g ztuženého tuku

Vejce s cukrem šleháme, dokud se objem hmoty nezdvojnásobí. Potom mícháme mouku, mletý bedrník anýz a pokrájené rozinky. Těsto nalijeme do vymaštěné a hrubou mouku vysypané formy na srncí hřbet a pečeme v předehřáté troubě. Zda je upečeno zkusíme špejlí. Upečený anýzový chlebiček necháme vychladnout, ozdobíme polevou a necháme ztuhnout. Hotový **anýzový chlebiček** nakrájíme a můžeme podávat.