

Chwast czy nie chwast?

Dzieci lubią wianki z pięknych żółtych kwiatów i dmuchawce, króliki pałaszują świeże liście, a działkowcy walczą z mniszkiem lekarskim, pospolicie zwanym mleczem.

Dobrym sposobem na pozbycie się mniszka z działki jest cotygodniowe jego wykopywanie lub wycinanie nożem. Całą roślinę wraz z korzeniami wkładamy do beczki, zalewamy najlepiej deszczówką i pozostawiamy na minimum 48 godzin. Po

tym czasie podlewamy wszystkie grządki otrzymanym wyciągiem - bez rozcieńczenia. W ten sposób łagodnie i systematycznie nawozimy glebę. Takim wyciągiem można, a nawet trzeba podlewać przymę kompostową. W ten sposób przyspieszymy rozkład substancji organicznej w kompoście. Wyciągiem można przyskać całe rośliny porażone przez mszyce i przędziorki.



Mniszek lekarski ma wiele zastosowań w medycynie naturalnej, ale lepiej skonsultować spożywanie wszelkich naparów z lekarzem, ponieważ mniszek pospolity podnosi ilość soków żołądkowych i może wywołać niepożądane efekty w postaci wysypki.

Mlecz można stosować zewnętrznie, ponieważ przyspiesza proces gojenia się ran, zwalcza kurczajki i brodawki. Do tego celu stosuje się okłady ze świeżych liści lub z białego soku wypływającego z łodygi.

Najmłodsze liście zbierane wiosną można dodać do sałatek. Kwiaty mniszka lekarskiego zbiera się zaraz po rozkwitnięciu, późnym rankiem gdy zejdzie rosa.

Z mniszka można zrobić miód: w suchą pogodę należy zebrać 200 sztuk w pełni rozwiniętych kwiatów, zalać 1 lwrzątku, w którym zagotowało się wcześniej 3 sztuki pokrojonych w plasterki cytryn i gotować wszystko do miękkości około 40 minut. Po tym czasie należy wywar przecedzić i lekko wygnieść. Do otrzymanego płynu trzeba dodać około 1,2 kg cukru i gotować 30 – 90 minut.

Miodem mniszkowym możemy słodzić herbatę – nie straci on swych właściwości.

Amatorom wina polecam zrobienie wina mniszkowego: należy zebrać około 400 w pełni rozwiniętych kwiatów – aby uzyskać 1 litrowy słoik ubitych kwiatów. Kwiaty zalewamy 3 lwrzątku, dodajemy pokrojone i sparzone 3 cytryny i odstawiamy na 3 doby. Po tym czasie wyciskamy soki i rozpuszczamy w nich 3 kgcukru, dodajemy 45 gdrożdży – dobrze rozpuszczamy i pozostawiamy w butli do fermentacji na 6 – 10 tygodni.



Zamiast zwykłych drożdży lepiej użyć winnych, najlepiej w typie Tokay.

Po zakończonej fermentacji należy zlać wino do ciemnych butelek, po uprzednim przefiltrowaniu przez muślin lub watę bawełnianą. Wino im starsze, tym lepsze!

Jadwiga Brzozowska

instruktor ogrodnictwa

OP PZD Rzeszów