Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 08:40

Link do produktu: https://www.lubziolek.pl/prawoslaz-korzen-p-83.html



PRAWOŚLAZ Korzeń

Cena	**51,00 zł**
Dostępność	**Dostępność - 3 dni**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Prawoślaz lekarski to wieloletnia roślina i należy do rodziny ślazowatych. Zioło to, w niektórych przypadkach, dorasta do wysokości około 150 cm . Całą roślinę pokrywają miękkie szare włoski.

Liście prawoślazu lekarskiego są dużych rozmiarów, karbowane na brzegach, które wyglądem przypominają liście klonu. Najczęściej wykorzystywaną częścią tej rośliny przez zielarzy jest korzeń.

Węglowodany to główne związki czynne tej rośliny, a dokładnie jej śluz, który stanowi od 10% do 20% składu korzenia. W składzie śluzu znajdziemy także kwaśne galakturonoramnany oraz obojętne glukany i arabinogalaktany. W korzeniu prawoślazu dodatkowo znajdziemy pektyny, skrobię i sacharazę, jak również związki flawonoidowe (głównie tilirozyd), kumaryny, aspargina, fenolokwasy, , związki mineralne, betaina oraz małe ilości fitosteroli.

DZIAŁANIE WSPOMAGAJĄCE:

- zmiękczające,
- osłaniające,
- wspomaga gojenie się wykwitów skórnych, owrzodzeń nóg oraz brzydko wyglądających ran,
- śluzy prawoślazu chronią błonę śluzową żołądka przed działaniem czynników drażniących i żrących,
- wykorzystywany jest do leczenia choroby wrzodowej dwunastnicy,
- składnik syropów na kaszel,
- pomocny jest także w leczeniu zapalenia krtani, zapaleń oskrzeli w anginach i zapaleniach błony śluzowej jamy ustnej,
- zewnętrznie stosowanie prawoślazu zmiękcza naskórek i działa osłaniająco.
- posiada również średnie właściwości przeczyszczające oraz jest pomocny w wielu problemach związanych z jelitami,
- leczy zapalenie pęcherza i częste oddawanie moczu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Odwar z prawoślazu - 1 łyżka sproszkowanych suszonych korzeni zalewa się szklanką wody i odstawia się na godzinę . potem należy odwar zagotować a po przecedzeniu pić 2-3 razy dziennie jako osłonkę dla żołądka.

Prawoślaz w kuchni: w średniowieczu prawoślaz był składnikiem dań kuchni egipskiej, greckiej, chińskiej, syryjskiej i rzymskiej. Po ugotowaniu i usmażeniu z cebulą na maśle, korzeń prawoślazu uważany jest za wyśmienite danie.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

WAGA:: 100g. , 200g , 500g , 1000g