



Anason fructe 150 gr ADNATURA

Anasonul este o planta care atinge o inaltime de 30-50 cm, tulpina avand frunze mai dese spre varf ca niste buchetele formate din 7-15 raze.

Infloreste in iulie - august, iar fructele apar si se culeg in septembrie - octombrie. Fructele au forma ovala si sunt acoperite cu peri aspri, foarte scurti. De culoare cenusiu - verzui sau galbene cenusii, au un miros placut, caracteristic, aromat, gust dulceag, slab arzator.

Cele mai importante importuri de anason provin din Orientul Apropiat, partea de sud-est a Europei, in special in Balcani. Se cultiva mult si in tarile mediteraneene.

Arborele de anason stelat este peren, de dimensiuni mici pana la medii, putand atinge 8 m.

Frunzele sunt lanceolate, iar florile axilare sunt galbene. Fructul are forma de stea, cu cinci pana la zece varfuri ce contin semintele.

Au coaja groasa, de culoare ruginie, si ating lungimi de pana la 3 cm. Fructele sunt culese inainte de coacere, apoi uscate la soare.

Copacul este cultivat mai ales in China, Japonia, dar si in Laos, Filipine, Jamaica. Anasonul stelat este dulce si aromat, dar mai puternic decat anasonul.

Tinut in containere ermetic inchise, la adapost de aer, lumina si umezeala, se poate pastra mai bine de un an.

Principalele elemente pe care le contin 100 g de fructe sunt: ulei volatil 1,2-6 g format din 80-90% anetol, metilcavicol sau izoanetol, cantitati mici de cetone si aldehide anisice si aldehida acetica; lipide 10-20%; 20% protide, zaharuri, amidon, 6-10% substante minerale.

Proprietati:

- stimulent al functiilor pancreatice
- antispastic
- carminativ
- aromatizant
- expectorant
- stimuleaza apetitul
- antihelmintic
- actiune expectoranta, carminativa si galactogoga
- are efect stimulant asupra centrilor respiratiei si circulatiei

Indicatii - uz intern:

- excita peristaltismul intestinal
- stimuleaza secretia salivara, gastrica, intestinala si pancreatica
- anorexii si dispepsii
- afectiuni bronsice

- balonari
- stimuleaza secretia laptelui
- recomandat impotriva colicilor abdominale
- tuse
- gripa
- tulburari digestive

Mod de folosire - uz intern:

- tinctura: 3 linguri de seminte de anason la 500 ml de alcool rafinat de 38-40o. Se lasa 4 saptamani la loc insorit. Se adauga zahar dupa dorinta. Se foloseste pentru tratarea tulburarilor digestive.
- ceai. La o lingurita se adauga 250 ml apa clocotita. Se lasa acoperit 20 minute, dupa care se strecoara si se lasa intr-un loc racoros. Se bea fractionat in 3 reprize inaintea meselor principale. Se utilizeaza scurt timp, utilizarea indelungata avand efecte negative: stari de excitatie puternica manifestate prin insomnii, excitatii motorii si psihice, tulburari de vorbire, euforie, urmate de convulsii puternice.
- uleiul volatil, stimuleaza secretiile gastrice, ajutand astfel digestia.

Mod de folosire - uz extern:

- fructele macinate se folosesc la aromatizarea salatelor, sosurilor si a altor mancaruri;
- stelutele de anason stelat intregi se pot adauga direct in oala cu mancare

Contraindicat in gastrite hiperacide si ulcer gastric si duodenal, enterocolite cronice si acute. In nordul Vietnamului, anasonul stelat este popular pentru supele de vita. El se mai foloseste si in Thailanda la tocanite; in rest, aromatizeaza ceaiul cu gheata. Ceaiul cu gheata thailandez se face din ceai negru si se aromatizeaza cu pudra de anason stelat si uneori si cu scortisoara, lemn-dulce, vanilie sau flori de portocal. In el se pune gheata zdrobita, zahar, sau lapte condensat. Pentru a i se da culoarea portocalie, se adauga de obicei coloranti. Anasonul stelat se mai foloseste si in bucataria cu influente arabe din Malayezia, Persia, Pakistan si India. Are o utilizare limitata in occident, unde este folosit drept substitut al anasonului in vinul fiert, in deserturi si in lichioruri.

Anasonul, ca aliment, se foloseste la prepararea mancarurilor dulci sau picante.

De asemenea anasonul a fost folosit ca afrodisiac inca din vremea grecilor si a romanilor care considerau ca are calitati speciale.

A fost consemnat ca semintele de anason consumate, intensifica dorinta sexuala.