

Aromaty * Nostrzyk

Autor: Jacek Jóźwiak

Nostrzyk lekarski, nostrzyk żółty (*Melilotus officinalis*), roślina z rodziny motylkowatych, występująca w Europie i Azji na łąkach, zaroślach i nieużytkach. Roślina posiada silny korzeń palowy, wysokie do jednego metra, górą rozgałęzione łodygi...

Wiosna już idzie. Widać to po deszczowej pogodzie i błyskawicznym topnieniu śniegu. Niedługo będzie można połować także na spławiczek, drgającą szczytówkę, inne techniki gruntowe. A to wymaga zanęty - wiosną, tą cieplejszą, można zrezygnować z dodatków zwierzęcych, i skoncentrować się na zanętach roślinnych.

Ale okres wiosenny to intensywne aromaty. Intensywne aromaty, to nie tylko kupowane atraktory (atraktanty), ale także składniki spożywcze oraz zioła. Dzisiaj słów kilka o znakomitym wiosennym dodatku do aromatyzowania zanęt i przynęt - o nostrzyku...

Zacznę od rozszerzonej notki encyklopedycznej...

Nostrzyk lekarski, nostrzyk żółty (*Melilotus officinalis*), roślina z rodziny motylkowatych, występująca w Europie i Azji na łąkach, zaroślach i nieużytkach. Roślina posiada silny korzeń palowy, wysokie do jednego metra, górą rozgałęzione łodygi, liście na długich ogonkach, trójlistkowe, brzegiem ząbkowane, kwiaty w gronach, motylkowe, żółte, nasiona w strąkach.

Jako surowiec zielarski zbiera się wierzchołki pędów w początkowym okresie zakwitania. Suche ziele zawiera około 1 % kumaryny, około 0,2 % melilotyny, 0,2 % dwukumarolu, garbniki, flawonoidy, sole mineralne i inne składniki. Preparaty z nostrzyka zmniejszają krzepliwość krwi poprawiając dzięki temu ukrwienie wszystkich tkanek organizmu. Stymulują one również aktywność układu limfatycznego i przyspieszają przepływ limfy.

Stosowane zewnętrznie przyspieszają gojenie ran i uszkodzeń skóry. Przedawkowanie preparatów z nostrzyka może powodować bóle głowy, nudności i wymioty, uszkodzenie wątroby, porażenia mięśni gładkich oraz stany narkotyczne. Dlatego ziele nostrzyka stosuje się wewnętrznie tylko w mieszankach ziołowych sporządzonych według ścisłych receptur. Ziele służy do produkcji maści i plastrów stosowanych do leczenia ropni, czyraków, zapalenia skóry i żył.

Jest tak zwaną rośliną miodną, chętnie odwiedzana przez pszczoły, trzmiele. Miód nostrzykowy zaliczany jest do jednych z najlepszych miodów. Charakteryzuje się jasną barwą, po skrzystalizowaniu białą lub żółtą i odznacza się przyjemnym waniliowym zapachem. Nawiasem mówiąc, ten miód jest świetnym dodatkiem do zanęt na liny i karpie, a także na brzany.

W Polsce nostrzyki - bo jest ich więcej gatunków - rosną dziko na zboczach i w zaroślach, m.in. nostrzyk biały, *Melilotus albus*, także uprawiany, zwł. na glebach lekkich, jako dwuletnia, rzadziej jednoroczna roślina pastewna (na zielonkę, siano); łodyga do 1,5 m wys., kwiaty białe; nostrzyk żółty, zw. też lekarskim, *Melilotus officinalis*, o żółtych kwiatach, jest uprawiany w mieszankach pastewnych; napar i ziele mają właściwości leczn.; wysuszone liście używane także do aromatyzowania wyrobów tytoniowych i kosmetyków.

Proponowane w sklepach wędkarskich płynne aromaty nostrzykowe, to olejek z dużym dodatkiem wyciągów z tej pięknie pachnącej rośliny. Rzadziej można się natknąć na roztarte na proszek ziele nostrzyka z dodatkiem odparowanych i roztartych wyciągów. Nostrzyk można także kupić w aptekach oraz w sklepach zielarskich. Można też spytać o olejki, wyciągi nostrzykowe w aptekach homeopatycznych.

Od późnej wiosny do sierpnia można także nostrzyk zbierać samodzielnie na piaszczystych łąkach oraz wyżej wspomnianych stanowiskach charakterystycznych dla tej rośliny. Bywają też pola, gdzie dodatek nostrzyka bywa znaczący - jako roślina motylkowa, czyli wytwarzająca naturalne nawozy azotowe, bywa dodatkiem do roślin, którymi obsiewa się ziemię w celu jej rekultywacji. Bywa dodatkiem do łubinu, seradeli i esparcety.

W suche lekko wietrzne dni nie sposób nostrzyka nie znaleźć - nawet rozproszony na łące tak bardzo się

"poci", że cały świat wokół pachnie niemal nałogowo. Kto raz powącha nostrzyka - nawet tego z buleleczki - już zawsze rozpozna ten zapach.

Można go dodawać do przynęt i zanęt w ostatnim etapie ich przyrządzania - ziele nostrzyka gotowane dłużej, traci wiele ze swojego zapachu. Najlepiej nostrzyk zaparzać w oddzielnym naczyniu, w sporej ilości (nawet całe opakowanie na 3/4 litra wody) i taki napar dolać do suchej zanęty już na łowisku. Pęczak, pszenicę, inne ziarna można aromatyzować dodając do gorzącej się wody na 5 min przez zakończeniem gotowania, pozwolić ostygnąć w garnku i dopiero zabrać się za płukanie na durszlaku. Aromat posostanie w przynęcie na długo.

A konkretnie? Zanęta nostrzykowa na wiosenne płocie i jazie, naturalna i skuteczna

- szklanka aromatyzowanej nostrzykiem pszenicy lub pęczaku
- paczka płatków owsianych kruszonych w palcach
- 2 szklanki ześrutowanych całych ziaren słonecznika
- dwie szklanki ześrutowanych słodkich sucharków
- kilogram zanęty-bazy (leszcz, płóć)

I to wszystko rozrobić w naparze nostrzykowym, ew. dodając wody z łowiska. Dobrze, jeśli przez wrzuceniem do wody zanęta "przegryzie" się przez pół godziny.