

Ливадска пчелина паша - Маслачак (Taraxacum oficinali)
Маслачакот е растение кое најчесто расте по тревниците и ливадите а се срекава и во парковите.Цвета од март до мај.Има долги и крупно назабени листови а цветовите се на долго стебленце соберени во зелена чашка.Зелената обвивка на сончево и топло време се отвара во прекрасен жолт цвет во форма на правилен круг а навечер повторно се затвора во зелената обвивка..

Изобилува со жолт поленов прав а лачи и нектар.Многу е значаен за пчелиното семејство посебно за раниот пролетен развој .Во Некои подрачја цели ливади се покриени со оваа корисна и лековита билка и е значајна паша за пчелините семејства.

Маслачакот како храна и како лек

Лековити делови на билката се листовите ,цветовите и коренот.Маслачакот е билка која може да се јаде. Се користат за салати , чаеви, сокови, варива, супи. Маслачакот го зголемува лачењето кај жолчката, делува како диуретик, ја зголемува работата на бубрезите, прочистување на крвта, помага при лечењето на реуматизмот, кожни екцеми, чиреви, при намален апетит...
Маслачакот содржи горки материи , многу калиум во надземниот дел, смоли, етерично масло, 40%инулина во коренот. Листовите содржат16 до18% витамин Ц, железо околу 3%, повеке од спананаќот. Младите листови во пролет се вкусна и освежителна салата, а можат да се сварат.За да се отстрани горчината ,младите розети треба да отстојат во вода преку ноќ.Маслачакот е добар за болните од шекерна болест кои терба да пијат чај од оваа билка а се препорачува и секој ден да се сожвакаат 5 до 10 шупли стебленца. Сепак треба внимателно да се конзумира и да се избегаваат стари делови од билката

бидејки доколку се консумираат во големи колични може да дојде до појава на проливи и до труење , меѓутоа младите листови се потполно безопасни и можат да се консумираат како салата во умерени количини.