Laskavec

PSEUDOOBILNINA

Amaranthus sp. – amarant

TŘÍDA: dvouděložné ČELEĎ: laskavcovité ROD: laskavec

Historie amarantu se začala psát před 8 000 lety v tropickém pásmu Ameriky. Nenáročná rostlina byla součástí každodenní stravy kultury Mayů, Aztéků i Inků – zelené části rostlin se konzumovaly jako salát, semena se používala k přípravě různých kaší a placek. Po kukuřici a fazoli patřil amarant k nejrozšířenějším plodinám ve Střední Americe. Až do příchodu Španělů byl také součástí náboženských rituálů aztéckého boha války Huitzilopochtliho, při kterých se amarantová zrna používala v kombinaci s lidskou krví k obětování. Po dobytí Nového světa byla „ďáblova rostlina“, jak amarant nazývali španělští conquistadoři, na několik století zakázána a její pěstování se udrželo jen v odlehlých horských oblastech. Do Evropy a Asie se nakonec rozšířil na konci 18. století jako okrasná rostlina přes botanické zahrady. Dnes se amarant pěstuje zejména v USA a státech Jižní Ameriky, v Indii, Číně a Rusku.

U nás je známý zejména jako potravina zdravého životního stylu – vyrábí se z něj amarantová mouka, extrudáty, müsli, směsi na bezlepkový chléb, amarantové těstoviny, pečivo, zahušťovací směsi a další. Jako potravinový doplněk je využíván amarantový olej, který obsahuje skvalen napomáhající regeneraci kůže a obranyschopnosti organismu. Semena amarantu mají vysoký obsah bílkovin, které neobsahují lepek.

Pěstuje se pro zrno, některé druhy se používají jako listová zelenina, jiné pro produkci biomasy, jako zelené hnojení, k energetickému či průmyslovému využití.