



Gołędzinów – Wieś pozytywnej energii

Jarzębinowa ścieżka

ŚCIEŻKA EDUKACYJNA



Jarzębina

CHARAKTRYSTYKA

Pokrój

- Drzewo lub krzew. Dorasta do 15 m wysokości. Ma gładką i jasną korę.

Pędy

- Młode pędy owłosione, później nagie. Pączki stożkowate, wydłużone i szarosiwo owłosione. Pączki szczytowe duże, nieco zagięte u góry i niewyraźnie 3-łuskowe, boczne pozornie jednoluskowe.

Liście

- Ulistnienie skrętoległe. Liście nieparzysto-pierzaste, złożone z 9–15 listków, pojedynczo piłkowanych, u nasady całobrzegich. Po rozterciu pachną gorzkimi migdałami. Od spodu za młodu szaro owłosione, później tysiąjące. Przylistki wcześniej odpadają wyrastające na końcach pędów pionowo do góry. Jesienią przebarwiają się na kolor od złotożółtego do żółtoczerwonego.

Kwiaty

- Zebrane w gęste, owłosione podbaldachy. Kielich 5-działkowy, korona 5-płatkowa. Płatki korony białe, prawie koliste, o długości 4–5 mm, słupki zazwyczaj 3 (zrosnięte z dnem kwiatowym), pręciki liczne.

Owoce

- Tzw. owoce pozorne, kuliste, pomarańczowe, czerwone, cierpkie i gorzkie, pojawiają się od lipca do października. Mają długość 7–9 mm.

ZASTOSOWANIE

Roślina ozdobna

- dekoracyjne owoce, długo utrzymujące się. Roślina często sadzona w parkach, alejach i ogrodach. Oprócz formy typowej używa się w tym celu różnych odmian ozdobnych.

Sztuka kulinarna.

- surowe owoce są niejadalne, nie tylko z powodu gorzkiego smaku, ale również zawartości trującego składnika (kwas parasorbinowy). Natomiast po przemrożeniu, lub po zanurzeniu na chwilę we wrzątku (tzw. blanszowanie) tracą trujące właściwości i gorzki smak. Owoce są używane w postaci przetworów, cenione są w kuchni i przetwórstwie. Zawierają dwukrotnie więcej karotenu niż marchew oraz alkaloid sorbinę, który nadaje im gorzki smak. Wyrabia się z nich jarzębiak, soki, dżemy, marmoladę, syropy, mus. Po usmażeniu z jabłkami stanowią doskonały dodatek do mięs.

Dla celów przetwórstwa uprawiane są odmiany o dużych i jadalnych owocach (np. var. *edulis* Dieck.)[8].

Roślina lecznicza.

- Surowiec zielarski: owoce. Mają dużo witaminy C, E, P, K, PP, nieco witaminy A, cukier sorbozę, garbniki i pektyny.

Działanie:

- słabe moczopędne oraz korzystnie wpływające na błony śluzowe i pracę układu pokarmowego. Jest stosowana przy niezbytach jelit, przewlekłych biegunkach, różnych schorzeniach wątroby i pęcherzyka żółciowego. Zwykle jest stosowana w mieszankach z innymi ziołami (wchodzi np. w skład Rektosanu, Sklerosanu)[8].

Zbiór i suszenie

- owoce zrywa się gdy już są czerwone, ale przed przymrozkami i suszy się rozłożone cienką warstwą (najlepiej w temp. ok. 40 °C) Owoce są pożywieniem ptaków (gil, drozd, jemioluska, jarząbek) oraz zwierząt leśnych (sarna, borsuk).

Drewno

- rozpieczętnaczyniowe, ciężkie, twarde i trudnołupliwe. Biel szeroka, czerwono-biała, twardziel czerwono-brązowa. Jest wykorzystywane w stolarstwie, nadaje się do toczenia, a także wytwarzane są z niego niektóre instrumenty muzyczne.



Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej
we Wrocławiu

*Projekt dofinansowany ze środków
Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej
we Wrocławiu