

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bez-czarny-sambucus-nigra-black-frills-szt3-pwxx189-p-6913.html>



Nasiona Bez czarny sambucus nigra black frills szt.3 PWxx189

Cena	15,08 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	PWxx189

Opis produktu

Nasiona Bez czarny black frills

Sambucus nigra black frills

Bez czarny black frills to wysoki krzew lub niewielkie drzewo, dorastające do kilku metrów wysokości, o łukowato wygiętych pędach. To gatunek kosmopolityczny, który łatwo przystosowuje się do różnych warunków. Jest określany mianem rośliny ruderalnej (towarzyszącej człowiekowi), rośnie praktycznie wszędzie. W środowisku naturalnym uchodzi za azotolubną roślinę wskaźnikową.

Jest to bardzo duży krzew, dorasta nawet do do 6 m wysokości i ma tyleż samo metrów szerokości. Ozdoba rośliny: Białe lub kremowe, bardzo drobne kwiaty zebrane w okazałe, płaskie baldachy. Kwiaty wydzielają charakterystyczny, silny zapach, który może wydawać się słodko mdły. Po przekwitnięciu powstają czarnofioletowe owoce zebrane w zwisające owocostany. Liście ciemnozielone, eliptyczne.

Uprawiając czarny bez dla owoców, powinno się go sadzić w miejscach słonecznych i ciepłych, ale gorzej rośnie na stanowiskach o wystawie południowej. Krzew znakomicie radzi sobie także w półcieniu. Toleruje różne typy podłoża (w tym jałowe, suche i okresowo podmokłe). Najlepsze do uprawy bzu czarnego są gleby przepuszczalne, próchnicze, średnio wilgotne, zasobne w związki azotowe i wapń, o pH 5,5-6,5. Czarny bez doskonale znosi zanieczyszczenia powietrza i warunki miejskie, a do tego jest dość odporny na choroby i szkodniki, choć czasem atakują go mszyce (najlepiej zwalczać je naturalnym preparatem przygotowanym na bazie czosnku lub gnojówką z pokrzywy). Krzewy bzu czarnego sadi się na miejsce stałe jesienią lub wiosną. To gatunek mrozoodporny, który nie wymaga okrycia przed nadejściem zimy. W początkowym okresie uprawy zaleca się roślinę podlewać (szczególnie podczas suszy). Przed i po kwitnieniu warto zasilić krzewy nawozem wieloskładnikowym. Bez czarny dobrze reaguje na nawożenie organiczne. Cięcie podstawowego gatunku nie jest wymagane, ale zabieg pozwala zwiększyć plonowanie i poprawić pokrój. Co kilka lat warto usunąć kilka najstarszych pędów i skrócić pędy młodsze. Odmiany wielkoowocowe bzu czarnego zaleca się ciąć każdego roku.

Opakowanie zawiera **3 szt.** nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Owoce bzu czarnego są chętnie zjadane przez ptaki. Ze względu na to, że owoce bzu mają silne właściwości barwierskie, zwierzęta mogą zanieczyszczać odchodami tereny w pobliżu uprawy. Dlatego powinno się unikać sadzenia rośliny przy parkingach, oczkach wodnych czy placach zabaw dla dzieci.
- Kwiaty bzu czarnego (Flos Sambuci) i owoce bzu czarnego (Fructus Sambuci) to znane surowce lecznicze, które możemy z powodzeniem wykorzystywać w kuchni i domowej apteczce. Surowce te pozyskuje się zarówno z krzewów rosnących w środowiskach naturalnych, jak i roślin uprawianych na plantacjach.
- Kwiaty i owoce czarnego bzu zbieramy z krzewów rosnących daleko od dróg. Na zbiór wybieramy dzień słoneczny, najlepiej po deszczu. Kwiaty bzu czarnego zbiera się, gdy baldachogrona są rozwinięte w około 80 procentach. Suszymy je w cieniu, optymalna temperatura suszenia kwiatów bzu czarnego wynosi 30–35 st. C. Owoce bzu czarnego powinny być zbierane w pełni dojrzałości (zbieramy całe grona). Zbieramy wyłącznie dojrzałe owoce, ponieważ niedojrzałe zawierają kwas pruski! Początkowo owoce suszy się w temperaturze

30 st. C, później w 60 st. C. Szypułki usuwa się dopiero po wysuszeniu.

- Kwiaty bzu czarnego zawierają flawonoidy, kwasy organiczne i sole mineralne. Owoce bzu czarnego są natomiast bogate w cukry, antocyjany, pektyny, witaminy, sole mineralne i kwasy organiczne. Cała roślina zawiera trujące związki: sambunigrinę i sambucynę, które są rozkładane w wysokiej temperaturze. Kwiaty i owoce bzu czarnego wykazują właściwości przeciwgorączkowe, napotne i moczopędne. Działają skuteczniej od kwiatów lipy. Napary z bzu czarnego zaleca się stosować przy niewłaściwej przemianie materii, przeziębieniu, grypie, depresji i dolegliwościach układu krążenia.
- Rozdrobnione kwiaty bzu czarnego można dodawać do naleśników. Całe kwiatostany można smażyć obtoczone w naleśnikowym cieście. Owoce bzu czarnego najczęściej służą do przygotowywania soków, syropów, powideł i nalewek. Nie powinno się ich spożywać na surowo (świeże owoce zawierają sambunigrinę - glikozyd, który nie dość, że ma niedobry smak, to jeszcze może wywołać zatrucie pokarmowe i wymioty). Warto wykorzystać także barwierskie właściwości bzu – stosuje się je do wzmacniania barwy win, soków i kompotów, przygotowywanych z innych gatunków roślin.
- Czarny bez jest jedną z najstarszych roślin leczniczych. W stanie dzikim rośnie w Europie, północnej Afryce i Azji Mniejszej. Kwiaty czarnego bzu pod wpływem silnego słońca zmieniają kolor z białego na kremowożółty. W średniowiecznej Europie wierzono, że brzydki zapach czarnego bzu wziął się z brudnych pieluszek małego Jezuska, które Maryja suszyła na gałązkach tego krzewu.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy wieloletnie doświadczenie w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się wysoką jakością, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.