

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-jalowiec-pospolity-juniperus-szt3-pwxx128-p-6826.html>

Nasiona Jałowiec pospolity Juniperus szt.3 PWxx128

Cena	15,84 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	PWxx128

Opis produktu

Nasiona Jałowiec pospolity

Juniperus communis

Jałowiec pospolity to zimozielone, iglaste drzewo lub krzew o kolumnowym pokroju a czasami również w formie płaczącej i płożącej. Wysokość generalnie do 6 metrów choć spotyka się drzewa do 12 metrów wysokości. Korowina w młodości gładka, czerwono-brunatna, później szarobrunatna wzdłuż popękana.

Liście rośliny są szpilkowate, po trzy w okółku, oddalone od siebie, prosto odstające, sztywne, kłujące, do 30 mm długości i 2 mm szerokości. Igły zwykle są szarzielone, z wierzchu z szeroką białą wstęgą środkową i wąskimi zielonymi smugami brzeżnymi. Kwiaty są rozdzielnopłciowe, rozmieszczone dwupiennie. Pojawiają się jesienią w pachwinach liści okółków w środkowej części gałązek. Kwiaty męskie są małe, podłużne, żółte, zwykle skierowane skośnie w dół, składają się z licznych okółków o 3 łuskowatych pręcikach. Kwiaty żeńskie są bardzo małe i niepozorne, zielonkawe, prosto wzniesione, składające się z licznych 3- członowych okółków o podłużnie spiczastych listkach łuskowych. Trzy zalążki są umieszczone szczytowo pomiędzy trzema najwyższymi łuskowatymi listkami. Łuski kwiatów żeńskich po zapyleńiu zrastają się w jedną i mięsistą szyszkogodę otaczającą 3 nasiona. Niedojrzałe szyszkogody są zielonkawe, wielkości grochu i nieprzyjemne w smaku. Dojrzewają dopiero jesienią drugiego lub trzeciego roku. Mają ok. 1 cm średnicy, są czarnobrunatne, niebieskawo oszronione, na krótkich trzoneczkach. Nasiona słabo 3-kanciaste, jasnobrunatne, z twardą łupiną.

Jałowiec pospolity to bardzo popularny, długowieczny, mrozoodporny i niewybredny krzew, który rośnie chętnie na glebach piaszczystych i jałowych (ciągłe nawożenie gleby eliminuje jałowca na danym terenie). Występuje w borach sosnowych jako podszyt, na wydmach i na nieużytkach, na terenach odsłoniętych i silnie nasłonecznionych. Jest odporny na zanieczyszczenia, nadaje się do założenia wielkomiejskich, np. w parkach i ogrodach. Jałowiec jest gatunkiem światłolubnym, ale poradzi sobie równie dobrze w mocno zacienionych miejscach i na torfowiskach (wyjątek stanowią bagna i tereny stale zalewane). Toleruje szeroki zakres pH gleby i jej zasolenie. Jałowiec potrafi skutecznie skolonizować nieuprawiane pola i pastwiska. Uznawany jest na takich siedliskach za gatunek pionierski inicjujący rozwój roślinności leśnej, czasem ekspansywny. Jest jednym z pierwszych gatunków kolonizujących wydmy śródlądowe oraz wysychające bagna. Jest wytrzymały na suszę i mróz, ale wrażliwy na zaleganie mokrego śniegu, mogącego powodować łamanie gałęzi i obalanie całych roślin. Znosi niedostatki wody, jednak silne i długotrwałe susze wpływają negatywnie na żywotność rośliny. Jałowiec pospolity potrafi przetrwać i odrodzić się po przejściu pożaru, który ma pozytywny wpływ na stymulację odmłodzenia populacji.

Opakowanie zawiera 3 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Łacińska nazwa Juniperus pochodzi od rzymskiej nazwy jałowca sabińskiego używanego w średniowieczu jako środek poronny (łac. iuvenis = młoda kobieta, parere = rodzić). Na Warmii i Mazurach mówiono na niego "kadyk" (stąd kadykowe jagody), na Kaszubach - jiglena, jałowc, na Pomorzu - brzewik, a na Wileńszczyźnie jałowic. Nazwa polska wywodzi się od ubogich, jałowych nieużytków, na których jałowiec jest obecny.
- Jałowiec pospolity występuje w północnej i środkowej Europie, zasięg gatunku obejmuje niemal cały kontynent (z wyjątkiem Azorów,

Balearów, Kreta oraz wybrzeża Morza Północnego). Występuje również w północnej części Azji, Afryki, oraz w Azji Mniejszej i w Ameryce Północnej. W Polsce jałowiec pospolity jest szczególnie powszechny w północno-wschodniej części kraju, na Nizinie Mazowieckiej i w rejonach Bydgoszczy. Rzadziej spotykany w południowo-zachodniej części kraju. Lokalnie brak go na obszarach intensywnie użytkowanych rolniczo i zalewowych tj. na Żuławach Wiślanych, na Pobrzeżu Szczecińskim, i w centralnej Wielkopolsce. W górach jałowiec pospolity spotykany jest do wysokości 1350 m n.p.m. Najpiękniejszy, ponad 13,5-metrowy okaz, rósł w Lipowcu (w gminie Szczupno, na szlaku Mazursko-Kurpiowskim) i miał obwód 205 cm. Żył 223 lata, był największym i najstarszym jałowcem w naszym kraju.

- Jałowiec jest jedną z najbardziej tradycyjnych przypraw stosowanych w kuchni polskiej. Jego dodatek pozwala odtworzyć smak wiejskich potraw jeszcze z czasów kuchni sarmackiej. Podczas gdy zazwyczaj gorzkie składniki dań równoważy się jakimś słodkim dodatkiem, w przypadku jałowca jego smak podkreśla się innymi gorzkimi produktami. Ciekawostką jest, że jałowiec odpowiada za charakterystyczny smak ginu – popularnego napoju alkoholowego wykorzystywanego przede wszystkim do produkcji drinków.
- Jako przyprawę oraz substrat do produkcji leku wykorzystywane są owoce jałowca, a poprawnie mówiąc: szyszkojagody. Używa się ich jako przyprawy lub surowca do produkcji olejku. Jagody jałowca wykorzystuje się po wysuszeniu ich w stosunkowo niskiej temperaturze, tylko 35 stopni, ponieważ w wyższej jego olejki tracą swoje prozdrowotne właściwości.
- Owoc jałowca zawiera olejek, flawonoidy, garbniki oraz kwasy organiczne. Dodawany jest do potraw, aby zrównoważyć ich ciężkostrawność. Minimalizuje ryzyko pojawienia się dolegliwości takich jak wzdęcia, bóle żołądka czy uczucie ciężkości na żołądku. Jako surowiec leczniczy wykorzystywany jest olejek z jałowca – stosowany w aromaterapii (ma bardzo przyjemny zapach), kosmetyce oraz medycynie. Owoce jałowca używa się pomocniczo jako środek moczopędny w kamicy moczowej, niewydolności wątroby i nadmiernej fermentacji jelitowej.
- Jałowiec – jako przyprawa zmniejszająca ciężkostrawność tradycyjnych dań kuchni polskiej – wykorzystywany jest często podczas przygotowywaniu dań z dziczyzny, wołowiny, wieprzowiny i kaczki. Co ciekawe, znakomicie podkreśla smak czarnych porzeczek, wykorzystywanych na przykład do przygotowania sosu. Dodawany do dań z kapusty wzbogaca je w lekko wykwinny aromat i ciekawy posmak. Ponadto w związku z obecnością nut cytrynowych w ziarenkach często alkohol z jałowca (gin) wykorzystywany jest w połączeniu z plasterkami cytryny lub sokiem z grapefruita bądź pomarańczy. Podobnie można wykorzystać wspomniane już wcześniej czarne porzeczki – dodane do drinka także wzbogacą smak napoju.
- Olejek jałowcowy jest wykorzystywany w celu pobudzania funkcji nerek, poprzez wzmaganie wydzielania moczu. Dzięki temu zmniejszeniu ulegają obrzęki i następuje odciążenie układu krwionośnego. Ponadto poprawia perystaltykę jelit, hamując nadmierne wydzielanie gazu w jelitach. Przy zastosowaniu zewnętrznym podrażnia skórę, działa także silnie bakteriobójczo oraz przeciwbólowo w zapaleniu korzonków nerwowych. Często wykorzystywany jest także w aromaterapii. Jest składnikiem preparatów do nacierania o działaniu rozgrzewającym.

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.