

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-pigwowiec-japonski-chaenomeles-japonica-szt5-fore185-p-6969.html>



nasiona Pigwowiec japoński

Chaenomeles japonica szt5

Fore185

Cena	8,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Fore185
Kod producenta	NLKCH1

Opis produktu

Pigwowiec japoński

Chaenomeles japonica

Pigwowiec japoński jest to użytkowy i niezwykle dekoracyjny, kolczasty krzew dorastający do 1-2m wysokości. Cechuje się rozłożystym pokrojem i małymi wymaganiami. Swą urodę zawdzięcza pięciopłatkowym kwiatom, które pojawiają się na przełomie kwietnia i maja, zanim pojawią się liście. Przeważnie mają barwę pomarańczowo-czerwoną, ale są też odmiany o kwiatach białych, różowych i czerwonych. Jesienią mienią się wczesniej wspomniane łódź owoce, które są niezwykle aromatyczne, a nie zebrane będą wisieć na krzewie, aż do wiosny. Pigwowiec należy do rodziny różowatych (Rosaceae). Pochodzi z Japonii. Jest szeroko uprawiany w wielu krajach na całym świecie (w tym w Polsce), zarówno dla owoców jak i atrakcyjnego wyglądu. Jesienią roślinę zdobiją cytrynowożółte, okrągłe i mocno pachnące owoce osadzone wzdłuż gałęzi. Osiągają ok. 3-4 cm średnicy. Najczęściej dojrzewają w październiku (mogą mieć wtedy różowe plamy). Mają gładką, matową skórkę i kwaskowato-ciepki smak. Mogą opadać jak i utrzymywać się na krzewach przez całą zimę. Są wtedy cennym pokarmem dla ptaków. Pigwowiec japoński preferuje stanowiska słoneczne, chociaż radzi sobie w lekkim półcieniu. Jest łatwy w uprawie – toleruje różne typy podłoża (oczywiście im jest żyzniejsze, tym lepiej). Nie lubi gwałtownych zmian temperatury. Młode egzemplarze powinny się podlewać, starsze dość dobrze znoszą suszę. Łatwo można je rozmnażać za pomocą odłasków lub odrostów korzeniowych. Sadzonki najlepiej umieszczać w gruncie jesienią lub wczesną wiosną. Zaraz po posadzeniu warto przykryć pędy, aby krzew lepiej rozkrzewił się. Kolejne cięcia przeprowadza się wiosną, po kwitnieniu. Gatunek jest mrozoodporny, ale przed nadejściem zimy warto go na wszelki wypadek okryć. Problemem może być nadmierne wilgotne podłoże oraz bezśnieżna zima. Pigwowiec to roślina dekoracyjna, która swoją urodę przyciąga nie tylko ptaki, a także spojrzenia wszystkich na okół. Krzew ten będzie więc idealnym dodatkiem do ogrodu, dla tych, którzy cenią sobie piękną kolorystykę i rośliny o wielu zastosowaniach.

Opakowanie zawiera 5 szt. nasion

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Owoce mają wiele właściwości prozdrowotnych. Są one źródłem naturalnej witaminy C, pektyn, kwasów organicznych (kwasu jabłkowego, bursztynowego i chinowego) oraz składników mineralnych (molibden, fosfor, żelazo, magnez, sód, miedź, cynk). Są tam obecne witaminy A, B1, B2 i PP. Dzięki bogactwu składników odżywczych, owoce pigwowca mają działanie wzmacniające organizm, podwyższają odporność, działają antybakteryjnie i przeciwzapalnie. Wykazano także właściwości przeciwwirusowe.
- Owoce pigwowca dzięki zawartości potasu regulują ciśnienie krwi, działają także przeciwmiażdżycowo, gdyż obniżają cholesterol. Przeciwdziałają cukrzycy, wspierają układ pokarmowy w stanach zapalnych jelit i żołądka, a także regenerują wątrobę. Owoce są źródłem białka pokarmowego, który usprawnia perystaltykę jelit i wspomaga wypróżnianie. W nasionach pigwowca japońskiego znajduje się cenna amigdalina czyli witamina B17. Działanie antyoksydacyjne, niszczące wolne rodniki sprawia, że pigwowiec będzie miał właściwości antymutatorowe.
- Pigwowiec japoński zyskał popularność w sztuce kulinarnej. Można z jego owoców zrobić nalewkę, wino, sok czy syrop z pigwy, a także przecier, galaretkę, dżem oraz powidła. Owoce pigwowca mogą służyć jako dodatek do zakwaszania i wzbogacenia aromatu innych przetworów ze słodkich owoców. Łączy się je z aronią lub jabłkami. Mogą być dodawane do ciast lub do herbaty – zamiast cytryny. Ze względu na wiele właściwości leczniczych, pigwowiec może stać się składnikiem żywności dietetycznej.
- Niezwykle znana jest nalewka zwana pigwówką. Aby ją przygotować, potrzebne są: 2 kg owoców pigwowca japońskiego, pomarańcza, cukier, woda, spirytus i rum. Owoce powinny być nieuszkodzone, umyte i pozbawione pestek. Gotuje się je zalane wodą, aż do uzyskania soku. Następnie, po odcieknięciu, dodaje się pozostałych składników. Tak przygotowaną nalewkę odstawia się na trzy tygodnie w chłodne, zacienione miejsce. Po tym czasie można ją przelać do butelek. Najlepiej smakuje po długim leżakowaniu. Gotowa nalewka jest aromatyczna i ma złocisty kolor.
- Owoce pigwowca japońskiego znalazły także zastosowanie w kosmetyce. Macerat z ich nasion służy do oczyszczania twarzy, łagodzą podrażnienia skóry i stany zapalne. Wytwarza się z nich emulsje, kremy i balsamy do ciała. Olejek pozyskany z pigwowca chroni przed promieniowaniem UV. Wykorzystuje się go w łagodzeniu oparzeń słonecznych.

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.