

Drzewa, które pomagają naszemu zdrowiu

Śliwa domowa *prunus domestica*



Śliwa wymaga klimatu ciepłego i wilgotnego, gleb ciężkich, wilgotnych i przewiewnych. Ze względu na płytki system korzeniowy rosną najlepiej na glebach o grubej warstwie próchniczej. Śliwy wytrzymują temperatury do - 28 stopni Celsjusza. Raptowne spadki temperatury i zimne wiatry mogą powodować przemarzanie drzew. Drzewo wyrasta do 6-15 metrów (w zależności od odmiany) jest o szerokiej lub wąskojawowej koronie. Młode pędy są nagie lub okryte kutnerem, czerwono-brunatne lub zielonkawo-żółte. Stare pnie i gałęzie są pokryte ciemnoszarą spękaną korą. Liście śliwy są eliptyczne lub odwrotnie jajowate, ciemnozielone. Kwiaty są białe, wyrastają na szypułkach po dwa. Owoce śliwy – pestkowce kuliste lub eliptyczne z podłużną bruzdą boczną, fioletowe, żółte, czerwone, ciemnofioletowe lub czarnoniebieskie, zawsze oszronione. Jajowata lub spłaszczona pestka jest obustronnie zaostrowana, łatwo odstaje od miąższu i ma powierzchnię chropowatą. Śliwa rozmnaża się za pomocą nasion, szczepienia lub okulizacji. Istnieją liczne odmiany różniące się wielkością, barwą, smakiem owoców oraz zawartością w nich cukrów, a także terminem dojrzewania. Przedstawię kilka odmian śliw z licznej grupy odmian.

Renkloda Althana – jest odmianą dość po-



wszechnie uprawianą. Drzewo rośnie średnio silnie, jest wrażliwe na mróz, odporne na choroby. Wymaga gleb żyznych, wilgotnych i ciepłych. Zapyłaczami dla tej odmiany są inne renglody. W dobrych warunkach owocuje obficie i corocznie. Owoce są o średniej wielkości i duże, kuliste, o szypułce średniej długości. Skórka jest cienka, cała pokryta czerwono-fioletowym nalotem. Miąższ jest złotozielony, soczysty, bardzo smaczny, dobrze oddzielający się od pestki. Owoce dojrzewają pod koniec sierpnia; można je używać do deserów i przetworów.

Renkloda Ulena – drzewo rośnie silnie. Na



mróz średnio wytrzymałe. Jest odmianą samopylną, ale lepiej owocuje, gdy w sąsiedztwie rosną inne odmiany śliw. Zapyłaczami dla tej odmiany są pozostałe renglody. Owoce obficie i corocznie. Owoce są duże, kuliste lub nieco owalne o szypułce dość długiej. Skórka jest gruba, złotożółta z czerwonymi i rdzawymi plamkami oraz białym nalotem. Miąższ jest złotożółty, soczysty, słodki, dość dobrze oddzielający się od pestki. Owoce dojrzewają w pierwszej połowie

sierpnia nierównomiernie. Owoce można używać do deserów lub na przetwory.

Stanley – drzewo początkowo rośnie szyb-



ko, później wolno. W latach chłodnych owoce są mniej smaczne. Jest to odmiana samopylna. W okres owocowania wchodzi bardzo wcześnie, owocuje obficie i corocznie. Owoce są duże lub bardzo duże, owalne o dość długiej szypułce. Skórka jest granatowa z niebieskim nalotem. Miąższ jest zielonkawożółty, soczysty, słodki, aromatyczny i dobrze oddzielający się od pestki. Owoce dojrzewają w połowie września.

Węgierka wczesna – drzewo rośnie silnie,



wytrzymałe na mróz i odporne na choroby. Owocuje bardzo obficie ze skłonnością do owocowania przemiennego. W gorszych warunkach owoce drobnieją i opadają przedwcześnie, a w wilgotnych latach pękają. Owoce są średniej wielkości, jajowate, wydłużone, o szypułce średniej długości. Skórka jest cien-

ka, ciemnogramatowa z niebieskim nalotem. Miąższ jest żółty, słodki, smaczny, bardzo dobrze odchodzący od pestki. Owoce można stosować do deserów lub na przetwory. Owoce dojrzewają w połowie sierpnia.

Węgierka zwykła – drzewo rośnie dość silnie. Wymaga gleb próchnicznych i wilgotnych. Dobrze rośnie w sąsiedztwie rzek i innych zbiorników wodnych. Odmiana samopylna. Lepiej jednak owocuje po zapyleniu obcym pyłkiem np. brzoskwińowym lub renglody althany. Owoce są średniej wielkości, owalne lub odwrotnie jajowate, o szypułce długiej i cienkiej. Skórka jest granatowa lub brązowiofioletowa z jasnoniebieskim nalotem oraz cętkami. Miąższ jest zielono-żółty, soczysty, kwaśno-słodki, odchodzący od pestki. Owoce można stosować do deserów lub na przetwory. Owoce dojrzewają w połowie września. Można je przetrzymać do 3 tygodni.

Zbiór śliwek – dojrzałość zbiorcza śliwek zbiega się prawie z ich dojrzałością konsumpcyjną. Na przetwory, szczególnie kompoty, należy zbierać śliwki o kilka dni wcześniej, zanim uzyskają pełną dojrzałość. Dotyczy to szczególnie renglod. Węgierki zbierane na powidła i susz można przetrzymać dłużej na drzewie, aż zmarszczy się skórka przy szypułce, są one wówczas słodsze. Zbiór należy wykonać 2 lub 3-krotnie, w miarę dojrzewania owoców. Zaczyna się go od dolnych gałęzi i zewnętrznych, a kończy na wierzchołku i wewnątrz korony. Owoce zrywa się do koszy lub łubianek obitych od wewnątrz miękkim materiałem. Jest to szczególnie ważne przy zbiorze miękkich owoców, np. renglod. Węgierki przeznaczone na powidła, dżemy i nalewki otrząsa się z drzew na płachty lub maty. Śliwki miękkie (np. renglody) po zbiorze powinny być szybko zużyte. W warunkach normalnych przechowują się krótko, zaledwie kilka dni. Węgierki w chłodnych pomieszczeniach można przetrzymać do dwóch tygodni.

Śliwki zawierają 6-17% cukrów, kwasy organiczne (jabłkowy, olinowy, askorbinowy), winian potasowy, karoten, tiaminę, ryboflawinę i wielocukrowce z przewagą substancji peptynowych. Śliwki, a w szczególności węgierki, Renglody Ulena lub Wiktorii można wykorzystać do sporządzenia nalewki leczniczej.

Sposób przygotowania nalewki śliwkowej:

1 kilogram wspomnianych wyżej śliwek po umyciu i osuszeniu pozbawiamy pestek i miksujemy. Następnie przecieramy przez sito i mieszamy z 2 kilogramami cukru. Obydwa składniki jeszcze raz miksujemy, aby utworzyły jednolitą masę i dolewamy 3 litry 70% spirytusu. Całość starannie mieszamy, umieszczamy w dużym słoju, który dokładnie zamykamy i przenosimy na 6 tygodni do ciemnego miejsca. Po upływie tego czasu zlewamy macerat, przecedzając najpierw przez sito, a potem przez gazę lub bibułę filtrującą. Nalewamy do butelek, które szczelnie zamykamy i przenosimy do piwnicy, aby nalewka dojrzała. Potrzeba na to około jednego roku. Po tym czasie ma odpowiednią moc i właściwy smak do picia.

Sposób użycia, działanie i zastosowanie nalewki śliwkowej.

Nalewkę można pić w umiarkowanych dawkach zarówno do przyjemności, jak i w celach leczniczych. Działa ona lekko przeczyszczająco i polepsza trawienie. Zaleca się ją stosować w przypadku niestrawności oraz dolegliwościach układu moczowego, takich jak zapalenie moczowodów i pęcherza moczowego.

Jest też inny przepis na przygotowanie nalewki śliwkowej:

Pół kilograma dojrzałych słodkich węgierek po umyciu, osuszeniu i usunięciu pestek włożyć do 3-litrowego słoja. Można dodać kilka pestek, wtedy nalewka będzie miała przyjemny aromat. Do słoja wlać $\frac{3}{4}$ litra spirytusu

i odstawić na 2 tygodnie w ciepłe miejsce. Po tym czasie z $\frac{1}{4}$ kilograma cukru i 400 ml wody przygotować jednolity syrop, dodać do niego 1 rozdrobnioną laskę wanilii i startą skórkę z 1 cytryny. Następnie śliwki z maceratu odcedzić, a uzyskaną nalewkę połączyć z syropem. Całość starannie wymieszać i porozlewać do butelek. Przenieść do ciepłego miejsca na co najmniej 3 miesiące. Zastosowanie podobne jak przy pierwszym przepisie tj. w przypadku niestrawności i dolegliwości układu moczowego.

Ze śliwek można robić również nalewki smakowe **śliwkówka na węgierkach**.

Sezonowość : lato, jesień. Czas przygotowania około 9 miesięcy.

Składniki: śliwki węgierki, 5 pestek, wódka, cukier.

Sposób przygotowania: duży słoik (3 litrowy) wypełnić śliwkami pozbawionymi pestek (śliwki mogą być bardzo dojrzałe). Dodać 5 potłuczonych pestek. Zalać czystą wódką i odstawić do piwnicy na czas zimy. Na wiosnę zlać nalew i zasypać cukrem około $\frac{1}{2}$ kilograma. Połączyć powstały syrop z nalewką i pozostawić na jakiś czas (2-3 miesiące) by nabrał smaku. Można też nalewkę zrobić bez dodatku cukru. Śliwki można jeszcze raz zalać wódką albo dodawać do bigosu.

Śliwkówka (z suszonych owoców)

Sezon: cały rok. Czas przygotowania około 3 tygodni

Składniki: suszone śliwki, wódka.

Sposób przygotowania: zapełnić pół butelki suszonymi śliwkami, tak aby zapełnić pół butelki, w której chcemy robić wódkę. Wypłukać je i utłuc w morderzu, aby rozbić pestki, włożyć w butelkę, zalać wódką i odstawić na 3 tygodnie. Po tym czasie zlać, przefiltrować i przechowywać w butelkach. Nalewka czym starsza, tym lepsza.



Opracował
Zygmunt Lira

Bibliografia:
Sadownictwo – Pieniążek
Owoce z mojego ogródka
Atlas nalewek
Zioła w nalewkach leczniczych.

REKLAMA

ZAKŁAD PIEKARNICZO - CUKIERNICZY

J. M. Mrowiec



43-384 Jaworze
ul. Groszkowa 308

tel. 81720 65