

Drzewa, które pomagają naszemu zdrowiu

Mahonia ostrolistna (Mahonia aquifolium)



Mahonia jest łatwa w uprawie, ma małe potrzeby pokarmowe i dobrze rośnie zarówno w słońcu, jak i w cieniu. Zbyt duża ilość słońca może jednak spowodować, że zimą jej liście będą wysychać. Wczesną wiosną warto przeprowadzać cięcia sanitarne, które skutecznie wzmocnią roślinę i zapobiegą chorobom. Usuwamy pędy słabe, krzyżujące się lub porażone chorobą. Jeżeli chcemy formować krzew, by zyskać pożądany kształt, zabieg przycinania zaleca się przeprowadzać po kwitnieniu. Wtedy pędy najlepiej skracać o 1/3 lub 1/2 długości. Jeżeli wiosną (po ostrej i bezśnieżnej zimie) okaże się, że pędy mahonii przemarzły, wówczas należy je przyciąć tuż przy ziemi. W zdecydowanej większości przypadków po takim zabiegu roślina odbija od korzeni.

Kwiaty i owoce

Wiosną, zazwyczaj na przełomie kwietnia i maja, na końcach zeszłorocznych pędów rozwijają się złotożółte kwiaty. Mają po 6 płatków i są zebrane w wierzchowate kwiatostany o długości od 5 do 8 centymetrów. Nitki pręcików są wrażliwe – po dotknięciu zwijają się, po czym rozprostowują. Kwiaty pozostałych gatunków mahonii są również żółte, mogą mieć jednak inny odcień, np. kwiaty mahonii

pośredniej są cytrynowożółte. Zapach kwiatów mahonii jest delikatny i przyjemny w odbiorze. Roślina przyciąga owady. Po przekwitnięciu na krzewie pojawiają się kuliste owoce. Początkowo są zielone a po jakimś czasie przybierają ciemnogrnatowy kolor i pokrywają się woskowym nalotem. Przypominają nieco czarne jagody. Nie są trujące, ale nie powinno się ich jeść na surowo, z pestkami ani w nadmiarze.

Przygotowanie do zimy

Z nastaniem jesieni krzew nie traci nic ze swojej urody. Jego duże, dekoracyjne liście w zależności od odmiany i wieku mogą pozostać soczyście zielone lub przebarwiać się na czerwono. Szczególnie pięknie jesienią wygląda odmiana „Atropurpurea”. Roślina dobrze znosi mróz, więc oszronione, zielone lub purpurowe liście również będą zachwycająco się prezentowały. Przed nastaniem zimy warto odpowiednio przygotować krzew. Obficie podlewamy i ściółkujemy ziemię wokół mahonii, rozkładając 5 centymetrową warstwę kory. Pamiętajmy, że mimo mrozoodporności roślina może zostać uszkodzona przez niskie temperatury, jeśli rośnie w zbyt lekkiej i ubogiej glebie lub jeśli zima jest bardzo ostra i bezśnieżna. Koniecznie zatem posadźmy mahonię w zacisznym, osłoniętym przed porywistym wiatrem miejscu. W bardzo zimnych rejonach kraju lepiej uprawiać odporniejsze gatunki, takie jak mahonia rozłogowa i mahonia pośrednia.



Właściwości lecznicze mahonii

Związki zawarte w korzeniu, pędach, liściach i owocach mahonii pobudzają pracę wątroby. Działają też przeciwartretycznie, wzmacniająco i przeciwbólowo. Owoce tej rośliny zawierają przeciwutleniacze zapobiegające starzeniu się skóry. Ponadto obniżają ciśnienie krwi i poziom złego cholesterolu. Są także cennym źródłem witamin A, C i E. Owoce mahonii działają również przeciw pasożytniczo, ale warto pamiętać, że mają też właściwości przeczyszczające. Olejek z mahonii znajduje zastosowanie w leczeniu przewlekłych chorób skóry, m. in. łuszczycy, trądziku, egzemy czy opryszczki. Owoce mahonii nie należy jeść na surowo, gdyż ich pestki zawierają szkodliwe substancje. Z miąższu po przetarciu przez sito i usunięciu pestek można przygotować wysmienite przetwory, np. galaretki, dżemy i soki. Owoce tej rośliny to także surowiec do produkcji wina i nalewki zwanej mahoniówką.

Nalewka mahoniowa

Surowcem zielarskim są korzenie, kora korzeni i owoce pozyskiwane z upraw ozdobnych i okrywowych. Korzenie mahonii zawierają alkaloidy izochinolinowe. Ponadto garbniki, żywice, śluz i sole mineralne. Najcenniejsze są alkaloidy, berberyna, oksykantyna i berbeamina. Owoce zawierają kwasy organiczne, pektyny, cukry, witaminy i sole mineralne.

Skąd wziąć surowiec na nalewkę mahoniową?

Potrzebną ilość korzeni lub kory korzeni mahonii najlepiej kupić w renomowanych skle-

pach zielarskich za granicą, w tych krajach, gdzie jest uprawiana na dużą skalę. Można też kupić ją w Polsce w dobrych sklepach zielarskich. Można zwrócić się bezpośrednio do firm prowadzących sprzedaż wysyłkową m. in. Fen-Luka w Goleniowie.

Sposób przygotowania nalewki mahoniowej

50 gram wysuszonych i rozdrobnionych korzeni mahonii ostrolistnej umieścić w dwulitrowym słoju i zalać 0,5 litra 40% czystej wódki. Zawartość słoja dobrze wymieszać, potem słoj szczelnie zamknąć i odstawić na 3-4 tygodnie w ciepłe i zaciemnione miejsce, co pewien czas wstrząsając jego zawartość. Po upływie tego czasu masę ziołową wycisnąć, a nalewkę przefiltrować przez gęstą gazę lub bibułę filtracyjną. Przeleć do ciemnej butelki z dobrym zamknięciem. Nalewkę opisać, umieszczając na etykiecie jej nazwę, datę sporządzenia, sposób użycia i zastosowanie.

Sposób użycia, działania i zastosowanie nalewki mahoniowej

1-4 ml nalewki (pół łyżki do jednej dużej łyżki) pić trzy razy dziennie jako środek przeciwbakteryjny, ściągający i przeciwzapalny. Nalewka działa ponadto żółciopędnie, ułatwia usuwanie toksyn z organizmu, reguluje metabolizm wątroby. Jest pomocna w schorzeniach żołądka i biegunkach. Wzmacnia wątrobę. Zaleca się ją stosować jako środek tonizujący w przewlekłym zapaleniu wątroby typu B oraz pęcherzyka żółciowego. Ponadto w biegunkach (berberyna niszczy wiele szczepów chorobotwórczych bakterii), bólach gardła (działa ochronnie i wzmacniająco na śluzówkę), łagodząc podrażnienia. Także w trądziku (pomaga w usuwaniu toksyn z organizmu) i zapaleniu zatok, działając ściągająco, przeciwbakteryjnie i przeciwzapalnie, ponadto wpływa leczniczo na choroby skórne, zwłaszcza suche enzymy, na opryszczkę genitaliów.



opracował
Zygmunt Lira

Bibliografia

Zioła w nalewkach leczniczych, Mateusz Emanuel Sanderski
Różne inne źródła bibliografii

REKLAMA

ZAKŁAD PIEKARNICZO - CUKIERNICZY

J. M. Mrowiec



43-384 Jaworze
ul. Groszkowa 308

tel. 81720 65