

Z LEŚNEJ SPIŻARNI

Poziomka pospolita

(*Fragaria vesca*)

W poprzednim naszym dodatku opisałem królową borówek - czarną jagodę, teraz chciałbym namówić do pokochania poziomki.

Poziomka pospolita (*Fragaria vesca*) w stanie dzikim rośnie niemal na całym świecie, natomiast są uprawiane jej inne odmiany, np. bez rozłogów czy stale owocujące

botanika Duchesne. Zapylił te amerykańskie żeńskie poziomki pyłkiem kwiatów poziomek europejskich i otrzymał - o dziwo! - owoce i zapłodnione nasiona. Nasiona wysiał, a wśród siewek znalazł interesujące krzyżówki. Jedna z nich dała owoce tak duże i aromatyczne, jak żadna inna. I to ta właśnie okazała się

krem pudrem i śmietaną, z kogłem-mogłem itp. A warto, są bowiem bardzo zdrowe!

Poziomki są bogatym źródłem żelaza, dość łatwo przyswajanego, podobnie zresztą jak bób, który ma go 10 razy więcej. Poziomki są też bogate w witaminę C, pod względem jej ilości sytuuje się je na



oraz wiele innych. To może wydawać się dziwne, ale poziomki, tak jak maliny i jeżyny, należą botanicznie do rodziny różowatych i podrodziny różanych - gdzie głównym rodzajem w tej rodzinie to właśnie poziomki i porzeczki. W naszych lasach można spotkać, obok poziomki pospolitej - poziomkę wysoką i poziomkę twarową, są one jednak bardzo rzadkie, pomimo że występują zarówno na nizinach, jak i w niższych partiach gór. Starożytni Grecy i Rzymianie znali poziomki, ale uważali je tylko za zioła lecznicze i nigdy nie próbowali ich uprawiać. Zresztą żadna z dawnych cywilizacji Starego Świata nie interesowała się bliżej tą rośliną. Dopiero w pierwszej połowie XIV w. przeniesiono poziomkę do ogrodu. Truskawka natomiast jest dziełem ludzi. Stworzył ją człowiek i nadal wciąż poprawia poprzez uszlachetnianie jej hodowlanych odmian. Aż dziwne, że przez sześć wieków uprawiano w Europie poziomki, a truskawkę stworzono tak późno. Otóż nie próbowano krzyżować europejskich truskawek z amerykańskimi, gdyż uznano to za niemożliwe ze względów genetycznych. Owszem poziomkę ulepszano, ale tylko drogą selekcji i doboru najlepszych mutantów. Choć truskawka nie powinna nas obchodzić, bo nie jest „z lasu”, to jednak w nim są jej „korzenie”. A ponadto jej historia jest tak fascynująca, że warto ją opisać.

Oficer francuskiej marynarki, porucznik Frezier w 1780 roku przywiózł do rodzinnego kraju z Ameryki Południowej, ściślej z wyspy Chiloe na archipelagu Juan Fernandez, poziomkę o dość dużych owocach. Trudy podróży zniósł zaledwie pięć egzemplarzy, z czego dwie lub trzy, i to tylko osobniki żeńskie (ten gatunek poziomek jest rozdzielnopłciowy), trafiły do rąk francuskiego profesora,

mutantem. Rewolucja francuska przerwała dalsze prace nad truskawką. Podjął je natomiast skromny ogrodnik angielski Michael Keens i to on skrzyżował dwie poziomki amerykańskie, jedną najprawdopodobniej wyhodowaną w Peru, z poziomkami europejskimi. Dzięki temu uzyskał w 1821 r. pierwszą - podobną do dzisiejszych - truskawkę. I tak, choć z amerykańskich poziomek, truskawkę „stworzyli” Europejczycy. Zapomina się o nich, ale raczej pamięta oficera francuskiego, pana Frezier, dlatego, że truskawka (roślina) nazywa się po francusku le fraiser, a owoc la fraise. I odtąd truskawki zaczęły podbijać świat, a między innymi i my staliśmy się w najnowszej historii „potęgą truskawkową”. Niestety nie jesteśmy „potęgą poziomkową”, jakoś wciąż jeszcze nie uprawia się u nas tych owoców na większą skalę. Natomiast owoc poziomki, z botanicznego punktu widzenia, wcale nie jest owocem. Owocem są te suche niby-nasionka, o budowie niełupki, osadzone na mięsistym, rozrośniętym dnie kwiatowym. Czyli jemy miąższ dna kwiatowego, a owoce są niemal nieodczuwalnym w smaku dodatkiem. Istnieje zwyczaj, że gdy ogrodnik chce wysiać poziomki z nasionek, bierze do ust owoc, naturalnie najpiękniejszy i absolutnie dojrzały, i wysysając miąższ wypłukuje suche „pesteczki” do skrzynki ze specjalnie przygotowaną ziemią. Po wzejściu pikuje je lub rozsadza.

Należy pamiętać, by zbierać poziomki suche, gdyż wilgotne jeszcze szybciej się nam zepsują, a zbierane podczas upału - szybko zwiędną. Jest to owoc wyjątkowo nietrwały, łatwo pleśnieje, łatwo ulega zgnieceniu, a w dodatku gorzknieje. Nie robi się z niego kompotów, lecz można dodawać do dżemów dla aromatu. Przez tę łatwość psucia się, poziomki najchętniej jadamy na surowo z cu-

trzecim miejscu po różach i czarnych porzeczkach. Oprócz witaminy C mają też nieomal wszystkich innych witamin po trochu. Mimo tych wartości zdrowotnych, bardzo często występują uczulenia na jej owoce, co objawia się swędzącą wysypką, pokrzywką, nieraz podrażnieniami żołądka i jelit. Bywa to u dzieci, ale u dorosłych także. Z uwagi na zawartość tyłu wspaniałych składników trzeba im darować, że potrafią powodować alergię u niektórych osób.

Właściwości lecznicze mają liście poziomek. Wprawdzie używa się ich w fitoterapii raczej w mieszaninach, niż same, ale figurują w aptekach jako „Foliae Fragaiae”. Wyciąg z liści zwiększa wydalanie moczu, a z nim jonów sodowych i chlorków, usuwa również z organizmu szkodliwe produkty przemiany materii. Dzięki zawartości garbników, liście poziomek działają przeciwbiegunkowo, zwłaszcza u dzieci i osób starszych. Czasem młodych suszonych liści można używać w zastępstwie herbaty.

Należy też pochwalić owoce. Otóż kuracja poziomkowa znakomicie może zastąpić znaną kurację winogronową, czyli regulującą przemianę materii, np. przy otyłości, przy podagrze, a także chorobach serca, nerek i złym krążeniu. Kuracja ta, nawet jeśli nie wyleczy, to na pewno da ulgę przy reumatyzmie i korzystnie wpłynie na stawy. Natomiast już nasze prababce wiedziały, a dzisiejsze kosmetyczki to radzą, aby na tłustą cerę stosować maseczkę z poziomek, która w formie najprostszej wymaga po prostu posmarowania rozgniecionymi owocami twarzy i dekoltu. Cery suche natomiast lepiej smarować truskawkami.

(Opr. Jan Suder z wykorzystaniem „Owoców lasów i pól” I. Gumowskiej)

Obrączkowanie orlich „maluchów”



Pisklaki miały już w pełni wykształcone dzioby i szpony

Grupa ornitologów wspólnie z pracownikami terenowymi Nadleśnictwa Jarocin dokonała w maju obrączkowania kilku piskląt bielików. Obrączkowanie przeprowadził dr Tadeusz Mizera, pracownik Katedry Zoologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, jednocześnie wiceprezes Komitetu Ochrony Orłów, jednej z najstarszych polskich organizacji pozarządowych działających na rzecz ochrony środowiska i ptaków. Komitet miał swego czasu olbrzymi wkład w nowelizację polskiego prawa dotyczącego ochrony gatunkowej zwierząt, w szczególności ochrony strefowej wielu zagrożonych gatunków ptaków.

Wstępne obserwacje poczynione przez jarocińskich leśników świadczyły o tym, że w tym roku na terenie lasów nadleśnictwa dwie pary bielików wyprowadziły udane lęgi w gniazdach położonych na terenie leśnictwa Sarnice i leśnictwa Spławik. Ze względu na swoje preferencje pokarmowe (głównie ryby, ptactwo wodne), bieliki szczególnie upodobały sobie lasy leżące w pobliżu rzeki Warty i jej starorzeczy oraz dużych stawów rybnych w pobliżu Miłostawia i jego okolic.



Ptacom mierzy się długość szponów, dzioba oraz poszczególnych piór

Podczas lustracji obu gniazd przeprowadzonej przez wykwalifikowanego wspinacza (ptaki wybudowały je na wysokości około 24 metrów nad ziemią), okazało się, że w każdym z nich „mieszkają” dwa młode bieliki. Wszystkie cztery pisklaki zostały bezpiecznie opuszczone na ziemię, gdzie dr Mizera wykonał kilka podstawowych pomiarów (długość szponów, dzioba, poszczególnych piór, waga ptaka), a następnie założył każdemu z nich na prawą nogę (skok) specjalną aluminiową, obrączkę z kodem literowo-cyfrowym pozwalającym zidentyfikować miejsce i czas zaobrączkowania ptaka oraz przy odrobinie szczęścia monitorować jego dalsze losy. Po krótkiej sesji zdjęciowej młode trafiły na powrót do swoich gniazd. Cała operacja wraz z wejściem na jedno drzewo trwa około 30 - 40 minut i nie ma negatywnego wpływu na dalsze losy pisklątów. Trzeba w tym miejscu dodać, że mówimy o już całkiem sporych rozmiarów młodych bielikach. Te „nasze” w wieku 6 - 7 tygodni miały praktycznie w pełni wykształcone dzioby oraz szpony i ważyły od 3,3 do 4 kg.

Więcej informacji dotyczących badań ornitologicznych, w tym obrączkowania, znaleźć można na stronie KOO <http://koo.free.ngo.pl>

Również w tym miejscu apel do wszystkich - w razie znalezienia zaobrączkowanego ptaka prosimy o kontakt ze Stacją Ornitologiczną, ul. Nadwiślańska 108, 80-680 Gdańsk, ring@stornit.gda.pl

(JG)