

Dzisiaj chciałbym opowiedzieć o **żurawinie błotnej** (*Vaccinium oxycoccos* L.). Często w Polsce ta borówka nazywana jest z rosyjskiego - **klukwą**. Jest to płożąca się krzewinka o delikatnych, dochodzących do długości 1 m łodyżkach, drobnych, zimotrwałych liściach, z wierzchu zielonych, a pod spodem sino białych. Rośnie niemal w całej Europie północnej i środkowej, a także na Uralu, Syberii, w Azji Wschodniej, na Kamczatce, Aleutach i w północnej części Ameryki Północnej, nawet na Grenlandii. U nas w Polsce miejsc, gdzie można ją spotkać nie ma wiele, jako że osuszono zbyt wiele bagien, ponadto obniża się stan wód gruntowych. Choć gdzieś tam jeszcze żurawina występuje, zanika. Możemy ją jeszcze spotkać w borach bagiennych, a także na bezleśnych torfowiskach wysokich i przejściowych. Oprócz żurawiny błotnej, na Pomorzu i w woj. wielkopolskim oraz w niektórych innych częściach kraju, bardzo rzadko występuje żurawina drobnolistkowa (*Oxycoccus micrcarpus*).

Kwitnie w czerwcu i lipcu. Początkowo owoc jest biały, ale w miarę dojrzewania czerwienieje, aż w końcu staje się prawie przejrzysty, soczysty i bardzo kwaśny. Żurawiny po przemrożeniu tracą nieco kwasów, ale i bez przemrożenia są doskonałe na przeróżne dania i przetwory. Zwykle dojrzewają we wrześniu. Wtedy zbiera się je „na raty” i wszystkie jagody razem wkłada do jednego naczynia. Zrywa się niekiedy nawet jagody białe, bo w łubiankach lub rozsypane cienką warstwą na podłodze dojrzewają do czerwoności. Byle miały dostęp światła, to się zaczerwienią, ale są wówczas uboższe w cukry od dojrzewających na krzewinkach, a i przy tym mniej trwałe. W miejscach mniej znanych zbieraczom lub niedostępnym z powodu mokradł

można zrywać żurawiny nawet zimą, przy czym pozostawienie jagód na krzaczkach tylko dobrze im robi. Są wówczas dorodne, w pełni dojrzałe i doskonale się czują przysypane warstwą śniegu. Można je zatem zbierać „po lodzie”, pod śniegiem, u schyłku zimy czy nawet na przedwiośniu - są wtedy najsmaczniejsze. Żurawiny można przechowywać zarówno na sucho, jak i na mokro. Na sucho, tj. trzymany w przewiewnych pojemnikach umieszczonych w chłodnym pomieszczeniu. Na mokro, tj. zwykle w beczkach, zalanych czystą i zimną wodą, oczywiście zdarną do picia, którą trzeba zmieniać co kilka tygodni. Przechowywane na sucho przez dłuższy czas więdną, marszczą się i tracą na wadze. Na mokro - wprost przeciwnie - nawet poprawiają swój wygląd i zyskują przez to na urodzie. Mają również straty na wadze, ale są one niewielkie. Powinno się je przechowywać zawsze w pomieszczeniach o temperaturze nieco powyżej 0° C, aby zwolniły swój proces oddychania. Właśnie ten proces ma wpływ na duże straty w cukrach, kwasach i innych składnikach, np. ilość witaminy C kilkakrotnie spada. To właśnie przez zawartość sporej ilości witaminy C, nazywana jest niekiedy „polską cytryną”. Sok jej oczywiście może zastąpić cytrynę. Żurawiny zawierają sporo pektyn i stosunkowo dużo błonnika, dzięki nim łatwo galaretowacieją (żelują) w dżemach, marmoladach itp. przetworach. Ponadto posiadają stosunkowo sporo witaminy P - rutyny. Z kwasów organicznych, których mają dużo, dominuje kwas cytrynowy,



a poza nim niewielkie ilości chinowego i benzoesowego. Ten ostatni, wraz z dość mocną skórką, powleczonej warstwą wosku, ratuje żurawiny przed szybkim psuciem.

Żurawiny posiadają właściwości lecznicze, są doskonałe na wątrobę, działają przeciwgorączkowo i uspakajają. Poleca się je szczególnie dla dzieci, spożywane w formie kisielu. Niektóre źródła polecają żurawiny jako znakomity lek na różne dolegliwości układu moczowego. Twierdzi się, że np. picie codziennie 4 szklanek soku zapobiega tworzeniu się kamieni nerkowych. Zaleca się ponadto żurawiny profilaktycznie na nerki, pęcherz, drogi moczowe, przeciwko zakażeniom bakteryjnym tych organów, a także przy mimowolnym moczeniu na wzmocnienie pęcherza.

Niestety, tej cennej jagody mamy coraz mniej, bo mniej jest w kraju błot. Próbuje się zakładać plantacje żurawin, aby hodować je sztucznie. Badania trwają. Wysadza się płożące pędy, które łatwo się ukorzeniają. Natomiast rzadziej rozmnaża się poprzez wysiewanie nasion. Jak dotąd, znamy w Polsce tylko żurawiny z dzikiego stanu, ale np. w Ameryce Północnej jest uprawiany wielkoowocowy gatunek tamtejszej żurawiny (*Oxycoccus macrocarpa*) i wyhodowano już wiele jej szlachetnych odmian. Ponieważ dzika żurawina ginie, może i my doczekamy się tej hodowlanej, wielkoowocowej. Warto ją włączyć do naszego jadłospisu. Życząc smacznego!

Opr. JAN SUDER z wykorzystaniem „Owoce z lasów i pól” I. Gumowski

ZWIEDZALI I PODZIWIALI

Pracownicy Landwirtschaftskammer Niedersachsen nad Wartą

Na początku września do Nadleśnictwa Jarocin przyjechali pracownicy Landwirtschaftskammer Niedersachsen - Frank Haufe i Arnd Baumgarten, którzy wzięli udział w międzynarodowej wymianie pracowników. Zwiedzając nasz kraj, zapoznali się z organizacją Lasów Państwowych w Polsce.

Pierwszym punktem programu zwiedzania terenu Nadleśnictwa Jarocin był Ośrodek Edukacji Leśnej w Czeszewie. Po przybyciu do ośrodka, w obecności leśniczego Macieja Trzebnika i stażysty Huberta Przybylskiego, pracownicy Landwirtschaftskammer Niedersachsen podziwiali piękno zabytkowego budynku dawnego Nadleśnictwa Czeszewo. Niezbędnej pomocy w komunikacji udzielał pracownik Nadleśnictwa Jarocin - Norbert Michalak. Goście z uwagą przysłuchiwali się opowiadaniom, zwiedzając poszczególne sale ośrodka. Szczególną ich uwagę zwrócił wspaniały orzeł bielik, znajdujący się tuż przy wejściu. Z zainteresowaniem obejrzel malowniczą makietę przedstawiającą teren „Uroczyska Warta”, jak również wspaniałe eksponaty roślin, owadów i bobrów. Zwiedzając ośrodek, dowiedzieli się o historii budynku i rezerwatu, celu powstania zastawek i problemu małej retencji.

Dodatkową atrakcją był urzekający widok rzeki Warty, jaki można zobaczyć z tarasu widokowego.

Po zwiedzeniu budynku i przeprawie promowej, goście podziwiali w naturze

piękno lasów czeszewskich. Spacerując po ścieżce edukacyjnej „Stare dęby”, zagraniczni przybysze mogli w terenie zobaczyć pomnikowe dęby i starorzeczka Warty, jak również zapoznać się z edukacją leśną,

jaką prowadzi Nadleśnictwo Jarocin.

Kolejnym etapem zwiedzania terenu Nadleśnictwa Jarocin był Ośrodek Szkółkarsko-Nasienny w Jarocinie. W czasie drogi do ośrodka odwiedzono jeszcze punkt widokowy w Żerkowie, gdzie podziwiano piękny krajobraz, jak również wspaniały widok pradoliny Warty.

W Jarocinie goście z Niemiec zwiedzili szkółkę i wyluszcarnię nasion, w której zapoznali się z technologią wyluszczenia nasion, śledząc poszczególne etapy procesu oraz sposoby przechowywania i magazynowania nasion. Później pojechali do Ośrodka Kultury Leśnej w Gołuchowie.

Serdecznie zapraszamy wszystkich czytelników do zwiedzenia naszego nowo otwartego Ośrodka Edukacji Leśnej w Czeszewie. Zwiedzając nasz ośrodek i podziwiając piękno lasów czeszewskich z pewnością zaczerpniecie świeżego powietrza i odpoczniecie od codziennych spraw.

Ośrodek czynny jest dla zorganizowanych grup od poniedziałku do piątku po wcześniejszym uzgodnieniu terminu oraz dla osób indywidualnych w piątki i soboty od 9.00 do 15.00.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!!!

