

Jarebika - zaboravljena, a korisna

Jarebika (*Sorbus aucuparia* L.) starogermansko drvo zdravlja, u german-skoj mitologiji bila je, kao i koze, posvećena bogu Donaru (bog grmljavine). U nekim krajevima, gdje još drže koze, uobičajeno je još danas bolesne koze hraniti lišćem jarebike.

Istraživači narodnih običaja smatraju da je to ostavština starih narodnih običaja. Uz grane lješnjaka mnogo se upotrebljavaju i grane jarebike kao vi-line rašlje za traženje vodenih žila i izvora.

Jarebika se koristi za obranu od zla, a njene grančice se stavljaju u kuću radi toga. Ne samo zbog njegove moći, već i zato što je i drvo živo biće po-put čovjeka i životinja, moramo ga poštovati i smatrati njegov život jednako vrijednim kao što je i naš. U narodnoj medicini danas postoji čitav pravac-dendroterapija, liječenje drvećem ili uz pomoć drveća. Drveće zaista može izliječiti, iscijeliti, očitaviti čovjeka, nahraniti ga energijom. Najbolji u tome su hrast, breza i bor, gotovo isto tako su vrijedni cedar, bagrem, klen, rjabina (jarebika), jabuka, šljiva...

Jarebika naraste kao stablo visoko do 15 m, a povremeno i do 20 metara. Prirašćivanje je u mladosti intenzivno, a kasnije sve sporije, tako da najveća visina stabala iznosi po prilici 16 m dok su stabla starija od 80 godina vrlo rijetka. Fruktificirati počinje u dobi od oko 20 godina, a dobar urod događa se gotovo svake godine. Maksimalni životni vijek jarebike je 150 godina.

Jarebikovina je uglavnom istih svojstava kao i brekinjevina, ali joj je traj-nost i ogrijevna snaga manja (pri izgaranju jako dimi). Drvo se upotrebljava kao stolarsko tokarsko, kolarsko i rezbarsko i daje dobru dužicu (bačve za



rakiju i konjak). Kora je bogatija treslovinama od hrastove i iskorištava se za štavljenje, učinjena koža dobiva lijepu smeđu boju. Od čvrstog, tvrdog i sitno poroznog jarebikinog drva ponekad se izrađuju ručke na različitim alatima. Vitki izbojci koriste se za pletenje košara. Kora sadrži znatnu količinu (oko 7%) trijeslovina, pa se stoga upotrebljava za štavljenje kože.

Plodove pak upotrebljavaju za hvatanje ptica, koje ih vole zbog toga što sadrže jabučnu kiselinu (1,63-2,74%). Osim toga njima se hrane jelenska, srneća i crna divljač, jazavci, lisice i kune, veliki i mali tetrijeb, fazani i ostale ptice koje uzimaju zrnatu hranu. Upotrebljivi su i za proizvodnju octa i rakije, marmelade i kompota. Stabla pružaju u vrijeme cvatnje dobru pčelinju pašu. Narančasto-crveni plodovi dozrijevaju krajem kolovoza i tijekom rujna. Prosječna težina ploda jarebike iznosi, ovisno o lokalitetu, od 0,36 g do 0,48 g. U masi ploda jarebike na masu usplođa otpada 96,08 % odnosno na masu sjemena 3,92 %, što bi značilo da se iz 1 kg plodova jarebike dobije 39,2 g sjemena.

Plodovi jarebike su jestivi, beru se najbolje poslije prvog mraza. Koriste se prerađeni u marmelade i druge proizvode. Mogu se priređivati kao sirup, pekmez i sušiti za čaj. Sadrže manje šećera nego oskoruša, tek oko 6 %, pa se najčešće dodaju u marmeladu od srodne jabuke i kruške. Od plodova jarebike postupcima maceracije i destilacije može se proizvesti i voćna rakija.

CIJENA
49,00 kn

pošiljka se uvećava za cijenu poštarine

Rezidba voćaka



Isporuka: odmah
Format: 20 x 16,5 cm
Uvez: broširani
Broj stranica: 64

gospodarski
list

tel: 01/3843-222

www.gospodarski.hr

narudzbe@gospodarski-list.hr