Pigwa i pigwowiec w pielęgnacji zdrowia i urody

written by Ewa Kozioł

Pigwa oraz pigwowiec jest traktowana w naszym zielarstwie po macoszemu, ciężko jest znaleźć książkę w której opisane są właściwości lecznice tej rośliny.

Nadeszła jesień, a na drzewach czy też krzewach możemy zobaczyć złote owoce które oszałamiają swoim aromatem, lecz smakują… strasznie. Sam pigwa obecna jest w pisanej historii zielarstwa już od czasów starożytnej Grecji, natomiast pigwowiec przybył z Japonii lub Chin, jednak świetnie się u nas zadomowił. Należy również wspomnieć o tym, że owoce pigwy oraz pigwowca w krajach azjatyckich oraz tropikalnych są słodsze i bardziej soczyste. Co więcej to właśnie tam lokalna społeczność może jeść je na surowo, lecz wy nie próbujcie tego robić z naszymi udomowionymi odmianami, bo złamiecie jedynki. Z drugiej strony nasze owoce są bardziej złote i posiadają więcej olejków eterycznych, przez co ich zapach jest naprawdę wspaniały. Obecnie owoce te przeżywają ponownie swój renesans.

Na bazarach można kupić zarówno pigwy oraz pigwowca. Pigwowiec i pigwa, te nazwy bardzo często stosowane są zamiennie, jednak jest to błąd, gdyż owoce pomimo podobieństwa nazwy różnią się chociażby w smaku oraz samym wyglądzie. Dawniej pigwowce i pigwa należały do tej samej grupy botanicznej, jednak późniejszych czasach rozdzielono pigwa i pigwowiec są w osobnej grupie, dlatego może powstać duże zamieszanie jeśli zaczniemy wertować książki zielarskie. Pomimo to dr Różański mówi o tym, iż właściwości obu roślin są jednakowe.

[mpp_inline id="55194"]

Czym się różni pigwa od pigwowca?

Pigwowiec ma małe okrągłe złote owoce wielkości orzecha włoskiego, zaś owoce pigwy są duże gruszkowatego kształtu i mniej aromatyczne. Owoce pigwowca są o wiele kwaśniejsze od pigwy dlatego warto używać go po prostu jako substytutu

cytryny do chociażby herbat i innych dań, gdyż świetnie się przechowuje. Należy jednak pamiętać, aby zebrać tylko niepoobijane owoce jeszcze przed mrozami. Przechowywać pojedynczo w piwnicy. Najlepiej w tortach.

Ja swojego wypestkowanego pigwowca zalałam miodem ponieważ po pierwsze wspaniale smakuje, a po drugie pomoże nam przy suchym kaszlu, grypie i zmęczeniu. Zrobienie soku jest banalnie proste. Wystarczy owoce pigwowca lub pigwy umyć, wyciąć gniazda nasienne, pokroić np. mikserem i zalać miodem, kiedy pigwa/pigwowiec puści sok wkładamy słoik do lodówki lub pasteryzujemy (jeśli chcesz zapasteryzować to nie używaj miodu, gdyż ten nie powinien być konsumowany jeśli podgrzeje się go do temperatury wyższej niż około 38 stopni). Tutaj również znajdziecie kilka przepisów na przetwory z pigwowca (http://dancia.bloog.pl/id,338224223,title,Pyszne-przetwory-z-pigwowca-japonskiego,index.html?smoybbtticaid=613790

Jednakże to nie wszystko, w pestkach pigwowca znajdziemy amigdalinę, czyli witaminę B 17. Dlaczego o tym piszę, ponieważ swego czasu naukowcy otwarcie mówili, że witamina B 17 zabija komórki rakowe, zamieszanie dotyczące amigdaliny

ucichło, czy chodzi o pieniądze? Nie wiem.

Żel przeciwzmarszczkowy wart 200 zł można zrobić w domu za grosze.

Witamina B17 zapobiega odwodnieniu skóry, pomaga zniwelować zaczerwienienia i inne jej podrażnienia, jest potężnym przeciwutleniaczem i zapobiega powstawaniu wolnych rodników odpowiedzialnych między innymi za starzenie się skóry, na dodatek reguluje gospodarkę skóry i pomaga w prewencji trądziku.

Czyli mamy dwa w jednym! Uwielbiam takie rośliny, nic się nie marnuje.

Dlatego wykorzystamy nasiona. Po prostu zmiel wysuszone nasiona w młynku do kawy, zagotuj wodę destylowaną, 1 łyżka

nasion na 2 łyżki wody. Jeśli macie suszone liście rokitnika lub też suszone kwiaty nagietka zmielcie je razem z nasionami pigwowca/pigwy wtedy uzyskacie super odmładzającą żel, którą stosować można codziennie. Do żelu warto dodać 10 kropli olejku różanego (na 50 ml żelu) ten wspaniale nadaje się do skóry dojrzałej i 5 kropli olejku lawendowego (zapobiegnie psuciu się żelu). A jeśli macie dużo pigwy warto wysuszyć zarówno owoce jak i nasiona, a następnie zmielić na proszek w robocie kuchennym. Żel przechowuj w szczelnym szklanym pojemniczku w lodówce, tak długo jak nie zauważysz nieprzyjemnego zapachu lub też wykwitów na jego powierzchni.

[mpp_inline id="55194″]