



*Morela
pospolita*

Uczestnicy

- *Daria Konieczko , Wiktoria Nowak – informatycy*
- *Lilianna Błaś , Klaudia Kokot – sadownicy*
- *Halszka Podskarbi , Julia Sufa, Paulina Martynek , Paweł Kania, Kinga Szewska – pisarze*
- *Hania Polak – logo grupy*





Morela pospolita

- *Morela pospolita jest rośliną wieloletnią należącą do rodziny różowatych i do roślin ciepłolubnych. Kwitnie wczesną wiosną, (jej kwiaty są białe lub jasnoróżowe) latem tworzy smaczne, aromatyczne owoce, które nadają się do jedzenia na surowo i do obróbki termicznej. Owoce moreli są kuliste z charakterystyczną podłużną bruzdą. Pochodzi z kontynentu Azjatyckiego, znaleźć można ją w Chinach, Korei, Kirgistanie oraz w Japonii.*



Morele w odmianach uprawnych

- *Pestki moreli w odmianach uprawnych często odchodzą bądź lekko przylegają do miąższu. Jej smak jest słodki, lekko gorzkawe bądź gorzkie. Gdy jest ona gorzka wtedy zawiera duże ilości olejku migdałowego. Jest ona prawie gładka i ma silnie rozwinięte ostrokanciaste szwy brzuszne oraz zaokrąglone dwuwargowe szwy grzbietowe.*





Budowa moreli

- Morela preferuje miejsca słoneczne, ciepłe i osłonięte od silnych wiatrów. W takich warunkach wydaje obfite i najlepiej wybarwione owoce i jest najmniej narażona na choroby. Ziemia powinna być żyzna i próchnicza. System korzeniowy moreli jest rzadki, wrastający w glebę ukośnie. Korzenie o czerwonej barwie mają zdolności regeneracyjne i lepiej znoszą gleby suche, zasolone i kamieniste. W krajach o ciepłym klimacie drzewa moreli mogą osiągać wysokość nawet od 10 do 17 metrów, a ich pień średnicę do 60 cm. W Polsce morele osiągają wysokość 3-4 m. I średnicę do ok. 30 cm. Morele są wyrównane pod względem wielkości i kształtu, natomiast dojrzewają stopniowo w ciągu 4-7 dni. Owoce przejrzyste łatwo opadają i więdną. Morele źle znoszą transport i ulegają odgnieceniu.*



Inne odmiany moreli

- *Morela mume* – drzewo osiągające wysokość 8m z szarzieloną gładką korą i cienkimi zielonymi pędami. Owoce są żółte lub zielone, słabo owłosione.
- *Morela Tybetańska* – drzewo wysokości 4-5m, owoce są spłaszczone z boków i omszone z obu stron włoskami. Gatunek ten rośnie na granicy Chin i Tybetu.
- *Morela francuska*- niewielkie drzewo zwykle o pokroju krzaczastym. Owoce są małe, żółte, kuliste i nagie.
- *Morela syberyjska* – jest to drzewo o pokroju krzaczastym osiągającym wysokość 2m z szeroko rozłożystą koroną. Owoce są suche i niejadalne.



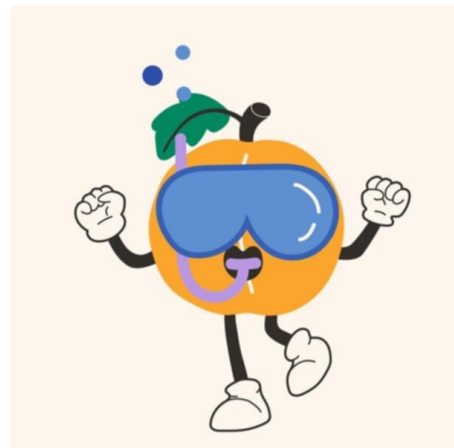


Ogólna charakterystyka odmiany uprawnej moreli:

- 1. Korzenie - rosną ukośnie i są nieco podobne do układu korzeni brzoskwini ale korzenie moreli mają nieco czerwony kolor co wspomaga regeneracji korzeni oraz czyni je bardziej odporne na uszkodzenia.
- 2. Korony drzew – tworzą luźne, kuliste formy, pnie w Polsce osiągają do 30 cm średnicy, a drzewa dorastają do 5 m wysokości.
- 3. Gałęzie – posiadają długopędy i krótkopędy, krótkopędy są cieńsze i krótsze.
- 4. Pączki kwiatowe – występują pojedynczo lub podwójnie obok pączka liściowego.
- 5. Liście – wąskie, ostro zakończone i są zróżnicowane między odmianami.
- 6. Owoce - są niesymetryczne.
- 7. Skórka - biaława lub jasno pomarańczowa, a czasem nawet zaczerwieniona. Niekiedy jest delikatnie omszona.
- 8. Miąższ - białawy, jasnozółty, zwarty, kwaskowatosłodki
- 9. Pestka - przeważnie odstaje od miąższu lub tylko słabo przylega, jest gładka z silnie rozwiniętym ostrokanciętym szwem brzuszynym.
- 10. Nasiona - są słodkie lub gorzkie (zawierające dużo olejku migdałowego).

Ciekawostki

- Olej z pestek moreli ceniony jest w kosmetyce.
- Morele są bogate w sole mineralne, białka, kwas glikuronowy, galaktozę i arabinozę. Przyjmowana doustnie ma zastosowanie w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Nie należą one do owoców lekkostrawnych, dlatego nie powinno się ich spożywać na czczo.
- Moreli nie powinno się popijać wodą, zjadać jednocześnie ze śliwkami, zimnym mlekiem i ogórkami, bo może to skutkować problemami żołądkowymi.
- Wśród owoców główne miejsce zajmują morele, które są cenne. Morele są bogate w potas, fosfor, dostarczają wapń, żelazo, magnez, witaminę C i kwas foliowy.
- Te ładnie wyglądające, pomarańczowe suszone morele są siarkowane i spożycie ich, zwłaszcza w większej ilości, może wiązać się chorobami układu trawiennego trawiennego.





Wykorzystanie moreli

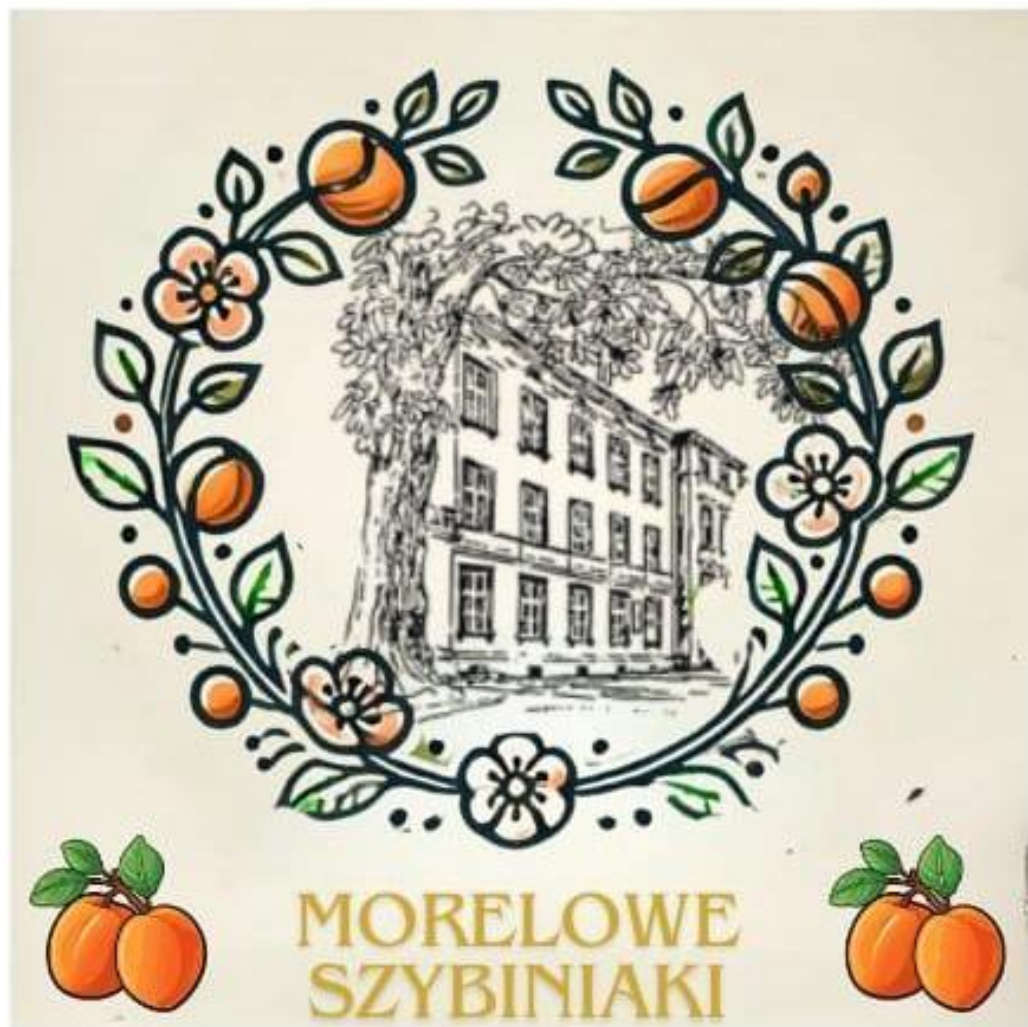
- jako dodatek do owsianki, koktajli, sałatek, ciasteczek, ciast, granoli oraz różnego rodzaju deserów, batoników
- jako domowy dżem, konfitura
- jako przekąska z suszonych moreli
- jako sos, który świetnie pasuje do mięs
- jako soki i koktajle



Bibliografia

*Treść - "Wikipedia" , "Ciekawostki" ,
książka "Pomologia"*





Logo grupy
