Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:41

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/lubczyk-levisticum-officinale-p-764.html



Lubczyk-Levisticum officinale

Cena	**21,00 zł**
Numer katalogowy	**126104095**
Kod producenta	**MAGC1,5LUB**

Opis produktu

Lubczyk ogrodowy jest ziołem i rośliną wieloletnią, która w systematyce należy do tej samej rodziny co seler i wiele innych gatunków znanych w zielarstwie - rodziny selerowatych. Już od bardzo dawnych czasów znane są niemalże magiczne właściwości tej rośliny. Używana jest przede wszystkim w trzech dziedzinach: kulinaria, ziołolecznictwo oraz kosmetyka. Ziele najlepiej czuje się w dobrze spulchnionej i lekkiej glebie z dużą zawartością wapnia oraz próchnicy. Lubczyk lubi stanowiska dobrze nasłonecznione i osłonięte przed wiatrem. Roślina charakteryzuje się prostą, słabo rozgałęzioną łodygą, która może osiągnąć wysokość 1 metra, ciemnozielonymi i poszarpanymi liśćmi, bladożółtymi kwiatami oraz krótkim i brunatnym kłączem. W sztuce kulinarnej wykorzystuje się zazwyczaj liście lubczyku (choć można także dodać do potraw nasiona rośliny lub jej kłącze), które cechują się charakterystycznym ostrym smakiem. Świeże lub ususzone stanowią doskonały dodatek do zup – szczególnie rosołu, flaków, grochówki, fasolowej lub kremu z soczewicy. Lubczyk urozmaici również sosy (szczególnie mięsne i pomidorowe), dania rybne oraz sałatki. Mistrzowie sztuki kulinarnej zalecają dodanie ziela do dań na bazie kapusty i szpinaku – wyrazisty aromat rośliny skutecznie bowiem zabija nieprzyjemny zapach tych składników i nadaje im ostrości. Lubczyk można również dodać do wypiekanego w domowych warunkach chleba. Zioło wchodzi także w skład wielu popularnych mieszanek przypraw, w tym do popularnej „Maggi”. Z punktu widzenia medycyny naturalnej najcenniejszą częścią lubczyku jest jego korzeń, posiadający co najmniej 3% olejków eterycznych, bogatych m.in. w estry, kwas octowy, skrobię, żywicę, cukier, kumarynę i kwasy polifenolowe. Lubczyk ma przede wszystkim zbawienny wpływ na nasz układ moczowy i pokarmowy – roślina działa bowiem moczopędnie i wiatropędnie. Oprócz tego ziele hamuje nadmierną fermentację w jelitach, dzięki czemu reguluje procesy trawienne.

Zioła

Zioła to jedna z najbardziej praktycznych grup roślin w ogrodzie i na balkonie. Dają świeży aromat w kuchni, pięknie pachną, a przy tym są dekoracyjne i często przyciągają pszczoły oraz motyle. W tej kategorii znajdziesz zioła do uprawy w gruncie, podwyższonych rabatach, donicach i skrzynkach balkonowych – zarówno gatunki jednoroczne, jak i wieloletnie.

Jak wybrać zioła do swoich warunków?

- **Na słoneczne stanowiska** sprawdzają się rośliny lubiące ciepło i przepuszczalne podłoże.
- **Do półcienia** wybieraj gatunki lepiej znoszące mniej intensywne słońce i stabilną wilgotność.
- **Do donic** polecamy rośliny kompaktowe oraz takie, które dobrze reagują na regularne przycinanie.

Uprawa i pielęgnacja – najważniejsze zasady
Zioła najlepiej rosną w ziemi żyznej, ale lekkiej i dobrze zdrenowanej. Podlewaj umiarkowanie (bez stałego przelania), a w sezonie regularnie uszczykuj wierzchołki – rośliny szybciej się zagęszczą i będą intensywniej pachnieć. Zbiory wykonuj systematycznie, najlepiej rano w suchy dzień, kiedy liście są najbardziej aromatyczne.

Wybierz zioła do kuchni, na balkon, do ogrodu ziołowego lub na rabaty w stylu naturalistycznym – i ciesz się świeżymi liśćmi przez cały sezon.

Byliny ozdobne

Byliny ozdobne to wieloletnie rośliny ogrodowe, które co roku odrastają i zachwycają dekoracyjnymi kwiatami, liśćmi lub pokrojem. Stanowią podstawę rabat bylinowych, ogrodów naturalistycznych, nowoczesnych oraz klasycznych. Dzięki ogromnej różnorodności gatunków i odmian pozwalają tworzyć kompozycje kwitnące od wczesnej wiosny aż do późnej jesieni.

W ofercie znajdują się byliny kwitnące, rośliny o ozdobnych liściach, byliny do cienia i półcienia, a także gatunki odporne na suszę i mróz. Są to rośliny łatwe w uprawie, długowieczne i doskonale sprawdzające się zarówno w ogrodach przydomowych, jak i w nasadzeniach miejskich.

Byliny ozdobne świetnie komponują się z krzewami, trawami ozdobnymi oraz roślinami cebulowymi, tworząc harmonijne i efektowne aranżacje przez cały sezon.