

Magia kwiatów

BIEDRZENIEC MNIEJSZY (*PIMPINELLA SAXIFRAGA* L.)

BURNET SAXIFRAGE (*PIMPINELLA SAXIFRAGA* L.)

E. Pióro-Jabrucka

Streszczenie

Biedrzeniec mniejszy (*Pimpinella saxifraga* L.) jest byliną z rodziny selerowatych (*Apiaceae*), naturalnie występującą w Europie i Azji. Wyciągi z korzenia tej rośliny stosowane są jako środek wykrztuśny przy przedłużającym się kaszlu, zapaleniu gardła, zapaleniu krtani, zapaleniu tchawicy i przewlekłym zapaleniu oskrzeli oraz w zaburzeniach trawiennych.

Słowa kluczowe: Biedrzeniec mniejszy, *Pimpinella saxifraga*

Abstract

Burnet saxifrage (*Pimpinella saxifraga* L.) is a perennial plant of *Apiaceae* family, naturally occurring in Europe and Asia. The root extracts of this plant are used as an expectorant for prolonged cough, pharyngitis, laryngitis, tracheitis, chronic bronchitis and in digestive disorders.

Keywords: Burnet saxifrage, *Pimpinella saxifraga*

W obrębie rodziny selerowatych (*Apiaceae*), od których rozpoczął się nowy cykl w Kwartalniku *Aromaterapia*, dotyczący roślin zielarskich o uznanych walorach ozdobnych, wiele jest roślin, które stanowią ciekawy element np. w ogrodach naturalistycznych czy rustykalnych, nazywanych czasami wiejskimi. Selerowate odznaczają się dekoracyjnymi kwiatostanami w formie baldachów, przez co wykorzystywane są również w bukicciarstwie. Do grupy tej należą m.in. różne gatunki biedrzeńca (*Pimpinella*), takie jak, biedrzeniec anyż (*Pimpinella anisum* L, *Anisum vulgare* Gaertn., *Apim anisum* Crantz., *Sison anisum* (L.) Spreng., *Selinum anisum* Krause.), określane także anyżem lub anyżkiem – jedna z najstarszych roślin leczniczych i przyprawowych [6, 7, 11]. Surowcem zielarskim, który pozyskuje się z tego gatunku, jest owoc (*Anisi fructus*) i otrzymywany z niego olejek eteryczny (*Anisi oleum*), którego głównym składnikiem jest anetol o charakterystycznym anyżowym zapachu i słodkawym smaku. Surowce te mają duże znaczenie w przemyśle farmaceutycznym, perfumeryjnym, spożywczym i spirytusowym. Owoce oraz olejek anyżowy stosowane są w leczeniu chorób dróg oddechowych i w zaburzeniach trawienia. Suszone owoce stanowią przyprawę do ciast, pieczywa i innych potraw. Olejek eteryczny służy m.in. do aromatyzowania nalewek, likierów innych alkoholi [3, 5, 10].

Innym gatunkiem jest biedrzynek mniejszy (*Pimpinella saxifraga* L.), znany także pod nazwą bibernella [11]. Jest to roślina naturalnie rosnąca w Polsce, która uprawiana jest również ze względu na właściwości lecznicze i walory dekoracyjne. Szczególnie nadaje się do ogrodów naturalistycznych [1]. Są to ogrody, które cieszą się w ostatnich latach dużym zainteresowaniem. W swoim założeniu, mają one odtwarzać naturalne zbiorowiska roślinne i nawiązywać do otaczającego krajobrazu. Stwarza się w nich dobre warunki do bytowania różnych organizmów, np. żab, jaszczurek, jeży, ptaków, a także pożytecznych owadów. Do tego typu nasadzeń nadaje się także biedrzynek czarny (*Pimpinella saxifraga* L. var. *nigra* (Mill.) Mér) oraz biedrzynek większy (*Pimpinella maior* (L.) Huds).

Biedrzynek mniejszy jest byliną, dorastającą do 50-60 cm wysokości. Posiada nagą lub z rzadka owłosioną, rozgałęzioną, pełną, w górnej części prawie bezlistną łodygę [8]. Liście odziomkowe są nieparzystopierzaste o 3-6 parach listków okrągławojajowatych, nieregularnie ząbkowanych, tępo zakończonych, na dolnej stronie owłosionych lub nagich [8, 11]. Kwiaty są drobne, promieniste, z białymi (niekiedy żółtawymi) płatkami korony [8, 11]. Wydzielają delikatny, słodkawy zapach. Zebrane są w wieloszypułkowe baldachy. Roślina przedprątna, kwitnie od czerwca do września [11]. Owoce – rozłupnie, do 3 mm długości, jajowate o słabo zaznaczonych żebrach, rozpadają się na dwie jednonasienne rozłupki, rozsiewane przez wiatr [8].



Fot. 1. Biedrzynek mniejszy, liście (fot.Commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8852104)

Roślina naturalnie występuje w Europie i Azji. Jest gatunkiem pospolitym w Polsce, również w odmianie *nigra* [2]. Rośnie na obszarze całego kraju, na suchych zboczach, w lasach, zaroślach, na przychaciach i miedzach [4, 8, 11]. Preferuje ciepłe i słoneczne stanowiska. Rozmnażana jest przez wysiew nasion, a właściwie owoców – rozłupek, stanowiących materiał siewny.

Surowiec zielarski – skład chemiczny i właściwości lecznicze

Surowcem zielarskim są organy podziemne biedrzeńca mniejszego (*Pimpinellae radix*), pozyskane jesienią lub wczesną wiosną. Po wykopaniu korzenie i kłącza należy umyć i wysuszyć w suszarni ogrzewanej, w temperaturze do 35°C [8]. Korzeń jest walcowaty, rozgałęziony, barwy brunatnożółtej i zawiera biały sok [11]. Na przekroju korzeń biedrzeńca mniejszego niebieszczeje, co odróżnia go od korzeni innych roślin selerowatych [2]. Należy zwrócić na to uwagę przy identyfikacji surowca, aby nie pomylić go z innymi, co może mieć miejsce, zwłaszcza jeśli surowce pozyskuje się ze stanu naturalnego.

Do celów leczniczych może być także zbierane ziele biedrzeńca (*Pimpinellae herba*). W okresie od czerwca do września w fazie kwitnienia roślin, ścina się górne części pędów i suszy się je w sposób naturalny, w zacienionym i przewiewnym miejscu. Oba surowce należy przechowywać w szczelnych opakowaniach, w suchym miejscu, ponieważ korzeń biedrzeńca jest często atakowany przez owady, natomiast ziele łatwo wilgotnieje [8]. Równocennego surowca (korzeń) dostarcza także biedrzeniec wieki (*Pimpinella maior* (L.) Hudson) oraz biedrzeniec czarny (*Pimpinella saxifraga* L. var. *nigra* (Mill.) Mér) [8, 11].

Korzeń biedrzeńca mniejszego jest surowcem olejkowym. Zawartość olejku w surowcu wynosi około 0,5%. Głównymi składnikami olejku eterycznego, który ma barwę błękitną lub zielonawą są: 1,4-dimetyloazulen (najwięcej u var. *nigra*) oraz estry: 2-metylomastłowy, tyglinowy izoeugenolu, terpeny [2, 4, 6]. Poza olejkiem, surowiec zawiera mieszaninę furanokumaryn, w tym pimpinelinę, izopimpinelinę, peucedaninę oraz bergapten, izobergapten, sfondynę, pochodne kumaryny, w tym umbeliferon i skopoletynę, saponiny trójterpenowe, garbniki, polifenolokwasy, m.in.: chlorogenowy, kawowy i chinowy, flawonoidy (m.in. rutynę i kwercetynę), poliacetyleny oraz kwasy organiczne [2, 4, 8, 9, 11].

Olejek eteryczny oraz saponiny działają wykrztuśnie, natomiast furanokumaryny i kumaryny – rozkurczająco na mięśnie gładkie oskrzeli [4, 11]. Preparaty lecznicze

z korzenia biedrzeńca mniejszego pobudzają wydzielanie błon śluzowych gardła, krtani oraz oskrzeli. Zapobiegają przez to zaleganiu gęstej wydzieliny i ułatwiają jej odksztuszenie. W pewnym stopniu zwiększają wydzielanie soku żołądkowego oraz wydalanie potu i moczu. Przyspieszają także rozpuszczanie się kamieni moczowych. Wyciągi z korzenia biedrzeńca zmniejszają napięcie mięśni gładkich górnych dróg oddechowych. W podobny sposób, lecz słabiej działają na mięśnie gładkie przewodu pokarmowego i kobiecych narządów rodnych. Ziele biedrzeńca mniejszego wykazuje podobne działanie co korzeń, jednak dużo słabsze [8].

Biedrzeńec mniejszy był znany już w starożytnym Rzymie, gdzie polecano go w chorobach serca [11]. W średniowieczu podawany był przeciw cholerze. Stosował go m.in. Tabernaemontanus. O roślinie pisali także Bock i Matthiolus [11]. Obecnie, przetwory z biedrzeńca mniejszego, stosuje się w schorzeniach oskrzeli i górnych dróg oddechowych, zarówno w stanach przewlekłych jak i podostrych. Poza tym w anginie i w suchym kaszlu, przy skąpej wydzielinie utrudniającej odkrztuszenie.

Wyciągi z korzenia biedrzeńca mniejszego mogą być podawane doustnie w zaburzeniach trawiennych, wynikających z niedostatecznego wydzielania soku żołądkowego, przy wzdęciach, odbijaniu się, lekkiej bieguncie. Oprócz tego mogą być stosowane pomocniczo w leczeniu kamicy moczowej [8, 9, 11]. Zewnętrznie, odwar z korzenia biedrzeńca mniejszego stosuje się do płukania przy chrypce i stanach zapalnych jamy ustnej, gardła i dziąseł [8]. Okłady z ziela przyspieszają gojenie ran. Świeżym sokiem z korzenia można usuwać plamy i wypryski na twarzy [12]. Po przekroczeniu zalecanych dawek, przetwory z biedrzeńca mogą wywołać skurcze macicy [8].

Liście biedrzeńca mniejszego odznaczają się łagodnym smakiem i nadają się jako przyprawa np. do zup. Stosowane są w kuchniach Hiszpanii, Włoch i Francji. W Niemczech, drobno posiekane liście stosuje się do przyprawiania sosów i sałatek [12].

Literatura

1. Grabowska A., 500 roślin ogrodowych. Wydawnictwo SBM, Warszawa, 2000, 23
2. Kohlmünzer S., Farmakognozja. PZWL, Warszawa, 2000, 583-584
3. Kybal J., Kaplická J., Rośliny aromatyczne i przyprawowe. PWRiL, Warszawa, 1985, 152-153
4. Lamer-Zalewska E., Kowalczyk-Gierczak B., Niedworok J., Fitoterapia i leki roślinne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007, 244-245

5. Markuza-Bieniecka B., Ziola i przyprawy mojej kuchni. Wydawnictwo Warta, Warszawa, 1977, 7
6. Mayer J.G., Uehleke B., Saum O.K., Ziola ojców benedyktynów. Mieszanki i leczenie. Świat Książki, Warszawa, 2004, 143-144
7. Mowszowicz J., Przewodnik do oznaczania krajowych roślin zielarskich. PWRiL, Warszawa, 1983, 184-185
8. Ożarowski A., Jaroniewski W., Rośliny lecznicze i ich praktyczne zastosowanie. IWZZ, Warszawa, 1987, 97-99
9. Parashchuk, E.A., Marchyshyn, S.M., Slobodianiuk, L.V., Research of volatile components of burnet saxifrage (*Pimpinella saxifraga* L.). Medical and Clinical Chemistry 2019, 4, 107-113
10. Pióro-Jabrucka E., Historie ziołowe. Biedrzyniec anyż (*Pimpinella anisum* L.). Aromaterapia 2010, 2(60), 29-37
11. Strzelecka H., Kowalski J., red., Encyklopedia ziołarstwa i ziołolecznictwa. PWN, Warszawa, 2000, 58-59, 384-385
12. www.forumkwiatowe.pl/biedrzyniec-mniejszy-2/

EWELINA PIÓRO -JABRUCKA



Dr inż. Ewelina Pióro-Jabrucka – adiunkt w Katedrze Roślin Warzywnych i Leczniczych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Doktorat z zakresu roślin leczniczych, wykonany w Katedrze Roślin Warzywnych i Leczniczych SGGW, obroniony został w 2005 roku. Członek Polskiego Towarzystwa Nauk Ogrodniczych oraz Polskiego Towarzystwa Aromaterapeutycznego. Zainteresowania zawodowe: rośliny

lecznicze zwłaszcza ich zmienność osobnicza w aspekcie gromadzenia się substancji biologicznie czynnych.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych ul. Nowoursynowska 159, 02-776 Warszawa, e-mail: ewelina_pioro_jabrucka@sggw.pl