

## Arónie – Černý jeřáb sušený plod 150g



Plody arónie (černého jeřábu) mají vysoký obsah vitamínu C a antioxidantů – antokyanů.

~~129,00 Kč~~ 79,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 79,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

**Arónie (Černý jeřáb, Aronia melanocarpa, Temnoplodec, Chokeberry)** je opadavý keř původem ze Severní Ameriky. Díky ptákům, kteří plody arónie pojídají, se rostlina rozšířila i do dalších částí světa, kde volně zplněla. Dobře se jí daří zejména v mírném pásu. V Evropě se pěstovat začala kolem roku 1700. O rozšíření povědomí o arónii se také zasloužil v r. 1910 známý Rus Ivan Mičurin zaměřující se na pěstování ovocných stromů a keřů. Arónie BIO je pěstována a velice ceněna zejména pro svůj plod. Malé černé plody (malvice), rostoucí nejvíce na konci

---

větví (proto se nedoporučuje zastříhávat), jsou užívány zejména v anglosaských zemích na výrobu džemů, džusů, vína, na odvary, či rozvařené do různých pokrmů jako např. do koláčů. Pro vysoký obsah fenolových sloučenin (antokyanů) mohou být využívány jako přírodní barvivo.

**Plody arónie (černého jeřábu)** mají vysoký obsah vitamínu C a antioxidantů - **antokyanů**.

Antokyaniny jsou látky, které se nacházejí ve slupce arónie. Vytvářejí se spolu s tmavě modrými a černými pigmenty na ochranu plodu před slunečním zářením. Při měření síly absorpce volných kyslíkových radikálů, způsobujících stárnutí organismu, vykazuje Arónie jednu z nejvyšších zaznamenaných hodnot. Má trojnásobnou hodnotu než borůvky.

Nařízení ES 1924/2006 o zdravotních tvrzeních a 1169/2011 o léčebných tvrzeních nám neumožňuje na těchto stránkách uvádět více informací k této léčivé rostlině.

Více informací získáte ze seriózních volně dostupných zdrojů na internetu a z kvalitní literatury.

**Tradiční užití:** Arónie je trpké nasládlé chuti. Doporučuje se ji konzumovat sušenou, tepelně neupravenou. Můžeme ji užívat přímo, nebo rozmixovat a vyrábět silné antioxidační džusy, či s mlékem koktejly. Při užití v nápojích a přidáním malého množství cukru se ztrácí trpkost a vystupuje úžasná specifická chuť připomínající borůvky.

---