

## Światowy Dzień Modlitwy 2018

### słowniczek wyrazów do wyjaśnienia

**Olej andiroba** – jest to żółtawy olej roślinny, o gorzkim smaku i lekko orzechowym zapachu. Otrzymywany jest poprzez tłoczenie lub wyciskanie nasion andiroba (*Carapa guianensis*), pochodzących z Brazylii. Zapachem przypomina oliwę z oliwek. W temperaturze pokojowej ulega krzepnięciu. Ma działanie antybakteryjne, przeciwzapalne, przeciwbólowe, antypasożytnicze, przeciwdziała rakowi, malarii, ukąszeniom owadów.

Zastosowanie:

- W przemyśle kosmetycznym używany jest bezpośrednio w postaci czystego oleju lub stosowany jako dodatek do kosmetyków przeznaczonych dla skóry wrażliwej i mieszanej.
- W medycynie naturalnej wykorzystuje się jego właściwości antyseptyczne i pobudzające. Działa korzystnie przy opuchnięciach, obiciach oraz przy napięciu mięśni. U osób wrażliwych może wywołać podrażnienia.
- Mieszkańcy Amazonii wytwarzali z niego mydło, które oprócz dobrych właściwości myjących leczy również choroby skóry oraz rany po ukąszeniach owadów. Wkrapiano go także do ucha, aby leczyć infekcje.
- Olej andiroba dobrze się spala, wydzielając niewielką ilość dymu, odstraszaając jednocześnie owady. Przez rdzennych mieszkańców używany był więc jako naturalne paliwo do lamp. Współcześnie wytwarza się z niego świece odstraszaające owady oraz pasty polerujące do drewna, zabezpieczające przed jego szkodnikami (np. termitami).

**Błękit indygowy (indygo)** – organiczny związek chemiczny, ciemnobłękitny barwnik występujący naturalnie, jak i syntetyzowany chemicznie (od roku 1897). Występuje w liściach indygowców z rodziny bobowatych. Dawniej otrzymywany z liści tropikalnej rośliny indygowca barwierskiego, występującej m.in. w Ameryce Płd., Indiach.

Stosowany jest na masową skalę do barwienia materiałów tekstylnych, zwłaszcza przędzy bawełnianej wykorzystywanej następnie do produkcji dżinsu. Roczne światowe zużycie barwnika wyniosło blisko 40 tys. ton, a produkcja niebieskich spodni dżinsowych to ok. miliard rocznie.

**Kolokazja jadalna, taro** (*Colocasia esculenta*) – gatunek rośliny z rodziny obrazkowatych (*Araceae*). Ma liczne synonimy: taro, kolokazja, kleśnica, kleśniec jadalny, kleśnica jadalna. Preferuje tereny podmokłe. Rozprzestrzeniona w Polinezji i na Wyspach Hawajskich, także w Afryce i Amerykach.

Bylina o wysokości do 1,5 m, z mocno skróconą łodygą, zgrubiałą w części podziemnej, tworząc dużą podziemną bulwę. Nad ziemią widoczne jedynie liście z mocnym ogonkiem do 150 cm długości, jajowate. Kwiaty drobne, zebrane w kolby o długości do 20 cm. Rzadko kwitnie w uprawie. Owoce, to zielone jagody do 5 mm, gęsto upakowane w kolbie.

Uprawiana w Azji od tysięcy lat, obecnie w całej w strefie tropikalnej i subtropikalnej. Dostarcza w skali światowej ok. 9 mln t bulwiastych kłączy, które są surowcem spożywczym. Często przerabiane na mąkę, wykorzystywaną przy produkcji żywności dla niemowląt oraz dla osób cierpiących na celiakię. Ze sfermentowanej masy skrobiowej sporządza się poi, narodową potrawę hawajską. Bulwy osiągające wagę do 6 kg zawierają dużo skrobi oraz witamin z grupy B, lecz przed spożyciem należy je długo gotować lub piec, aby wyeliminować igiełkowate kryształki szczawianu wapnia, które działają drażniąco na układ pokarmowy. Młode liście oraz kolby kwiatostanowe wykorzystywane bywają jako warzywo (kapusta karaibska). Różne części rośliny stosowane są w tradycyjnej medycynie, jako maść na skaleczenia, owrzodzenia, do hamowania krwawienia, na zapalenie spojówek itd.

**Maniok jadalny**, nazywany także maniokiem gorzkim lub podpłomyczem najużyteczniejszym – gatunek rośliny uprawnej należącej do rodziny wilczomleczowatych. Pochodzi z Brazylii. Krzew o wysokości do 3 m. Częścią użytkową są bulwy korzeniowe o długości 30–60 cm, grubości 10 cm i ciężarze do 4 kg. Są one brązowe z zewnątrz, wewnątrz białe lub żółtawobiałe. Zawierają 20–40% skrobi, do 5% cukru i do 2% białka. W stanie surowym są trujące, ponieważ występuje w nich glikozyd manihotoksyna, który łatwo przechodzi w silnie trujący kwas pruski. Właściwości trujące giną po odpowiednim wyplukaniu i ugotowaniu, upieczeniu lub wysuszeniu, wówczas bulwy mogą być spożywane bezpośrednio lub w różny sposób przyrządzone. W strefie tropikalnej stały się odpowiednikiem ziemniaka ze strefy klimatu umiarkowanego.

Sztuka kulinarna: Ze zmielonych lub startych bulw otrzymuje się masę, która po wysuszeniu i prażeniu jest mielona. Powstająca w ten sposób mąka (tzw. kassawa) służy do wypieku chleba, sporządzania i przyprawiania różnych potraw oraz przerabia się ją na alkohol. Z masy powstałej ze zmielenia bulw otrzymuje się także mączkę skrobiową zwaną tapioką. Używa się jej do wyrobów cukierniczych i do sporządzania dietetycznych potraw skrobiowych.

Liście spożywa się jako warzywo. Sok mleczny gotowany z dodatkiem pieprzu jest przyprawą kuchenną, a z nasion otrzymuje się olej.

**Lasy mangrowe** – wiecznie zielone lasy równikowe na bagnistych wybrzeżach morskich; giną 40 razy szybciej niż zasoby lasów na lądzie, hodowla krewetek i turystyka stanowią największe zagrożenie dla lasów namorzynowych, wycinanych, by tworzyć plaże i budować na nich kurorty oraz zakładać farmy krewetkowe. Równie ważny jest inny aspekt mangrowcowych lasów: dostarczają one drewna, które jest twarde, odporne na gnicie i termity. Nadaje się ono również do wyrobu węgla drzewnego - najlepszego na świecie. Mangrowcowe lasy stanowią jednak potężną zaporę dla fal tsunami i cyklonów. Lasy namorzynowe pokrywają około 150 tys. km<sup>2</sup> w 123 krajach, przy czym między 1980 i 2010 r. ubyło ich 35 tys. km<sup>2</sup>.