



Небольшое деревце до 10 м высотой, родственное кипарису, тому самому, который еще древние эллины сажали у своих храмов. Это растение любят везде. Стройные можжевельники являются достойным украшением убогих полесских ландшафтов. Более изящны (узкие и конусовидные) мужские экземпляры. Этот неприхотливый кустарник карабкается по крутым склонам Карпат. Его называют уральским кипарисом или виноградом хвойных лесов.

Мелкие почти округлые шишки созревают на второй-третий год. Они содержат от 20 до 40 % Сахаров, а это не меньше, чем в винограде. В плодах до 9,5 % смол, имеются органические кислоты, соединения железа, меди, алюминия и др. Кора содержит до 8 % дубильных веществ, хвоя — до 270 мг % витамина С. В корнях найдены эфирные масла, смолы, сапонины, дубильные и красящие вещества.

Плоды используют для сдабривания кваса, морса, прохладительных газированных напитков, солений и маринадов. Плоды можжевельника придают особые ароматические качества жареному мясу и блюдам из домашней птицы. Обычное куриное мясо приобретает вкус дичи. В русской кухне ягодами можжевельника обогащают вкус квашеной капусты, медвежатины и оленины, мясо зайцев и рябчиков. Иногда вместо ягод используют отвар из них. Добавление в отвар чеснока или полыни обогащает вкусовую гамму любого мяса. Отвар можжевельника используют и как составную часть маринадов.

Шишкоягоды используют также для приготовления желе, мармелада, пряников, киселей, коврижек. Основным продуктом для этого является сироп. Его готовят из свежих ягод, которые осторожно давят деревянным пестиком, чтобы не повредить семена, в которых много горечи.

Плоды можжевельника и блюда из них противопоказаны при обострении воспалительных заболеваний почек.



Для лечебных целей используют шишкоягоды, которые сушат на воздухе. Высушенные зрелые плоды гладкие на вид, блестящие или матовые, черно-бурого цвета, шаровидные или овальные, со своеобразным ароматным приятным запахом. Плоды собирают осенью. Для этого под кустами расстилают брезенты или другую ткань и на них отряхивают шишкоягоды. Затем на решетках отделяют шишкоягоды от хвои и других примесей.

В народной медицине плоды применяют при отеках как мочегонное средство, а также при заболеваниях почек и мочевыводящих путей, как дезинфицирующее средство.

Можжевельник обладает сильными фитонцидными свойствами. В античные времена и середине века во время эпидемий им окуривали жилища. Как уже отмечалось, ветки можжевельника с хвоей используют для обработки бочек и кадок при подготовке их к засолу капусты, огурцов и грибов.

На можжевельнике любят гнездиться птицы, возле него растут грибы. Он может составить достойный подлесок сосны, однако выращивание посадочного материала сопряжено с определенными трудностями.