

Mentha ×piperita

mięta pieprzowa



(C) fot. Grzegorz Falkowski



Powszechnie uprawiana, aromatyczna bylina o właściwościach leczniczych. Jest naturalnym mieszańcem powstałym ze skrzyżowania mięty nadwodnej *M. aquatica* z miętą zieloną *M. spicata*. Mieszaniec ten najprawdopodobniej powstał na terenie Wielkiej Brytanii i tam został wprowadzony do uprawy w XVIII wieku. Mięta pieprzowa tworzy wzniesione, gęsto ulistnione oraz rozgałęzione od nasady łodygi, które często są zabarwione na fioletowo. Dorastają do 30-90 cm wysokości. Liście ustawione nakrzyżlegle, wyraźnie unerwione, na krótkich ogonkach, w zarysie jajowato-podługowate, zaostrome, brzegiem ostro piłkowane, z wierzchu ciemnozielone, od spodu jaśniejsze, żółto kropkowane. W gruczołkach rozsianych po obu stronach liści znajduje się aromatyczny olejek eteryczny. Uwolniony po roztarciu wydziela silny, orzeźwiający zapach. W lipcu na szczytach pędów pojawiają się drobne kwiaty zebrane w nibyokółki, skupione w gęste kwiatostany przypominających walcowate lub prawie główkowate kłosa. Kwiaty są białoróżowe lub jasnofioletowe, obupłciowe lub tylko słupkowe. Mięta pieprzowa jest rośliną silnie rosnącą, niekiedy w sprzyjających warunkach staje się ekspansywna. Rozrasta się za pomocą łatwo zakorzeniających rozłogów. Preferuje miejsca wilgotne, gleby żyzne, stanowiska słoneczne lub półcieniste. Odporna na mróz. Jest uprawiana do celów przemysłowych, do produkcji olejku miętowego używanego w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym oraz perfumeryjnym. Substancje zawarte w olejku pobudzają wydzielanie żółci oraz pracę jelit, mają właściwości przeciwbakteryjne i lekko uspokajające. Zawarty w olejku mentol stanowi podstawowy surowiec past do zębów oraz szeregu kosmetyków. Mięta pieprzowa to doskonała roślina przyprawowa stosowana w kuchni śródziemnomorskiej (wspaniałą dodatką np. do kotletów mielonych!) oraz w ziołolecznictwie. Najważniejszym surowcem są liście, które nawet po wysuszeniu nie tracą swojego charakterystycznego aromatu. W ogrodach polecana do sadzenia na rabatach wśród bylin, na zagonach z innymi ziołami, w pojemnikach ustawianych na kuchennym oknie, na balkonach lub tarasach.

autorzy opisu tekstowego: Małgorzata Kunka; Związek Szkółkarzy Polskich

zasięg geograficzny	Europa, Ameryka Północna i Południowa
grupa roślin	byliny
grupa użytkowa	byliny
forma	bylina
siła wzrostu	wzrost typowy dla gatunku
pokrój	krzewiasty wyprostowany
docelowa wysokość	od 0,2 m do 0,5 m od 0,5 m do 1 m
barwa liści (igieł)	ciemnozielone
zimozieloność liści (igieł)	liście opadające na zimę
rodzaj kwiatów	kwiatostan
barwa kwiatów	różowe lila
pora kwitnienia	lipiec sierpień
nasłonecznienie	stanowisko półcieniste stanowisko słoneczne
wilgotność	podłoże wilgotne
rodzaj gleby	przeiętna ogrodowa próchniczna
walory	ozdobne z liści/igieł
zastosowanie	ogrody przydomowe ogrody wodne i bagienne rabaty pojemniki, balkony, tarasy
strefa	3

autorzy opisu tabelarycznego: Małgorzata Kunka; , Związek Szkółkarzy Polskich;

Producenci *Mentha x piperita* w Polsce

BARCIKOWSCY Elżbieta i Włodzisław Szkołka Bylin, Traw, Paproci, Ziół i Krzewów
DĄBROWSCY Olga i Marcin Szkołka Bylin
DĘBSCY Agnieszka i Piotr Gospodarstwo Ogrodniczo-Rolne
DĘBSKI Krzysztof Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkołkarskie

FRYSZKOWSCY Szkółka Drzew i Krzewów
HORTULUS Piotr Bigoński Gospodarstwo Rolne Szkółka Roślin Ozdobnych
SKALNIAK Szkółka Roślin Ozdobnych Ewa i Bartosz Rogozińscy
SZMIT Szkółka
TOMŻYŃSKI Szkółka Roślin

