

Areca catechu (Areka obecná)

synonyma: *A. f. communis*, *A. var. alba*, *A. var. batanensis*, *A. var. longicarpa*, *A. var. nigra*, *A. var. silvatica*, *Areca cathechu*, *Areca faufel*, *Areca himalayana*, *Areca hortensis*, *Areca macrocarpa*, *Areca nigra*, *Sublimia areca*

čeleď: Arecaceae

oblasti: Afrika, Filipíny, Malajsie, Pákistán

Pochází z Afriky, Malajsie a Filipín. Dorůstá do výšky 10 - 15 (i 30)m při průměru tmavě zeleného kmene (10 -) 15 - 20 (i 30)cm s řídkými kroužky po opadaných listech. Listy vyrůstají po 8 - 10ks, jsou dlouhé 1,5 - 2 (i 4)m, zpeřené, tvořené 40 - 55ti úzce podlouhlými lístky délky 30 - 45 (i 60)cm, na konci jsou převislé, s vřetenem svírají úhel 45° a pochvy jsou dlouhé 75 - 90cm. Kvete malými žlutými nebo bělavými květy pod korunou v bočním květenství ze samčích i samičích květů, zprvu je vzpřímené, samčí květy mají velikost 5mm a samičí 1cm. Plody jsou žluté, oranžové nebo červené, vejčité, dlouhé 5cm a široké 5mm. V průměru mají 6cm a považují se za pochoutku. Ukrývají pecku velikosti 2,5 - 3cm.

Jejich pletivo se dříve (nyní již zřídka) využívalo ke žvýkání a výrobě arekové červeně. Důvodem jejího pěstování v celé tropické Asii, východní Africe a na mnoha ostrovech však není jen půvab, ale především semena. Arekové oříšky jsou totiž nezbytnou součástí betelového sousta, které slouží ve velké části světa jako povzbuzující prostředek navozující příjemné pocity a osvěžující dech. Betelové sousto se liší podle místa užívání, základem jsou však vždy listy pepře betelového a semena palmy *A. catechu*. Často se přidává vápno, gambirovník trpký, někdy také hřebíček, kurkumu, šafrán, dýňová semena, kardamom a další přísady. Sousto se připravuje tak, že se na povápněný list pepřovníku betelového vloží kus arekového semene spolu s příslušnou přísadou a pevně se zavine. Arekový plod nemá být úplně zralý, protože tehdy mají semena nejvyšší kvalitu a snadno se z plodu uvolňují. Semena se pělí a suší, někdy se i spařují vroucí vodou. Účinnou látkou je především arekolin, tedy alkaloid obsažený v nezralých semenech palmy areky. Listy pepře betelového dodávají soustu vůni, silice se uvolňuje díky přísadě vápna. Delším žvýkáním se z arekových oříšků uvolňuje další alkaloid, arekaidin, barvicí sliny rudě a zuby načerno. Betelová toxikomanie se v Asii stala součástí různých zvyků a praktikuje se již několik tisíc let. Účinky betelu se projevují nejdříve nadměrným vylučováním rudých slin a nepříjemným podrážděním ústní sliznice. Později se dostaví velmi příjemná chuť, žvýkání vyvolává dobrou náladu a odstraňuje pocit hladu a vyčerpání. V Melanésii se betelové sousto žvýká při milování, na Srí Lance v buddhistických chrámech, jinde během léčebných rituálů, při odpočinku, po namáhavé práci a při všech možných jiných příležitostech, kdy si Evropan zapálí cigaretu. Nabídnutí sousta je i záležitost společenská a s jeho používáním se pojí i krásné nástroje - kleště na arekové oříšky a umělecky zpracované dózičky na listy i vonné přísady. Betel se v Asii tradičně užívá i léčebně. Umírněné žvýkání upravuje vnitřní látkovou výměnu, porušenou chudou a jednostrannou výživou. Doporučoval se pro zlepšení chutí k jídlu a proti střevním parazitům, především tasemnicím. Při nadměrné konzumaci však vyvolává únavu, tlak na hrudi spojený s pocením, nevolnost i mdloby. Arekové plody se používají také k barvení bavlny. Existují vnitrodruhové taxony:

- 'Alba'

- var. dwarf - zakrslý habitus

Má ráda světlo bez přímého slunce, avšak starým palmám plné slunce vyhovuje. Vyžaduje častou zálivku teplou vodou (voda může zůstat i v podmisce) a vysokou vzdušnou vlhkost kterou podporujeme mlžením. Během léta hnojíme jednou za 14 dní standardním tekutým hnojivem. Nesnáší nízkou teplotu, dopřejeme jí tedy teplotu ne nižší jak 15 °C. V zimě by se ideální teplota měla pohybovat kolem 20 (±3) °C.

Množí se semeny.

<https://www.rostliny.net/>