



Ceratonia siliqua (Szarańczyn strąkowy, Chleb świętojański) rodzina Caesalpiniaceae (Brezylkowate)



Pochodzi z Azji Mniejszej, obecnie jest uprawiany także w Grecji, Włoszech, Hiszpanii, Izraelu i na Cyprze. Jest wiecznie zielonym drzewem o wysokości do 18 m, o szerokiej i gęstej koronie. Liście ma parzystopierzaste, skórzaste, grube, ciemnozielone i błyszczące. Jest rośliną dwupienną, choć zdarzają się osobniki o kwiatach obupłciowych. Kwiaty ma drobne, niepozorne, bez korony, umieszczone w groniastych kwiatostanach. Owocem jest strąk o długości do 25 cm, ciemnobrązowy, mięsisty i słodkawy. Jest jadalny i pożywny choć niezbyt smaczny. Strąki nazywane są **chlebem świętojańskim**.

W strąku znajdują się twarde i niejadalne nasiona o jednakowym ciężarze. Były kiedyś używane jako odważniki do ważenia złota (zwane karatami). Miąższu ceratonii używa się do wytwarzania syropu przeciwkaszlowego, przerabia się go także na mąkę bezwęglowodanową do wypieku pieczywa dla cukrzyków. Używany jest do wypieku chleba, ciastek i produkcji wyrobu czekoladopodobnego (uważanego za zdrową namiastkę czekolady, w handlu zwanego "**carob**").

Miąższ ceratonii stanowi też produkt do wyrobu paszy dla zwierząt i stanowi w niektórych krajach rezerwę na wypadek głodu. Nasiona ceratonii dostarczają gumy spożywczej. Ceratonia może być uprawiana również jako krzew ozdobny - nadaje się do uprawy doniczkowej i wtedy dorasta do 2-3 m wysokości. W naszym klimacie zimować musi w pomieszczeniu. Jest rośliną długowieczną i łatwą w uprawie - lubi słońce i każdą przeciętną glebę.