

Őseink gyümölcsei II.

A kökény, a fekete bodza és a galagonya erdeinkben, utak mentén mindenütt igen gyakori. Sosem gondolunk arra, hogy őseink ezeket az ínségesebb időkben gyümölcsként is fogyasztották. Terméseik rendkívül értékes hatóanyagokat tartalmaznak, ezért talán érdemes lenne a gyűjtésen kívül nemesítésükkel, termesztésükkel is foglalkozni. Néhány próbálkozás már született ezen a téren.

A kökény

Lassan az első fagyokon túl a kökény is élvezhetővé "érik". Ilyenkor szedhető nyers fogyasztásra, vagy bornak, pálinkának, gyümölcslének, lekvárnak, aszalványnak. A középkorban ez utóbbit olyannyira megbecsülték, hogy adótételnek is szívesen fogadták. Ma inkább csak gyógynövényként gyűjtik, pedig magas pektin, sav- és színanyagtartalma miatt hasznos lehet feldolgozva is.

Erdőkben, pusztákon, utak mentén mindenütt gyakori. Nemcsak kis bokorrá, hanem egészen szabályos fácskává is megnőhet egyik változata. Rendkívül igénytelen, mindenféle talajon és klímában kitűnően fejlődik.

Magvetéssel magunk is könnyen szaporíthatjuk. Éretten leszedve a megtisztított magokat télre tegyük nedves homokba. Helyezzük pincébe vagy kamrába és tavasszal a csírázás kezdetén óvatosan ültessük el. Alacsony szűrős kerítésnek is alkalmas. Virágjából vértisztító, magas vérnyomás elleni tea, fájából pedig rugalmas sétapálca készíthető. Gondozása abból áll, hogy metszéssel ritkítsuk, távolítsuk el az idősebb ágakat.

Érdekesség, hogy a cseresznyeszilvával könnyen kereszteződik, a nemes szilva is így keletkezhetett. Németországban nemesítéséhez is hozzákezdtek már.

A fekete bodza

Mindenekelőtt nagyon fontos, hogy ne tévesszük össze a gyalogbodzával, mely erősen mérgező, alacsonyabb termetű évelő, bogyói kisebbek és jellegzetes szagúak. A fekete bodza viszont cserje vagy kisebb fa termetű.

Termésének igen magas a cukor, sav, nyomelem, C-vitamin és aminosavtartalma, ezért fizikai és szellemi erőnlétet helyrerállító (roboráló) szerként is alkalmazzák. Nyersen nem fogyasztható, feldolgozva gyümölcslének, lekvárnak, szörpnek, színezőanyagként alkalmas. A zöld termések, a magok és a virágkocsány azonban mérgezőek, amit a feldolgozásnál vegyünk figyelembe. Frissen szedett virágaiból áztatással muskotályos ízű tea vagy szörp készíthető. Szárított virágai és termései izzasztó, vizelethajtó tea alapanyagát adják. Fája kitűnő, könnyű és tartós szerszámnyél.

A talajjal és klímával szemben igénytelen, de bőséges termést csak tápanyagban gazdag, középkötött, levegős talajon, meleg, napos fekvésben ad.

Már sok nemesített fajtája van, melyek közül a Haschberg kapott nálunk állami elismerést.

A galagonya

Elődeink nemcsak állataikat hízlalták vele, hanem gyümölcsként is gyűjtötték, hogy utóérlelve lekvárt, befőttet, pálinkát készítsenek belőle. Napjainkban azonban már csak gyógynövényként használjuk különféle érrendszeri betegségek esetén. Magas a pektin, cukor, fehérje és ásványi anyag tartalma.

Leggyakrabban az egybibés galagonyával találkozhatunk, de párásabb helyeken a kétbibés is előfordul. Napos helyen szinte bárhol megél mindkét faj, bár a kétbibés tápanyag- és vízigényesebb. Az alapfaj magvetéssel szaporítható. Nemesítése is megkezdődött, melynek során tüzelhalásra ellenállóbb és beltartalmilag értékesebb klónokat állítanak elő. A termesztés során metszéssel növelhető a termés. Géppel könnyen betakarítható.