

Őseink gyümölcsei I.

Erdeinket járva több olyan gyümölcssel is találkozhatunk, melyeket őseink még jól ismertek és gyűjtöttek. Ezek a nemesített gyümölcseinknél sokkal egyszerűbben termesztethők otthon is. Közülük most a fekete és fehér epret, a húsos somot, a házi berkenyét és a homoktövist szeretném bemutatni.

A fekete és fehér eperfa

A múlt század közepi Alföldön nem volt olyan kisbirtok, melynek udvarán ne állott volna eperfa. Gyümölcse kitűnő nyári csemege volt nemcsak a háziállatoknak, hanem a gyerekeknek is. A ráérő idősebbek pedig bort készítettek belőle. Afganisztánban nyersen és szárítva lisztté őrölve napjainkban is mindennapi táplálék. Az eperfák értékes termései karotint, rutint, cukrot, szerves savat, ásványi anyagokat, pektint tartalmaznak. Útjaink mentén elvadulva elsősorban az apró termésű, selyemhernyó-tenyésztésre ültetett és elvadult fehér eperfával találkozhatunk, de a még megmaradt alföldi tanyákon ezeknél sokkal ízletesebb és nagyobb méretű (5-6 cm), fekete, fehér és rózsaszínes termésű változatok is fellelhetők. Érdemes lenne ezek összegyűjtését valakinek felvállalni.

Az eperfa napfény-, és melegigényes növény, kedveli a mélyrétegű, tápanyagban gazdag talajokat. Fajtái hazánkban még nem kaphatók, ezért érdemes nagyobb terméseit magcsemetére szemezni

A húsos som

A húsos somot ősidőktől fogva nemcsak gyűjtötték, hanem kertekbe is ültették. Erdeinkben mindenütt gyakori. Sok vitamint, cukrot, almasavat, pektint, illat- és festékanyagot tartalmaz.

Nagyon igénytelen növény, legjobban mégis a napos, meleg fekvésű, középkött, meszes talajon fejlődik. Hűvös-árnyékos helyen rosszul kötődik és nehezen, igen elhúzódva érke be.

Mivel magja két évig is elfekszik, zölldugványról vagy magoncaira szemezve szaporítható eredményesen. Fajtái csak most kezdenek kialakulni.

Csak teljes érésben leszedve lesz puha és kellemesen édes, de féléretten 10 nap alatt utóérik. A nyers fogyasztás mellett készíthető belőle aszalvány, lekvár, szörp vagy pálinka is.

A házi berkenye

A házi berkenye szintén régóta termesztett gyümölcs. Vitaminban, egyszerű cukrokban, makro- és mikroelemekben igen gazdag. Teljesérés előtt gyógynövényként, éretten lekvárként, befőttként használható.

Napsütéses, meleg helyen, mészben gazdag talajon fejlődik jól, ahol akár 20 m-es magasságot és 4 m-es körméretet is elérhet. Gyümölcse lehet alma vagy körte alakú. Augusztus végi alvószemzéssel saját magoncára oltják.

A homoktövis

Ezt a már az őskorban is gyűjtött, nyersen nemigen fogyasztható, erősen savas gyümölcsöt napjainkban kezdik újra felfedezni rendkívül értékes vitaminjai, karotinja, szerves savai, továbbá nagy nyomelemtartalma miatt. Gyümölcslé, dzsem készíthető belőle, gyógyszeralapanyagként pedig sebek kezelésére, sugárártalom csökkentésére használható.

Bokorra vagy fává is nőhet. Mivel kétlaki, legalább egy termős és egy porzós növény kell sikeres termesztéséhez. Enyhén savanyú, jó vízgazdálkodású talajon fejlődik a legjobban, de a sós talajt is elviseli. Fénykedvelő és igen szárazságtűrő növény.

Hazánkban vadon igen ritka, csak néhány helyen, homokos folyópartokon fordul elő, ezért védettséget élvez.