



Színes őszi bogyók

OKTÓBERI SZÁMUNKBAN AZOKAT A DÍSZFÁKAT ISMERTETTÜK, AMELYEKNEK EHEŐ RÉSZEI VANNAK: AKÁR A LEVELÜK, HAJTÁSUK, VIRÁGUK VAGY A TERMÉSÜK IS FOGYASZTHATÓ. KÜLÖNÖSEN A TERMÉST ADÓ NÖVÉNYEKRE ÉRDEMES KONCENTRÁLUNK, MERT NEMCSAK MAGUNKNAK, HANEM A KERTBEN FŐLBUKKANÓ ÁLLATOKNAK IS ÉLELMET SZOLGÁLTATNAK, ÍGY TÖBBEN ÉLHETÜNK EGYMÁS MELLETT, SOKFÉLE ÉLŐLÉNY NÉPESÍTHETI BE A KÖRNYEZETÜNKET. MOST A BOKORTERMETŐ EHEŐ NÖVÉNYEKET VESSZÜK SORRA.

NAGYKUTASI VIKTOR

Legismertebb talán a mindenütt megtalálható, számos változatban előforduló vadrózsa (*Rosa canina*). Lombhullató, 1-3 méter magas cserje, ágait sarlószerűen begömbölyt tuskék borítják, öszszetett levelei váltakozó állásúak, virágai halvány rózsaszínek, illatosak, egyenként ülnek az ág végén. A szíromlevelekből sok zamatos édesség készül, ezenkívül alkalmas bor és tea ízesítésére.

Leveleivel egytálételek fűszerezhetők, a vitamindús csipkebogyóból pedig lekvárt, leveseket készíthetünk.

A szirti fanyarka (*Amelanchier ovalis*) hazánkban védett növény. Erdőszéleken, sziklás déli lejtőkön élő, gazdagon elágazó, 1-3 méter magasra nőtő cserje. Levelei hosszú nyelűek, szélük fogazott, nagy fehér virágai a levelek kihajtása előtt,



A pompás fanyarkát teljes napra ültessük

hármásával-nyolcasával, felálló fűrtben nyílnak, érett termése egy borsó nagyságú fekete alma. A sovány, mészből gazdag talajokat és a napos fekvést kedveli. A szirti fanyarka gyümölcse lédús, édes és aromás ízű, nyersen is ehető, de készíthetünk belőle kompótot, lekvárt, szörpöt, vagy süteményekhez, tortákhoz is adhatjuk.



A fanyarkák Ballerina hibridje a talajra nem igényes

Észak-Amerikából származik a pompás fanyarka (*Amelanchier laevis*), amely 3-6 méter magas, többszű bokr vagy kis fa. Levele 3-7 cm hosszú, kihajtáskor bronzvörös, később kékes sötétzöld. Nagy fehér virága csüngő fűrtökben nyílik, illatos. Termése zamatos, 10-18 mm-es, gömbölyded, éretten hamvas kékesfekete színű, a madarak nagyon szeretik. Ősszel szépen színeződik a lombja. Teljes napon a legszebb, jó vízgazdálkodású, semleges vagy enyhén savanyú kémhatású talajba ültessük.

A hibrid Ballerina fajta az *Amelanchier x grandiflora*, 3-5 méter magas lombhullató cserje vagy kis fa, levele 4-6 cm hosszú, kihajtáskor bronzos, majd fénylő sötétzöld lesz. Virága 2,5-3 cm átmérőjű, csillag alakú, termése 10-13 mm-es, piros majd később feketésbordó almácska lesz. A növény a szélsőséges talajviszonyokat leszámítva mindenhol megél, levelével, virágával, ízletes termésével díszít.

Az erdei málna (*Rubus idaeus*) 80-150 cm magas, sarjadzó félcserje, rövid tüskés hajtásai csüngők, levelei összetettek, szélük fogazott, illa-



A húsos som virágai nagyon korán nyílnak



Hazánkban védett a vörös áfonya

éretlenül nagyon savanyú. Gyümölcslevet, likórt és bort is készíthetünk belőle. Leveleiből gyógyhatású teát nyerhetünk, régebben bélbetegségek kezelésére is használták. Igénytelen, napfénykedvelő cserje, de hajlamos a sarjadzásra. Magyar fajtája az Őszi tűz, *Schmidt Gábor* szelekciója. 4-6 méter magas bokor vagy egyenes törzsű kis fa, levele 6-12 cm-es, az érzugokban fehér szakállszőrös. Termése 2-3 cm-re nő meg, megnyúlt körte alakú, kiváló ízű. Fény- és melegkedvelő növény, a beárnyékolást és a szárazságot mérsékelten tűri. Házikertekbe, gyümölcsösökbe, díszkertekbe egyaránt ültethető.



Tövisei miatt nehéz szedni a homoktövis bogyóit

tos fehér virágai májustól júliusig nyílnak. Enyhén savanyú talajt és sok vizet kíván, félárnyékba való. Vörös, bársonyos gyümölcse C-vitaminban és ásványi anyagokban gazdag. Készíthetünk belőle lekvárt, gyümölcslét, édességeket. Száritott leveleiből és gyümölcséből frissítő tea készíthető.

A vadszeder (*Rubus fruticosus*) életerős cserje, 50-200 cm hosszú ágai erősen tüskések, többnyire ívben lehajlók, fehér, ötszirmú virágai laza fürtöket alkotnak az ágvégeken. A szeder csak akkor szedhető, ha teljesen megérett és sötétfekete. A cserje levele az egész vegetációs időszak alatt szedhető. Gyümölcséből enyhén fanyar ízű szósok készíthetők, és számos gyümölcskészítménybe illik. A szederleveleket eper-, és málnalevelekkel kombinálva házi teakeveréket készíthetünk.

Lazán elágazó cserje vagy kis fa a húsos som (*Cornus mas*), 2-6 méter magas, a kérge szürkésbarna, pikkelyesen lehámló, levelei áttellenes állásúak. Kora tavasszal, lombfakadás előtt, a csupasz ágakon bogernyőben nyílnak apró sárga virágai. Piros termése 1,5-2 cm-es, csak teljesen éretten jó ízű, amikor szinte magától leválik a cserjéről,

A vörös áfonya (*Vaccinium vitis-idaea*) hazánkban ritka és védett hegyvidéki növény, az erdőfenyvesek lakója. Örökzöld törpecserje, 5-30 cm magasra nő, ága felálló, hengeres, kérge zöld. Levelei széle gyakran bekunkorodik, illatos virágai fehérek vagy halvány rózsaszínek, lecsüngő fürtöket alkotnak. Napra, savanyú talajba ültessük, ha jól érzi magát, kiváló talajtakaró lesz belőle, mert indaszerű gyökereivel terjeszkedik. A vörös áfonya a vadnövénykonyha egyik klasszikusa,



Citrom helyett használható a sós-kaborbolya

bőségesen tartalmaz A-, B-, C-, E- vitaminokat, ásványi anyagokat, valamint nyomelemeket, ezért nagy becsben áll. Közismert gyümölcsös-édes íze csak főzés hatására alakul ki. Készíthetünk belőle lekvárt, kompótot, zselét. Tehetjük süteménybe, gyümölcslevesekbe, likőrökbe. A friss vagy szárított levelekből készített tea a népi gyógyászatban vértisztító szerként ismert.

A fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus*) is honos a Dunántúl erdeiben, savanyú talajon. Lomhullató, sűrű növesű, 15-50 cm magas törpecserje, szára felálló, ágai legyökeresednek. Levele váltakozó állású, hegyes, virágai gömb vagy harang alakúak öt cimpával. Először zöld színűek, majd borvörösek lesznek, áprilistól júniusig nyílnak. A bogyók éretten kékesfeketék. Az áfonyaszüret legalkalmasabb ideje augusztus, szeptember, amikor a bogyók már teljesen érettek. Az áfonya nagyon kedvelt vadon termő gyümölcs, ehető nyersen, tehetjük süteményekbe, fagyaltba, gyümölcscsókba. Gyümölcsbor és likőr formában is fogyasztják, szárítva aromás tea készíthető belőle.

A kökény (*Prunus spinosa*) gazdagon elágazó, 1-3 m magas, tövises, igénytelen cserje, levelei virágzás után jelennek meg. Apró fehér virágai ötszirmúak, illatosak. A sötétkék kökénybogyók a vitaminok és a cukor mellett sok szerves savat és cseranyagot tartalmaznak, az első fagyok után szedhetők. Vértisztító hatásúak, fokozzák a szervezet ellenálló képességét és segítenek reumatikus panaszok esetén. Szárítva gyógynövényteákba és müzlikeverékbe illenek. A kökényvirágot édességekhez és teakeverékekhez adják. Leveleit apróra vágva, sülték fűszerezéséhez használhatjuk.

A vérmogyoró (*Corylus maxima 'Purpurea'*) 3,5 m magas, terebélyes bokor, levele kihajtástól sötétvörös, később kissé megzöldül. Hím virágai február-márciusban nyíló, látványos vörös barkák, a nővirágok nem feltűnők. Minden jobb talajban jól fejlődik, azonban levele csak napos helyen színeződik szépen. Ültethetjük nyílt gyepfelületre, magányosan, esetleg más színes levelű cserje mellé.

A homoktövis (*Hippophae rhamnoides*) 2-6 m magas cserje vagy fa, hazánkban is őshonos, az ezüstoffélékhez tartozik. Ágai tövisesek, keskeny szürkészöld levelei ép szélűek, 4-6 cm hosszúak. Egyivarú virágai lombfakadás előtt jelennek meg, külön bokron a nő, külön a hímvirágok. Gyümölcse narancssárga, bogyószerű csontár. Augusztus-szeptemberben már beérik, de a fagyok után lesz fogyasztható. Terméséből gyümölcslé, gyümölcslikőr és más gyümölcsökkel együtt kompót készül, az alma körte, birs és a narancs ideálisan kiegészítik az ízet.

A sós-kaborbolya (*Berberis vulgaris*) 1-3 méter magas, gazdagon elágazó cserje, tövises ágai felálló, lombos erdőben közönséges növény. Tojásdad, fűrészes szélű levelei csoportokat alkotnak, ősszel szépen színeződnek. Termése szeptemberben érik, igen savanyú, citrompótlónak is használható. Lekvárt vagy szörpöt főzhetünk belőle. Gyökerét gyógynövényként máj- és epebántalmak ellen ajánlják, enyhe hashajtó.