

Zabudnuté ovocie našich predkov

Drieň obyčajný - cornus mas

Drieň obyčajný je pôvodom z juhovýchodnej Európy, malej Ázie a Podhoria Kaukazu. O tom že sa na našom území vyskytuje už veľmi dávno svedčia aj obce, ktoré ho majú v názve – Drienovo, Drienovec, Drienica a iné. Naši predkovia využívali drieň ako potravinu, liečivo, vyrábali z neho destiláty a drevo sa využívalo na rôzne koly, pracovné násady – je veľmi tvrdé a odolné voči vode a hnilobe. Traduje sa, že hrad Čabrad' (okres Krupina) mal opevnenie postavené z drienkových dreva, ktoré bolo tak tvrdé, že zápalné šípy Turkov sa nedokázali do neho zapichnúť a zapáliť ho a preto Turci hrad ani nikdy nedobili.

Drieň sa v prírode vyskytuje ako ker až poloker. V závislosti od podmienok dosahuje výšku 2-6 m. Rastie takmer na území celého Slovenska, na snečných stráňach, lúkach a remízach, bežne sa dozrieva 200-300 rokov.

Kvitne zavčasu na jar, koncom februára, začiatkom marca ešte pre vyrašením listov, nádhernými zlatožltými kvietkami usporiadanými v okolíkoch. Kvety sú veľmi dekoratívne a efektne, preto má drieň uplatnenie aj v okrasných záhradách, kde ho môžeme vysádzať ako solitér, prípadne v skupinách alebo ako živý plot. Ak chcete zistiť, či sa drieňka nachádza vo vašom okolí, v čase kvitnutia je veľmi ľahko identifikovateľná medzi ostatnými drevinami.

Plodom drieňa je kôstkovica –drienka. Má červenú farbu mnohých odtieňov – od jasnočervenej až po takmer bordovú. Kôstka je podlhovastá a pomerne ťažko sa oddeľuje od dužiny. Veľkosť plodov je rozdielna, divorastúce kultivary sú menšie (cca 1,5 cm), šľachtené sú výrazne väčšie. Veľkosť plodov ovplyvňuje aj dostatok vlhky v čase rastu plodov. Chuť plodov drienky je sladkokyslá, u niektorých odrôd mierne natrpklá. Drienky sú najchutnejšie na priamy konzum v plnej zrelosti – zistíme to tak, že sú mäkkšie a dajú sa ľahko odtrhnúť.

Zber plodov sa robí buď ručným oberaním alebo sa plody striasajú na plachtu položenú na zemi pod stromom. Dobre znášajú aj prepravu a krátkodobé preskladnenie v chladnej pivnici. Termín zberu je od konca augusta až do konca septembra v závislosti od odrody.

Pestovanie drienok je nenáročné, hlavne v prvých rokoch vyžadujú pôdu dobre zásobenú humusom a živinami, dostatok vlhky, pôdna reakcia by mala byť neutrálna až zásaditá. Preto je dobré pred výsadbou pôdu zásobiť organickými hnojivami (napr. kompost, maštalný hnoj) a používať hnojivá s vyšším obsahom vápnika. V prípade, že máte veľmi kyslú pôdu odporúčame ju pred výsadbou vápniť. V dospelosti nevyžaduje drieň takmer žiadnu starostlivosť, je nenáročný na živiny, je pomerne sucho vzdorný, netrpí chorobami a škodcami. Nevyžaduje takmer žiadny rez, s výnimkou odstraňovania starých a odumretých konárov.

Odrody drieňa sú v súčasnosti uznané viaceré napr. Titus, Devín, Expres a iné. Za ochutnanie a vyskúšanie však určite stoja aj drienky z voľno rastúcich kríkov z prírody, treba sa iba rozhlíadnuť po svojom okolí.

Použitie drienok je pre ich prirodzenú kyslosť a vysoký obsah vitamínu C veľmi rôznorodé. Sú vďačnou surovinou pri výrobe džemov, marmelád, kompótov, sirupov, čajovín a destilátov. Vysoký obsah vitamínu C si zachovávajú aj v konzervovanom stave. Kombinujú sa aj s inými ovocnými druhmi vhodne dopĺňajú maliny, jabĺčka a pod.. Kompót z drienok je spestrením jedál z diviny, drienkový likér chuťovo veľmi pripomína griotku alebo cinzano.

Drieň obsahuje rôzne organické kyseliny, napr. vínnu a jablčnú, priaznivo ovplyvňuje činnosť obličiek. Má vysoký obsah vitamínu C a obsahuje tiež rôzne antioxidanty. Podľa starých receptov je možné ho tiež používať pri liečbe hnačky, žalúdočných a črevných kataroch.

Recepty

Drienkový likér.

Pripravíme si vhodnú uzatvoriteľnú nádobu (napr. 4 litrový zavárací pohár, plastové uzatvárateľné vedierko a pod.) a postupne ju naplníme drienkami presýpanými kryštálovým cukrom v pomere 1:1. Keď zaplníme celú nádobu, všetko zalejeme čistým liehom a odložíme na tmavé miesto pri izbovej teplote. Po troch mesiacoch precedíme a podávame ako likér.

Drienkový čaj

Plody na čaj musia byť zrelé, zdravé a nepoškodené. Sušia sa pri teplote 35- 40 stupňov Celzia. Pred varením ich namočíme na niekoľko hodín do studenej vody a potom varíme cca 15 minút, odstavíme a ešte necháme 30 minút lúhovať. Na liter čaju je treba asi 10-15 plodov. Čaj má krásnu červenú farbu a kyselkavú chuť, vynikajúco chuť s medom.