



## Fedezzük fel „újra”! Limonádéfa

**A késő nyár és az ősz kedvelt itala lehet a rózsaszín limonádé. Mitől lesz olyan csábító színe? Egy könnyen hozzáférhető, ám ebben a tekintetben mégis kevésbé ismert hozzávalótól.**

A torzsás ecetfa (*Rhus typhina*, syn. *Rhus hirta*) a szömörcefélék családjába tartozik. Észak-Amerikából származik, de már nagyjából Európa egész területén meghonosodott. Kedvelt díszcserje, mely érdekes formájával és ősszel pompásan színeződő, szárnyalt leveleivel kápráztat el. Jó az alkalmazkodóképessége, a szárazabb területeken is életképes. Kiterjedt gyökérrendszerrel rendelkezik, megakadályozza a talajeróziót és széltörőként is funkcionál. Fája könnyű és törékeny, ipari szempontból nem igazán értékes.

Kétlaki, ezért termésre csak akkor számíthatunk, ha rendelkezünk két különböző nemű egyeddel. Virágzása júniustól-augusztusig tart és meglehetősen diszkrét. Azonban bíborvörös színű, szőrös termései még télen is látványosan „izzanak”.

### Élettani hatásai

Gyökere vértisztító, összehúzó, diuretikus, kérge tonizáló, antiszeptikus, adsztringens hatású. A gyökérből sárga festék is nyerhető. A levelét hasmenés és asztma esetén használták. Magas tannintartalmú levelei ősszel gyűjthetők festékkészítés céljából.

A termések meglehetősen kicsinyek, markánsan savanyúak, nem igazán húsosak, de legalább bőségesen rendelkezésre állnak. A bogyók összehúzó és vértisztító hatásúak.

Ázalékának étvágygerjesztő, tonizáló, hasmenésgátló, diuretikus, méregtelenítő hatása van, és akár torokfájás esetén is segíthet. Savanykás ízt kölcsönözhetünk vele különféle ételeknek, italoknak, sőt használható pite tölteléként. Az éretlen termések alkalmasak üdítőital készítésére, ecet ízesítésre. Érdemes augusztusban begyűjteni a „csúcsokat”, amíg még ragyogóan szép színűek, jó állapotban vannak, és kellemesen citromos ízűek.

Az esőzések gyengítik a színüket és az ízüket. Szellős, hűvös helyen tartsuk, papírtasakban. A magjaiból préselt olajat gyertyakészítésnél használják fel.



### Rózsaszín limonádé

1-2 evőkanál gyümölcsöt áztassunk 1 csésze meleg vízbe 5-10 percre. Egy nagy kancsó esetében egy egész terméscskrot is felhasználhatunk. Sűrű szövésű szűrőt használjunk, hogy a szőröcskéket maradéktalanul eltávolítsuk. Szűrés után kellemesen frissítő, ásványi anyagokban gazdag italt kapunk. Ízlés szerint édesíthető.

Egy erős napsütéses napon rábízhatjuk a teakészítést a Napra. Tehát készíthetünk hideg vizes ázalékot is, és feltölthetjük napenergiával. Főzni nem ajánlott, mert főzés hatására kioldódik a cersavtartalma.

### A pikáns fűszer

A cserző szömörce (*Rhus coriaria*) termését étkezés előtt fogyasztják aperitifként, mivel étvágygerjesztő hatása. Az éretlen bogyókat kapribogyó helyettesítőként is használják. Száritott, őrölt termése a „Sumac” (szumák) fűszer, ami enyhén savanykás, frissítő, kissé gyantás ízű. Fűszerkeverékek alkotóeleme. A szíriai, libanoni és török konyha kedvelt ízesítője. Szórhatunk belőle rizsre, szószokba, mártásokba, és használhatjuk grillezésnél.



### Nagyon távoli rokon

Említést illik tennem az Észak-Amerikában élő távoli családtagról, a mérges szömörceéről. Az ecetfával összetéveszthetetlen, mivel a levélhórnaljakban elhelyezkedő bugavirágzatát apró fehér virágok alkotják, melyekből zöldesfehér gömbölyded termések fejlődnek. A növény hajtásaiban urushiol tartalmú sárgásfehér tejnedv található, mely erőteljesen ingerli a bőrt. A homeopátia használja, szoros kapcsolatban áll a bőrrel, a háttal, a vállal, és a végtagokkal. A homeopátiás Rhus toxicodendron enyhülést hozhat a hevesen szaggató, nyilalló, éjszaka rosszabbodó, viszont folyamatos mozgás hatására enyhülő fájdalemek esetén.

### A félreismert

Gyakran összetévesztik az ecetfát a bálványfával. Azért különösen fontos szót ejteni róla is, mivel egy erős hatású növényről van szó. Az *Ailanthus altissima* a bálványfafélék családjába tartozó díszfa. Sárgászöld virágai végálló bugát alkotnak, és kellemetlen illatot árasztanak. A belőlük képződő szépen színesedő, szárnyas aszmagok a tél végéig, kora tavaszig a fán maradnak. A homeopátia a torokgyulladás egy fajtája esetén használja főleg. Amennyiben megfigyeljük alaposabban, és megismerjük közelebbről, már nem fogjuk összekeverni őket.

### Lágyszárú limonádénövények

Nálunk még nem annyira ismert, terebélyes bokrot nevelő, lágyszárú évelő gyógy- és dísznövény az ánizsizsóp (*Agastache phoeniculum*). Ánizsmenta és izsópfű néven is találkozhatunk vele.

Több, különböző színű fajtáját (Apricot Sprite, Acapulco Purple, Blue Fortune) évelő dísznövényként termesztik. Nagy mérete miatt háttérnövénynek, vagy kisebb csoportokba ültethetjük a kert nyár végi, kora őszi ékének és a méhek nagy örömére.

Az ajakosok (*Lamiaceae*) családjába tartozó, magas termetű, lágyszárú évelő növény Észak-Amerikában, Mexikóban és Kelet-Ázsiában őshonos, ahol további 10-11 rokonával együtt él. Az észak-amerikai indiánok gyógynövénye volt, akik gyökerét tüdőgyógyszerként, levelét tea édesítésére használták. Az édeskés ánizsos illatot árasztó növényt állítólag a méhészek hozták Európába.

A növény magassága eléri a 90-120 centimétert. Felálló szára végén, július közepétől augusztus végéig heteken át nyílik levendulakék füzérvirágzata, aminek legfőbb díszé nagy, hegyes végű fellevele. Szögletes szárának kiemelkedései fogazottak, csakúgy,



mint nagy, lándzsás levelei, ami a fellevelekkel együtt szúrós, tüskés külsőt kölcsönöz a növénynek.

Hasonló megjelenésű évelőkkel társítva ültethető. Virágának nektárja a kertbe vonzza a megporzást segítő méheket, illetve más hasznos rovarokat. Magját a madarak szívesen fogyasztják. Az ánizsízű a napfényes, félárnyékos fekvést és a kiegyenlített nedves talajt kedveli, de az időszakos szárazságot is jól viseli. Árnyékban, illetve kötött talajon nem él meg. A fővirágzatot elnyílás után csípjük vissza, így egészen a fagyokig nyílik. Magját elszórva magától szaporodik a kertben. Tartós vágott, illetve szárazvirág. Az ánizsízű virága ehető, saláták, köretek díszítésére használható. Megszáritva, morzsolva illatpárnába tölthető, pot-pourri készítésére használható.

A leveleiből készült tea nemcsak finom ízű, de enyhíti a megfázás tüneteit, lázcsillapító, köptető, izzasztó, szíverősítő hatású. Magja az ánizshoz hasonlóan sütemények készítésére használható fel. A méhbalsam (Monarda), és a menták nemzetsége is említést érdemel még, ha limonádékról van szó.

