

Rumeni dren

Rumeni dren (*Cornus mas*) je divja sadna vrsta z užitnimi plodovi, ki jo v našem naravnem okolju srečujemo na sončnih legah obrobja gozdov. Zaradi lepega zgodnjega spomladanskega cvetenja na neolistanih vejah ga pogosto sadijo kot parkovno rastlino ali listopadno živo mejo. Nedaleč od meja srečujemo večje intenzivne nasade rumenega dreva, vedno več se ga sadi tudi na naših tleh. Drnulje kot imenujemo plodove dreva so po navadi temno rdeče barve, poznamo pa tudi sorte z rumenimi in oranžnimi plodovi. Nekatere postanejo sladke in primerne za obiranje šele po prvi slani ali sušenju, spet druge lahko obiramo konec poletja direktno iz dreves saj so primerne za svežo uživanje.

Višina rastlin v naravnem rastišču je odvisna od rastnih razmer in tipa avtohtone rastline. Grm doseže višino do 3 m, drevo pa do 6 m. V pridelovalnih nasadih je rast odvisna od gojitvene oblike, rastišča in sorte. Dren je dobrodošel prav na vsakem vrtu saj ima poleg užitne tudi okrasno vrednost. Vseeno pa je pomembno kako ga umestimo v prostor ne glede na to, ali bomo vzgojili večje drevo ali grm. Dren uspeva v lahkih tleh z veliko organske snovi, ne ustrezajo mu izrazito kislata tla. V kolikor se odločamo za sajenje več rastlin, naj bo sadilna razdalja med dvema 2-3x3,5-5m. Rastline niso občutljive na napad raznih boleznin in v našem okolju dobro uspevajo. Do težav prihaja zaradi napada s plodovo vinsko mušico, ki je v poznih poletnih mesecih, ko zorijo tudi drnulje, zaradi ugodne klime prisotna na našem območju. Nedolgo nazaj smo govorili predvsem o sortah Jolico, Kasanlak, Devine,... ki niso primerne za sveže uživanje in jih je potrebno s posebnimi postopki predelati v marmelade, sokove, kis ali žganje saj vsebujejo velike količine topnih taninov zato so trpkega okusa. Zadnje čase na trgu srečujemo vedno več sort, ki nas v poznem poletju razveselijo s sveže užitnimi, sladkimi in aromatičnimi plodovi, ki jih lahko trgamo iz dreves podobno kot češnje. Drnulje nekaterih sort namenjenih sveži uporabi vsebujejo celo več kot 10% sladkorja. Da pa niso samo dobre nam pove podatek, da vsebujejo izredno veliko vitamina C, dvakrat toliko kot limone in veliko ostalih zdravju koristnih vitaminov, mineralov in fenolnih snovi. Na področju zlahtnjenja novih sort sta v ospredju Poljska in Ukrajina zato veliko sort izhaja ravno od tam. Med ukrajinskimi sortami, ki imajo drnulje primerne za svežo uporabo najdemo na primer sorti Elena in Eleganti z velikimi temno rdečimi okusnimi plodovi v obliki kapljice, pridelek na 10 let starem drevesu pa lahko doseže do 50kg/drevo. Ukrajinska sorta Alosza ima rumene drnulje, ki so sicer malo manjše a zelo okusne. Izmed poljskih sort velja izpostaviti sorto Bolestraszycki, ki ima zelo velike okrogle temno rdeče plodove primerne za sveže uživanje in tudi predelavo, zori v sredini septembra.

Drnulje, ki niso primerne za sveže uživanje ali jih nismo uspeli vseh pojesti, lahko predelamo. Zaradi koščice, ki jo vsebujejo plodovi je sicer predelava malo zamudna, a marmelada je izredno okusna, sladko kislega okusa. Prav tako iz drnulj lahko pripravimo omake kot priloga k mesu, kompote, jih kandiramo ali predelamo v likerje in vino. Plodove sušimo na soncu in jih nato namočimo v čaj, ki pomaga proti črevesnim boleznim in pomirjajo prebavo. Poleg plodov za čaj sušimo tudi liste. Zdrav kot dren ni samo pregovor, temveč pomeni dobro cirkulacijo in delovanje telesa. Po pitju čaja rumenega dreva ima človek tudi do štirikrat več energije.

Dr. Nika Cvelbar Weber
Kmetijski inštitut Slovenije

 PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Plodovi rumenega drena v času dozorevanja. (foto: N.Cvelbar Weber)