

# HEGYEINK ARANYSÁRGA KORON

Ha a Bükkbe látogatunk március környékén, a szürke kövek tetején sárga színű foltok hívják föl magukra a figyelmet. Kissé közelebb érve láthatjuk, hogy nem is olyan kicsik azok a foltok, az egész cserjeszint sárgállik a húsos som virágaitól. Virágzására a hegyekben időjárástól függően március közepétől számíthatunk. Néha még hó fedheti be a frissen kinyílt virágokat.

**N**yáron az egyöntetűen zöld cserjék közül élénkpiros terméseivel tűnik ki, amelyek a cseresznyére emlékeztetnek. Ez olvasható ki német elnevezéséből is – Kornelkirsche –, amelynek első fele a latin cornus (szarv, szaru) szóból eredve kemény fájára utal, második fele pedig a cseresznyére való hasonlatosságra vonatkozik. Angol elnevezése a némethez hasonló: cornelian cherry, legelterjedtebb neve azonban többnyire egyszerűen csak cornel. Óshonos, régi növényünk, amit a helység- és családnévek is igazolnak (Somló, Som-

lyó, Som, Somos). Manapság a kertekben és közparkokban főként díszcserjeként ültetik, pedig igen értékes gyümölcsöt is terem.

A húsos som (*Cornus mas*) a somfélék családjába tartozó, egész Európában, így a Kárpát-medencében is elterjedt, 3-7 méter magasra növő cserje. A laza talajú erdőkben, cserjésekben él, a napos helyeket kedveli, árnyékban nem terem. Lassan növekszik, de jó körülmények között hosszú életű. A sárga virágok ernyőszerű csoportokban lombfakadás előtt, február-márciusban nyílnak. A virágok sok

pollent és nektárt tartalmaznak, így tavasszal a som az első mézelő növények egyike. Csonthéjas, piros, tojásdad alakú termése augusztus-szeptemberben érik. Éretten kellemes ízű, akkor a legízletesebb, ha már kissé túlrett. A természetett fajták gyümölcsseinél nagy forma- és szín-gazdagságot (kerek, ovális, elliptikus, körte, bordó, viola, sárga, fehér, csikos) fedezhetünk föl. A fája igénytelen, tószakról bárhová telepíthető, a téli hideget is jól tűri.

Molnár Péter

# ÁJA

## LEKVÁR ÉS SAVANYÚSÁG

Gyümölcséből kiváló lekvár főzhető, amelyet főként vadhúsok mellé adnak. Emellett szörp, kompót, bor, pálinka készíthető belőle. C-vitamin-tartalma magas, karotinban gazdag. Éretlen termését az olajbogyóhoz hasonlóan már az ókor óta szokás sós vagy ecetes vízben köménymaggal eltenni. Borecetben érlevél a kapribogyót helyettesítheti. Savanyítani is szokták, ami szintén vadhúsból készült ételek kiegészítője. Kemény fájából kiváló szerszámnyél készíthető. Korábban házikertekben gyakori növény volt, de mára háttérbe szorult.

### HOL KERESSÜK?

A Bükk szinte mindegyik csúcsának közelében növekszik, mint például a Súlyom-kő, a Magos-kő, az Odvas-kő vagy a Suba-lyuk, de az egyik legszebb állománya a Vörös-kőn található.

