

2. Gyertyános

Közönséges gyertyán (*Carpinus betulus*)

A közönséges gyertyán 15 - 20 méter magas, lomblevelű fa. Koronája széles és magas, szabad állásban szép, boltozatos, gyakran kissé szabálytalan. Gyakran már kis magasságban vagy akár töből is erős ágakra oszlik.



Kérge világosabb vagy sötétebb szürke, sima, később finom, lemezes hálózattal mintás, hosszú ezüstös csíkokkal vagy csavarodott, kissé bordás felületű. Ágai kezdetben sűrűn, egyenesen felfelé törekszenek, a későbbiekben lehajlanak, elterülnek. **Hajtásai** sötét-szürkésbarnák, ritkásan szőrösek. A karcsú rügyek szorosan az ágtövön helyezkednek el. **Levelei** szórt állásúak, hosszúkásan oválisak, 4 - 10 centiméter hosszúak, rövid csúcsban végződők. Kétszeresen fűrészeltek, igen apró fogakkal. A lekerekített levélváll gyakran enyhe aszimmetriát mutat. A levelek mindkét oldalon fényesek, színükön élénk- vagy sötétzöldek, fonákjukon az ereknél szőrösek. Lombhullató, ősszel levelei élénk- vagy rozsdasárgára színeződnek. A virágzási idő április - május között van. Egylaki növény. Szél porozza. A porzós barkák 3 - 5 centiméter hosszúak, a termős barkákon háromkaréjosak a halványzöld kupacslevelek, melynek tövében nő a makk(ocska)termés. A kupacslevelek aszimmetriája miatt „szárnyként” működnek, a szél messzebbre röpteti így a termést, melyek téli viharokkal 1 kilométeres távolságra is eljuthatnak. Fája szilárd, kemény, szerszámnyélnek, fogaskeréknek, kocsikeréknek, zongora mechanikájának kiváló.



Kökény (*Prunus spinosa*)

Tövisek cserje, melynek termése gyógynövény. Kék színű, apró bogyós gyümölcse szeptemberben érik. Éretlenül fogyasztva kissé kesernyés, fanyar ízű, de amint megcsípi a dér, érdemes szedni, hiszen ekkor húsa megpuhul, íze pedig édeskésé válik. A kökény magas C-vitamin tartalommal rendelkezik, s jótékony hatással bír többek között a szív- és érrendszerre. A terméséből készült lekvár nemcsak nagyon finom, de emésztési zavarokra is alkalmas. A virágjából teát készíthetünk, mely remekül funkcionál vízajtóként, hashajtóként egyaránt. A leveleiből néhányat fél liter vízben forralva, majd a forrázatot megsűrve olyan szájvizet főzhetünk, amely enyhíti a torokfájást és gyógyítja a megduzzadt mandulákat is. A kérgéből készült főzetnek pedig nyugtató hatása ismert. A csonthéjas gyümölcs emelet olyan flavonoidokban bővelkedik, melyek csökkenthetik a rákos megbetegedések kockázatát. Az 1-4 m magasra is megnövő cserje sötétszürke ágai hegyes tövisekben végződnek. Lassú növekedésű, hosszú életű. A rövid hajtások tövisben végződnek.



Gyökerei messzire kúsznak, gyökérsarj telepeket képez. **Kérge** sötétszürke, később repedezik. 2 virágrügy fog közre egy hajtásrügyet. Kisméretű **levelei** elliptikusak, lándzsásak, fonákjuk rendszerint molyhos. **Virágzata** apró, fehér, ötszirmú és a lombfakadás előtt nyílik. **Termése** apró, kékesfekete, hamvas, csonthéjas vadgyümölcs.



Vadkörte, vackor (*Pyrus pyraster*)

Népies nevén vackor (Süsü kedvenc csemegéje) Magyarországon őshonos növény. A nyugati-véderdőbe telepítés útján került. Nagyon hosszú életű, átlagos életkora meghaladja a 150 évet. Gyümölcse szeptemberben érik, melyet már a Honfoglaló magyarok is gyűjtöttek, emelet a vadak egyik kedvenc csemegéje is. Gyógynövényként is használható. Drogja, szárított levelei előnyösek, arbutin tartalmuk miatt kiváló fertőtlenítő hatásúak.



A fa **kérge** enyhén barázdált, pikkelyesen leváló. **Levelei** fiatalon gyengén molyhosak később lekopaszkodók, szélük aprón fogazott. Lombhulláskor a levelek rendszerint megfeketednek. Hat vagy tizenkét fehér **virágú** fürtje a rövidhajtások csúcsán áprilisban, a lombfakadással egyidejűleg jelenik meg. A hús porzósál portokjai jellegzetesen bíborpirosak.



A **termés** változatos alakú lehet. Nagyon hosszú kocsányú, gömbölyded, 2-3 centiméternyi **áltermése** szeptemberben és októberben érik.