



Hársból bort, mert villámgyors

Szezon van! Ha növényeket keresgéljük szinte mindig, de júniusban különösen. Lehet válogatni a témák között, de a hárs virágzása mellett nem lehet elmenni. Főképpen, mert olyan illata van, ami még a poros városokban is átüt a szmogon.

Egyébként nem könnyű észrevenni, mert a virága nem feltűnő és az erdőkben, fásorokban beleolvad a környezetébe, kivéve talán egy-egy réten, parkban ahol önmagában állva különlegesen szép formájúra tud növekedni.

A hársfákat mindenki ismeri, de az talán kevésbé köztudott, hogy a Kárpát-medencében három faja honos, az ezüsthárs, a kislevelű és a nagylevelű hárs. Az ezüsthársal sokat találkozhatunk, mert a városok egyik kedvelt díszfája. Állítólag ez az első fa, amit nem hasznáért, hanem díszfaként és illatos virágaiért ültettek. Viszont az ezüsthárs virága alkalmatlan teának, a legjobb a kislevelű hársé.

A hársfák júniusban kezdik virágzásukat, először a nagylevelű, majd a kislevelű hárs borul virágba, a szedést pedig érdemes a teljes virágzás előtti időszakra időzíteni.

A túlnyílt virágok száradás közben könnyen széthullhatnak. A leszedett virágokat kiterítve, árnyékos helyen kell megszáritani, majd vászon-, vagy papírzacskóban tárolni a felhasználásig.

Hogy mire jó? Ez most a nyári kánikulában kevésbé tűnik relevánsnak, de a teája egy egyik legjobb izzasztó. Jobb, mint az aszpirin. Tea készítéséhez 2 teáskanálnyi szárított hársfavirágot forrázunk le 2 deciliter forró vízzel. Hagyjuk körülbelül 10 percig hűlni, majd szűrjük le. Izzasztás céljából forrón igyuk, ágyban fekvé, betakarózva. Görcsoldásra, emésztésjavításra étkezés után igyunk egy csészével.

Tudományosan megfogalmazva, a benne lévő flavonoidok antibakteriális hatásúak, a virág kiválóan alkalmas a meghűléses betegségek kezelésére: köhögéscsillapítóként, izzasztóként, görcsoldóként, köptetőként, nyákdóként funkcionál, és enyhíti a hörghurutos panaszokat. A népi gyógyászatban vértisztító és idegerősítő hatása miatt alkalmazták, de a vizelethajó és a gyomorerősítő teáknak is egyik fontos összetevője volt.

Van tehát a tea, de persze találkozhatunk hárs mézzel is. A hársfa ugyanis kiváló méhlegelőnek számít. A hársfaméz sötétebb az akácnál. Többek közt farneol van benne, ami az illatát is befolyásolja. Idegnyugtató és antiszeptikus.



Idegesség, nyugtalanság, álmatlanság leküzdésére javasolt. Jó bronchitis és köhögés ellen. Lázas betegnek hársfateát hársfamézzel adnak. A hársvirág nektárja kolint is tartalmaz, ami érelmeszesedést gátló hatása miatt hasznos.

A méz és a tea mellett felhasználják még gyógyhatású fürdővizetekhez, vagy bőrápoló szerként. Ha véletlenül fáját kivágják, akkor faszenének pora is értékes sebgyógyító, és púderként használva bizonyos bőrbetegségek tüneteit is enyhíti. Persze nem csak véletlenül szokták ezeket a fákat kivágni: azt tudni kell róluk, hogy fájuk nagyon kemény. Ezért drága bútörök, fafaragások alapanyagai. Tehát egy igazi multifunkcionális növényről beszélünk és még csak most értünk egy igazi különlegességhez, a hársborhoz.

Hársbor

A hársfa virágjából házilag bort is készíthetünk, amelynek megvan az a jó tulajdonsága, hogy a kiejtés után már egy héttel fogyasztható. Készítéséhez megfelel mind a friss, mind a szárított virágzat. Módszerünk a következő: 0.5 kg cukrot oldunk 4 l vízben, fölforraljuk, hozzáadunk egy szeletekre vágott citromot héjával együtt, de magvak nélkül (a valódi citrom helyett 50 g citromsavat is használhatunk). A kapott oldatban felfőzzük 2 tele maréknyi friss hársfavirágot vagy 3 maréknyi szárított hársfavirágot. A kihűlt keveréket átszűrjük az erjesztő edénybe, beoltjuk fajélesztővel, majd egy heti állás után a keveréket leszűrjük. Ha a bor még erjedne, a teljes kiejtésig hagyjuk az erjesztő edényben, és csak ezután töltjük üvegekbe. A különlegességek kedvelőinek érdemes említeni egy másik italt is...

Bodzavirág pezsgő

Hozzávalók 4,5 l víz, 70 dkg cukor, 1 citrom leve és reszelt héja, 2 evőkanál borecet, 12 bodzavirág ernyő.

Forraljuk fel a vizet, tegyük bele a cukrot, majd jól keverjük fel. Ahogy kihűlt a cukros lé, adjuk hozzá a citrom levét, a borecetet, a citromhéjat, a bodzavirágokat. Takarjuk le egy konyharuhával, majd hagyjuk állni 24 órát. Szűrjük át a levét vékony textilen, töltsük kiforralt üvegekbe, majd sötét helyen hagyjuk állni két hétig. Jó ha csatos üveget használunk, mert képes és kiforja magát, ha elfeledkezünk róla. Jól hűtsük be, néhány napig áll el.

Priksz Gábor erdojaro.blog.hu