BEZ ČERNÝ

Sambucus nigra

třída: vyšší dvouděložné; **řád:** štětkotvaré; **čeleď:** zimolezovité; **rod:** bez;
druh: bez černý; **lidové názvy:** bezinky, bzina, hural, kašička, kozičky

POPIS:

Opadavý keř 2 – 5 m vysoký, nebo i strom do 10 m výšky s větvemi prohnutými do oblouku. Borka popelavě šedohnědá, podélně rozpraskaná. Dřevo bílé až nažloutlé. Kořenový systém plochý.

Listy vstřícné, lichozpeřené, lístky pilovité, na rubu roztroušeně chlupaté. Letorosty silné, zelenavé, s velkými lenticelami (neboli čočinkami, které umožňují výměnu plynů mezi pletivem rostliny a atmosférou) a širokou bílou dření (tzv. bezová duše).

Drobné pětičetné květy, žlutobílé, vonné, v plochých vrcholících na koncích větví. Kvete v červnu a červenci, v době, kdy dozrávají plody bezu červeného.

Plodem je drobná černá až černofialová peckovice s pěti semeny, lesklá, hořkosladká, dozrávající v září.

ROZŠÍŘENÍ:

Bez černý roste v celé Evropě, od Britských ostrovů po Kavkaz, zajímavé je přirozené rozšíření na Kanárských ostrovech, kam se tento keř dostal pravděpodobně prostřednictvím ptáků.

Je to keř vyhledávající dusíkem bohatá stanoviště a na dvorech selských stavení byl vysazován (nebo se sám uchytil) u hnojiště. Jinak je to ale druh nenáročný, roste od nížin do vrchovin, snáší silné zastínění, různé výkyvy počasí (pozdní i časné mrazy) apod.

V mládí roste bujně, má výbornou pařezovou výmladnost. Je vhodným druhem pro remízky.

VÝZNAM:

Bez černý byl rostlinou velmi ceněnou, říkalo se „před heřmánkem smekni, před bezem klekni“ a byl využíván i jako rostlina magická.

Kůra, kořeny a listy jsou jedovaté, stejně jako semena v plodech. Pojídání syrových plodů může proto člověku způsobit otravu projevující se zvracením, průjmy, závratěmi. Tepelnou úpravou se jedovaté glykosidy rozkládají.

Plody – bezinky – se odedávna používaly jako plané ovoce pro výrobu marmelád, šťáv a vína, na podzim se využívaly i k přípravě jednoduchých sladkých pokrmů, jako např. kynuté knedlíky polité „rozvarou“ – omáčkou z černého bezu s cukrem a moukou. Plody se užívaly i v lidovém léčitelství, tlumí např. bolest hlavy při migréně nebo bolest trojklanného nervu.

Z květů se připravuje čaj při nachlazení a využívají se i v kuchyni, buď pro přípravu limonády, sirupu, nebo je lze smažit v palačinkovém těstíčku jako „kosmatice“.

Na větvičkách bezu se často můžeme setkat s hnědavou houbou, která se jmenuje Jidášovo ucho. Je jedlá a výtečná, a využívá se často zejména v čínské kuchyni.