BEZ ČERVENÝ (HROZNATÝ)

Sambucus racemosa

třída: vyšší dvouděložné; **řád:** štětkotvaré; **čeleď:** zimolezovité; **rod:** bez;
druh: bez červený; **lidové názvy:** moďátka

POPIS:

Opadavý keř až malý stromek 1 – 4 m vysoký, vzpřímený, metlovitý, menšího vzrůstu než bez černý.

Listy vstřícné, lichozpeřené, lístky užší nežli u černého bezu, ostře pilovité, na rubu na žilnatině chlupaté.

Letorosty silné, světle hnědé s tmavými lenticelami a s rezavou dření. Pupeny dvojího tvaru, květní vejcovité, listové zašpičatělé.

Drobné pětičetné květy jsou zelenavě žluté, v hustých vejčitých latách 4 – 6 cm dlouhých.

Kvete v dubnu, z postranních pupenů, zároveň s rašením listů.

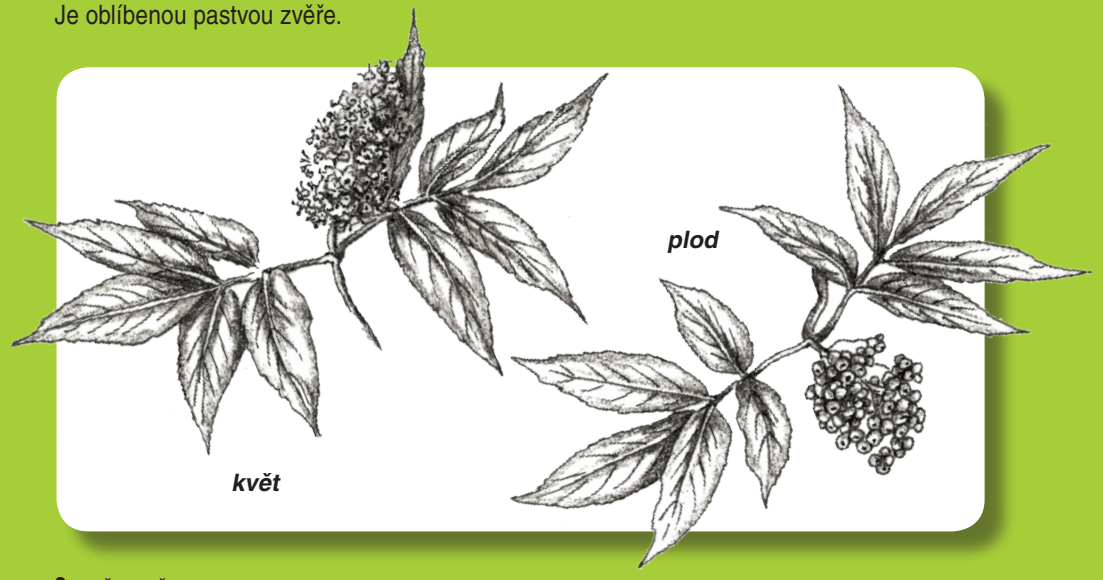
Plodem je drobná červená peckovice s pěti semeny, lesklá, hořkosladká, dozrávající od června do září.

ROZŠÍŘENÍ:

Bez červený roste ve střední Evropě od pahorkatin vysoko do hor, téměř k horní hranici lesa. Do jižní Evropy zasahuje pouze v horských oblastech (Karpaty, hory severního Balkánu, Pyreneje).

Je to typický lesní keř vyhledávající kyselé půdy bohaté na humus. Přestože brzy raší a kvete, je zcela mrazuvzdorný, snáší silné zastínění, vyhovují mu místa s vyšší vlhkostí.

Je oblíbenou pastvou zvěře.



VÝZNAM:

Bez červený byl rostlinou méně známou, zdaleka ne tolik ceněnou jako bez černý.

Jedovatost je obdobná jako u bezu černého, na rozdíl od něj však byly plody využívány daleko méně.

Podle záznamů etnografů byly dříve bezinky tohoto druhu využívány jako zdroj rostlinného tuku. Na Šumavě je prý děti z chudých hospodářství sbíraly a nosily domů. Po rozvaření plodů ve vodě na povrch vyplaval tuk ze semen, po vychladnutí ztuhl a dal se sesbírat. V zimě jej pak používali při vaření místo másla.

Ze západních Čech pochází zprávy, že se zde pomístně vařil džem i z plodů bezu červeného. V Alpách se z plodů připravoval jednoduchý „čaj“ ponořením celého střapce plodů do vařící vody.

Dříve se bez červený využíval i v lidovém léčitelství, dnes se však už nepoužívá.