OSTRUŽINÍK KŘOVITÝ

Rubus fruticosus agg.

třída: vyšší dvouděložné; **řád:** růžotvaré; **čeleď:** růžovité; **rod:** ostružiník; **druh:** ostružiník křovitý; **lidové názvy:** černá malena, černé maliny, černice, medvědice, morátum nedvědice, obstružanka, ostružina, ostružiník lesní, ostružiník polní, ostružlina, stružina, vostružina, vostružiník, vostružník

POPIS:

Obloučnaté nebo opíravě šplhavé opadavé až polovždyzelené keře s dvouletým životním cyklem nadzemních částí. Prvním rokem vyroste dřevnatějící nekvetoucí prýt až 4 m dlouhý, druhým rokem vyrůstají v paždí loňských listů větve zakončené květenstvími a prýt na konci roku odumírá.

Letorosty jsou zelené s červenohnědým nádechem, namodrale až bíle voskově ojíněné, lysé, ostny roztroušené až dosti husté, šídlovitě štětinovité, stejnotvaré, rovné nebo srpovité, nezbarvené.

Listy jsou střídavé, 3(5)četné, dlanitě složené, svěže zelené, na slunci svraskalé, chlupaté až lysé, na rubu bledší, lysé nebo řídce chlupaté.

Květy pětičetné, bílé až narůžovělé, na postranních větvích v krátkých, řídkých chocholících. Kvete od května do července.

Plodem jsou černé, sladké až kyselé peckovičky v kulovitém souplodí (ostružina) na kuželovitém plodním lůžku.

ROZŠÍŘENÍ:

U nás se vyskytuje téměř sto druhů ostružiníků, většinou je obtížné jednotlivé druhy určit a zmapovat jejich rozšíření. Jinak se ostružiníky vyskytují na celé zeměkouli s výjimkou Antarktidy. Je jich asi 1000 – 1200 druhů.

VÝZNAM:

Ostružiníkové keře často tvoří neprostupné lemy na okrajích lesů i na mezích, kamenicích a na okrajích cest. Zde jsou cenným krytem pro drobnou zvěř. Většinou není třeba je vysazovat, šíří se snadno zoochorně a také vegetativně, zakořeňováním konců větví nebo výhonky z podzemních výběžků.

Pravděpodobně všechny ostružiníky byly od pradávna ceněny jako zdroj potravy. Ostružiny jsou výborné plané ovoce, ceněné pro obsah vitamínu A a C, organických kyselin a minerálních látek, zvláště mědi. Jedí se syrové, z čerstvých ostružin snadno uvaříte ovocný čaj, připravují se z nich džemy, zavařeniny, víno, rosoly, dávají se do koláčů. Šťáva se doporučovala proti chrapotu.

Plody se používají i v kosmetice do pleťových masek, také z listů a výhonků se připravoval nálev k oživení pleti.

Odvar z listů se používá jako čaj nebo kloktadlo. Ve středověkém klášterním léčitelství se ostružiník používal jako protizánětlivý prostředek při vředech, popáleninách a bradavicích nebo proti prsním onemocněním a k posílení dásní.

Podle legendy na svátek sv. Michala (11. října) leze ďábel do ostružiníkového křoví, plije na něj, a proto by se ostružiny neměly po tomto datu sbírat.