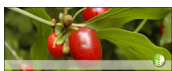


Recept: "Zdrav kao dren"

Autor Agro Servis

četvrtak, 03 Decembar 2015 11:39



U narodu poznata fraza „biti zdrav k'o dren“ sasvim je razumljiva još od davnina ako imamo na umu veliki značaj za zdravlje ove biljke.

Naime, dren sadrži veliku količinu prirodnog šećera, organske kiseline, pektina, tanina i vrlo mnogo vitamina C. U njemu se nalazi i dvostruko više askorbinske kiseline nego u pomorandži. Plodovi se jedu svježi, a mogu se i zamrzavati, sušiti, od njih se može praviti marmelada, čaj, sok ili kompot, a dobar je sastojak i kolača.

Posebno valja istaći da je svaki dio ove biljke ljekovit – plod, list, kora, cvijet, svježe i osušene koštice.

Njegova ljekovita svojstva se ogledaju u liječenju upale grla, slabokrvnosti, bolesti bubrega, dijareje, hemeroida, dijabetesa, te za brže zacjeljivanje rana. Ruski naučnici su ustanovili da dren, njegova kora i listovi posjeduju antimikrobiološko svojstvo. Mesnati dio ploda i ulje iz sjemenki može da se koristi za regeneraciju kože.



Ako se uz poremećaj rada crijeva i dijareje javi i groznica, preporučuje se čaj od kore ove biljke. U Francuskoj i Italiji od drene se masovno proizvodi vino i žele, a nedozreli plodovi konzerviraju se u slanoj vodi poput maslina. U Njemačkoj se kuvaju sa šećerom i sirćetom, dodaju jelima od tijesta i krompira. U Rusiji se od njega kuvaju ukusne supe i koristi se kao začin za specijalitete od mesa i ribe.

Recept: "Zdrav kao dren"

Autor Agro Servis

četvrtak, 03 Decembar 2015 11:39

Ukusan i ljekovit sok od drena

Sastojci:

1,300 kg zrelog crvenog drena
3 kg šećera
50 g limunske kiseline
voda, staklene boce, gaza

Priprema:

Dren operite i stavite da se kuva u pet litara vode. Kada se raspukne, dovoljno je kujan, pa ga tada zgnječite kako biste dobili masu poput pirea. Takav dren nastavite da kuvate još 15 minuta, nakon čega ga cjedaljkom izvadite iz lonca. U lonac dodajte još 1 l vode, 3 kg šećera, 50 g limunske kiseline, pa sve to mješajte i kuvajte još pola sata dok se šećer ne rastopi. Penu koja će se nakupljati pri vrhu s vremena na vreme maknite, a kada ona potpuno nestane, sok je gotov. Nakon toga, zagrijte staklene boce, pa u njih preko gaze sipajte sok kako se mrvice ne bi našle u boci. Sok koji dobijete razredite vodom i uživajte.

Izvor: Nezavisne novine