

Др. инж. Јосип КОВАЧЕВИЋ  
Институт за истраживање тла  
Пољопривредног факултета Свеучилишта — Загреб

## Дријен као воћка

Приједлог за дискусију

### І. Увод

Дријен, дријенак, дрен, дренак (*Cornus mas* L.) спада у посебну породицу — дријенци (*Cornaceae*). Ареал дријенка су земље Балканског и Апенинског полуострва, добар дио Средње Европе, Мала Азија, Крим и Кавказ. У јужним предјелима нема нарочитих захтјева на тло, док на сјеверу и у вишим зонама је везан за вапнена тла.

Дријен је код нас врло честа компонента термофилнијих шума, а нарочито и лирских (балканских) шибљака (шикара). У нашим брдско-планинским крајевима сеже цца до 1300-1400 м надморске висине. Опћенито узевши и код нас је дријен индикатор термофилнијег станишта, а то су у правилу тла с геолошком подлогом вапненаца и доломита. Цвате врло рано у фебруару или марту прије листања. Ово је разлогом, да се одрасли жбунови дријенка развију само на стаништима, која су заштићена од раних мразова.

Дријен се, нарочито у нашим брдским крајевима, сматра као дивља воћка. У домаћој преради од њега се праве разни напитци, конзервирају се плодови, а позната је и ракија „дреновача“. Наш народ, нарочито у подручју планина Динарског система, на разне начине одликује стабло и крошњу дријенка, на стаништима гдје је изникао. Ботаничари, који су проучавали флору наше земље ово су запазили и за дријен већином наводе податак: „узгаја се“ или на латинском „culta“. Ми код нас практично немамо примјерака, да се негдје дријен узгаја, тј. засије или засади као воћка и даље као такав експлоатира.

Наши дријенци нису морфолошки јединствени. Нарочито су разлике с обзиром на хабитус, лишће, боју плодова и др. Ево неких форми: 1. *pyramidalis* — изглед крошње пирамидалан, 2. *papa* — патуљаста грм, 3. *lanseolata* — ланцетасто лишће, 4. *crispa* — лишће наборано, 5. *aureo* — *elegantissima* — лишће с жутиим или црвеним рубом, 6. *elegantissima* — гране црвене, 7. *macrocarpa* — велики и сочни црвени плодови, 8. *albocarpa* — жућкасти плодови. Нарочито постоји шаренило екотипова у погледу величине, нијансирања боја и облика плодова дријенка.

## II. Својства плода дријена

Плод дријена је боба (басса) због чега наши брђани понешто оvdје-ондје окрещу и формирају крошњу дријена. Овако иако примитивно његован, дријен даје више и квалитетније бобе. Према испитивањима другарице Кос постоје велике разлике односа коштице и меса, те садржаја воде у месу и добивене масе меса код пасирања, т. ј. прераде за сокове, мармеладе и др. Наведено овиси о својствима плода, као што је видљиво из табеле:

Плод	Коштице %	Месо %	Месо доби- вено паси- њем %	Губици ме- са код па- сирања %	Вода у месу %
Свјетло-црвен, крупан зрио	15.3	84.7	73.4	11.3	86.60
Црвен, врло ситан, зрио	22.0	78.0	57.1	20.9	84.16
Црвен, ситан, зрио	17.1	82.9	60.4	22.5	84.50
Црвен, ситан, зрио, средње крупан	14.7	85.3	71.3	14.0	84.85
Црвен, крупан, зрио	13.6	86.4	67.8	18.6	86.51
Тамноцрвен, ситан, зрио	16.2	83.8	72.1	11.7	80.00

Из наведених података је видљив варијабилитет основних дијелова бобе дријена с обзиром на квалитет плода. Још је видљивији варијабилитет састава самога меса с обзиром на органске појаве, о којима овиси квалитет плода, односно производа (Кос):

Плод	Мг/100 г витамин Ц	Мг/100 г витамин Б <sub>2</sub>	Укупни шећер %	Сок рН	Укупна киселост %	Танин %
Свјетло црвен, крупан, зрио	68.0	0.135	0.96	4.30	1.07	4.03
Крупан, ситан, зрио	76.0	0.236	9.06	4.70	1.21	3.32
Црвен, ситан, зрио	89.6	0.259	7.00	4.62	1.60	4.75
Црвен, ситан, зрио, средње крупан	80.8	0.234	8.70	4.74	1.45	4.37
Црвен, крупан, зрио	77.6	0.247	7.36	4.36	1.39	2.70
Тамноцрвен, ситан, зрио	106.4	0.278	11.40	4.94	13.1	5.95

Нарочита је вриједност дријена, да је плод, односно месо (перикарп) богат витаминима. Тако, на примјер, количина витамина Ц је приближно иста у плодовима купине и малине, а само нешто виша је код наранчи и лимуна (45-49 мг/100 г). Код дријена је наведена количина Ц витамина знатно већа, како је то видљиво из табеле (подаци: Agenda 1951 — Chemische Zusammensetzung):

Витамини	Јабука	Крушка	Трешња	Малина	Купина	Дријенак
Ц, мг/100	5	4	8	32	38	70
Б <sub>1</sub> „ „	0.040	0.020	0.500	0.032	0.116	—
Б <sub>2</sub> „ „	0.020	0.040	0.060	0.097	0.126	0.232

Узевши у обзир квалитету плода дријена с обзиром на садржај, боју меса и лакоћу прераде без конзерванса, дријен заслужује већу пажњу.

Нарочито је добар материјал за воћне концентрате, које тражи домаће и страно тржиште.

### III. Приједлози.

Код нас су велике количине дивљег дријена. Но он се данас само бере са природних станишта. Наши дријенци представљају смјесе или популације разних екотипова. Корисно би било проучити наше екотипове дријена и одвојити најбоље, те извршити неку једноставну селекцију, те га на умјетни начин засијати, односно засадити у веће или мање насаде.

Узгајање дријена у насадима на бази наших пробраних екотипова је оправдано из неколико разлога. У првом реду дријен може да успијева на стаништима, на којима не долазе у обзир уопће културе. То су, на примјер, суха, топла, према југу експонирана и еродирана станишта. Комбинација дријен и пашњак била би погодна мјера као заштита тла од ерозије. Пробрани екотипови и врло једноставно формирање крошње осигуравало би бољу и већу бербу плодова. Узгајање дријена добро би дошло у брдско-планинским крајевима као витаминска воћка, која би могла имати добар пласман за домаће и стране тржиште, те и домаћу прераду и потрошњу. Са узгојем дријена као воћке у већем или мањем насаду могле би се у прво вријеме заинтересирати омладинске сеоске организације, на примјер, школске задруге. Оне би могле засадити извјесну површину у малу плантажу тзв. „дреник“, а приходе употребљавати за разне дјелатности. Треба имати на уму, да је плод дријена богатији у погледу садржаја Ц витамина, него наранџе и лимуни! Плодови су тражени у индустријској преради, а у будућности ће бити још више тражени. Узгајање на изнесени начин био би потицај за евентуалну селекцију, тј. узгајање дријена као културне воћке (доместикација). Код нас за узгој дријена постоје ванредни услови.

### ЛИТЕРАТУРА

1. Bos, D.: Les plantes alimentaires chez touz les peuples et travers les ages. II, Paris, 1928.
2. Hezi, G.: Illustrierte Flora von Mittel-Europa. Bd. V/2.
3. Кос, Е.: Распрострањеност и витамински садржај неких врста дивљег воћа Лике. Пољопривредна научна смотра. 17. Загреб, 1930.
4. Кушан, Ф.: Љековито биље и друго корисно биље. Загреб, 1956.
5. Шумарска енциклопедија. 1. А—К. Загреб, 1959.