

KUŞBURNU

Dr. Hüseyin Erenberk*

Kuru sebze ve meyve satan bazı dükkânlarda ve pazarlarda, sonbahar ve kış mevsimlerinde, zeytin tanesi iriliğinde, kırmızı, yaş ya da kurutulmuş meyveler gördüğünüz olmuştur. Kullanışı pek yaygın olmayan bu meyvelere **kuşburnu** denir. Bu meyveleri veren bitki, gülgiller (**Rosacea**) familyasına giren ve Lâtinçe bilimsel adı **Rosa canina** olan yabangülüdür. Bilmen altmış türden, yurdumuzda yirmi beş türü saptanmıştır. Bunlardan en yaygın olanı da kuşburnu diye bilinendir.

Yabangülü (kuşburnu) bitkisi, doğal florada yetişmektedir. Çalısı 1,5 m'den 3,5 m'ye kadar uzayabilir. Gövdesinde ve dallarında dikenleri vardır.

Kuşburnu genellikle eylülde olgunlaşır. Tadı mayhoş ve biraz da burucudur.

Rosa canina'dan başka, dikensiz **Rosa pendulina** (alpgülü), **Rosa rugosa** (patatesgülü), **Rosa willosa** (elmagülü) diye bilinen değerli türlerden de yararlanılmaktadır.

EKOLOJİK İSTEKLERİ

Güneşe bakan dağ yamaçlarında, taşlı, fakir, aşınmaya uğramış alanlarda, tarla ve bahçe sınırlarında, yol, hendek ve yar kenarlarında yetişir. Deniz düzeyinden yükseltisi 2.000 m'ye kadar olan alanlarda yetişebilmektedir.

Kökleri derinlere (4m'ye kadar) gittiğinden kuraklıktan korkmaz. Soğuğa karşı çok dayanıklıdır. Gölgeden hoşlanmaz, güneşi sever.

TARIMI

Kuşburnu, ülkemizin doğasında pek yaygındır. Ancak meyvesinden, C vitamini açısından bitkiler dünyasında şampiyon olmasına karşın, yeteri kadar yararlanılmamaktadır.

Kuşburnunun toplanması birtakım sıkıntılara katlanılmayı gerektirir. Örneğin dikenlerinden korunmak amacıyla kimi toplayıcılar eldiven kullanır, kimileri de (Bazı Erzincan köylerinde olduğu gibi) iple ya da sırtla çalığı yere yatırıp, sopalarla döverek meyveleri dökmek suretiyle toplarlar. Doğaldır ki, bu katliam gibi bir uygulamadır. Çünkü bitkinin dal ve dalcıkları aşırı derecede hırpalanmış olur.

Doğadaki yabancı kuşburnundan yararlanmak pek yorucuken, tarımının daha da yorucu olacağı



Dallar üzerinde olgun meyveler görünmektedir.

düşünülebilir. Oysa ıslah çalışmaları sayesinde, dikensiz çeşitleri elde edilmiştir ve tarımında bunlar kullanılmaktadır. Örneğin Hollanda, Polonya ve Sovyetler Birliği'nde dikensiz kuşburnu bahçeleri bulunduğu, literatürden bilinmektedir. Çok uzak olmayan bir gelecekte dikensiz kuşburnu tarımına yurdumuzda da başlanacaktır. Her isteyen, bu çeşitten bahçesine dikecek, gerektiğinde çiçeklerini ve meyvelerini, fındık ağacından fındık koparıp gibi rahatlıkla, zevkle toplayabilecektir.

Dikenli kuşburnunu çitlere, parklara süs bitkisi olarak diken halkımız, dikensizinin kısa zamanda yaygınlaşmasını gerçekleştirecektir. Hatta bol ve kaliteli meyve üretmek amacıyla dikensiz yabangülü bahçeleri kurulacaktır. Bu dikensiz çeşitlere örnek olarak **Pendulina**, **Bebesina 115**, **Svetla** gibi çeşitleri gösterebiliriz.

Yabangülünün tarımına geçilmesindeki başlıca amaç, gıda ve eczacılık sanayii için standart ürün elde etmek, yararlı madde oranı yüksek, bol verimli çeşitler kullanmaktır.

MEYVELERİN KİMYASAL VE EKONOMİK İÇERİĞİ

Kuşburnunun yüz gramı, % 2100 mg C vitamini içerir. En fazla C vitamini, olgunlaşmaya başladığı evrede bulunur. Bu dönem, meyvenin parlak kırmızı olmasından anlaşılır. Koyu kırmızı hale gelince ve yumuşayınca, C vitamini oranı düşer.

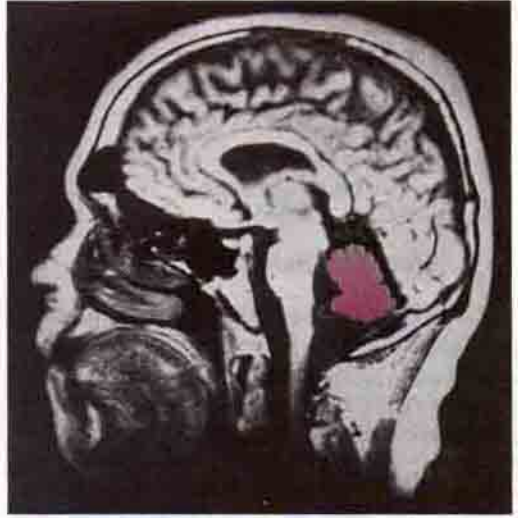
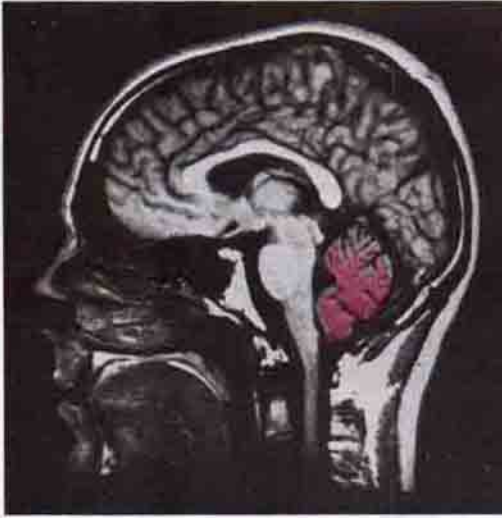
Kuşburnu, C vitamini açısından limon ve domatesten otuz kırk misli, elmadan ise üç yüz kez daha zengindir. Ayrıca % 120 mg B₁ vitamini, % 7 mg kadar B₂ ve P vitamini içerir. Az miktarda uçucu yağ da sahiptir.

Genç yaprakları da % 70 mg vitamin içerdiğinden, ıhlamur gibi kaynatılarak suyu içilebilir.

Dalları üzerinde oluşan, sünger biçiminde, yüzeysel kirli açıkkahterengi mat killardan meydana gel-

* Cumhuriyet Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Öğretim Görevlisi, TOKAT.

OTİZM ANLAŞILIYOR MU?



Bu yıl içinde birçok otistik (içine kapanıklık hastalığı olan) hasta üzerinde yapılan deneyler, hastalığın esas sebebinin biyolojik olabileceği hakkında önemli ipuçları veriyor. San Diego'da bulunan Kaliforniya Üniversitesi araştırmacılarından Eric Courchesne, otistik hastalardan manyetik rezonans tekniğiyle çekilen fotoğrafları (sağdaki resim) normal beyin fotoğraflarıyla karşılaştırdı. 18 hastadan alınan fotoğrafların 14'ünde beyincik-

te (beynin alt arka bölümünde) normale göre % 25 daha küçük olan 2 ince parça tespit etti. Beyincikteki bu anormal oluşumların otizm sonucunda mı ortaya çıktığı, yoksa otizmin asıl sebebi mi olduğu halen tam olarak anlaşılmış değil (Otizm, hastaların kendilerini, normal dünyadan soyutlayıp, kendilerine içine kapanık aynı bir dünya kurmalarıyla belirginlik gösterir).

Discover'den çev.: Can ERGİN

miş, bir oluşum görülür. Bu oluşumda şeker, uçucu yağ ve % 45 kadar tane bulunur.

Tohumlarına gelince % 11 oranında yağ içerirler. Bu yağ kuruyucudur. Yemeklerde ve teknik işlerde kullanılabilir.

DEĞERLENDİRİLMESİ

Ülkemiz için döviz getiren önemli bir dışsattım maddesi olabilir.

Polivitamin preparatları hazırlanmasında kullanılır. Gıda sanayiinde kullanım alanı daha geniştir. Marmelatları, reçelleri, meysuları, nektarları, şarabı ve turşusu yapılır. Gümüşhane, Tokat, Samsun ve Erzincan'da yukarıda anılan ürünlerin başlıcalarını üreten fabrikalarımız bulunmaktadır.

Ayrıca halk tarafından püre biçiminde (kıvamında) ezmesi yapılmaktadır. Kuru meyveler kaynatılır. Suyu, çay gibi içilir. Vitamin niteliği azalmış olmasına karşın, sağlığa yararlıdır.

Kötü ve yaprakları, dallarındaki süngersi oluşumu dericilikte kullanılır.

Pulbire benzeyen şekilde pulkuşburnu hazırlanmaktadır. Keza kuşburnu unu ve poşetli kuşburnu çayı üretilmektedir.



Toplanmış kuşburnu meyveleri.

Bahçelerde süs bitkisi olarak yer almaktadır. Süs güllerine anaçlık da yapar.

Toprak aşınmasını (erozyonu) önlemek amacıyla yamaçlara, yarıların duvarlarına, sarp yerlere, özellikle toprağı yarmak suretiyle yapılmış karayollarının, demiryollarının geçtiği yerlerin her iki yanına erozyon önleyici olarak dikilmektedir. Baraj ve gölet yamaçlarına da önerilmektedir. Dip sürgünleriyle kendi kendine çoğaldığından, dikildiği alanın tüm boş yerlerini kısa zamanda doldurur. □

Not : Yazarın, Kuşburnu tanımı ile ilgili çalışmaları kitap olarak yakında yayınlanacaktır.