

These compounds are responsible for the herb's medicinal properties. Evodiamine has been studied for its potential thermogenic (fat-burning) effects and anti-cancer activity, while rutaecarpine is noted for its cardiovascular and anti-inflammatory effects.

Based on Wang et al.'s publication it has been revealed that the ethanolic extract of *T. ruticarpum* has anti-ulcerogenic effect in animal models [1].

The plant extract has a significant analgesic effect on animal models suffering from intestinal spasms [2].

The extract has antihypertensive effect on experimental renal hypertensive dogs, additionally it has antithrombotic effect since inhibiting platelet aggregation, and fibrin formation [3].

T. ruticarpum can improve the symptoms in patients suffering from myocardial ischemia, reduce the level of phosphatase and lactate dehydrogenase in the blood, significantly increase the concentration of nitric oxide in the blood and reduce the area of myocardial infarction. The plant extract has a protective effect on myocardial ischemia [4].

The plant extract is used for reducing the symptoms of common cold for example cold stomach vomiting and cold diarrhea. In traditional Chinese medicine (TCM), *T. ruticarpum* is often combined with other herbs to enhance its effects. For example, it may be paired with ginger to treat cold-

related digestive issues or with other analgesics to treat pain.

While beneficial, *T. ruticarpum* can cause side effects, if not used properly. Common side effects include dry mouth, dizziness, and excessive sweating [5]. In rare cases, overconsumption can lead to toxicity, manifesting as severe gastrointestinal discomfort, headaches, or even heart palpitations [6].

Overall, *T. ruticarpum* is a powerful herb with a broad range of medicinal uses, so its use as a complementary medicine can be considered with western medicine's therapy. However, due to its potency, it should be used with care, preferably under the guidance of a trained herbalist or healthcare provider.

LiQi, Dr. Ormai Edit, Nagy Anett
Dept. Pharmacognosy, University of Pécs
ormai.edit@gytk.pte.hu

Irodalom: 1. Wang J, Zhang T, Zhu L, Ma C, Wang S. (2015) Journal of Ethnopharmacology, 173:459-467. – 2. Shan Q, Tian G, Wang J, Hui H, Shou Q, Fu H. (2021) Journal of ethnopharmacology, 264:113292. – 3. Jing-Yuan X, Yan Z, Ze Y, Gang W, Guo-Yong X, Min-Jian Q. (2018) Chinese journal of natural medicines, 16:1-9. – 4. Vishwakarma H, Jain H, Dubey H, Jain M, Shrivastava (2022) World Journal of Pharmaceutical Research, 11:5 – 5. Qiyuan S., Gang T., Xin H., , Jingwei W., Kuilong W., Xianan S., Luping Q., (2022), Frontiers in Pharmacology, 13: 803855 – 6. Li G., Zhuoran X., Chunhua J., Wei W. (2019) Medicine (Baltimore), 98(14): e15100



KÖNYVISMERTETŐ

Az élet kertjei – Tündérkertek Vas vármegyében

Balogh Lajos (szerk.)
Savaria Múzeum, Szombathely, 2023

Van-e reményünk a túlélésre?

A paradicsom béli sokféleség megmarad-e vagy átalakul-e (kihal?) a háborúskodó népek élőhelyein?

Nem régen, 2023-ban jelent meg Surányi Dezső „Gyümölcsöző sokféleség – Biodiverzitás a gyümölcsstermesztésben” című könyvének 2., bővített kiadása (Sztárstudió, Gödöllő).

A neves pomológus, kultúrtörténész könyvében kiemeli, hogy az ökológiai krízis, főként a fenyegető vízhiány mennyire indokolja, hogy kihasználjuk a Kárpát-medence természetföldrajzi adottsá-

gait, hogy továbbra is védjük a meglévő biodiverzitást és támogassuk a gyümölcs kultúrák telepítését. Hangsúlyozza, hogy a történelmi-ökológiai szemléletű gyümölcsstermesztés a magyarság jövőjének záloga. Példa lehet Európában és az egész Földön.

A hazai úttörő kezdeményezés kiváló példája most jelent meg, Balogh Lajos főmuzeológus szerkesztésében „Az ÉLET kertjei – Tündérkertek Vas vármegyében” című könyve (119 oldal, 100 színes kép). Méltatása különösen indokolt a Farmakognóziái Hírekben.

A gyógyszerészhallgatók nemcsak a gyógynövényismeret szaktárgyban tanulják meg az alapokat, hanem a „Növények és a terápiában és a táplálkozásban” tantárgyban is megismerik az ehető és mérgező magvak és termések nutritív, antinutritív és toxikus vegyületeit, hatásukat és alkalmazási területeiket. A táplálkozásban különösen nagy szerepük van a vitaminokban, antioxidánsokban gazdag lédús gyümölcsöknek (alma, körte, birsalma, szőlő, meggy, cseresznye, ősz- és sárgabarack, ribiszke, áfonya stb.).

Balogh Lajos a PTE Természettudományi Karán kapott biológiatanári oklevelet, és itt, a Biológiai

Doktoriskolában szerzett PhD fokozatot. Később ezen a karon lett címzetes egyetemi tanár. Szorgalma, igényessége a szombathelyi Savaria Múzeumban teljesedett ki. Nyitott, érdeklődő természete igen alapos, igényes kutatómunkával párosul. A szaknyelv művelése, „magyarítási” javaslatai követésre méltók. Kiemelkedő rendszerező muzeológusi munkássága a mai, legaktívabb botanikusok közé emeli. Botanikai, botanikatörténeti monográfiák sora bizonyítja lankadatlan buzgóságát.

A most megjelent könyv kiváló szervező-készségét bizonyítja. A „tündérvkert”-mozgalom szellemi irányítója, a tájfajta-mentés és génbank-hálózat Vas-vármegyei „lelke”. Precíz szerkesztő, igényes szakíró.

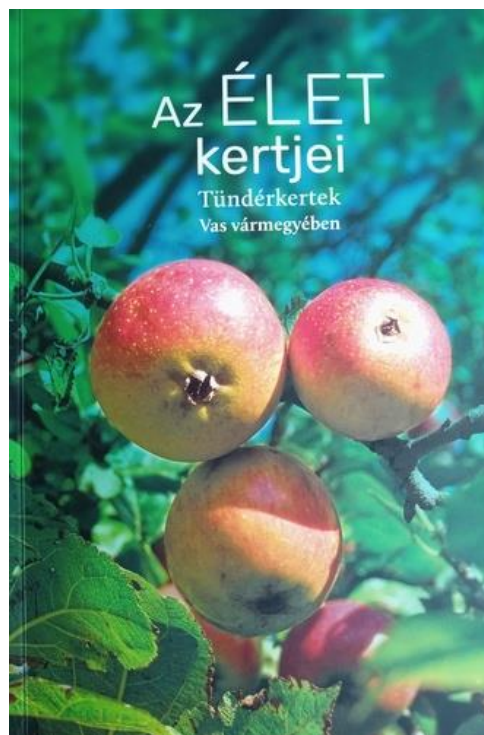
Országosan kiemelkedő kezdeményezésnek örülhetünk. A Savaria Múzeum és a Vasi Múzeumbarát Egylet a Vasi Skanzen Beythe-kertjének gazdagítása érdekében folyamatos gyűjtőakciót hirdet. A cél: a Vas vármegyében fellelhető régi és helyi gyümölcsfajták (történelmi és tájfajták) gyűjteményének kialakítása, gyarapítása, az archaikus gyümölcskultúra egyedeinek s termesztési-felhasználási hagyományainak megőrzése, valamint mindezek bemutatása és népszerűsítése a Vasi Skanzenben. A résztvevők gyűjtési adatlap kitöltésével járulnak közre a hiteles adatgyűjteményhez.

A mű elején képet kapunk Zala vármegye régi gyümölcskultúráinak megmentőiről, mai úttörőiről, többek között Kovács Gyula pórszombati gyümölcsész-erdészről, aki három és félezer régi magyar gyümölcsfajtát őriz, továbbá Ambrus Lajos József Attila-díjas íróról, aki Egyházashetyén létesített gyümölcsöskertet, végül Szabó T. Attila professzor-ról, aki Szombathely-Oladban, a Vasi Múzeumfaluban működtette a Beythe István Etnobotanikai és Kultúrnövény-evolúciós Kísérleti Kertjét). Azt is megtudjuk, hogy a patrónusok közül kitűnik Szarvas József Jászai-díjas és Kossuth-díjas színész, a Tündérvkert-mozgalom megálmodója. A program országos mozgalommá fejlődött. Felváltva szerveznek eszmecseréket, mindenki mindenről értesül, a helyi génbankok egyre gazdagodnak. Gyakorlati foglalkozásokon sajátítják el a könyvben is tárgyalt szaporítási módokat, szemzést, oltást, ezek kombinációit. Ilyen kertek: Ambrus Lajos gyümölcsöse – Egyházashetye, Csörgőalma Gyümölcsöskert – Őrségi Nemzeti Park Igazgatóság, Őriszentpéter, Tündérvkert – Önkormányzat, Viszák, Tündérvkert – Hegypásztor Kör, Oszkó, Szőlőhegy, A hazai múzeumfaluk első tündérvkertje, a Beythe-kert – Savaria Múzeum: Vasi Skanzen, Szombathely, Gyümölcsöskertek – Szalafő, Tündérvkert-Csehimindszent, Mindszenty József Ál-

talános Iskola, Tündérvkert a Kőszegi Evangélikus Középiskola tankertjében, Tündérvkert – Petőmihályfa, Oltónapok és magbörzék – Orfalu, Füveskert és Teaház, Vadkörte Gyümölcsész Kör, Gyümölcsfa- és szőlőtelepítés – Gersekarát, Karátföldi-szőlőhegy, Baba-liget – Egyházashollós.

Színes gyümölcsábrák és szöveges jellemzések ismertetik meg az olvasóval a tájfajta almákat és körtéket. A szaporításról külön fejezetet írt Drimmer Márton. A közérthető és képekkel illusztrált tudnivalók alkalmasak akár kezdőknek és gyerekeknek is. Különleges értéke a könyvnek, hogy bemutatja az aszalványkészítés és tartósítás módszereit, lépéseit, eszközeit. Olvashatunk Vas vármegyében használatos almás és más gyümölcsös receptekről is. A felhasznált és ajánlott irodalom összeállítása nagy érték azoknak, akik további részleteket kívánnak megismerni.

Baranya vármegyében Andrásfalvy Bertalan foglalkozott az ártéri gazdálkodás történeti-néprajzi elemzésével. Útmutatásai nyomán Lantos Tamás írt összegző tanulmányt a Dráva menti gyümölcsészetről. A tündérvkert-mozgalom tovább terjed.... Köszönet érte! Balogh Lajos főmuzeológus tanár úrnak és minden Munkatársának további sikereket kívánunk!



20. kép. A kötet címlapja

A kiadvány 2000 forint + postaköltségért megrendelhető az alábbi elérhetőségen:

gazdasagi@savariamuseum.hu

Prof. Szabó László Gy.
emeritus professzor
laszlo.gyula.szabo@aok.pte.hu