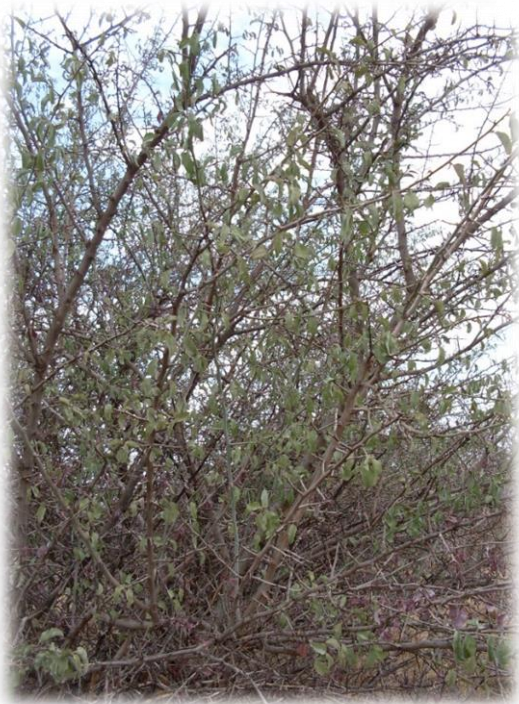


Ximenia americana



E: blue/blue-green/small sourplum, mountain plum, hog plum, wild plum, false sandalwood, seaside plum, tallow nut, tallow woo

A: (blou) suurpruim, klein suurpruim

D: Gelbe Wildpflaume, Sauerpflaume

H: omumbeke, omuninga ombeki/ozombeki (moontlik die naam van die vruggie), omuti ozontenja (vruggies is ozontenja) Daar is baie name by inheemse bevolkingsgroepe, selfs binne dieselfde etniese groep, te veel om op te noem.

Waar in die winter meeste van ons struik en bome droog en kaal vertoon, staan *Ximenia americana* nog vol blare. As gevolg van sy vaalblou blaarkleed staan dit nie uit nie, steek homself eintlik weg tussen al die grysvaal-kaal struikgewasse. Graag groei dit onder en in doringbosse, alles saam 'n baie stekelrige aangeleentheid! Dit lyk vir my of die sonintensiteit,



buitetemperatuur en droogheid die kleur van die blare beïnvloed; takke wat nie direkte son kry nie, is duidelik groen sonder blou skynsel. Hoe meer sonlig hulle kry, hoe blouer is die blare, en as dit koud raak, word tak en blaar perserig.

Hierdie beskeie en onspektakulêre plant se waarde word baie onderskat, dit hou 'n groot skat aan

gebruiksmoontlikhede vir ons mense bereid, hoewel dit baie onvriendelik blyk te wees; dit het doringagtige takkies met skerp punte wat seer steek, dit kruip tussen ander plantegroei weg en word eers sigbaar, as dit vol dooiergeel vruggies hang.

Voorkoms: Dis 'n meerstammige struik tot 3m plus hoog, groei graag in/onder doringbome/-bosse. Die stamme is lig van kleur, die hout is hard, die takke stekelrig, die blare lyk blougroen en is bedek met 'n waslagie.



As die struik die lente aanvoel, verskyn daar talle blomknoppe wat dan oopgaan as dit bietjie warmer word; die blomme is redelik klein, baie onopvallend. In Desember/Januarie is die vruggies ryp. Hulle smaak eers frank-suur, as hulle oorryp is, is hulle lekker. Die pit moet mens uitspoeg.

Verspreiding: Hierdie plant kom in Noord- en Suid Amerika voor, in Afrika, Madagaskar asook in Australië. Of dit is deur mense al sover oor die aardbol versprei, of dit was al daar, voordat die Gondwanalandmassa uitmekaargebreek het, want dis in daardie dele van die wêreld, waar dit nou voorkom. In Namibië kom dit slegs in die noordelike helfte van die land voor.

Gebruik: Feitlik **alle plantdele** kan gebruik word.

Wortels: By maagaandoeninge word fyngestamppte wortel by die kos gevoeg vir verligting. 'n Tee van wortelbas stop diaree, koors asook geslagsiektes, longsiektes en selfs ringwurm.

Stamme en takke: Vuurhout en voortplanting d.m.v. steggies (struik maak goeie sekerheidsheining)

Blare: Rou blare word teen geslagsiektes en hoës uitgekou. Blaartee verminder tandpyn, hoës en koors, en daarmee kan ontsteekte oë uitgewas word.





Vrug: Die vrugvleis bevat baie vitamien C en word rou geëet. Dit smaak eintlik eers lekker as dit oorryp is.

Daarvan kan bier gebrou, 'n stroop vir koeldrank, konfyt of jellie gekook word. Dit het 'n lekker bitteramandelgeur. Die vrugvelletjie saam met

boombas word vergruis en by

huisdiere as wondpoeier aangewend. Die poeier is ook vlooiawerend. Die vrugvelletjie kan op oop wonde geplaas word om infeksie te voorkom en so heling te bespoedig.

Saad: Geroosterde sade word vergruis en is goed teen hoes asook 'n effektiewe wondpoeier. Binne in die saadpit is 'n sagte neut met 'n hoë oliekonsentrasie, maar dit bevat ook baie hidrosianied (Prussic acid/Zyankalie) wat uiters giftig is, dus nie geskik vir inname nie. Die sagte neut word fyngestamp en tot 'n velroom verwerk, by die Himba moontlik deel van die rooiroom.



Aangesien ek *Ximenia caffra*, 'n tweede *Ximenia*-spesie, nog nie hier by ons opgemerk het nie, kan ek ook nie veel daaroor sê nie, behalwe dat die vrugte rooi, groter en smaakliker is as die van *X.americana*. By boervrouens in Namibië se noorde is hulle baie gewild vir verwerking, altans is dit jaarliks opnuut 'n wedloop met die bobbejane; wie eerste daar is, oes.

Algemene gebruike van *X.caffra* stem grotendeels ooreen met die van *X.americana*. Kyk ook by <https://www.agroforestry.org/treedb2/speciesprofile.php?Spid=1710>

Ten slotte, waar so baie deesdae oor **boskos** gepraat word, wil ek opmerk, dat die *Ximenia* spesies volgens my mening nie baie geskik is vir die maak van boskos nie. Hulle het wel nou nog vars blare en takke, maar dit bevat 'n hoë konsentrasie van blousuur (Prussic acid/HCN), wat baie giftig is en geïlsiek by groot- en kleinvee kan veroorsaak. (sien <https://www.angoras.co.za/page/prussic-acid-poisoning-geïlsiekte>). Wees dus maar versigtig met die uitsoek van struik en bosse vir die maak van boskos.

Inligtingsbronne: Trees & Shrubs of Namibia (Piet le Roux, Mike Müller, Coleen Mannheimer, Barbara Curtis)

- . Tree Atlas of Namibia (Barbara Curtis Coleen Mannheimer)
- . Verjagt..., Verweht..., Vergessen... (Reinhard Friederich, Horst Lempp)
- . Bäume und Sträucher im Etosha Nationalpark (Cornelia Berry, Blythe Loutit)
- . People's Plants (Ben-Erik van Wyk, Nigel Gericke)
- . Heil-, Gift- und Essbare Pflanzen in Namibia (Eberhard von Koenen)
- . Gemsbok Bean & Kalahari Truffle (Arno Leffers)

DANKIE aan my informante: Sylvia Düvel, Gitte Schneider, Paula Gressmann, Charlotte Hellinghausen, Max Beyer