KARAYEMİŞ (TAFLAN) MEYVESİ

Laurocerasus officinalis, Prunus lauroceraus olarak bilinir. Vatanı Anadoludur.
Karayemiş, 1546 yılında bir Fransız tarafından Trabzon Kirazı (Cerasus trapezuntuna) olarak adlandırılmıştır. Bitki aynı yıl İstanbul üzerinden İtalya'ya, 1574'de başka bir yabancı tarafından Viyana'ya oradan da Fransa ve İngiltere'ye gönderilmiştir. 1600 yılından itibaren tüm Avrupada park ve bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilmeye başlanmıştır.
Karayemiş, ingilizce Cherry laure olup, ülkemizde: Taflan, Karamış, Kattak, Laz Üzümü, Laz-Gürcü Kirazı, Tçko, Tanal olarak bilinir.

Yayılma Alanı

Bitkinin tabi yayılma alanı Karadeniz'in doğu bölgeleri, Kafkaslar, Toroslar, Kuzey ve Doğu Marmara'dır. Genel olarak ılıman iklim bölgelerinin meyvesidir. Bu bakımdan en iyi karayemişler Karadeniz bölgesinin sahil kuşağında yetiştirilmektedir.

Avrupa'nın güneydoğusu, Balkanlar ve Kuzey İran başta olmak üzere dünyanın değişik yörelerinde karayemiş formlarına rastlanılmaktadır.

Ülkemizde:

Rize, Trabzon (Maçka – Meryemana Vadisi), Giresun, Sinop (Ayancık), Zonguldak (Devrek), Kastamonu, Bartın, Bolu, İzmit (Keltepe), Adapazarı, İstanbul (Belgrat Ormanı, Alemdağ), Bursa (Uludağ) ve Osmaniye'de (Gâvurdağları) orman veya orman kıyılarında doğal olarak rastlanır.
Gövde ve dalları kış soğuklarına dayanıklıdır. Ancak çiçekler, erken ilkbaharda açtığından donlara karşı hassastır. Bu nedenle ilkbahar donların sık görüldüğü yerlerde yetiştiricilik oldukça güçtür

Bitki ve Meyve Özellikleri

Karayemiş; 5-6 m boyunda veya boylu çalı şeklinde, kışın yaprağını dökmeyen ağaççıktır. Özellikle kayın ormanlarının altında yer alır. Ormancılık bakımından zararlı bir alt flora bitkisidir.

Kökler derine gider. Düzgün ve genellikle dik bir gövde yapar.

Gövde grimsi siyah, donuk siyah renktedir. Sert odun dokusu ve kuvvetli bir dal sistemi vardır.
Yaprak, boyları 5 – 25 cm uzunlukta olan yapraklar, elips yada uzunca yumurta biçiminde, kısa saplı, sivri uçlu, tam kenarlı veya düzensiz seyrek dişlidir. Uzun şerit halindeki yapraklar deri gibi serttir. Üst yüzü parlak koyu yeşil renkte, alt yüzü açık solgun yeşil renkte ve tüysüzdür. Yaprak orta damarı alt yüzde bariz bir çıkıntı yapar. Yaprağın alt bölümünde 2 – 4 tane beze bulunur.

Çiçek, dalcıkların uçlarına doğru çiçek salkımı görülür. Bunlar yaprak koltuğundan çıkar. Açık yeşil renkteki sürgünleri tüysüzdür. Beyaz renkli çiçekler 5 – 15 cm boyundaki bir eksen üzerinde, dik duran bir salkımda toplanmışlardır. Her bir çiçek üzerinde 5 çanak yaprak, 5 taç yaprak, 1 dişi organ ve 15 – 20 erkek organ bulunur.

Meyveler çekirdekli, sulu ve 6 – 25 mm boyundadır. Önceleri yeşil renkte olan meyveler olgunlaşınca tiplere göre mor siyah renkli, bazen açık veya koyu kırmızı, bazı çeşitlerde de sarı–kırmızı alacalı olmakla beraber genellikle siyaha yakın koyu bir renk alır.

Kiraz iriliğinde olan meyveler şekil olarak da genellikle kiraza benzemekte, kalp şeklinde, küt veya sivri uçlu, hafif uzun veya üsten basık ve bazen de üzüm taneleri gibi yuvarlak olabilmektedir. Çekirdek düzgün, sivri zeytin biçimindedir. Meyveleri tatlı, buruk ve acı arasında değişen yeme özelliklerine sahiptir. Parkçılıkta gruplara karıştırıldığı gibi, tek olarakda kullanılır. Makaslanmaya gelen bir çit

bitkisidir.

İklim ve Toprak İstekleri

Anavatanı olması bakımından Karadeniz'in kıyı bölgesi karayemiş yetiştiriciliği bakımından uygun iklim özelliklerine sahiptir.

İyi gelişme göstermesi ve bol ürün vermesi nemli, güneşli, ılıman iklim bölgelerinde olmaktadır.

Erken çiçek açtığından (çeşit özelliği ve rakım durumuna bağlı olarak Şubat – Mart aylarında çiçek salkımları görülemeye başlar) ilkbahar geç donlarından zarar görebilmektedir. Bazı yıllar verimin az olmasının nedeni buna bağlanabilir. Yine tozlanma zamanı görülen sisler birtakım olumsuzluklara yol açabilmektedir.

Hemen her çeşit toprakta yetişebilir. Havalanması iyi, derin topraklarda bol ürün verir. Genel olarak derin, iyi havalanan, nemli, humuslu – killi – kumlu topraklarda yetişir. Taşlık, kayalık arazilerde de yetişebilir. pH yönünden asidik topraklarda yetişse de kireçli topraklara da tolerans gösterir.

Çoğaltılması

Karayemişin çoğaltma yöntemleri :
1. Tohumla,
2. Kök sürgünleriyle,
3. Çelikle,
4. Daldırmayla,
5. Aşıyla,
6. Doku kültürü ile.

Kalitesi iyi olan tiplerin çoğaltılmasında kök sürgünleri ve çelikle çoğaltma yaygın olarak kullanılmaktadır. Çok az miktarda da olsa tohumla üretim yapılmaktadır. Ancak bu

yöntemle çoğaltmada açılma olacağından tercih edilmemektedir.

Bahçe Tesisi

15 – 30 m2 taç yapabilen bu tür için 3×4, 4×4, 4×6 m aralıklarla dikim yapılarak bahçe tesis edilebilir. Dikimde dikdörtgen, kare, üçgen vs. dikim metotları kullanılabilir.

Kullanılan fidanlar vejetatif olarak çoğaltılmış olmalıdır.

Meyve ağaçlarının muntazam ve kuvvetli bir taç teşkil edebilmeleri ve verim çağında uzun zaman kalmalarını sağlamak için dikim sonrasından itibaren budamayı bilinçli olarak yapmak lazımdır.

Bir karayemiş ağacı 35 – 40 yaşına kadar ekonomik anlamda ürün verebilmektedir.

Çeşitleri

Büyüme biçimi, yaprak boyu ve şekli, kışa dayanıklılık açısından farklı 20 bodur türü bulunan karayemişin yabancı literatürde, önemli 9 çeşidi vardır. Bunlar;

1) Angustifolia (yaprakları ince ve şerit biçimli),
2) Caucasica (koyu yeşil yapraklı),
3) Colchica (bol çiçekli),
4) Herbergii (koyu yeşil yapraklı,
5) Otto Luyken (yavaş gelişmeli),
6) Pyramidalis (dar tepeli, piramit formlu),
7) Schipkaensis (Bulgaristan kökenli, bol çiçekli, kışa dayanıklı),
Schipkaensis Macrophylla (gevşek dokulu),
9) Zabeliana (sarkık formlu, kent iklimine dayanır).

Ülkemizde ise meyve biçimi ve meyvenin olgunlaşma mevsimine göre 7 karayemiş çeşidi vardır.

1) Su -(acı)- (temmuz ortası, acımsı-buruk lezzetli),
2) Vavul (çok etli ve az taneli),

3) Yabani (temmuz ilk haftası, buruk lezzetli),
4) Ağustos -İstavrit- (meyveler geç ve kırmızı renkte olgunlaşır),
5) Orak -(selvi)- (temmuz ortası, tatlı-lezzetli),
6) Ayran -(beyaz)- (haziran ortası, tatlı lezzetli),
7) Kiraz -(Ekmek)- Karayemişleri (haziran ortası, mayhoş-hafif buruk).

Karayemişin Kullanım Alanları

Karayemişin kullanılan kısımları yaprağı, çekirdeği ve meyvesidir.

Yapraklarda şeker, tanen, calcium oksalat ve önemli oranda prulaurasin isimli cyanogenetik bir glikozit bulunur. Bu glikozitin miktarı yaprağın gençliği nispetinde fazladır. Bunlardan başka emulsin isimli bir ferment bulunur. Bu ferment glikozite tesir ederse onu benzaldehyt cyanhdrin ve glikoza parçalar. Bunlardan başka benzoik asit ve siyanidrik asit gibi maddeler (zehirli maddeler) de bulunur. Meyvelerde bu cyanogenetik glikozit ve dolayısıyla HCN bulunmamaktadır.
Meyveleri üzerinde yapılan çalışmalarda karayemişte mineral maddelerin ve antioksidan maddelerin bol miktarda, buna karşın bakır ve çinko gibi ağır ve zararlı metallerin ise çok düşük miktarlarda bulunduğu tespit edilmiştir.

1 kg Karayemişte (mg)
Potasyum
Sodyum
Magnezyum
Kalsiyum
Bakır
Çinko
Demir
Mangan
2215
55
179

153
0,8
1,9
8,3
24,2

Karayemiş,
– Bazı ilaçlara tat ve koku (kremlerde) verici olarak kullanılır.
– Hayvanlara taze olarak yedirilir
– Pasta, kek ve özellikle hoşaf ve kompostolara koku ve tat kazandırmak için ilave edilir,
– Pekmez, reçel ve tuzlaması yapılır,
– Sindirimi kolay olup meyveleri yenir
– Süs bitkisi olarak kullanılır.
– Tokluk hissi verdiğinden diyet olarak kullanılır,
– Yapraklar; çelenk yapımında, balık tablalarının süslenmesinde, hamsi buğulamasında koku vermek ve iştah açmak için (1-2 adet halinde) kullanılır,
– Yaprakları çiçek açma döneminde zehirlidir. Gelişmesini tamamlayan taze yaprakları elle toplanır. Destile edilerek eczacılıkta kullanılan Laura Cerasin maddesi elde edilir.
– Yaprağın bileşimi; glikoz, tanen, kalsiyum oksalat, emulsin (enzim), prulaurasin (glikozid), benzoik asit, siyanidrik asittir (zehirlidir, çekirdekte de bulunur, yapraktan elde edilen su fazla kullanılırsa; baş dönmesi, kusma, karın ağrısı yapar)

Karayemiş ve Sağlık

– Antioksidan özelliği sayesinde, birçok hastalığın oluşumu ve gelişmesini önlemesinde faydalıdır.

Bu anlamda karayemiş tüketiminin fayda sağlayacağı hastalıkların başında, alzheimer, diyabet, doku ve cilt hastalıkları, kanser, kalp-damar hastalıkları ve romatizmal hastalıklar geliyor. Karayemişin antioksidan özelliğiyle aynı zamanda yaşın ilerlemesiyle vücutta meydana gelen oksidaf

zarar azalıyor, yaşlanma da gecikiyor.

– Bronşite iyi gelir (Meyveler çekirdekleri ile toz edildikten sonra balla karıştırılır)
– Demir eksikliğini giderici özelliği vardır.
– Dişleri korur.
– Hemoroide iyi gelir
– İdrar söktürür
– İnsülün hormonunu geliştirir. Spazm çözüdür (sindirim sistemi).
– Kalp çarpıntısını giderir
– Kan şekerini düşürür
– Kasların düzenli çalışmasını sağlar
– Kemik yapısını geliştirir.
– Mide ülseri ve barsak tembelliğini giderir
– Özsu'yu egzamaya yarar
– Sakinleştiricidir (astım, sinirsel öksürük)
– Sigaraya karşı isteksizlik doğurur
– Şeker hastalığına karşı, fırında kurutularak ya da kavrularak da tüketilir
– Taş düşürücüdür
– Uyku vericidir-
KARAYEMİŞ NASIL KULLANILIR ?

Meyveler çekirdekleri ile toz edildikten sonra balla karıştırılır, bronşite iyi gelir.

Yaprakları çiçek açma döneminde zehirlidir. Gelişmesini tamamlayan taze yaprakları elle toplanır. Destile edilerek eczacılıkta kullanılan Laura Cerasin maddesi elde edilir. Bazı ilaçlara tat ve koku (kremlerde) verici olarak kullanılır.

Yaprağın bileşimi; glikoz, tanen, kalsiyum oksalat, emulsin (enzim), prulaurasin (glikozid), benzoik asit, siyanidrik asittir (zehirlidir, çekirdekte de bulunur, yapraktan elde edilen su fazla kullanılırsa; baş dönmesi, kusma, karın ağrısı yapar.

Şu an tam mevsimi olması ve Karadeniz İkliminde bolca yetişmesi nedeniyle, bu gün sizlere Karayemiş (taflan) meyvesinden bahsedeceğim.
Karayemiş (taflan) Meyvesinde bol miktarda Kalsiyum, Mineral ve Anti Oksidan bulunur. Asit içerikli bir meyvedir. İlaç Sanayinde, Kozmetik yapımında, Pastanelerde Kek, Pasta, evlerde Pekmez, Hoşaf ve Reçel yapılarak kullanılıyor.
Sindirim sorunu olanlar Karayemiş (taflan)i aç karnına yerlerse Mide ve Sindirim Sistemini düzenler.
Kilo sorunu olup, zayıflamak isteyenlerin bol bol yemelerini tavsiye ediyorum. Tok tuttuğundan, abur cubur yemeyi de önler.
Mide Ülseri ve Bağırsak Problemlerini çözer. Basur rahatsızlıklarında aç kanına yemek çok faydalıdır. Basur için sabah aç karnına 1 Kilo kadar yedikten sonra, dayanabildiği kadar bir şey yenmemeli.
Anti Oksidan özelliği sayesinde bedende birçok hastalığın oluşması ve gelişmesini önler. Özellikle mevsiminde yemek birçok hastalığı ortadan kaldırır.
Kış mevsiminde nezle grip gibi birçok virüsün oluşuna engel olur ve bedenden atar.
Mucize bitki Karayemiş (taflan), Şeker, Romatizma, Kireçleme, Cilt Hastalıkları, Kanser, Kalp, Damar Hastalıkları için Doğal İlaçtır.
Karayemiş (taflan) Karaciğeri güçlendirerek Kansızlığı önler, Böbrekleri temizler ve Taş Olumunu önler.
İçinde bulunan bol miktardaki Kalsiyum, Kemik Yapısını güçlendirir. Midenin dostudur. Diş çürümelerini önler, Diş Sağlığını korur, Kasların düzenli çalışmasını sağlar.
Kaslarımız bizim için çok önemlidir. Kasların sağlıklı olması yağ birikimini önler, bedenin daha aktif olmasını ve organların düzenli çalışarak bedenin Stresten uzak kalmasını ve sakinliğini sağlar.
Midemizde Ülser var ise, Karayemiş (taflan) Asit Sistemini düzenler, Mide rahatsızlıklarını giderir. Astım ve Öksürükte etkilidir. Sinir rahatsızlığında sakinleştiricidir.
İnsülin Hormonunu çalıştırır ve yeniler. Yiyeceklerin hazmını kolaylaştırır.

Sigaradan tiksinmeyi sağlar. Bunun için yapmamız gereken, Karayemiş (taflan)i çekirdeğinden ayırıp, ezerek az miktarda Bal ile macun yapıp, akşama kadar başka hiçbir şey yemeden bedeni temizlemek.
Sigarayı bırakmada esas olan, yavaş yavaş azaltarak tamamen kurtulmaktır. Karayemiş (taflan)in Kasları güçlendirmesi, İdrar Kesesinin de yenilenmesi ve kaslarının güçlenmesini sağlar. Bu da, çocuk ve yaşlılarda gece ya da gündüz İdrar Kaçırmalarını önler.
İleri derecede Kalsiyum Eksiliği yaşayanlar ya da ilerki yaşlarda bu sorunu yaşamak istemeyenler, Menopoz Döneminin başlangıcını geciktirmek isteyenler, 3 adet Doğal Yumurtayı kabukları ile az miktarda suda kaynatıp, yarım kilo Karayemiş (taflan)i ezerek karıştırıp macun haline getirsinler ve aç karnına az az yesinler, akşama kadar bitirsinler.
Bu karışım bize Kalsiyum yüklemesi yapacak ve depolayacaktır. Karayemiş (taflan) meyvesini düzenli ve doğru tüketmek yaşlanmayı önler, hücreleri yeniler.
Bağışıklık Sistemini güçlendirir. Karayemiş (taflan) Kozmetik alanında da kullanılıyor. Cilt güzelliği ve korunmasında Karayemiş (taflan) bir mucizedir.
Çekirdeklerinden ayırdığımız 10 adet Karayemiş (taflan) meyvesi, bir Çay Kaşığı Maya ve yarım Çay Bardağı Doğal Süt ile doğal bir Cilt İlacı yapabiliriz.
Süt ve Karayemiş (taflan)i ağır ateşte, ağzı kapalı olarak pişirip, soğutup, Maya ile karıştırıp krem yapacağız. Bu karışımı cildimize sürüp 30 dakika beklettiğimizde, deriyi yeniler, cilt rengini açar, Cilt Kanserinin oluşumunu engeller, varsa tedavi eder, kırışıklıkları giderir, Cilt Yaşlanmasını önler, Siyah Nokta ve Lekeleri giderir.
BOTANİK ÖZELLİKLERİ:

Laurocerasus officinalis (Laz Kirazi – Karayemiş (taflan))

1. Latince Adı: Laurocerasus officinalis roemer (syn. Prunus laurocerasus (L.) Mill , Cerasus laurocerasus (L.) Mill).

2. İngilizce Adı: Cherry laurel

3. Mahalli Adları: Bitkiye ülkemizde değişik yöresel adlar verilir. Bunlar arasında en yaygın olarak kullanılan "Taflan"dır. Laurocerasus officinalis'e "taflan" dışında, özellikle Ordu'nun doğusunda "gürcü kirazı", "karayemiş (taflan)", "laz kirazı", "laz üzümü", "laz yemişi", Giresun'da "tanal", Artvin'de "tçkoo" gibi yöresel adlar verilir. Bitki Kuzeydoğu Anadolu'nun türkülerinde, şiirleinde kısaca folklorunda yeralır

4. Bitki hakkında genel bilgi ve ülkemizdeki yayılışı: Taflan ilk olarak 1546 yılında Fransız Pierre Belon tarafından Trabzon'dan toplanmış ve Cerasus trapezentuna (Trabzon Kirazı) olarak adlandırılmıştır. Bitki aynı yıl, İstanbul üzerinden İtalya'ya; 1574 'te de Clusius tarafından Viyana'ya getirilmiş, oradan da Fransa ve İngiltere'ye gönderilmiştir. Budanarak şekil verilebilmesi, dökülmeyen parlak koyu yeşil yaprakları ve kokulu beyaz çiçekleri ile taflan, 1600 yılından itibaren tüm Avrupa'da park ve bahçelerde yetiştirilmeye başlanmıştır. Günümüzde büyüme biçimi, yaprak boyut ve şekli, kışa dayanıklılık açısından farklı 20 kadar taflan kültürvarı vardır
Yapraklı ağaç ormanlarının, bilhassa Kayın meşçerelerinin altında yeralır. Ormancılık bakımından zararlı bir alt flora fakat parkçılıkta makbul bir süs bitkisidir
Karayemiş (taflan) (Laurocerasus officinalis Roemer) bitkisinin anavatanı Karadeniz'in doğu kıyıları, Balkanlar (Eski Yugoslavya, Bulgaristan), Batı Kafkasya ve Kuzey İran gösterilmektedir. Tür hem doğal hem de kültür bitkisi olarak Karadeniz dağlarının kuzeye bakan ve deniz seviyesinden 20-1700m'ye kadar olan yüksekliklerinde yetişmektedir. Ülkemizde doğal olarak İstanbul, İzmit, Zonguldak, Sinop, Kastamonu, Giresun, Trabzon, Rize ve Hatay'da yetişmektedir. Şuana kadar ülkemizde yapılan morfolojik ve sitolojik karakterizasyon çalışmalarında Laurocerasus officinalis'in üç kültürvar ve bir

de yaban formunun varlığı tespit edilmiştir. Bu kültür formlar hem morfolojik olarak farklılık hem de sitolojik olarak meyva ve yaprak içerikleri farklılıklar göstermektedir. Bu formlardan özellikle "Angustifolia" formu geniş bir dağılım gösterir ve Avrupa'da bahçelerde süs bitkisi olarak kullanılır. Bugüne kadar ülkemizde yapılan morfolojik ve sitolojik çalışmalarda bitkinin üç faklı kültürvarının varlığı tespit edilmiştir. Bunlar;

- *Laurocerasus officinalis cv. "Oxygemmis" ,*
- *Laurocerasus officinalis cv "Globigemmis" ,*
- *Laurocerasus officinalis cv "Angustifolia"'dır.*

Kültürvar formlardan "Oxygemmis " ve "Globigemmis"'in Türkiye'deki varlığı yenidir. Ayrıca birçok yaban tipide doğada geniş bir dağılıma sahiptir

5. Bitkinin teşhisi:

Regnum: Plantae
Bölüm: Spermatophyta
Alt bölüm:Angiospermae
Sınıf: Magnoliatae (Dicotyledones)
Familya: Rosaceae
Cins: Laurocerasus Duhamel.
Tür: Laurocersus officinalis Roemer

Altı metreye kadar boylanan çalı veya küçük ağaç şeklinde bitkilerdir. Yapraklar dikdörtgensi – elips, dikdörtgensi – yumurta, 20×8 ebatlarında, kenarları dişli veya düz, yaprakların üstü koyu yeşil, altı ise soluk yeşildir. Yaprak sapı 15mm'ye kadar uzunlukta, çiçek durumu başaktır. Genellikle yaprakları daha kısa olan çiçekler beyaz, çiçek sapları 8mm'ye kadar uzunlukta, çiçek tablası loblara kadar genişleyen çan şeklinde olup petaller 4mm'dir. Çekirdekli sulu meyvalar zeytin büyüklüğünde olup oval şekillerde ve 8mm çapındadır (kültür formlarında 12mm çapa kadar erişebilir) . Meyvalar koyu mavi veya siyah renktedir. Orman altında genellikle Fagus ormanı altlarında Rhododendron'lar ile beraber bulunur. Türkiye'de özellikle Doğu Karadeniz

bölgesinde dağılım gösterir (

6. Bitkinin türlerinin karşılaştırılması: Laurocerasus officinalis Roemer olarak bilinen tür hem doğal olarak hem de kültür formu olarak Doğu Karadeniz bölgesinde oldukça yaygındır. Gerek morfolojik gereksem meyva tadı ve rengi açısından farklı olduğu görülen üç kültür ve bir de yabani form grupları tespit edilmek suretiyle bu grupların morfolojik olarak mukayyesesi şöyledir:

• Laurocerasus officinalis cv. "Oxygemmis" : Bu kültür formun tomurcukları diğer kültür formların tomurcuklarına göre iri, ucu sivri ve konik şeklindedir. Tomurcukların uzunluğu 1- 1,5 cm'dir. Yapraklar – 18 x 5- 6cm ebatlarında ve şeritsi şekildedir. Yaprakların dip kısmında genellikle, sayıları 1- 5 arasında değişen yağ bezeleri bulunmaktadır. Bunların meyvaları iri ve olgunlaştığında parlak siyah renktedir. Meyva tadı acı ve mayhoştur.

• Laurocerasus officinalis cv. "Globigemmis" : Tomurcukları yuvarlaksı ve uçları küt, 0,5- 1cm büyüklüğünde, yapraklar 5- 15 x 5- 6cm ebatlarındadır. Yaprakların dip kısmında genellikle iki adet yağ bezesi bulunmaktadır. Bu kültürformun meyvaları Oxygemmis kültürformunun meyvalarına göre daha ince mezokarplı, sert ve olgunlaştığında siyah renktedir. Tadı Oxygemmis kültürformuna göre daha tatlı ve az mahoştur. Bu kültürformun meyvaları yemeklik olarak daha çok tercih edilir ve genç sürgünleri üzerinde lentiseller belirgindir.

• Laurocerasus officinalis cv. "Angustofolia" : Bu kültürform çok geniş bir dağılım gösterir. Bu form yükseldikçe dallanır. Avrupa'da bahçelerde süs bitkisi olarak kullanılır. Yaprakları ince ve şerit biçimindedir. Yaprak yüzeyi parlak, koyu yeşil, yaprak boyu 12cm ve eni 4cm genişliğindedir. Çiçekler çok sayıdadır.

• Yaban form (Wild form): Yaprakların üst yüzeyi parlak koyu yeşil, alt yüzeyi ise açık yeşildir ve 5- 16 x 2- 7cm ebatlarındadır. Meyvaları kültürformlarına göre daha küçük ve incedir. Koyu kırmızı- siyah renkte buruk bir tada sahiptir. Merkezinde yaprak damarı belirgindir. Yaprak ayasının

çebresinde birkaç tanesalgı hücresi bulunur. Küçük beyaz çiçek dikine gelişmiştir. Uzunca olan çiçek salkımı yaprak sapından yükselir. Meyvalar drupa biçminde olup küresel çekirdekler içerir

7. Kullanılan bölümleri: Oxygemmis ve Globigemmis kültürvarlarının meyvalarından yaralanılır. Meyvaların besin değeri oldukça yüksektir. Ayrıca yapraklarıda ilaç hammaddesi olarak kullanılır.

8. Toplama zamanı: Meyva verimi 5- 10 yıllık bitkilerde başlar ve yılda birkez meyva verimi gerçekleşir. Yaprakları çiçek açma döneminde yani Nisan – Mayıs aylarında genç, fakat tamamen gelişmiş yapraklar elle toplanır. Yaşlı ve kışın toplanan yaprakların etken maddece fakir olduğu yapılan araştırmalar sonucunda anlaşılmıştır

9. Kurutma şekli ve depolama: Yapraklar daim taze olarak kullanıldığından kurutmaya ve depolamaya gerek yoktur
Bitki meyveleri acı tatlarından dolayı taze olarak tüketilmez, ancak kültürvarlar büyük, tatlı meyvelere sahiptir ve hem taze hem de kuru şekilde tüketilir

10. Kimyasal yapısı, etken maddeleri ve oranları: Ülkemizde dağılım gösteren kültürvarların meyvelerinde 23 farklı karboksilik asidin varlığı ve temel karbonhidratlardan hepsinin bol miktarda varlığı tespit edilmiştir. Karboksilik asitlerden bazıları bazı kültürvarlarda mevcut olup diğerleinde olmazken; hidroksisüksinik asid, benzoik asit bütün kültürvarlarda temel bileşen olarak tespit edilmiştir. Karbonhidratlardan ise fruktoz, glukoz ve alkol şekerlerinden sorbitol tüm kültürvar meyvelerde bol miktarda bulunmakta iken kültürvar meyveleri az miktarda sukroz içermektedir
Yaprakalarında ise zehirli bir glikozit olan syagenetik glikozitler sınıfındaki Syandrikasit bulunmaktadır. İnsanlarda görülen zehirlenmeler genellikle tohumlarında syagenetik glikozitler bulunan bitkilerin tohumlarının yenmesi sonucu meydana gelir. Bu asitler insan vücudu içine birkaç dakika-

birkaç saat içinde yayılarak ölümler meydana getirdiği için syagenetik glikozit türlerinden Syagenetikasid içeren yaprakların bilinçsiz bir şekilde kullanılmaması gerekir (Sandallı, 2002). Taflan yapraklarının su buharı destilasyonu sonucunda tanen, şeker, yağ, emülsin isimli bir ferment (bu ferment glikozite tesir ederse onu benzaldehit, siyanhidrin ve glikoza parçalar) ve pralavrosin isimli bir glikoza ihtiva eder. Bu glikozit renksiz, kokusuz ve acı lezzetlidir. Yapraklarda bulunana siyanhidrik asit miktarı 100g yaprakta 120- 180 mg arasında değişmektedir

11. Endüstriyel kullanım alanları: Taflan doğal floramızın bir elementi olmasının yanısıra, süsleyici özelliğinden dolayı aynı zamanda park ve bahçelerimizde de yetiştirilir. Yaprakları uzun süre camlılığını koruduğundan, çelenk yapımında, çiçek demetlerinin ve balık tablalarının düzenlenmesinde kullanılır
Yapraklarının destile edilmesi ile eczacılıkta kullanılan aqua laurocerasi veya laurocerasin elde edilir
Taze yapraklardan su buharı destilasyonu ile elde edilen ve 0,1 oranında siyandhidrik asit ihtiva eden su (günde 2- 10 g arası) birçok sinir hastalıklarının tedavisinde kullanılan preperatların yapımında kullanılır. Ayrıca bazı gıda maddelerine ve bazı galernik preperatlara koku vermede de kullanılır
Doğu Karadeniz bölgesinde meyveleri yenir ve pazarlarda satılır. Ayrıca meyvelerinden likör yapılır

12. Halk arasındaki kullanım alanları: Halk arasında Taflan meyveleri meyve olarak yenmekte olup, yaprakları çay gibi demlenerek sinir bozukluklarına karşı, öksürük dindirici ve spazm kesici olarak kullanılmaktadır
*Taflan meyvelerinin sindirimi kolaydır ve taze olarak **** kurutulduktan veya kavrulduktuktan sonra yenir. İnsanı tok tutar. Tek başına veya fındık ve cevizle birlikte çerez olarak yenen taflan meyvaları, pasta, kek ve özellikle hoşaf ve kompostolara koku ve tad kazandırmak için ilave edilir. Reçel*

ve turşuda hazırlanmaktadır. Meyveler genellikle yetiştiriciler tarafından tüketilirse de bazen semt pazarlarında veya yakın şehirlerde manavlarda satılır

13. İlaç olarak özellikleri: Yaprakları Folia lauracersi recens TK adı altında taze olarak kullanılır. Yapraklarında Prurasin adlı siyogenetik bir glikozit vardır. Bu glikozit hidroliz ile siyanhidrikasit verir, bu asit zehirlidir. Kıyılmış taze yapraklar su buharı ile destile edilirse Aqua Laurocerasi TK (taflan suyu) elde edilir. Bu su % 1 oranında sulandırıldıktan sonra yatıştırıcı, öksürük dindirici ve koku dindirici olarak kullanlır