**Dren** je listopadni grm ili nisko drvo do 8 m visine, sa zaobljenom gustom krošnjom. Mlade grančice su zelenkastosmeđe i većinom fino dlakave. Listovi su naspramni, jajasti, sa dugačko izvučenim vrhovima. Cvetovi su žuti. Javljaju se rano, pre listanja, sakupljeni u štitaste cvasti, pravilni su i četvoročlani. Cveta u februaru i martu. *Žutim cvetom okićene krošnje drena ukrase prirodu u to vreme.*

Lekovito dejstvo

  U plodovima drena ima tanina, organskih kiselina, pektina, šećera, sluzi i glioksalne kiseline, a u kori ima i smole. Od drena se prave lekovi, kako od plodova tako i od lista, kore, cveta, koštice u svežem ili suvom stanju. Koristi se za lečenje grla, malokrvnosti, boginja, bolesti bubrega, hemoroida, šećerne bolesti, za zaceljivanje rana... U Rusiji su naučnici potvrdili njegovu lekovitost i ustanovili da plodovi, kora stabla i listovi imaju antimikrobiološko dejstvo, a da se meso plodova i ulje iz semenki može koristiti za regeneraciju spoljašnjih i unutrašnjih epidermalnih tkiva. Sok, pekmez, čaj i drugi proizvodi od zrelih drenjina su vrlo prijatan lek za lečenje dijareje i drugih oboljenja organa za varenje. Sličnog je dejstva i kora.  
  Plodovi se jedu u svežem stanju, zamrzavaju se, suše ili prerađuju. U plodovima drena ima dva puta više askorbinske kiseline u odnosu na plod pomorandže. U Francuskoj i Italiji od drenjina prave i **vino i žele**, a nedozrele plodove **konzerviraju u slanoj vodi kao masline**. U Nemačkoj ih kuvaju sa šećerom i sirćetom i dodaju jelima od testa i krompira. U Bosni, u drvarskom kraju, od drena se pravi čuvena rakija **„drvarska drenja"**, a u Rusiji se od drenjina prave **supe** i koristi se kao **začin za jela od mesa i ribe**. Drvo drena je veoma tvrdo i žilavo, stari Rimljani su od ovog drveta pravili koplja, a danas se sadi kao živa ograda.