

Roser....

Af Jan Ekstrøm

Det påstås, at rosen eksisterede, før mennesket blev skabt. Sikkert er det dog, at siden antikken har roser været brugt til at glæde mennesket som duft- og madplante. Rosenvand og rosenolie har været højt skattede til disse formål, og roser blev dyrket på marker og anvendt i medicin mod mange forskellige skavanker. Selv i dag kan vi opleve, at man anbefaler rosenvand mod bumser og rosenolie mod stress osv.

Tidligere havde man i Søndertoften rig mulighed for at få fat i rosenblade, da der foran hver eneste parcel voksede "hyben". Hyben er fælles navn for alle rosenfrugter, og den hyben, som vi kender eller rettere kan huske fra Søndertoften hedder "Rynket rosen".

Der er sikkert mange, som inden for havelågen har masser af roser. Alle

har helt sikkert problemer af en eller anden art, da jeg altid hører om folk, hvis roser fejler et eller andet. De, som er så heldige at have flotte, smukke og duftende roser, har også helt sikkert sprøjtet eller pudret med et eller andet. Roserne er flotte at se på, men man kan ikke anvende bladene til mad og kosmetik, da de naturligvis skal være usprøjtede. Køberoser er slet ikke nogen god idé.

Hvis man vil være sikker på at finde usprøjtede roser, kan man f. eks. tage ud til sommerhusområderne eller kysterne, hvor mange vilde roser er plantet som kystsikring eller er groet frem helt af sig selv.

Roser bør plukkes, mens de er friske og nyudsprungne, men man kan godt vente med at tage dem til lige før de vil tabe blomsterne, bare der ikke er visne blomsterdele. Pluk dem om

formiddagen, når dukken er forsvundet og tilbered dem samme dag. Hvis en rose har en kraftig rød farve, kan den af og til være lidt bitter i smagen, men det kan der kompenseres for ved at til-



Storhovedet potterose

sætte vanille, når der f. eks. syltes.

Sådan kan roser også bruges

- ❖ Pil kronbladene af roserne og anvend kun disse. Kom dem på en blender og kom lige dele vand som rosenmasse ved. Kog det til rosensirup, der tilsættes lige så meget sukker.
- ❖ Kog kraften ud af rosernes randkroner og si dem, hvorefter saften justeres med sukker og citron.
- ❖ Drys de friske randkroner over en grøn salat eller som pynt i en frugtsalat.
- ❖ Kandisér rosenkronbladene og gem dem som pynt til desserter og bagværk.
- ❖ Kom sukker og rosenkronblade på en foodprocessor og tilbered rosensukker.
- ❖ Kom rosenkronblade på eddike og tilbered en duftende eddike til dressinger.
- ❖ Kom rosensaft i glasur og fordel det over en sandkage eller kom dem i fødselsdagsbollerne. Kun fantasien sæter grænser.

Rosenvand

Rosenvand kan købes færdig bl.a. på apoteker. Det bruges især til brunkager og andet julebagværk, men du kan også selv fremstille det. Kom 400 g rosenkronblade på en foodprocessor og hæld 5 dl vand over. Findel dette, og lad det stå og trække en times tid. Si blomstermassen fra. Rosenvandet dufter dejligt, og kan bruges som væske i

isterninger eller som væde i dej.

Man kan også vaske ansigtet med rosenvand eller stænk vand på bålet's gløder for at opnå velduft. Rosenvand holder sig kun få dage.





John Jensen A/S
VVS INSTALLATIONER

- VVS INSTALLATIONER
- NYE BADEVÆRELSE
- OLIE/GASFYR
- EJENDOMSSERVICE
- VARMEANLÆG
- FJERNVARME
- FORSIKRINGSSKADER
- HOVEDENTREPRISER

40 års erfaring Medlem af: **DANSK VVS** INSTALLATØR FORENING 

DØGNVAGT
Rundageren 17 • 2640 Hedehusene
43 99 85 86 - 46 56 00 86
www.jj-vvs.dk