

Róże awocowe



ROSARIUM

SZKOŁKA RÓŻ
OD 1980



Róże owocowe



Róże to nie tylko efektowne krzewy o pachnących i wspaniałych kwiatach. Trwająca już kilka lat moda na ekologię i wykorzystanie bogactw natury w żywieniu, lecznictwie czy kosmetologii, przywróciły zainteresowanie także użytkowymi walorami róż.

Pozyskiwać i przetwarzać w różny sposób możemy płatki i owoce, zarówno w warunkach domowych, jak i na skalę przemysłową.

Najbardziej przydatne będą tu róże dzikie (naturalne) i ich wyselekcjonowane odmiany oraz niektóre odmiany historyczne, o silnie pachnących kwiatach.

Oprócz powszechnie znanych i cenionych różanych smaków i aromatów, nie mniejsze znaczenie mają właściwości lecznicze róż.

Nie jest tajemnicą, że jednym z najbogatszych źródeł witaminy C w przyrodzie są właśnie owoce róży, a nie jak powszechnie się sądzi, cytrusy czy czarna porzeczka.



Rosa pomifera 'Karpatia' to odmiana dzikiej róży jabłkowatej *Rosa pomifera* = *Rosa villosa*, wyselekcjonowana w 1973 r. w Instytucie Hodowli Roślin w Bojnicach na Słowacji, przez J. Šimánka.

Szczególną wartością dużych owoców tej odmiany, jest zawartość witaminy C, dziesięciokrotnie większa niż u cytryny, a także bogactwo witamin, makro i mikroelementów, flawonoidów, pektyn, garbników i wielu innych związków korzystnie wpływających na organizm człowieka. Dzięki temu przetworzone owoce są doskonałym uzupełnieniem diety przy leczeniu nowotworów i schorzeń kardiologicznych.

Krzewy 'Karpatii', o bardzo dobrej mrozoodporności, nie są szczególnie wymagające, mogą rosnąć na słabszych glebach, dobrze znoszą zasolenie i suszę, choć nie tolerują podłoża kwaśnego. Liście pokryte delikatnymi włoskami, po roztarciu wydzielają żywiczny zapach. Ale najważniejszą cechą tej odmiany jest obfity plon owoców, o wspomnianych cennych wartościach, pojawiający się dość wcześnie, bo już w sierpniu/wrześniu.

Rosa rugosa 'Hansa' - ze względu na szerokie zastosowanie, to jedna z najczęściej wybieranych odmian przy zakładaniu plantacji różanych. Odmiana o pełnych, pachnących kwiatach i stosunkowo dużych owocach, doskonała na nalewki, konfitury, soki, susze i witaminowe preparaty wspomagające odporność organizmu.



Ispahan – stara odmiana pochodząca z Iranu, bardzo silnie pachnąca, o najdłuższym okresie kwitnienia spośród róż damasceńskich.

Rosa rugosa 'Adam Chodun' – róża pomarszczona wyselekcjonowana w naszej szkółce, o pięknych różowych kwiatach i dużych owocach, odporna na mróz i choroby.



Rosa rugosa 'Rotes Meer' – odmiana o fioletowych, pełnych kwiatach i dużych, kulistych owocach, szczególnie odporna na choroby grzybowe (ADR)

Ponadto zawierają one wiele innych witamin, a także makro i mikroelementów, flawonoidów, pektyn, garbników i mnóstwo różnych związków korzystnie wpływających na organizm człowieka. Prozdrowotne właściwości owoców róż, stały się tematem wielu naukowych opracowań.

Warto wspomnieć, że odmiany róż przydatnych do celów spożywczych, z reguły są mało wymagające i mogą rosnąć również na trudniejszych, ubogich stanowiskach. Dzięki dobrej odporności na choroby można w ich uprawie ograniczyć stosowanie środków chemicznych.

Owoce i płatki możemy zbierać z róż dziko rosnących, spotykanych na terenie Polski, takich jak *Rosa rugosa*, *Rosa canina*, *Rosa rubiginosa*, *Rosa californica* czy *Rosa cinnamomea*. Jednak większe i bardziej wyrównane plony możemy uzyskać sadząc uszlachetnione krzyżówki odmian dzikich (kultywary).

Najbardziej uniwersalne róże o znaczeniu użytkowym to odmiany *Rosa rugosa* – 'Hansa', 'Moje Hammerberg', 'Rotes Meer', 'Adam Chodun', 'Konstancin', 'Belle Poitvine' i 'Rosaraie de l'Haye', gdzie z powodzeniem wykorzystuje się płatki i owoce.

Odmiany wartościowe ze względu na szczególnie duże owoce to *Rosa pomifera* 'Karpatia' i mało jeszcze znana róża 'Przelewice'.

Lista róż o płatkach nadających się do przetwarzania jest dość długa i praktycznie w ten sposób można wykorzystać wszystkie odmiany o silnym zapachu i zdecydowanej barwie. Najstarsze i najcenniejsze z nich to odmiany z historycznym rodowodem, takie jak *Rosa gallica* 'Officinalis', *Rosa centifolia* 'Muscosa', *Rosa damascena* 'Kazanlyk' i *Rosa damascena* 'Koszuty', *Rosa centifolia* 'Cristata', 'Cardinal de Richelieu', 'Ispahan', 'Kawwasskaja' czy 'Rose de Resht'.



***Rosa rugosa* 'Moje Hammerberg'** - odmiana o podobnych zaletach jak 'Hansa', również wartościowa i pełna. Czasem bywa wykorzystywana jako róża okrywowa, ponieważ tworzy mniejsze krzewy o bardziej zwartym pokroju.



***Rosa centifolia* 'Muscosa'** – odmiana historyczna o nadzwyczaj silnym, słodkim zapachu, wytrzymała i łatwa w uprawie.



***Rosa damascena* 'Koszuty'** – róża znaleziona w parku przy Muzeum Ziemi Średzkiej w Koszutach, jej mocno wypełnione, wonne kwiaty, świetnie nadają się na przetwory.



Cardinal de Richelieu – róża francuska o wspaiałym zapachu i pełnych kwiatach, doskonala na konfitury z płatków.



***Rosa gallica* 'Officinalis'** – róża aptekarska, jedna z najstarszych odmian uprawianych w Europie, znajduje zastosowanie także w ziołolecznictwie.



***Rosa centifolia* 'Cristata'** – nadzwyczaj efektowna róża stulistna, o bardzo pełnych, odurzająco pachnących kwiatach.

Nie tylko ozdabia, ale też smakuje



ROSARIUM

SZKÓŁKA RÓZ
OD 1980



Konfitura z płatków róży

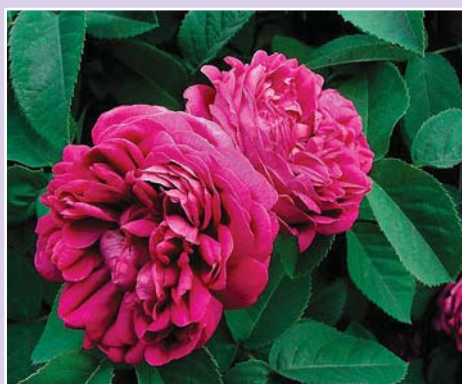
- * 250 g płatków róży o silnym zapachu
- * 1 kg cukru
- * ½ l wody
- * sok z jednej cytryny

Płatki róż delikatnie oczyścić, opłukać i osuszyć na bawełnianej ściereczce. Można usunąć z nich białą nasadę, która ma delikatną goryczkę, ale nie jest to konieczne. Płatki rozetrzeć z sokiem z cytryny i pozostawić w szklanym naczyniu na kilka godzin. Z wody i cukru zagotować syrop, włożyć do niego rozterte płatki i gotować na niewielkim ogniu tak długo aż syrop zgęstnieje, a płatki staną się przezroczyste. Przełożyć gotową konfiturę do wyparzonych słoików i krótko pasteryzować.

Aksamitna konfitura z owoców róży pomarszczonej

- * 500g owoców dzikiej róży
- * 1,5 szklanki cukru
- * sok z połówki cytryny

Owoce dzikiej róży myjemy, odcinamy końcówki, przekrawamy na pół i oczyszczamy z pestek i włosków. Dokładnie płuczemy pod bieżącą letnią wodą. Owoce schładzamy w lodówce i ponownie płuczemy. Przesypujemy cukrem i dodajemy pół szklanki wody. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 2 godziny, w razie potrzeby podlewając wodą, aby uniknąć przypalenia. Ugotowane owoce przecieramy przez sito. Przetartą konfiturę podgrzewamy ponownie wraz z sokiem z cytryny, jeszcze przez ok. 20 minut, często mieszając. Gorącą wlewamy do wyparzonych słoików i obracamy dnem do góry do wystygnięcia.



Rose de Resht – jedna z najbardziej aromatycznych róż, pochodząca z terenów dawnej Persji, o mocno wypełnionych, pomponowych kwiatach.



Kawkaskaja – stara odmiana rozpowszechniona na Kaukazie, gdzie zakładano z niej plantacje olejkowe.



Rosa canina – dzika róża występująca powszechnie na terenie Polski, bardzo obficie owocująca, choć jej wydłużone owoce są raczej niewielkie.