
ROZEBOTTELS



Rosa canina

Er bestaan drie soorten rozebottels: de hondsroos (*Rosa canina*), de rimpelroos, aardappelroos (*Rosa rugosa*) en de egelantier (*rosa rubigosa* of *rosa eglanteria*).

Eigenschappen: rozebottels zijn de vruchten van de wilde en struikrozen. Ze zijn klein, oranje-rood van kleur, en schijnvruchten die achterblijven nadat alle bloemen verdord zijn. Deze kleurrijke bottels dienen niet alleen ter versiering maar vormen voedzame vruchten die rijk zijn aan vitamine A, B en C. Er is aangetoond dat rozebottels twintig maal rijker aan vitamine C zijn dan sinaasappelsap en zestig maal rijker dan citroenen.

Afgezien van het hoge gehalte aan vitamines bevatten rozebottels ook suiker, citroenzuur en appelzuur en pectine. Ze hebben een diuretische (urine bevorderende) werking als ze met pit en al worden gebruikt.

Thee van rozebottels, die ook in ons land, meestal in kleine zakjes, te koop is, bevat zowel de schillen als de pitten. De schillen bevatten de meeste vitamines en de pitten genieten de eeuwenoude reputatie dat ze blaas en nieren stimuleren. Hun diuretische werking kan benut worden in de vorm van een dagelijkse thee en wel in het bijzonder voor mensen die graag

ongekookte vruchten en rauwe salades eten.

Uiterlijk van de plant: de *hondsroos* komt vooral in de duinen voor, ook in bossen en heggen. De grote bloemen zijn licht-roze en geurig met een groot aantal gele meeldraden. De rozestruik is hoog en fors, heeft bladeren die afvallen en bereikt een hoogte van 1-3 meter. De takken hangen over en hebben rechte of hoekige stekels. De geveerde bladeren met kartelrand zijn soms donzig aan de onderkant; de schijnvruchten – rozebottels – zijn rood, eivormig en bijna altijd onbehaard. Ze verliezen de min of meer geveerde kelkbladeren vóór ze rood worden. De *egellantier* is in alle opzichten kleiner en wordt meestal makkelijk gevonden vanwege zijn zoetgeurende bladeren. Aan de onderkant is hij meestal kleverig en stekelig. De struik is kleiner van formaat en heeft gebogen ovale stekels. De bottels zijn eveneens eivormig, met weinig of geen haartjes.

Kweek: de meeste rozebottels worden voor gebruik in het wild geplukt. Vooral op zandgrond en kalkhoudende bodem zijn er altijd wel dergelijke struiken te vinden. *In ons land is het evenwel niet altijd toegestaan om ze af te plukken, dus daar moet u wel degelijk rekening mee houden.*

Als tuinbeplanting vormen de hondsroos en de rimpelroos een uitkomst voor tuinbezitters die graag een ondoordringbare heg willen hebben. De bloemen vormen tijdens de zomer een aanwinst en de rozebottels zijn tijdens najaar en winter van groot nut. Een apart staande struik is ook erg attractief en heeft het voordeel, dat de rozebottels aan alle kanten kunnen worden afgeplukt. De *egellantier* verschaft u een lage heg met geurig gebladerte. Alle rozestruiken dienen op een afstand van ca. 1 m uit elkander geplant te worden.

Oogst en drogen: rozebottels die u koken wilt, moeten langer aan de struiken blijven hangen tot ze met vorst in aanraking zijn geweest en ze wat week worden. Maar als ze voor het drogen bestemd zijn, dan kunnen ze vóór ze zacht worden, geplukt worden, mits ze goed rijp zijn. Daarom heeft het nauwelijks zin om vóór oktober te gaan plukken en ze kunnen in beide gevallen wel wat vorst gebruiken. Onmiddellijk na het plukken, en wel vooral als ze zacht zijn, moeten ze verwerkt worden tot puree, siroop, saus, crème, pudding of soep. Voor het drogen moeten ze felrood en stevig zijn. U spreidt ze dan op rekken uit en laat ze drogen tot ze hard en bros zijn zonder hun kleur te verliezen of donkerder van kleur te worden. Zijn ze droog, dan kunt u ze met een deegroller of ander instrument pletten of malen in een grove molen. Hierbij moet evenwel ieder contact met ander metaal dan roestvrij staal vermeden

worden. Als u de bottels met een roller bewerkt, dan moeten ze eerst met een vel papier worden afgedekt. Elk contact met metaal veroorzaakt niet alleen een verlies aan vitamine C maar veroorzaakt ook een zwarte verkleuring van de bottels.

Na drogen en vermalen moeten ze door een grove zeef worden geschud, liefst afgedekt met een groot bord en liefst buitenshuis om al het pluus kwijt te raken. Hiertoe moeten de bottels kurkdroog zijn en de wind moet niet in de richting van degene, die zich met dit werkje belast, waaien. Het verdient aanbeveling om handschoenen te dragen of de mouwen dicht te binden, omdat het pluus anders via de mouwen of de halsopening op de lichaamshuid komt. Ze veroorzaken alleen een werkelijke irritatie bij mensen met een overgevoelige huid, maar ze jeuken en het voelt vervelend aan. Zijn de rozebottels ontdaan van hun pluus, dan kunnen ze in luchtdichte potten in het donker worden opgeborgen.

Smaakeffecten: thuis gemaakte puree van rozebottels bezit, als deze goed wordt klaargemaakt de natuurlijke al oranje-rode kleur van de rozebottels. Ze behoudt eveneens de typische rozebottelsmaak. Een saus van deze puree doet het bijzonder goed bij toetjes ter vervanging van vanille- of chocoladesaus.

RECEPT: THEE VAN ROZEBOTTELS

2 eetlepels rozebottels (gelijke delen schil en pit) 12 uur lang in een niet metalen kan in 1½ liter water laten weken of ze die tijd in een kleinere hoeveelheid water laten weken en er dan pas bij het koken de rest van het water aan toevoegen. Laat ze dan 20-30 minuten trekken zonder echt te koken, zeef het vocht daarna en bewaar dit voor gebruik in een afgesloten porseleinen of aardewerken kan. Bij het opwarmen kunt u er dan telkens nog een stuk of wat rozebottels bijdoen. Deze thee kan gezet worden met bruine suiker of honing. Twee tot drie hibiscusbloemen, karkadés, kunnen ter verbetering van smaak en kleur worden toegevoegd. Deze hibiscusbloemen zijn in gespecialiseerde thee- en koffiewinkels tegenwoordig verkrijgbaar, omdat de gastarbeiders en ook de jeugd ze in hun thee gebruiken. Wanneer u ze vlak vóór het schenken of opwarmen toevoegt, dan verlenen ze een prachtige bourgognekleur en frisse smaak. Rozebottel- en hibiscusthee zijn erg aantrekkelijk als u ze vanwege de mooie kleur in een glazen theepot zet.