

Smag på hybenrosen



Rosenblade og hyben fra hybenrosen kan forvandles til det lækreste tilbehør til maden – eller en saftevand, der er næsten overnaturligt pink.

Hybenrosen er i sæson hen over meget af sommeren. I juni og juli måned blomstrer den med pink blomster, og fra august kan man finde både blomster og hyben på busken, der om efteråret bærer store mængder af flotte hyben. Busken er fuld af små, stikkende torne, så husk havehandsker, når I drager på plukketur efter hyben og rosenblade.

Rosensaft

Det skal I bruge:

- 1 l kronblade fra hybenrose
- 1 l vand
- 150 g sukker
- 1 stang vanilje
- Saften af en citron

Sådan gør I:

Skyl rosenbladene og overhæld dem med vandet i en gryde. Kog blandingen op og lad det hele småsimre i 5 minutter. Si bladene fra saften og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt sukker og vanil-

jestang og kog op igen. Til sidst fjernes vaniljestangen, og saften smages til med citron. I kan evt. tilsætte mindre sukker, hvis ikke saften skal være så sød.

Hybenmos (20 små dessertportioner)

Det skal I bruge:

- 1 kg rensede hyben
- 5 dl vand
- 5 dl sukker eller honning

Sådan gør I:

Kom hyben og vand i en gryde og kog dem møre under låg. Rør i gryden, da det nemt brænder på. Blend mosen med en stavblender og mas den igennem en sigte, så den bliver helt fin. Sød mosen med sukker eller honning, start evt. med halvdelen, så den ikke bliver for sød. Kog mosen op under omrøring – den brænder hurtigt på. Når mosen er tyk og sej, er den færdig. Brug mosen på yoghurt om morgenen eller på pandekager. Den kan også fryses ned til en slags cremet sorbet.



Man kan godt blive i tvivl- men bare rolig: Farven er helt naturlig!

Hybenketchup

Det skal I bruge:

1 stort rødløg
2 fed hvidløg
500 g rensede hyben
2 spsk. smør
Revet skal af både 1 usprøjtet citron og
1 usprøjtet appelsin
1 dl rødvinseddike
2 dl vand
2 dl sukker
1 tsk. salt
½ tsk. allehånde
½ tsk. stødt nelliker
½ tsk. cayennepeber
Flydende atamon

Sådan gør I:

Hak rødløg og hvidløg fint. Hyben hakkes groft. Smelt smørret og svits hvidløg, rødløg og citron- og appelsinskal, uden at det bliver brunt. Tilsæt først hyben, derefter eddike og vand. Når hybenfrugterne er møre og udkogte, kommes hele blandingen i en blender – brug evt. en stavblender direkte i gryden, men pas på sprøjt fra den varme blanding. Når blandingen er blevet til en puré, skal der tilsættes sukker og krydderier. Lad ketchuppen simre i en halv times tid, indtil den har en tyk, men



Hyben kan blive til en lækker ketchup med en flot farve



En håndfuld af smukke farver

Foto og opskrifter: "Naturens Spisekammer" af Anette Eckmann, Politikens forlag.

stadig flydende konsistens. Husk at røre ofte i gryden, så den ikke brænder på, og lad låget være på gryden – ketchuppen "prutter" gevaldigt, når den simrer. Køl ketchuppen ned og hæld den på skoldede, atamonskyllede flasker. Opbevares koldt. Ketchuppen skal bruges inden for en uge, når der er taget hul på den.

Tip: Når man gør hybenfrugter i stand, fjerner man blomsten og stilken med en lille urtekniv. Herefter skærer man frugten over. Frys evt. frugterne ned, hvis det skal blive nemmere at få kernerne ud af dem. Man får ca. 500 g rensede hyben ud af et kilo nyplukkede hybenfrugter.

Flotte, men "farlige"

Selvom hybenroser ser flotte ud, dufter godt og smager dejligt, så er der mange, der er rigtig trætte af dem: Hybenroserne er ikke naturlige i Danmark og spreder sig utrolig meget. Til sidst kvæler den alle andre planter, der står i nærheden. Hybenrosen er altså ikke farlig at spise, men kan være umulig at få bugt med i haven – hold jer derfor til at plukke den ude i naturen og lad være med at så den derhjemme.



Vil I vide mere?

På www.naturkatapulten.dk kan I finde flere opskrifter og aktiviteter med at smage på naturen under temaet "Smag på naturen".

Bogen "Naturens Spisekammer" af Anette Eckmann fra Politikens forlag indeholder en masse gode opskrifter og idéer til, hvad I selv kan plukke og spise.

