

Mało znany owoc

DZIKA RÓŻA



Dzika róża (*Rosa canina* L.) to kolczasty krzew, który rośnie prawie w całej Europie, Afryce Północnej i w Azji. Jej owoce są wielkości 2-3 cm, mają czerwony kolor i zawierają dużo witaminy C. Kwiaty są natomiast różowe, a ich płatki używane były już przez starożytnych Rzymian – wypełniali nimi poduszki, dzięki czemu te ładnie pachniały. Płatki róży stanowiły też bardzo popularne pachnidło dalekiego Wschodu.

Istnieje wiele gatunków dzikiej róży – niektóre są hodowane dla ozdoby, a niektóre do celów leczniczych. Oprócz witaminy C owoce dzikiej róży zawierają bowiem także galaktolipidy, które działają przeciwbólowo i przeciwzapalnie. Dawniej dziką różę stosowano też na wściekliznę, stąd jej druga nazwa „psia róża”. To samo oznacza łacińska nazwa tej rośliny oraz angielska (*dog-rose*).



Konfitura z dzikiej róży z winem

Składniki: 750 g owoców dzikiej róży (waga bez pestek),
700 ml czerwonego wina, 750 g miodu.

Sposób przyrządzenia: Owoce rozciąć i usunąć z nich pestki oraz włoski. Dokładnie umyć i osuszyć na papierowym ręczniku. Włożyć do dużego naczynia, zalać winem i odstawić w chłodne miejsce. Po około 24 godzinach odlać wino, dodać za to miód. Gotować dokładnie mieszając, aż powstanie gęsty syrop. Teraz należy całość przetrzeć przez sitko i ponownie gotować mieszając, aż powstanie gęsty syrop. Gorący mus przelać do słoików, które należy od razu zakręcać.