

Róża

OWOCOWA

OWOCE RÓŻ SĄ CENNYM ŹRÓDŁEM WIELU ZWIĄZKÓW BIOAKTYWNYCH ORAZ NAJBOGATYSZYM ŹRÓDŁEM WITAMINY C WYSTĘPUJĄCYM W PRZYRODZIE. Z TEGO POWODU OD WIEKÓW WYKORZYSTYWANE SĄ W CELACH LECZNICZYCH.

Zainteresowanie uprawą róż owocowych na własne potrzeby jest coraz większe, gdyż przetwory z ich owoców są nie tylko zdrowe, ale także smaczne i aromatyczne. Są wykorzystywane do produkcji nektaru i syropu różanego, konfitur, dżemów, przecierów, herbatek, a także wina i nalewek. Do tego celu nadają się owoce pozyskiwane ze wszystkich róż naturalnych (dzikich) i ich mieszańców. Do uprawy na działkach najlepsze będą róże dające większe owoce, z dużą ilością wartościowego miąższu oraz łatwo odchodzące od szypułki. Z powodzeniem można też wykorzystywać wiele odmian róż uprawianych ze względu na ozdobne kwiaty. Można sadzić je pojedynczo, w grupach lub wykorzystać do zakładania nieformowanego żywopłotu.

dr hab. Bożena Matysiak,
Instytut Ogrodnictwa
w Skierniewicach

Różane płatki
z cukrem

Najlepsze owoce

Odmianą szczególnie polecaną ze względu na obfite owocowanie i duże owoce jest róża jabłkowata (*Rosa pomifera* syn. *R. villosa*) 'Karpattia'. Tworzy wysokie krzewy (do 2,5 m), owocujące już pod k. VIII. Do celów spożywczych doskonale nadają się owoce róży pomarszczonej (*R. rugosa*) oraz wielu odmian wywodzących się od niej. Róże te zaliczane są do krzewów ozdobnych, są rozłożyste, dorastają do 1–1,5 m (niektóre odmiany do 2–2,5 m) i dają

liczne rozłogi. W czasie kwitnienia obsypane są obficie pachnącymi kwiatami. Dają duże, spłaszczone, pomarańczowe owoce. Szczególnie dużo owoców zawiązują odmiany 'Dagmar Hastrup', 'Hansa' (wys. do 2 m) i 'Red Dagmar', a także stara odmiana 'Rosaeraie de l'Hay' (wys. do 2,5 m). Cenne owoce daje także dorastająca do 2,5–3 m róża dzika (*R. canina*) – są one jajowate i szkarłatnoczerwone.



'Karpattia'

Ważne w uprawie

1 Róże najlepiej rosną na glebach piaszczysto-gliniastych, zasobnych w próchnicę i wapń.

2 Poziom wody gruntuwej nie powinien być wyższy niż 1 m.

3 Przed sadzeniem glebę należy głęboko przekopać i wprowadzić nawozy organiczne (kompost, rozłożony obornik lub odkwaszony torf) na głębokość około 15 cm.

4 Dla większości róż, pH gleby powinno wynosić 6–6,5. Wyjątkiem jest róża pomarszczona i jej odmiany, które wymagają gleb nieco kwaśniejszych.

5 Róże należy nawozić do poł. VII nawozami wieloskładnikowymi (z dużą ilością potasu i magnezu) bezchlorokowymi z mikroelementami lub organicznymi (obornik, kompost).

6 Krzewy róż kopane z gruntu z tzw. gołym korzeniem sadi się jesienią lub wczesną wiosną. Te z pojemników – przez cały sezon wegetacyjny.

7 Róże powinny być sadzone na stanowiskach dobrze nasłonecznionych. Nieliczne dobrze rosną na miejscach lekko ocienionych, m.in. grupa róż pomarszczonych. Róż nie należy sadzić w sąsiedztwie drzew.



'Officinalis'

B. Matysiak



'Hansa'

B. Matysiak

Zbiór owoców

Róża pomarszczona wcześniej wchodzi w okres kwitnienia i owocowania. Kwitnie i owocuje obficie oraz stosunkowo równomiernie po 3 latach. Kwiaty pojawiają się zazwyczaj kilkakrotnie w okresie od VI do X. Równocześnie na krzewach zawiązane są owoce. Dojrzewają one stopniowo, a ich zbiór można rozpoczynać w k. VIII i powtarzać co 2–3 tygodnie aż do k. X. Owoce róży pomarszczonej łatwo oddzielają się od szypułki, w odróżnieniu od róży

Jadalne kwiaty

Do celów spożywczych można wykorzystywać także kwiaty. Płatki róży francuskiej (*R. gallica*) 'Conditorium' (wysokość krzewu 1,2–1,5 m) wymieszane z cukrem są używane do przygotowania deserów i wypieków. Do wyrobu konfitur i dżemów można wykorzystać płatki kwiatowe róży pomarszczonej (*R. rugosa*), niezwykle aromatyczne kwiaty 'Rosaeraie de l'Hay', a także kwiaty starych, historycznych odmian róż uprawianych głównie ze względu na ozdobne kwiaty o silnym zapachu, np. róży burbońskiej (*R. ×bourboniana*) 'Louise Odier' (wys. 1,5–2 m) i 'Madame Isaac Pereire' (wys. do 2 m), róży francuskiej (*R. gallica*) 'Officinalis' (wys. 1–1,5 m) lub róży stulistnej (*R. xcentifolia*) 'Petite de Hollande' (wys. 1–1,3 m). Wyciągi z płatków róży francuskiej 'Officinalis' były przez wieki wykorzystywane w ziołolecznictwie, a suszone do potpourri.



Róża dzika

dzięki. Długi okres kwitnienia (VI–X) mają róże burbońskie 'Louise Odier' i 'Madame Isaac Pereire', które wielokrotnie powtarzają kwitnienie. Róża dzika, jabłkowata 'Karpattia', stulistna 'Petite de Hollande' oraz francuska 'Officinalis' i 'Conditorium' kwitną raz w sezonie, nie powtarzają kwitnienia. Owoce róży dzikiej i jabłkowatej można zbierać jednorazowo. Owoce róż zbiera się w stanie pełnej dojrzałości, należyce wybarwione. Do zbioru nie nadają się owoce przejrzałe, przemrożone lub uszkodzone, gdyż zawierają wówczas mniej składników bioaktywnych. Owoce należy zbierać podczas suchej i słonecznej pogody. Owoce róży można przetwarzać (konfitury, soki, wina), uzdatniać termicznie (wysoka temperatura nie dłużej niż 20 minut) i suszyć z przeznaczeniem na herbatkę. Suszy się w całości lub w połówkach pozabawionych części niejadalnych, początkowo przez 10 minut w temp. 100°C, a następnie dosusza w 50–60°C. ■



Konfitura różana