



SYDOSTROSEN

Inspirationsblad från Ö-STA:s Rosensektion

med program för

Vår/sommar 2010

Ö-STA:s Rosensektion

Sektionens arbetsgrupp består av David Ekblad, Monica Björklund, Dan Isacson, Lars-Inge Karlsson, Christer Jonsson och Ragna Uppling. David är gruppansvarig, Monica har redaktionsansvar för Sydostrosen-bladet, Christer, Lars-Inge och Ragna ansvarar för detaljplaneringen av sektionens program. Dan Isacson ansvarar för POM-verksamheten (POM=Programmet för odlad mångfald). Vårt program presenteras i detta blad som ligger i mitten av Ö-STA:s programblad.

Rosensektionens program vår/sommar 2010

Alla hälsas hjärtligt välkomna! Även du med ett nyvaknat intresse för rosor!

Mars-april Studiecirkel med fyra träffar i Nybro, **"Trädgårdsplanering med rosor i tankarna"**. Se närmare nedan.

Tor 25/3 19.00 **"Rosor här, då och nu – i bild och i verklighet"**, föredrag och bilder av Åke Karlsson, Norrköping, en av de främsta experterna på gammaldags rosor inom Pom-projektet. Lokal: Biblioteket, Oskarshamn.

Fre 2/7 **ROSENS DAG!** Den firas kl 14.00 – 19.00 hos Inga-Lill och Nils-Erik Håkansson, 0485-361 63, i gamla stationen i Vickleby, i en trädgård med många rosor. Program i rosens tecken presenteras nedan.

Tis 6/7 16 – 20 **Öppen rosträdgård** hos Christer och Lena Jonsson, Marknadsv 16 i Bäckebo, 0481-54172

Tor 8/7 16 – 20 **Öppna rosträdgårdar** på södra Öland hos Ragna Uppling och K-G Larsson, Näsby (gamla stationen) 0485-662028 och Anita och David Ekblad, Solberga 0485/663016.



Rosenträdgårdar att besöka efter kontakt:

"Ros-Lasses" kända rosenträdgård, Lars-Inge och Anna-Greta Karlsson, Sven Krååks v 9, Madesjö, 0481-180 00.

Blandträdgård med massor av rosor hos Karen och Nils Isaksson, Hermanstorp, ca 2 km på vägen mot Orrefors. 0471-440 68.

Rosor och perenner hos Marianne Petersson, Svalehult, Nybro, 0481-221 42.

Blandträdgård med 160 olika sorters rosor hos Monica Björklund, Kristvallabrunn, Nybro, 0480-530 41.

Studiecirkel: "Trädgårdsplanering med rosor i tankarna"

Vi är nu glada att kunna erbjuda en studiecirkel om rosor under rubriken

"Trädgårdsplanering med rosor i tankarna".

Kursen ges i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan i Nybro. Den ger grundläggande kunskaper om rosor i trädgården under fyra kurskvällar och är lämplig för nybörjare och för dem som redan har prövat på lite grand.

Som kurslitteratur används boken **Rosor för förnuft och känsla** av Franziska Kröll.

Några av kursmomenten:

- Att välja rosor (lär känna form, höjd, färg, doft, typ, etc)
- Rosor i sällskap (kombinera, möblera och strukturera med rosor, etc)
- Att plantera och sköta rosor (jord, friskhet, stöttning, klippning, etc)

Kursen ges i SV:s lokaler, Gamla stationsgatan, Nybro under mars och april månad 2010:
Tisdagar kl 18.00 – 20.45 den 9 mars, 23 mars, 13 april och 27 april.

Kursavgiften är kr 320:-, inkl kursboken.

Ansvariga cirkelledare är Monica Björklund och Christer Jonsson från vår rosensektion, med benäget bistånd av övriga roskunniga inom Ö-STA.

Anmälan sker till Studieförbundet Vuxenskolas Nybrokontor, 0481-162 64 senast den 1 mars 2010.



Rosens Dag den 2 juli 2010 – Program

Välkomna att fira "Rosens Dag" med oss för andra året i rad, då Rosa har namnsdag, den 2 juli. (Rosens dag har en egen hemsida, www.rosensdag.se.)

Vi firar i rosträdgården hos Inga-Lill och Nils-Erik Håkansson, 0485-361 63, i gamla stationen i Vickleby.

Kl 14 – 19 bjuds där på program i rosens tecken, t ex

- Rosvandring
- Presentation av årets ros (röstning på ovanstående hemsida!)
- Rosförsäljning
- Sortbestämning av och rådgivning kring rosor
- Kaffeservering med tilltugg

Välkomna att fira med oss!

Rosens Dag 2009 firades hos Christer och Lena Jonsson i Bäckebo. Det blev en fantastisk sommardag med solsken och en otrolig mängd rosor i all sin prakt. 2009 var ett rikt rosår. Firandet inledes med en fanfar på glastrumpet och senare bjöds även på musik och sång med rostema. Hundratals besökare minglade bland rosorna och njöt av sol, färger, dofter och sällskap. De kunde också åtnjuta rosenfika, bestående av bl a kaffe, rosenbröd, rulltårta med rosengelé och kanderade rosenblad.

Vid utställningsbord visades de tio kandidaterna till årets ros upp, och vinnaren fanns naturligtvis som stor bukett, nämligen den gammaldags rosa 'Ispahan'. Man kunde också diskutera rosproblem med experter eller visa upp sin okända ros, för att få en bestämning. Rosböcker fanns att bläddra i. Rosförsäljning pågick livligt.

Kort sagt: Det var ett härligt namnsdagskalas för Rosa!

Min favoritros

av Monica Björklund

Min favoritros är en riktig klassiker! Den heter '**Rose de Rescht**' och är döpt efter staden Rescht i nuvarande Iran, tidigare Persien. Det är en ros med en mycket lång historia i dess ursprungliga trakter, där den odlas för framställning av rosenolja, kanske sedan 800-talet. I Europa återinfördes den på 1800-talet och blev mycket populär för sina kvaliteter.

Det är en återblommande buskros, en s k höstdamascener, rosa bifera. Busken är tätt upprättväxande och styv, blir 100 - 150 cm. Den behöver alltså ingen stöttning och kan t o m lämpa sig som häckväxt. Den håller sig förhållandevis frisk (hos mig, än så länge).

Blomman är medelstor, tät och vackert karminröd med en dragning åt lila då den åldras. Doften är gudomlig. Blomskaften är korta, styva och uppräta. Blomningen börjar runt midsommar och kommer i omgångar ända fram till frosten, möjligtvis med en svacka i början av augusti. Som framgår av blommans historia lämpar sig kronbladen med sin starka doft och färg för den som vill experimentera med att själv göra rosenvatten, rosengele, kanderade rosenblad, etc. (Se recept nedan!)

Lars-Åke Gustavsson rekommenderar klippning av en häck av 'Rose de Rescht' med häcksax, redan innan det första floret är avslutat för att få kontinuerlig och stark blomning. Nu har jag själv i år planterat en häck av tolv plantor, men det återstår att se om jag är så tuff att jag går på första blomningen med en häcksax!

Här följer några recept baserade på boken Rosenglädje av Nina Ewald. Jag har själv provat dem med kronblad från 'Rose de Rescht'.

Rosenvatten

150 g kronblad (ett litermått packat)

1 liter demineraliserat vatten (finns på bensinmacken)

Lägg bladen i en stor glasburk och häll över vatten. Täck och ställ mörkt (ej i kylen) ett par dagar . Då har bladen lämnat sin färg och smak till vattnet. Sila och ställ i kylskåp (ett par veckor) eller frys. Används som smaksättning i bakverk, glass, gelé (av äpplen, ta även med kronblad).

Kanderade rosenblad

(Kräver mod och tålamod.) Dra av stora fina kronblad . Hantera dem med pincett och pensla med äggvita vispad med 1 tsk vatten. Doppa i socker och lägg att torka på bakplåtspapper. När de är helt torra läggs de i tät burk. Används som ätbar dekoration.

Rosenglass

5 dl vispgrädde

4 msk rosenvatten

4 msk florsocker

4 äggulor

½ vaniljstång

75 g kanderade rosenblad

Vispa grädden hårt och blanda försiktigt i rosenvattnet. Vispa ägg och florsocker. Skrapa i vaniljkornen. Krossa de kanderade rosenbladen i en plastpåse och blanda allt med försiktigt med vispgrädden. Frys snabbt i en form. Dekorera med kanderade rosenblad vid servering.

