

Fotografie Stijn Verdickt

# VERRASSSENDE ROZEN

zien, ruiken, voelen  
en proeven

DANIËLLE HOUBRECHTS



## INHOUD

---

### ROZEN EN MENSEN

#### DOOR DE EEUWEN HEEN

Griekse rozen	14
Romeinse rozen	17
Christelijke rozen	18
Rozen in de wereldkunst	20
<i>Rozengedichten</i>	
<i>Rozenliederen</i>	
<i>Rozenschilderij</i>	

#### ROZEN ZIEN

Botanische, zeg maar wilde rozen	28
Historische, zeg maar oude rozen	36
De naam van de roos	38

#### ROZEN PROEVEN

Rozenblaadjes	44
Rozenbottels	51

#### ROZEN VOELEN

Handen verwennen voor meer vreugde in het leven	55
Voeten verwennen voor meer energie	55
Gezicht verwennen voor een zachte, frisse, zuivere, jonge huid	70
Je hele lijf verwennen	60

#### ROZEN RUIKEN

De quinta wat?	67
Wat doet rozengeur met mij?	67
Het ware zijn	70
In harmonie met mezelf leven	73
Gelukkig zijn	73
Etherische rozenolie	73

### ROZENREMEDIES

In het verleden	79
In de 21ste eeuw	80
<i>Rozenbotten</i>	
<i>Rozenblaadjes</i>	
<i>Rozenbottels</i>	

### ROZEN CREËREN

Rozen veredelen	89
Rozennamen	96

### ARCEN: EEN ROZENDROOM

Rosa August Deusser	103
Inspiratie voor een eigen rozentuin	103
<i>Hoe wordt een roos een kwaliteitsroos?</i>	
<i>Waar koop je rozen het best?</i>	
<i>Hoe groot mag een rozenstruik zijn?</i>	
<i>Welke kleur is het mooist?</i>	
<i>Waar, wanneer en hoe plant je rozen?</i>	
<i>Hoe verwen je rozen zonder chemische stoffen?</i>	
<i>Hoe snoei je rozen?</i>	
<i>Hoe overwinter je rozen?</i>	
<i>Luc Van Esser: 'Ik praat met mijn rozen!'</i>	

### ROZEN VOOR KINDEREN

Kromme doornen voor de duivel	121
Rozenraadsel	121
Jeukpoeder	122
Spreuken en gezegden raden	122
Plezante recepten, doedingen en spelletjes	122

### ROZENTIPS

Rozenverenigingen	133
Rozentuinen	133
Rozenverkopers	136
Rozensites	139



## Een rozenwoordvoorafje

Heb jij zin in een druppel hemelse rozenjam, een glaasje heerlijke rozenwijn of een slok tongstrelend zoetzuur rozenbottelsap? Of wil je liever weetjes om een leger microben eenvoudig de baas te blijven? Of krijgt een perzikzachte huid de prioriteit?

Neen, ik zie het al, jij kickt op een goddelijke geur! Weet je, je zegt het maar. Rozen vervullen al je wensen. Natuurlijk moet je rozen aandacht geven met liefde, snoeiwerk en meststoffen. Ik geef de voorkeur aan wilde rozen in de natuur, ja: dat is helemaal mijn ding. Gecultiveerde rozen ... neen, liever niet: te veel werk, te sjiek, te duur, te ver van mijn bed. Herken je dat gevoel?

Op onbewaakte momenten slaat de rozenmicrobe bij mij toe en zit ik als een spin in het rozenweb gevangen. Het grappige is dat ik me dat gevoel, samen met mijn rozenvrienden, nog geen moment heb beklagd. Het veranderde ons leven. Niet dat we er rijk van werden, integendeel. Maar de geestelijke rijkdom die rozen bieden, is onbetaalbaar en brengt je op sprookjesachtige plekken.



### Een bos rozen als dank aan:

Marcel Verdickt, mijn echtgenoot, mijn woordenfluisteraar. Hij borstelde mijn rozenpad op een ongeëvenaarde manier. Hij kneedde mijn teksten tot geurende rozenstruikjes, want ik geef toe, het zijn eerst meer braambossen met hier en daar netels en af en toe een roosje. We praten graag uren over mijn laatste rozenontdekkingen, geen probleem. Maar ... ons huwelijk staat op het spel, als mijn taalkronkels weer eens wild toeslaan. Als de wanhoop hem heel nabij is, fluister ik hem zacht in het oor: 'Neem met de rozen de doornen aan, zodat de rozen u niet ontgaan.' En dat vindt hij dan weer zo geweldig, dat de storm vlug gaat liggen en het rozenboek er uiteindelijk toch komt.

Stijn Verdickt, onze zoon, fotografeerde alles en legde o.a. de dauw met een sprits zon op de rozen vast. Hij slaagt er telkens weer in om de ziel van de roos te fotograferen.

Onze kleinkinderen deden hun best om telkens opnieuw met een glimlach op de foto te staan, ook al was dat dan voor de tiende keer. Maar ze deden het graag. Voor hen hebben rozen geen geheimen meer.

### Er zijn nog mensen die ik heel graag wil bedanken.

Martine Moors, Hoofd Welzijn vzw Sint-Elisabeth's Dal, opleiding ergotherapie, voor het project Camille wellnessconsulente. Zij kent honderden rozenverwennerijen voor de huid en die waren ook voor mij een openbaring.

Luc Van Esser, de gepassioneerde rozentovenaar uit Geistingen verwoordde het zo: 'Rozen zijn als kinderen. Als je ze wat extra aandacht geeft, krijg je dat later meer dan terug.' En als er één man weet hoe hij zijn rozen moet verwennen, dan is het Luc. Hij gaf me heel wat tips.

Jos Rogiers, de voorzitter van de rozenvrienden, vertelde me honderduit over de boeiende rozen-geschiedenis.

Hay Lintjes, de specialist in de kasteeltuinen van Arcen, leerde me rozen optimaal verzorgen.

Martin Vissers is mijn rozentovenaar. Hij creëert rozen met passie en haalde zijn wijsheid bij wijlen Louis Lens, de rozengod in binnen- en buitenland.

Met Jella Di Perna kletste ik over rozen, bakte en kookte ik de lekkerste rozenrecepten. Ook in haar ogen zag ik de rozensterretjes blinken, toen ze de geheimen van de roos ontrafelde!

Linda Van Looy, educatief medewerkster van het Vrijbroeck, vertelde honderduit over de rozen-bedoeningen in het prachtige domein.

Huguette raakte mijn ziel met haar prachtige verhaal over de *Rosa poustinia*.

Honderden vrouwen met vaart van de vrouwenvereniging KVLV kwamen bij ons in Opheers genieten van een rozenverwendag. Als kroon op dat werk ziet dit boek het levenslicht.

Ook Inge Van Damme, onze vormgeefster die het boek een magische sprankel gaf, en Heidi Verschaeve, onze uitgever, een dikke merci voor hun knap werk en goede raad. En dank je wel aan alle mensen die met raad en daad meewerkten aan het boek.

Dit geurige rozenboek(et) van ons allemaal willen we graag met jou delen, zodat ook jouw leven rozengeur en maneschijn wordt. En inspireert. Wedden dat je er blij van wordt?







ROZEN  
PROEVEN

*In mei ben ik niet meer te houden. Ik trek er dan altijd op uit om hondsrozen te oogsten. Dat werk gaat me echt goed af. Ik moet me telkens haasten, want de roosjes zijn zo weer weg. Ik hoor je al zuchten: 'Amai wat een werk, die kleine rozen!' Ik vind dat het nog wel meevalt.*

*Maar ik geef toe dat ik iets grotere rozen ook heel leuk vind! De Rosa rugosa bijvoorbeeld. Ik zoek onbewust naar de karmijnrode bloemblaadjes, hoewel de witte ook een heerlijke smaak achterlaten. Wat het verschil maakt? Donkerrode jam of siroop oogt anders dan bijna kleurloze! Mijn geluk kon enkele jaren geleden niet op, toen ik de Roserai de l' Hay, een familielid van Rosa rugosa ontdekte. Deze roos rook heerlijk en telde honderden bloemblaadjes. In een handomdraai had ik een volle pot rozenblaadjes die ik dolgelukkig mocht verwerken in mijn keuken. In principe kun je, volgens de meeste boeken, alle rozen in de keuken gebruiken, als ze maar niet bespoten zijn en goed ruiken. Daarmee ga ik niet helemaal akkoord. Elke rozensoort heeft een andere smaak. Geurrozen ruiken allemaal anders én ze smaken allemaal anders. Eerlijk gezegd: niet elke roos ruikt even lekker. En dan nog iets, ik verwerk geen gele of witte rozenvoetjes, de onderste delen van de rozenbladeren, want die smaken bitter. Gelukkig hebben de Rosa rugosa en Roserai de l' Hay geen witte bloembladvoetjes en hun smaak is onbeschrijflijk lekker. Maar de gustibus et coloribus non disputandum: smaken kunnen nogal eens verschillen! Ik weet ondertussen dat sommigen van een bittere toets houden. Dat zijn dan de liefhebbers van bijvoorbeeld sinaasappeljam. Ik vind dat die bittere smaak afbreuk doet aan het rozenparfum, maar ik heb ook alle begrip voor andere voorkeuren!*

## ROZENBLAADJES

\*\*\*

### Oogsten

Ik kan niet naar de bloemenwinkel voor een bos rozen die in mijn kookpot moeten terecht komen. Want ik weet dan nooit met welke producten die rozen behandeld zijn. Dus, ik moet zelf aan de slag. Ik pluk mijn rozen alleen op veilige plekken en niet langs drukke banen. Ik informeer me bij de eigenaar van de struiken of ze (gifvrij) behandeld zijn. Ik ruik eerst aan de roos, want *geen geur geen smaak*, hoe mooi de roos ook is. Wat ik nu ruik, proef ik later!

Ik pluk mijn rozen 's morgens, dan is het aandeel etherische olie het grootst en ruikt de roos beter. Eerst laat ik de dauw opdrogen. Want anders komen er tijdens het verdere droogproces bruine plekken op de rozenblaadjes.

Probleempje: als je alle rozen met bottel en al plukt, heb je geen bottels meer! Want die komen

uit de bevruchte rozen tevoorschijn. Hieronder alvast enkele recepten die ik al vaak heb uitgetoet. Heerlijk om te doen en fantastisch om te ... consumeren:

### Rozenblaadjesaftreksel

Ik maak een rozenaftreksel dat lijkt op rozenwater, maar de citroen die de smaak van de rozen beter tot zijn recht laat komen, maakt hier het verschil. Vroeger overgoot ik de rozenblaadjes met kokend water en liet ik ze een nachtje weken. Dat gaat vlug! Maar ik heb ondervonden dat je een beter aroma krijgt, als je de bloemblaadjes met citroenschijfjes (een kleine biocitroen op een liter water) ertussen, overgiet met *koud* water en ze eerst 24 uur laat *macérer* (= trekken). Ik doe ze dan in een neteldoek en knijp de bloemen goed uit. Van dit aftreksel maak ik jam, siroop of rozenwater. Of ik vries het in een literdozen in, totdat ik tijd heb om het te verwerken.





### Rozenblaadjesjam

1 liter rozenaftreksel  
 sap van 1 citroen: dat doet de rozensmaak nog meer tot zijn recht komen!  
 ½ kg geleisuiker (2+1): 2 hoeveelheden aftreksel en 1 hoeveelheid suiker

Ik doe de suiker bij het koude aftreksel en laat het aan de kook komen, tenzij het anders op de verpakking van de geleisuiker staat. Ik laat 3 minuutjes koken. Doe de hete jam in propere glazen bokaaltjes: vol tot aan de rand. Ik draai het metalen schroefdeksel erop en laat de potten op hun kop afkoelen. Zo sluit zich elke bokaal hermetisch af. Je kunt deze jam langer dan een jaar bewaren, zolang je het potje niet opent. De jampot die op tafel komt, bewaar ik in de koelkast: dan smaakt hij nog lekkerder. En ik gebruik kleine potten: dan proeft hij altijd fris. De rozenblaadjesjamsmaak is afhankelijk van de rozensoort. Als die smaak je niet bevalt, probeer dan eens een andere roos. Mijn lievelingsrozen zijn *Roserai de l' Haj* en *Rosa rugosa*.

### Bulgaarse rozenblaadjesgelei

De Bulgaren roeren 1 kg suiker door een kg rozenblaadjes. Niet echt mijn smaak, want ze doen er de witte bloembladvoetjes ook bij. Meestal moet de jam uren op een zacht vuurtje sudderen, tot hij siroperig wordt en als een dikke snottebel over een koud bordje loopt. Soms doen ze er een stukje boter in om het overtollige schuim, tijdens het kookproces, binnen de perken te houden. Deze rozenjam gaat dan in glazen potten, is voor sommigen lekker, maar ik vind hem mierzoet.

### Rozenblaadjesiroop

1 liter rozenaftreksel (zie hierboven)  
 ½ kg witte suiker  
 sap van 1 citroen

Ik breng alles tot aan het kookpunt en neem de pot van het vuur. Ik giet de potjes boordevol en zet er een metalen schroefdeksel op. Deze siroop kun je ook een jaar bewaren, zolang het potje gesloten blijft. Eens open blijft hij nog ongeveer drie weken goed.

Naargelang van de stemming giet ik op een bodempje siroop water, wijn of jenever in een glas. Deze siroop doe ik soms in een plastic ijsblokzakje. Ik giet er dan water bij om er ijsblokjes van te maken. Dan kan ik later een bolletje uit de zak in een drank duwen of in een andere lekkernij. Vinaigrette smaakt lekker zoetzuur, als ik er wat rozensiroop bij doe. Yoghurt, roomijs, pudding en rijstap ... met een siroopje erop smaken ... kei-mega-super-extra-lekker.

### Rozenblaadjesazijn

Ik doe rozenblaadjes in een pot en overgiet ze met natuurazijn. Ik laat ze een week trekken en zeef er dan de bloemblaadjes uit. Met deze azijn maak ik heerlijke vinaigrettes.

### Rozenblaadjesolie

Ik doe drie maatbekers van 1 liter vol met goed geurende, verse, onbespoten rozenblaadjes, giet er een halve liter druivenpittenolie over en laat enkele dagen trekken. Dan zeef ik de blaadjes eruit. Deze olie geeft een mysterieuze, verfijnde smaak aan o.a. vinaigrettes.

### Rozenblaadjesboter

Ik koop *goede* (echte, geen margarine) boter en laat die mals worden. Ik roer er zoveel rozensiroop onder als de boter kan opnemen. Dan mix ik onbespoten, gedroogde rozenblaadjes onder de boter. Soms gebruik ik ook verse, in heel fijne reepjes gesneden, rozenblaadjes in plaats van gedroogde. Ik laat de boter even opstijven, maak bolletjes en rol de boter in fijngesnipperde rozenblaadjes. Ik laat de boter verder opstijven



en serveer ze op ijs in een kommetje. Heerlijk op high-teabroodjes of in boterroom (= crème au beurre).

### Rozenblaadjessuiker

Ik doe witte riet- of kristalsuiker twee vingers hoog in een blender en voeg opnieuw twee vingers hoog onbespoten, goed geurende rozenblaadjes erbij, zonder de bittere gele voetjes. Ik mix alles goed door elkaar. Ik herhaal dit procedé tot ik de gewenste hoeveelheid heb en gebruik de suiker onmiddellijk bij o.a. aardbeien, appel- en perenschijfjes of yoghurt.

Als ik hem wil bewaren, droog ik de suiker door hem vingerdik op een bakblik te gieten. Ik laat hem drogen in een warme luchtoven bij 40 °C tot de suiker helemaal droog is. Dat kan soms een dag duren. Op een radiator duurt het droogproces nog langer. Dan maak ik de suiker los met mijn vingers en giet hem in een glazen pot die ik in een donkere kast zet. Deze suiker kan ik een jaar lang gebruiken.

### Rozenblaadjeszout

Op dezelfde manier als rozensuiker, maar dan met zout. Ik gebruik dit zout voor o.a. feestelijke aardappels, eitjes, witte saus. Het donkerrode rozenzout geeft een vipeffect aan je gerechten!

Verrassende en lekkere rozenknopjespickles: ik pluk nog helemaal gesloten kleine rozenknopjes,

het liefst zo'n 250 gram. Ik was ze en vul potjes halfvol met deze knoppen. Dan los ik 250 gram witte suiker op in 0,5 liter rozenazijn (zie hierboven) en verwarm ik de mengeling. Ik giet de hete azijn over de knoppen tot het potje tot aan de rand vol is en zet het schroefdeksel erop. Dan laat ik het omgekeerd afkoelen.

Deze rozenknoppen zijn heerlijk bij rijst en andere gerechten die een zoetzure toets vragen. Vergeet niet dat azijn het metalen deksel na een tijdje aantast. Daarom doe ik eerst een stukje plasticfolie over de rand van het potje en draai dan het schroefdeksel erop.

### Rozenblaadjespesto

100 g rozenblaadjes  
3 dl zonnebloemolie  
2 teentjes knoflook  
100 g Parmezaanse kaas  
zout en peper naar smaak

Ik doe al deze ingrediënten in een vijzel en stamp ze goed door elkaar. Ik gebruik het liefst zeezout, dan kan ik de rozenblaadjes beter kneuzen.

Ik meng alles, soms in een elektrisch molentje, maar dan is de uiteindelijke smaak niet zo rijk. Ik gebruik deze pesto, net zoals de basilicumpesto, bij zomerse slaatjes en smeersels. Hij smaakt lekkerder, als ik hem eerst een nachtje in de koelkast laat trekken.



### Rozenblaadjespoeder

Dat maak ik van gedroogde rozenblaadjes. Ik droog onbespoten rozenblaadjes op een donkere, warme en luchtige plek. In de warmeluchtoven of een speciale droogmachine kan het ook. Als de blaadjes helemaal droog zijn, bewaar ik ze in een bruine zak. Ik maal de blaadjes in een elektrisch molentje, doe het poeder in een strooivat en strooi het rozenpoeder over mijn gerechten, als ze écht absoluut top moeten zijn.

### Rozenblaadjescake

120 g malse boter  
 80 g suiker  
 120 g zelfrijzende bloem  
 2 eieren  
 een handvol fijngesneden rozenblaadjes om in het cakedeeg te roeren  
 dezelfde hoeveelheid om op het cakedeeg te strooien  
 voor de cake in de oven gaat  
 een borrelglas rozenwater uit de handel of rozenaftreksel (zie hierboven)

Ik doe de boter in een kom en voeg er suiker bij. Ik klop die mengeling met de haken van een mixer tot een homogene massa, en voeg de helft van de bloem en een ei erbij. Dan mix ik alles goed door elkaar. Nu komen de andere helft van de bloem en het tweede ei erbij. Ik roer de eerste hoeveelheid rozenblaadjes eronder en strooi wat

haverhoutvlokken op een beboterde taartvorm. Nu leg ik met een pannelikker hoopjes deeg in de taartvorm en strijk ik die hoopjes glad. Ik strooi de andere rozenblaadjes over de cake en laat deze taart gedurende 30 minuten bij 180 °C bakken. Deze hoeveelheden maal drie en mijn braadslede ligt vol. Laat dan die ongeveer 20 hongerige personen maar binnenvallen!

### Zandkoekjes met gedroogde rozenblaadjes en rozenwater

150 g bloem  
 100 g harde boter  
 1 eierdooier  
 75 g bastaardsuiker  
 1 snuifje zout  
 1 geraspte schil van een citroen  
 fijngesneden goed geurende, onbespoten, donkere, verse of gedroogde rozenblaadjes  
 1 koffielepel rozenwater

Ik doe de bloem, de suiker, het zout, de eierdooier, het rozenwater en de geraspte schil in een kom. Ik snijd de boter in stukjes en doe er de stukgesneden rozenblaadjes bij. Dan kneed ik dit alles snel tot een deeg dat ik, verpakt in folie, een uurtje in de koelkast laat dutten. Van het stijve deeg snijd ik nu gemakkelijk plakjes. Die leg ik op een bakplaat. Ik strooi er fijngemalen rozenblaadjespoeder op (zie hierboven).



## ROOSJESAPPELTAART

*taartendeeg (kant-en-klare zanddeeg bijvoorbeeld)  
rozebottelconfituur 4 à 5 appels met rode schil  
citroensap  
gesmolten boter  
suiker  
rozenblaadjesconfituur*

Ik rol mijn taartendeeg uit en leg het op bakpapier in de taartvorm. Ik vul de bodem met rozebottelconfituur en zet de taart in de koeling. Ondertussen maak ik de appels schoon: ik was ze en snij ze naast het klokhuis af. Met de mandoline snij ik fijne schijfjes.

Ik besprenkel ze met gesmolten boter, suiker en citroen. De schijfjes gaan één minuut in de microgolf op maximum, dan laat ik ze koelen en daarna microgolven ze nog een halve minuut om ze soepel te krijgen. Ik rol ze nu op tot roosjes en zet ze in de rozebottelconfituur. De gaatjes vul ik op met kleine roosjes. Ik zet de taart gedurende 30 minuten in een warme oven van 180 °C. Ik smelt ten slotte rozenblaadjesconfituur en druppel die over de warme appelroosjes. Ik laat ze afkoelen, roep Marcel en serveer. Ik scoor onmiddellijk een nieuwe reeks heel goede punten!

Ik zet de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven bij 150 °C en bak de koekjes 8-10 minuten. Hoe dunner de koekjes, hoe sneller ze klaar zijn. Ten slotte laat ik de koekjes 1 minuut afkoelen op de bakplaat en leg ik ze met een pannenkoekenmes op een plat oppervlak. Even later komen de kleinkinderen binnen en zijn de koekjes in een handomdraai op, waarna ze van puur plezier het huis op stelten zetten ...

### Rozenblaadjessiroop met kwark

200 g room om op te kloppen, euh ...  
met de mixer natuurlijk!  
200 g vette kwark (platte kaas). Magere kaas kan ook, maar dan krijg je een iets zuurdere smaak.  
5 blaadjes gelatine (1,6 g)  
1 kop rozenblaadjessiroop  
1 zakje vanillesuiker  
3 eetlepels suiker

Ik laat de gelatine in water weken (zie instructies op de verpakking) en los hem daarna op in de lichtjes opgewarmde rozenblaadjessiroop. Ik klop de room stijf, doe die bij de platte kaas (kwark) en voeg er de opgeloste gelatine, samen met de suiker aan toe. Dan giet ik alles in een bakvorm en laat opstijven. Ik serveer met rozenblaadjessiroop en werk af met verse rozenblaadjes.

### Rozenblaadjesmarsepein

250 g gemalen amandelen  
250 g gezeefde poedersuiker  
enkele druppels citroen  
2,5 eetlepels rozenbladsiroop  
1 eiwit

Ik doe alles in een kom en roer goed. Ik maak kleine bolletjes en leg ze op een bakblik, dat ik afdek met antikleefpapier. Is je marsepein te vochtig, zet hem dan even in de warmeluchtoven bij 40 °C. Ik steek dan altijd een kurk van een fles lekkere wijn tussen de ovendeur, zo kan het vocht



ventileren. Nodig je fantastische partner uit en ledig de fles, terwijl je marsepein gaart. Dat is wat ze noemen het nuttige aan het lekkere paren!

## ROZENBOTTELS

...

Je kunt de bottels van wilde rozen verwerken tot siroop of jam. Ik zet ze soms zoetzuur op tafel. Of heb je liever rozenbottelthee? Als je zelf geen bottels hebt, kun je toch aan de slag! Koop dan gedroogde rozenbottels in een natuurwinkel of apotheek. Neem het liefst bottels met pitten. Die zijn goedkoper. En jam met pittenbottels wordt vlugger dik.

### Rozenbottelaftreksel

Ik pluk mijn bottels van de wilde roosjes op mooie, rustige plekken, dus niet naast een drukke baan. Vind je zo geen omgeving? Kom dan naar Opheers! Er zijn hondstroos-, egelantier- en Japanse rimpelrozenbottels: kies maar! Ik was de bottels en hak ze met een mixer die dit zware werk aankan. Je kunt de bottels ook stuksnijden, maar dat is niet van de poes. Vooral de kleine hondstroosbottels zijn soms hard. De pitjes mogen bij het vruchtvlies blijven. Ik overgiet alles met water tot de bottels onder een drie centimeter dikke waterlaag snorkelen, laat ze even tot aan het kookpunt komen en draai het vuur dan uit. Ik laat ze een nachtje zwemmen en doe dan alles door een neteldoek.

### Rozenbottelsiroop

Ik neem 1 liter vocht en doe er 0,5 kg rietsuiker bij. Ik laat alles even opkoken en giet goed gespoelde glazen bokaal boordevol. Een geut van deze siroop is reuzelekker bij een glas rode wijn of glühwein. Natuurlijk kan de rozenbottelsiroop ook op ijs, yoghurt, pudding, pannenkoeken en cake. 's Anderendaags moet je dan wel gaan joggen!



### Rozenbotteljam

Als ik een geleermiddel bij het rozenbottelvocht en de suiker doe, kan ik er ook jam van maken. Ik doe daarvoor bij 1 liter koud aftreksel ½ kg geleisuiker (2+1) en laat 3 minuten koken.

### Rozenbottelperenjam

Als je echt eens duizend-bommen-en-granaten-lekker uit je rozenhoek wilt komen, dan MOET je gewoon rozenbottelperenjam maken! Peren hebben, verwerkt in jam eerder een fletse, niet-veelzeggende smaak. Maar, lieve lezer en lieve lezere, ik heb goed nieuws voor jou! Verwerk die peren eens met rozenbottels tot jam! Mama mia! Deze heel recente uitvinding van mij heeft ons huwelijk nog vijftig procent verbeterd. En we scoorden al tegen 100 %. Mijn man gaf tot voor kort zijn leven voor sleedoornjam. Nu doet hij dat met nog meer overtuiging voor rozenbottelperenjam. Doe van deze jam bij zijn boterham met paté of kaas, giet het over zijn pudding, of voeg het bij zijn ochtend-havermout-en-noten-pap ... en je mag hem vragen wat je wilt! Ik toch ... Als hier in huis zo'n pot opengaat,



dan is het feest! Dus begin er maar aan:

700 g peren in gemillimeterde blokjes  
 300 g halve ontpitte rozenbottels  
 sap van 1 citroen  
 ½ kg geleisuiker (2 plus 1)

Ik doe de peren en het citroensap, samen met de rozenbottels in een kookpot en giet er onmiddellijk de suiker over. Ik laat 3 minuutjes doorkoken en giet de jam dan in potjes. Lekker en mooi om te zien hoe de rozenbottels de perenstukjes verleiden ...

#### TIP

- > De Japanse rimpelroos (*Rosa rugosa*) verwerk ik het gemakkelijkst, want die is zacht van structuur. Ook de hondsroos (*Rosa canina*) maakt de perenjam heel lekker. Deze hardere bottels snijd ik het gemakkelijkst met een snoeischaar in tweeën.

#### Rozenbottelzoetzuur (rozenbottelchutney)

Ik was mijn rozenbottels (het liefst hondsroos- of

egelantierbottels) eerst grondig. De *Rosa rugosa* bottel is dikker, maar die moet je op tijd verwerken, anders wordt de bottel te plat van structuur en is het een helse klus om te klaren. Ik doe de kroontjes en de steeltjes eraf.

Snijd de rozenbottels in tweeën en haal de pitjes eruit. Ik gebruik die pitjes later voor thee! Zie hieronder.

Dan was ik de pittenvrije stukjes goed af. Ik zet ze net onder water en laat ze 10 minuutjes op een zacht vuurtje koken. Ik giet het water af, maar kieper het niet weg. Want ik neem nu twee kopjes van dat vocht en doe er één kop wittewijnazijn bij. Ik overgiet hiermee de rozenbottels en weeg alles. Ik doe er dezelfde hoeveelheid suiker bij en laat het geheel weer zachtjes aan de kook komen. Ik laat het vocht verdampen tot ik de gewenste sapdikte heb. Dat kan een uurtje duren, maar ik heb ... engelengeduld: zennnnnn!

#### Rozenbottelthee

Ik pluk de bottels, was, kneus en droog ze in bijv. kartonnen botervlootjes. Soms doe ik eerst alle kerntjes eruit, maar dat hoeft niet. Nu neem ik er een theelepeltje van, overgiet ze met een kop kokend water, laat 15 minuten trekken en geniet van mijn thee. Weet wel dat rozenbottels veel van hun waardevolle stoffen (vitamine C) verliezen, als ze ouder dan een jaar zijn.

#### Rozenbottelpittenthee

Ik maak soms thee van alleen maar de pitten. Die verzamel ik als ik rozenbottelzoetzuur maak. (Zie hierboven.) Ik droog de pitten en bewaar ze op een droge plek. Ik kneus ze in een vijzel, giet er kokend water op en laat ze 15 minuten trekken. Ik zeef de pitten uit de thee en serveer hem met een schijfje sinaasappel. Deze thee is goed tegen oedeem, reumatische aandoeningen (arthritis, artrose, jicht) en tijdens voorjaars- of reinigingskuren. Hij voorkomt nier-, gal- en blaasgruis, en verlaagt de bloedsuiker bij ouderdomsdiabetes.

A close-up, macro photograph of a pink rose petal. The petal is the central focus, showing its delicate texture and the way light catches its edges. The background is a soft, out-of-focus pink, creating a monochromatic and romantic atmosphere. The text 'ROZEN VOELEN' is overlaid in the upper right quadrant in a clean, white, sans-serif font.

ROZEN  
VOELEN

**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

**tekst** Daniëlle Houbrechts ([www.kruidjes.be](http://www.kruidjes.be))

**fotografie** Stijn Verdickt  
(behalve p. 97: Martin Vissers)

**grafische vormgeving** Inge Van Damme ([www.ingedingen.be](http://www.ingedingen.be))

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015  
D/2015/45/207 – NUR 450-420  
ISBN: 978 94 014 2457 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.