

# Klitrose



Latin: *Rosa pimpinellifolia* Engelsk: Burnet rose

## Vidste du ...

at hybenerne fra klitrose tidligere blev brugt til syltetøj, marmelade og vin, og at de er meget velegnede til fremstilling af kryddersnaps?

## Udbredelse:

Klitrose er udbredt i store dele af Europa og Asien. I Danmark er den naturligt forekommende langs Vestkysten samt enkelte steder ved Limfjorden.

## Udseende:

Arten kan blive op til 1 m høj og er en rigt småtornet busk. Tornene er spinkle, rette og nåleagtige og sidder meget tæt op ad skuddene. Klitrose danner et dybtgående og forgrenet net af underjordiske rodudløbere og er velegnet som sandbinder.

Blad: Løvet er mørkegrønt med mat overside og ofte rødlig rand. Bladene er ulige fannede og har mange småblade.

Blomst: Klitrose har hvide og velduftende blomster, der blomstrer i juni/juli.

Frugt: Hybenerne er små, ca. 1 cm, brunlig-sort, og de bliver siddende på busken til langt hen på vinteren. De modnes i september/oktober måned.

## Voksested:

Klitrose er meget lyskrævende og tåler ikke at blive overvokset. Arten er specielt velegnet til meget tørre sandjorde. Den tåler salt, men er ikke robust over for vind. Findes vildtvoksende i de vestjyske klitter og klitheder, hvor den lokalt kan forekomme i store tætte krat, men oftest finder man den i smågrupper og klynger spredt i landskabet.

Den enkelte plantes højde afspejler nøje læforholdene på voksestedet, idet skuddene kun rager ud af vegetationslaget hvor der er meget læ, f.eks. bag småklitter og ene-og havtornbuske. Der hvor den har etableret sig meget åbent, bliver skuddene sjældent over 0,5 m og oftest kun 20-30 cm høje, mens den under mere beskyttede forhold, f.eks. på indlandslokaliteter, kan blive op til 1,5 m.

## Anvendelse:

Kan anvendes som kantplante og sandbinder på tørre sandjorde. Med sine store, hvide blomster og sortrøde hyben er klitrose et smukt indslag i klitfloraen. Den er en særdeles velegnet kandidat til plantning i de kulturpåvirkede områder i klitten og klitheden, især langs den jyske vestkyst og i Limfjordsområdet. Særligt de mange sommerhusgrunde i klitten kunne have glæde af arten, da den samtidigt er en effektiv sandbinder og et godt alternativ til den aggressive rynkede rose. Den er nem at dyrke og kan forynges ved slåning. Den anvendes også hyppigt i haver og parkanlæg i byerne. Hybenerne blev tidligere brugt til syltetøj, marmelade og vin, og de er meget velegnede til fremstilling af krydderbjesk.

## Klitrosebjesk

Recept:

Der skal bruges et syltetøjsglas fyldt mellem  $\frac{1}{3}$  og  $\frac{1}{2}$  med modne hyben, som har været frosset i mindst et døgn. Klitrosehybenerne optøes i Brøndum klar akvavit og henstilles til trækning i 3-4 uger eller lidt mere. Der prøvesmages efter 3 uger.

Farven er dyb rød, rubin, og bjesken kan drikkes straks med sin friske hybensmag, men også lagres, hvorved smagen bliver mere afrundet og fyldig. Kan fortyndes efter smag

Hvis man vil have en essens skal den trække i 3-4 måneder. Den skal fortyndes 3-4 gange.

## God fornøjelse

Bjeskhilsen Peter Næser

