

Sorbus aucupária - "Sheerwater Seedling" Almindelig røn

Tirsdag d. 23. oktober 2018 er der plantet en Sorbus aucupária – "Sheerwalter Seedling" på det grønne fællesområde ved Bredesvinget.

Almindelig røn er et lille træ (op til 15 m) eller en stor busk med flere stammer og har sandsynligvis vokset i Danmark så længe der har været træer i landet. Den indvandrede, da isen trak sig tilbage efter sidste istid for 10.000 - 15.000 år siden.

Sheerwater Seedling



Træet har en oval tæt krone og blomstrer i slutningen af maj. Blomsterne er små og hvide. De sidder i store hvide halvskærme.

I løbet af sommeren udvikler frugterne sig.

Det er orangerøde bær (bæragtige kerne-frugter) som hver indeholder tre frø. De er i samme familie som æbletræet – kernefrugtfamilien.

Rønnebær er vigtig føde for mange fugle og dyr i løbet af efteråret og vinteren.



Rønnebær-æblegele

500 g. rønnebær
500 g. umodne æbler
4-5 dl. vand
Til hver liter siet saft: 1 kg. sukker 1 tsk. flydende atamon

Skyllede rønnebær og vaskede, ituskårne æbler varmes langsomt med vandet under låg og koges, til saften træder ud. Mosen hænges til afdrypning i saftpose natten over.

Saften måles og bringes i kog. Sukkeret røres langsomt i, mens saften koger. Geleen koges til saftdråberne falder tungt fra skeen. Skummes og tilsættes atamon. Geleen hældes op i atamonskyllede glas der lukkes dagen efter.



Barken er lysegrå og glat med porer. Bladene er matgrønne og bladformen er det man kalder uligefinnet.

Bladene springer ud i midten af april. Og de falder af sidst i oktober. Fine orangerøde høstfarver.

Rønnebær-æblekompot

500 g. rønnebær
500 g. æbler
5 dl. vand
1000 g. sukker

Skyl rønnebærerne i koldt vand. Lad dem dryppe af og rib dem for stilkene. Lettes med en gaffel. Skræl æblerne, fjern kernehuset og skær dem i både.

Kom rønnebær, æbler og vand i en gryde. Lad det koge for svag varme uden låg i 8-10 minutter.

Tilsæt sukker og lad frugten koge yderligere 8-10 minutter. Rør ofte i gryden, så kompotten ikke brænder på.

Tag gryden fra varmen og skum eventuelt.

Hæld kompotten i glas eller krukker og bind straks til med syltepapir eller dobbelt pergamentpapir eller luk med tætsluttende låg.