

Ronde rode rozenbottels

Het is wel zomer, maar neigt al naar herfst. Overal zijn rozenbottels aan het verkleuren. Van groen naar oranje, rood, purper of zelfs zwart. Kleurige rozenbottels horen bij de herfst.

Iedereen weet wat een rozenbottel is? De vrucht van een roos toch? Ja en nee. Officieel, dus voor biologen, is een rozenbottel een vlezige **schijn**vrucht.

Na de bloei zitten de kleine vruchtjes op een schotelvormige bloembodem. De randen van de bloembodem gaan omhoog uitgroeien, verdikken en raken elkaar uiteindelijk bovenaan. De echte vruchtjes, die wij zadjes noemen, zitten binnenin. Het lijkt een beetje op wat bij de aardbei gebeurt. Daar verdikt de bloembodem ook, niet als een schoteltje, maar in zijn geheel en wordt rood. De kleine bruinige pitjes aan de buitenkant zijn de eigenlijke vruchtjes.

Snappen jullie het nog? Hoeft niet hoor! Maar ik nodig jullie uit buiten bij een rozenstruik die nog bloeit te gaan kijken of je mijn uitleg in het echt kan zien en dan snap je het onmiddellijk.

Rozenbottels zijn bekend om de rijkdom aan vitamine C en om de lekkere sapjes en jam die je ervan kan maken. Dat klopt helemaal. Maar ... denk niet dat elke rozenbottel op elke plek goed te eten is. De rozenbottels van bepaalde rozensoorten zijn heerlijk om te verwerken, nooit rauw eten. Maar ook die moet je niet van struiken naast een drukke weg plukken. Beter is te plukken op een plek ver van wegen waar veel rozen groeien. Want ook vogels houden van rozenbottels en die hebben ze nodig om de winter door te komen. Dus pluk altijd maar een klein deel.

In Leiderdorp zijn er plantsoentjes en bermten met de Japanse bottelroos, ook wel Japanse rimpelroos genaamd. De tweede naam doet de plant recht. De bloembladeren zijn meestal wat gerimpeld en de struik komt oorspronkelijk uit Azië. Dat weet ie al lang niet meer, want hij voelt zich ook in Nederland in het wild thuis en verdringt bij voorbeeld in de duinen inheemse rozensoorten. In het wild gaat deze roos dus mogelijk bestreden worden. Dan kunnen wij beter nu nog de grote, ronde, eetbare, oranje tot rode rozenbottels oogsten.

Je gebruikt niet de rozenbottel met inhoud. Alleen de vlezige buitenkant (die schijnvrucht dus) gebruik je. De binnenkant, dat wat de echte vruchtjes zijn, maar wat wij zaden noemen, gebruiken we niet. Zaai die maar in jouw tuin.

Op die "zaden" zitten haartjes die je niet binnen moet krijgen of op de huid leggen. Niet voor niets wordt er jeukpoeder van gemaakt. Als pesterige jongetjes legden we die wel eens in de nek van meisjes. Eigenlijk een soort marteling. Maar we kregen aandacht!

In het Frans heten rozenbottels "gratte-cul". Vertaald betekent dat "kontkrabber". Als die haartjes in jouw jam of drankje zitten krijg je jeuk aan het begin én eind van het spijsverteringskanaal. Niet prettig. Verwijderen dus!

Ton Gordijn