

Rosal silvestre (Rosa canina)

Planta arbustiva de hoja caduca. Muy rústica



Hoja



Flor



Fruto



Semilla



La multiplicación por semillas requiere tenerlas a remojo e incluso estratificarlas antes de la siembra.

También se propagan por esqueje de ramas de madera dura en otoño o de madera blanda en verano.

Propiedades del escaramujo

Las partes interesantes de esta planta son los pétalos de la flor y el fruto.

Los pétalos se recogen antes de abrirse la flor y se secan al sol sobre una tela al aire y guardarse en un recipiente hermético.

El fruto se recoge en otoño cuando esté bien maduro y se separa la parte roja de la semilla y los pelillos que la protegen. Lo que se utiliza es la parte roja. Esta parte contiene entre 10 y 15 veces más vitamina C que los limones. Por ello se utiliza para la anemia y el resfriado en forma de jarabe y también se utiliza para aliviar el dolor de garganta.

Tanto el fruto como los pétalos de flor evitan el estreñimiento.

Para relajar los nervios que atacan al sistema digestivo se utiliza la infusión de pétalos de flores.

Formas de usos

Infusión de pétalos: una cucharadita de pétalos de rosa seca en una taza de agua caliente.

Los frutos se pueden consumir crudos quitando las semillas y las vellosidades que las recubren.

Jarabe de escaramujo o mermelada:

Ingredientes: 1 litro de agua; 200 gr. de azúcar; 250 gr de escaramujo; una piel de limón.

Se lavan bien los escaramujos y se ponen a hervir en un litro de agua a fuego medio durante 10 min. Una vez cocidos se pasan por un pasapuré para quitar las semillas y extraer todo su jugo. Con ello caliente se añade el azúcar para mezclar y calentar otros 2 min para que se funda.

Conservar en tarro de cristal.