



NYPON. *Rosa canina* 'Kiese', ett säkert kort bland höstnyponen. Ett av de mest dekorativa.



SÖTA ROSOR. Buskrosen 'Smarty', inte med nämnvärda nypon, men fin ändå.

Plantera & skörda NYTTIGA NYPON

Nu kommer den andra vågen i rosenträdgården – nyponen.
Vackra, varierade och extremt nyttiga. Laga klassisk nyponsoppa, smörgåsgott eller saft till glassen.

TEXT LISA ISING FOTO PERNILLA BERGDAHL

Få växter har två höjdpunkter, men dit hör definitivt de gammaldags rosorna. En som har tagit dem till sitt hjärta är Ann Persson på Österlen. I sin trädgård har hon samlat flera hundra sorters rosor – många av dem bara för de fina nyponens skull.
– Att rosorna har en ny föreställning efter sommaren är en fantastisk rikedom. Jag tycker absolut att nyponen ska spela roll när man väljer ros. De står ju för den andra ”blomningen”!

HÄR HAR NATUREN slösat med kreativiteten och skapat en mängd variationer på nypontemat: korallfärgade, djupt lackröda, mörkt bordeaux, svarta och till och med gröna. De största nyponen är stora

som golfbollar 'Scharlachglut', de minsta kapris-små som till exempel multifloran 'Maria-Liesa'. Det finns nypon som är runda, ovala, platta... Vissa ser ut som små augustipäron, en del som fuchsia-droppar, andra som miniatyrlykter. De märkligaste av dem alla är igelkottsrosen, alldeles gröna och taggiga, därav namnet (på engelska blev det Chestnut Rose).
FEMTON ÅR HAR det tagit Ann och hennes man att förvandla en alldaglig lantbruksträdgård av gräs och grus till ett rosenparadis – över fyrahundra sorter fördelade på 4 000 kvadratmeter.
Framför allt har hon satsat på robusta och gammaldags sorter. Här växer tuffingar som klarar den ständiga skånska snålblåsten: vresrosor, nyponrosor

Ann Persson älskar att botanisera bland alla de olika sorterna och använder nypon både som dekoration och i köket.



Ann Persson
Ålder: 53.
Familj: Maken Allan, sonen Anton, 28, och dottern Alicia, 25.
Bor: Glemmingebro i Skåne
Gör: Sjukgymnast och kors-ordskonstruktör.



SKÖRD. Sekator och handskar är bästa utrustningen när nyponen ska sköras.

Tänk på det här

- **ROSOR.** Ta hänsyn också till nyponen när du väljer rosor till din trädgård. De står ju för den "andra blomningen".
- **MATNYPON.** Tänk på att de bästa matnyponen är de enkla, robusta sorterna som äppelrosor och vresrosor.
- **SOL.** Rosbuskar behöver god, något lerig jord. Mycket sol behövs så att nyponen mognar.
- **VISSNA ROSOR.** Vill du ha nypon på dina buskar får du inte knipsa bort vissna rosor.
- **MANDARINROS.** Om du bara har plats för en enda ros med vackra nypon så välj mandarinrosen *Rosa moyesii*.



SVARTA. *Rosa spinosissima* 'William III'.

och kanadensiska hybrider. Men också världsartister som 'Sissinghurst Castle', lokala Österlenrosor som 'Ola Fiskare' och 'Skeppar Henrikssons' doftros. Därtill enorma klängrosor, myskrosor, enkla vildrosor och flärdfulla madamner som bourbon- och Austinrosorna.

Men ganska snart upptäckte Ann alltså att de tjugiga rosorna hade en andra våg – och sedan dess har hon ett särskilt öga för nyponen.

– Titta på de här raffinerade nyponen, bordeauxfärgade ända ut i stjälkarna! utbrister hon och pekar på pimpinellarosen 'Poppius'... och se mandarinrosens nypon som genomgår en så spännande metamorfos, från gula, över orange och slutligen röda. Vem kan motstå dem?

BÄSTA MATNYPONEN HAR härdiga sorter som äppelrosor *R. rubiginosa*, den enkla nyponrosen *R. canina* eller vresrosorna, som i Japan kallas "strandtomater".

– Vresrosorna har tyvärr inte särskilt hög status i rosenträdgården; skräprosor som brer ut sig för mycket. Men det är lite synd, tycker Ann – för det är de som har de finaste matnyponen.

De allra flesta nypon är faktiskt ätbara – och de är en suverän vitaminkälla. En kopp nypon kan innehålla lika mycket C-vitamin som i 35-40 apelsiner. Den höga magnesiumhalten (hundra gram nypon innehåller nästan hela dagsbehovet) gör att de också anses förebygga depressioner.

FÖR DEN SOM vill ha nypon i höstträdgården är det vildrosor som gäller, det vill säga rena arter och deras nära släktingar. Pimpinellros, vresrosen, plummonrosen, mandarinrosen och igelkottsrosen är några exempel. Om man bara har plats för en enda ros med vackra höstnypon, då föreslår Ann 'Kiese' eller mandarinrosen *R. moyesii*.

Att lyckas med nypon är lätt. Det viktigaste är att jordmånen är den rätta och att nyponen får sol så att de mognar. Och glöm det där med att plocka bort vissna rosor – då blir det inga nypon!

Säsongen är lång och de tidigaste sorterna visar färg redan i månadsskiftet juli-augusti och i familjen Perssons trädgård finns det sorter som är fina ända in i februari. En av de mest långlivade nyponsorterna är Carolinarosen med röda, plattrunda frukter i klasar.

ANNS 10 FAVORITER



1 *R. forrestiana*

De carminröda nyponen är som vackrast i mitten av hösten, kring september.



2 'Scharlachglut'

En av de allra största nyponsorterna, med frukter stora som pingsibollar.



3 'Carolina'

Långlivade nypon som håller långt in på vintern.



4 'Webbiana'

Odlas för sina originella och dekorativa nypon i flaskform.



5 *R. helenae* 'Hybrida'

Översållas av små, orangeröda nypon, i stora klasar likt rosorna på sommaren.



6 'Dagmar Hastrup'

Ett av de bästa matnyponen, mognar tidig höst.



7 'Double white'

Ett bra komplement till de röda nyponen med sina svartblanka frukter.



8 *R. foliolosa*

Ett av de senaste nyponen med små frukter i oktober-november.



9 *R. davurica*

En bra nybörjarsort. Generöst med nypon redan från start.



10 'Fendleri'

Bra prydnadsnypon med ovalformade, orange frukter.



Vitaminkick! GOTT MED NYPON

Klassisk nyponsoppa, eller saft på nypon till glassen och nypongott till smörgåsen.

Här får du några enkla och goda recept.

Nyponsoppa på färska nypon

- ½ liter färska nypon
- 2 liter vatten
- 1 ½-2 kkp socker
- 1 ½ dl potatismjöl
- 75 g russin eller 100 g katrinplommon, lätt kokade
- 15 g sötmandel

- 1 Skölj nyponen väl och låt dem rinna av. Koka dem mjuka i vattnet, cirka 1,5 timme. Vispa soppan ofta under koktiden, för att få nyponen att gå sönder.
- 2 Passera dem och tillsätt sockret. Låt soppan koka upp och skumma. Red med potatismjölet, som du rör ut i en halv kaffekopp kallt vatten. Låt koka i 2 minuter, och skumma igen.
- 3 Tillsätt russinen/katrinplommonen. Servera med mandelbiskvier och lite vispad grädde.

FÄRSK SOPPA. Inget smakar som egen nyponsoppa. Koppen från Rågers Antik i Malmö.

SAFT. Nyponsaften är god att servera tjockflytande över vanilglass.



Nyponsaft

- 100 g urkärnade färska nypon
- 3 dl kokande vatten
- 1 dl socker

- 1 Snoppa nyponen och ta bort skaften. Dela dem och skrapa bort alla kärnorna med en vass kniv. Skölj väl.
- 2 Häll det kokande vattnet över de urkärnade nyponen. Täck över skålen och låt stå och svalna.
- 3 Sila det och häll över i en kastrull.

Tillsätt sockret och låt saften koka på svag värme tills den fått en tjockflytande konsistens. När den svalnat hälls den på väl rengjorda flaskor.

- 4 Den koncentrerade saften kan spädas med mineralvatten eller vanligt kranvatten och någon citronskiva. Kan också serveras tjockflytande över exempelvis vanilglass.



RIK PÅ VITAMINER. Nypongott till smörgåsen blir höstens mest C-vitaminrika pålägg.

Nypongott på smörgås

- ½ liter färska nypon
- honung
- bröd

- 1 Rensa nyponen. Snoppa och ta bort skaften. Dela dem och skrapa bort alla kärnorna med en vass kniv. Skölj väl.
- 2 Torka dem i svag ugnsvärme. Mal dem och blanda med lite honung, späd med lite kallt kokt vatten om det behövs.
- 3 Bred på smörgåsen. En tesked om dagen täcker hela vårt dagsbehov av C-vitamin.

