

Glem ikke roгна

Et sikkert tegn på at det er tid for Fossedager er at da står roгна og lyser med sine klaser av oransje bær. Fortsatt kan vi finne rogn som tuntre eller som et tre det blir hegnet vel om like i nærheten av tunet.

Den er kjent som et kulturtre fra meget lang tid tilbake. Navnet rogn kommer fra det norrøne «reynir» som har sammenheng med denne spesielle rødfargen. Trærne har glatt og blank bark, og har vinterknopper som er store og mørkfiolette med innbøyd spiss og hvite silkehår. Rogna blomstrer sent på våren, i juni, er gulhvite av farge og sitter i karakteristiske halvskjermer.

Bærene modner i september og har som bildet viser en oransjerød farge. De smaker surt og bittert, men er mindre bitre etter at det har vært frost, og det skjer som regel før trost og annen fugl har tømt trærne.

Før, iallfall da jeg var ung, ble det plukket en del rognebær. Noe ble tørket, noe ble det laget et ganske surbittert syltetøy av, gjerne som med tyttebær, iblandet eplebiter, og noe ble til saft som nok ikke fristet en smågutt til inntak direkte fra flasken. Til det var blåbærsaft å foretrekke. Før, mens det ennå var tillatt med snarefangst, ble det samlet inn ganske store mengder med rognebær – de var en fristelse for rypene vinters tid.

Som syltetøy og gelé gir rognebærene en spesiell og særegen smak som passer spesielt godt til viltretter. Viltsausen kan gjerne krydres forsiktig med knuste rognebær, eventuelt sammen med einerbær.

I vinterskogen er roгна ettertraktet av elgen. Der det er rogn, er det ofte også elg. Den skaver lange strimler av bark og gumler det i seg. Det er en grunn til at roгна bør få stå der den vokser. En annen grunn er at bærene er vintermat for mange av skogens fugler.

Som ementre har roгна spesielle egenskaper som dessverre er i ferd med å bli glemt. Men glem ikke å ta godt vare på den verdifulle roгна i skogene våre.

Skogen er hovedtema under årets Fossedager i Sollia 1.-3. september.