

Aronia



Aronia melanocarpa

Vidste du ...

at Aronia også bliver kaldt Surbær og at Aroniabærret er fyldt med forskellige antioxidanter, vitaminer (karoten/provitamin A, B2, B6, B9, C og E) og mineraler (jern, molybdæn, bor, jod, calcium). Aronia har en gunstig indvirkning på hjerte, blodkar og diabetes og er samtidig bakteriedræbende og styrker immunforsvaret.

Udbredelse:

Slægten **Surbær** (*Aronia*) er udbredt i Nordamerika.

Udseende:

Løvfældende, lidt uregelmæssig busk, som kan blive godt halvanden meter høj, men man kan godt købe den opstammet. Så er den podet på en røn. Den er flot som vildvoksende hæk og god i et blandet bed.

Blad: Ovale blade og om efteråret får bladene smukke rødgyldne høstfarver.

Blomst: Om foråret står den med duftende, hvide blomster med rødlig støvdragere og de hvide blomster samlet i halvskærne.

Frugt: Frugterne er brune eller sorte med skarpt bittert-syrlig smag og kraftigt rød saft.

Voksested:

Vokser i skovbryn i en fugtigheds-bevarende jord.



Her anes den begyndende høstfarve på et enkelt blad.

Anvendelse:

Surbær er en frugtbusk, som på mange måder er undervurderet og stadig ukendt af mange. Det er synd, for det er en plante med mange kvaliteter. Som haveplante er den både en flot prydblade og en god frugtbusk, som både fugle og mennesker kan have stor glæde af. Fra august har den flotte, sorte, rønnebærlignende frugter. Frugterne kan bruges til mange ting. Man kan lave marmelade med f.eks. æbler og citron eller med storfrugtet blåbær og citron. Man kan også lave saft af bærrene. Endelig kan man i dag købe mælkedrik med surbær, og i Finland kan man købe vin lavet på surbær. Surbær er meget velegnede til fremstilling af krydderbjesk.

Aroniabjesk:

Recept

Der skal bruges ca. 2 dl Aroniabær, som har været frosset i mindst et døgn.

Aroniabær optøes i Brøndum klar akvavit og henstilles til trækning i 3-4 uger, hvorefter den prøvesmages. Den kan ofte trække lidt længere. Farven er dyb rød, rubin, og bjesken kan drikkes straks, men vinder ved lagring, hvorved smagen bliver mere afrundet og fyldig.

Kan fortyndes efter smag.

Hvis man vil have en essens skal den trække i 3-4 måneder. Den skal fortyndes 3-4 gange.

God fornøjelse

Bjeshilsen Peter Næser

