

Ingeborg Klemsdal

Kvinnelig pionér blant rosedyrkere

TEKST OG FOTO: UNNI DAHL GRUE
– med innspill fra Østfoldavdelingen ved Vera Vold, Kjell Kristiansen og Ola Larsen

Fra tiden før de gamle hageroser ble gjenoppdaget og Norsk Roseforening stiftet i 1982, var Ingeborg en generøs person med humor som delte sine kunnskaper og erfaringer med andre. Hun var sosial og spredte glede, fordragelighet og trivsel omkring seg. Ingen utpreget leder, men en nøkkelperson i arbeidet med å spre interesse og kunnskap om gamle hageroser i Norge.

Ingeborg fikk bokstavelig talt roser inn med morsmelken. Hun var født og vokste opp i Tune og fortalte at hennes barndomshjem var omgitt av en stor hage hvor det vokste mange gamle hageroser, blant dem flere sorter ukjente pimpinelleroser – kanskje foredlet i og spredt fra Skottland?

Dufter, farger og blomster skapte trolig gode sommerminner og en gryende planteinteresse. I barndomshjemmet var det tradisjon å servere rosepudding til juledessert, en variant av våre dagers pannacotta tilsatt rosesaft eller rosenolje.

Ingeborg giftet seg og ble bondekone og mor og hadde neppe mye tid til hagestell og planteinteresser midtveis i livet. Men trangen til å utforske, samle og dyrke planter ble trolig så sterk at den krevde utløp. Ingeborg søkte på egenhånd informasjon om innsamling og dyrking av gamle hageroser i aktuelle miljøer. Hun meldte seg inn i Nordisk Rosenselskab som en av de første i Norge. Hun fikk høre om Valdemar Pedersens registrering og innsamling av gamle og glemte hageroser. Han startet Rosenplanteskolen i Løve i slutten av1970-årene og nyintroduserte gamle hageroser i salgskatalogen sin, som bokstavelig talt ble en rosebibel for nyfrelste roseelskere. Ingeborg besøkte Valdemar Pedersen i Danmark og kjøpte roser for prøvedyrking og for å skaffe seg erfaringer som hun etterhvert delte med andre. Overvintring var klart en større utfordring da enn i dag med klimasoner på vikende front.

Ingeborg meldte seg tidlig inn i Norsk Roseforening. Hun deltok på møter, turer og hjalp til med gjennomføring av møter og årlige arrangementer. Foredrag, rosevandringer og samtaler med Arne Lundstad, vår eneste rosespesialist, ga nyttig påfyll og rosekunnskap. I hagen på gården i Varteig dyrket hun gamle urter, stauder og roser og utprøvde farger, former og teksturer og trivsel i samplantinger hos gamle og nye sorter og arter av prydplanter. Sammen med flere blomstervenner dannet hun en interessegruppe som samlet inn og ga bort eget overskudd



av planter for anlegg av tradisjonshager ved Borgarsyssel museum.

Ingeborg eksperimenterte med egne og andres roseoppskrifter for å utvikle enkle måter å framstille eller lage spiselige roseprodukter på. Hennes nesten poetiske oppskrift på duftende og aromatisk rosegelé gjorde det mulig for hvem som helst å lykkes.

På en rosetur til England bragte hun med noen glass som gave til vertsskapet, det vakte stor interesse og begeistring. Hennes demonstrasjon av framstilling av roseprodukter på NRFs rosekurs i begynnelsen av 1990-årene var alltid populære innslag.

Ingeborg var med og stiftet NRF avd Østfold. Hun var en flittig bidragsyter på foreningens arrangementer og hjalp til med å planlegge og anlegge rosehagen på Tomb. Kort tid før hun døde i år 2000 ble hun utnevnt som æresmedlem av Norsk Roseforening, en tittel hun virkelig hadde gjort seg fortjent til. Hun klaget aldri over helseproblemer, selv om hun kanskje ikke var så robust som vi trodde hun var.

Minner om Ingeborg vil alltid være forbundet med uventede hilsener i form av rosekort med hennes betraktninger om rosedyrking og rosegleder.

Ingeborgs oppskrifter på rosegelé og julepudding

«– En sommerdag, når solen skinner, tager man en kurv, går ut i sin have og samler usprøytede, duftende kronblade. Her må man prøve sig frem. – Enkelt sagt: Rosenes duft blir geléen smak. Sikkert finnes det en videnskapelig forklaring på dette. Deretfer går man inn og koker opp en viss mengde vann og slår dette over rosebladene. Efter et kvarter siler man kraften fra og tilsetter vinsyre. Farven kommer da nydelig frem. Hell rosevannet i en rustfri kaserolle, derefter sukker, kokes såvidt opp og tilsetter Certo. Varme, små geléglass eller andre passende skåler (helst klare) må da stå ferdige. Så steker man vafler, pisker litt krem og ber naboen over til en liten roseprat. Det siste er viktig.

Rosa roser gir lys gelé og passer til kaker. Røde roser gir en mørk gelé og passer til mørkt kjøtt. Særlig elg og dyrestek.

Geléen er meget holdbar. Enkelte vil nok synes at den blir i søteste laget, men med bruk av Certo må en ha den riktige tilmålte sukkermengde for at gelén skal bli stiv.

Så til oppskriften:

1 liter hårdt pressede roseblad overhelles 1 liter kokt vann. Siles.
Bland i 2 ts vinsyre og ca. 900 gr sukker. Kok opp. Ha i en flaske Certo.
Forhold: 2 dl saft og 300 gr sukker er bra. Bind over glassene«.

«Bestemors julepudding»
som ble servert 1. juledag:

1/2 liter melk
1/2 liter fløte kokes opp
3 ss sukker
5 klare og 2 røde plater gelatin bløtes
2 rosendråper (dryppes på en sukkerbit) fås kjøpt på apotek
– eller som jeg bruker: Smak puddingen til med
1–2 ss rosesaft av gelésaften.

UNNI DAHLE GRUE pensjonert landskapsarkitekt fra Ås, er selv en av pionérene i Norsk Roseforening Hun har vært aktivt med siden først på 1980-tallet, da hun også satt som varamedlem til styret. I alle år har hun på grunnlag av egne erfaringer med dyrking av gamle hageroser skrevet mange artikler til Rosebladet og andre publikasjoner og arbeidet for at slike roser skulle bli mer verdsatt og brukt også i vårt land. I de senere årene er hun godt kjent for Rosebladets lesere som selve motoren i arbeidet med roseregistreringen – for i finne igjen og redde gamle roser fra å bli utryddet.
Se også artikkel på side 60, ff.