

Duftende hager (Solfrid)

Skrevet av Budstikka

torsdag 09. august 2007 11:00 -

Duftende hager

- Hold deg til de gammeldage rosene, så lykkes du med rosedyrking. Det er rådet fra begge roseentusiastene TV. Budstikka har møtt.

Håken Holtan

Det skal nemlig handle om rosor, når Hagen i Hagen er tilbake med nye programmer etter sommerferien.

I torsdagens program får seerne får være med inn i to rosehager i Barum. En av dem tilhører Solfrid Avernsvæen på Stabekk. Solfrid er leder i Oslo og omegn roseforening, og deler av sine kunnskaper om rosor. Blant annet lager Solfrid sin egen rosegele.



Solfrid Avernsvæen på Stabekk møter vi i Hagen i Hagen". FOTO: TV 4/07/04. (BESTILBDET)



Solfrids

rosegele:

- 1 l. duftende kronblader fra rosor
- 1 l. kokende vann helles over
- Etter 1/2 time siles vænet av
- Kok opp med:
- 1 kg. sukker
- sitronsaft/sitronsyre

Tilsett tilsatt en flaske Certo, og hell over på varme glass.

SE TV BUDSTIKKA