



ÉGLANTIER

Rosa canina



Le port du végétal



Le tronc montrant l'écorce



Les bourgeons en hiver



Les bourgeons au printemps



Les feuilles



Les fleurs



Les faux fruits



Les fruits

Description du végétal : L'églantier est un arbuste vivace épineux pouvant atteindre 3 mètres de haut. Les nombreux aiguillons (épines) aident les tiges à s'accrocher à des supports et rendent les buissons impénétrables.

Les feuilles composées comprennent 5 à 7 folioles dentées et sont alternes.

Les fleurs ont une taille de 4 à 5 cm de diamètre, formées de 5 pétales de couleur blanc rose et d'un cœur jaune avec de nombreuses étamines.

Les fruits de forme ovale ont une couleur orange rouge, ils sont à maturité au mois d'octobre. Ces fruits ne sont pas les vrais fruits. Les vrais fruits sont les « graines contenues dans les faux fruits » : ce sont des akènes qui ne mesurent que quelques millimètres.

Maladies possibles du végétal : Il peut cependant souffrir, comme le rosier, d'une galle chevelue, dite *bédégar*, causée par un hyménoptère, le cynips du rosier.



Utilité du végétal pour l'Homme :

Les églantiers ou « rosiers sauvages » servent de porte greffes pour diverses variétés de rosier.

Les Grecs et les Romains utilisaient leurs racines contre la rage. Les cynorrhodons, base d'une tisane très populaire dans toute l'Europe centrale, sont *astringents* (Substance facilitant la cicatrisation et évitant

les diarrhées), diurétiques (substance facilitant l'élimination de l'eau), riches en vitamines A, B1, B2 et, surtout, C (de 0,5 à 1,7 g pour 100 g secs).

Une tasse de faux fruits (appelé cynorhodons) contient plus de vitamine C que 40 oranges.

Cette dernière leur confère des propriétés antiscorbutiques (substance permettant de lutter contre le scorbut : évite le manque de vitamine C), antiseptiques (substance permettant d'éviter l'infection d'une plaie), antigrippales.

Les semences, qu'on aura pris soin de recueillir après les premières gelées, sont sédatives ; infusées à 1-3 % elles combattent l'insomnie et se recommandent dans la nervosité, l'anxiété, les palpitations (ajouter un peu de pulpe pour obtenir une boisson acidulée).

On l'utilise aussi pour les circulations veineuses et pour le diabète (un peu) .

Recettes:

- Gelée de cynorrhodons :

Les fruits, **toujours récoltés après les premières gelées**, sont mis à cuire à feu doux dans une bassine de cuivre rouge avec à peu près le tiers de leur volume de bonnes pommes coupées en menus morceaux, arrosez d'eau à niveau.

Après 1/2 heure d'ébullition, passez le tout au presse-purée, jus et fruits éclatés.

La grille doit retenir les pépins et la majeure partie des poils. La purée obtenue sera tamisée au pilon ou pressée dans un linge fin, opérations qui doivent éliminer les derniers poils. Bien plus pratique, à ce stade, est le tamis à rouleau vendu en quincaillerie pour la fabrication de la gelée de groseilles : autour de son rouleau de bois, destiné à écraser les fruits, les poils s'amassent en feutre: le résultat est parfait.

Cuisez enfin le jus final avec au moins 750 g de sucre par kilo. Écumez.

Mettez en pot à chaud dès que la confiture "prend" au contact d'une assiette froide. D'un beau rouge sombre, cette confiture se garde parfaitement.

Date de la réalisation de la fiche : 15/01/2013 Nom de l'élève : POLLOSSE Anthony