



Foto: Ditte Ingerslev

## Plantevejledning

Plant din figen, hvor den har plads til at brede sig. Tænk gerne lidt frem i tiden. 'Røsnæs' bliver på størrelse med et mindre paradisæble-træ.

En figen er nøjsom, men trives bedst på en solbeskinnet plads i en porøs og veldrænet muld. Kan klippes tilbage efter behov.

## Figen, *Ficus 'Røsnæs'*

Rigtbærende figen med nogle af de mest lækre, store, søde og smagfulde figner man kan tænke sig. De modner over en lang periode om efteråret.

Frugtkødet har en smuk bordeauxrød farve, hvis den vokser under tag fx vinterhave eller drivhus. På fri-land bliver farven mere lilla.

'Røsnæs' har store dekorative, matgrønne og letfiltede blade.

'Røsnæs' er fuldt hårdfør. Den kan ved ekstremt hårde vintre fryse lidt tilbage, men skyder så igen til foråret. Den årlige tilvækst bliver let en meter i plantens unge år.

'Røsnæs' stammer oprindeligt fra Jugoslavien. Den blev bragt til Danmark af en ivrig plantesamler for år tilbage og har groet mange år på Røsnæs, hvor der findes store, gamle, flotte eksemplarer.

'RØSNÆS'

'RØSNÆS'

'RØSNÆS'

'RØSNÆS'

'RØSNÆS'

## BAGTE FIGNER I HAVTORN

*(4 personer)*

150 g havtorn

100 g sukker

4-8 friske figner

50 g smør

50 g mandelsplitter

¼ l piskefløde

Kom havtorn og sukker i en lille gryde og mos bærrene lidt med en grydeske, så der kommer lidt væske til at opløse sukkeret med. Varm det forsigtigt op og lad det simre et par minutter. Skær et kryds i fignerne og tryk dem lidt sammen. Læg fignerne i et lille ildfast fad, der er smurt med lidt smør. Læg en klat smør i hver figen og hæld den lune havtornsirup ud over. Drys fignerne med mandelsplitter og stil fadet i ovnen ved 160 grader i 15 minutter.

Kan serveres med havtornkys.

Opskriften er hentet i Kim Gravenhorst's nye bog:

*"Havtorn, Desserter, kager og søde sager"*

Foto: Jacob Ljørring



***Ny dansk sort:***  
*Flere frugter, mere hårdfør*



**RØSNÆS**