



Églantin, Aglantier, Arbuste des galants, Herbe à la Vierge, Rosa-maria, Ronce des chiens, Épine sauvage, Rosier de chien, Rosier sauvage et évidemment Gratte-cul : voici de nombreux noms sous lesquels vous trouverez l'Églantier. Toutes les activités proposées dans cette fiche peuvent se faire avec toutes les espèces de rosiers sauvages et cultivés.

Les trésors d'Églantine



La cuisine d'Églantine

Les recettes à partir de l'Églantier (*Rosa canina*) sont nombreuses. Ses fruits, ses rameaux et ses fleurs se transforment et se mangent : miam ! Voici la recette de la **purée de cynorrhodons** (les baies de l'Églantier).

1 Nettoyez les fruits.
Ouvrez chaque baie avec la pointe de votre couteau afin d'enlever les graines et les poils.

2 Dans une casserole, couvrez les fruits, débarrassés de leurs graines et poils, avec de l'eau. Ajoutez une pincée de sel. Laissez cuire pendant 30 minutes environ à petit feu.

3 Passez les fruits par petites quantités dans un presse purée à grille fine. Vous obtenez votre purée de cynorrhodons.

Un conseil
Préparez votre purée et conservez-la en petits volumes pour en congeler une partie et en pasteuriser le reste. Vous pourrez ainsi l'utiliser pour diverses préparations tout au long de l'année !



Des cynorrhodons vidés de leurs poils et graines.

Matériel

- Des cynorrhodons encore fermes
- De l'eau
- Un presse purée
- Un couteau
- Une casserole

Vous pouvez utiliser cette purée dans de multiples recettes : ketchup, confitures, sirops, gelée, sorbets, tisanes, fond de pizza...

★ Le ketchup de cynorrhodons



Mélangez la même quantité de purée de cynorrhodons avec du coulis épais de tomates. Salez, poivrez, sucez et épicez selon votre goût !
N'oubliez pas de stériliser vos petits pots pour pouvoir les conserver.

Matériel

- De la purée de cynorrhodons
- Du coulis épais de tomates
- Sel, poivre, sucre, épices
- De quoi stériliser

★ La crème à tartiner

Matériel

- 150 g de purée de cynorrhodons
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- Une casserole
- Une cuillère



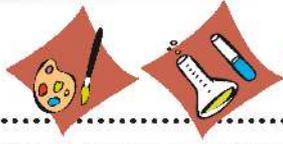
Mélangez au bain marie le sucre, le beurre et la purée.

En laissant sur le feu, incorporez un à un les 3 jaunes d'oeufs. Remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Laissez cuire à feu doux pendant 35 minutes.

Conservez au réfrigérateur.



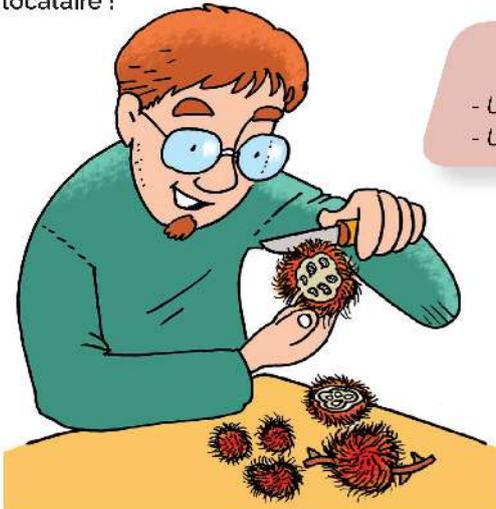


Toute une histoire ce Bédégar !

Vous cheminez le long de cette jolie haie champêtre et une sorte de boule chevelue dans l'Églantier attire votre attention... Mais qu'est-ce donc ? C'est un bédégar bien sûr !

★ Ouvrir un bédégar

Coupez votre bédégar, en prenant soin d'insérer la lame de votre couteau doucement. Votre bédégar est peut-être habité, ce serait triste de blesser son locataire !



Matériel

- Un bédégar de l'année
- Un couteau



Un bédégar ouvert : les loges et les larves apparaissent.

Une loge pour l'hiver

Bédégar, ce nom étrange désigne les grosses boules « chevelues » présentes sur l'Églantier. Ce sont des galles, réponse du végétal à la piqûre de *Diptolepis rosae* (une petite abeille). Celle-ci pond ses œufs sur l'arbuste qui développe ensuite une excroissance contenant une petite loge dans laquelle se développera la future larve. Le bédégar abrite et nourrit les larves de l'insecte qui, une fois devenus grands, le quitteront au printemps suivant.



Diptolepis rosae

Le saviez-vous?

Les bédégars étaient autrefois utilisés comme tabac. On les séchait et on les réduisait en miettes. À l'époque, on leur attribuait des propriétés soporifiques.

★ Collection de bédégars

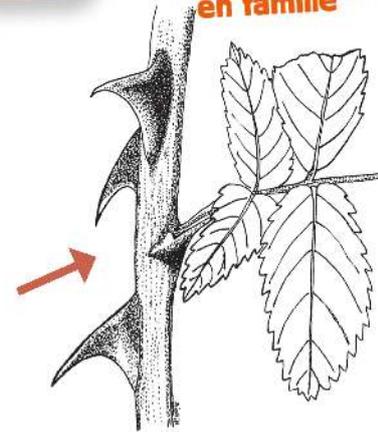
Amusez-vous à rechercher les bédégars lors de vos sorties en nature. Vous en trouverez des petits, des grands, d'autres datant de l'année passée, des multicolores (vert et rouge)... Profitez-en pour faire une jolie collection !





Une histoire d'Églantine

Une légende d'outre Rhin raconte comment le Diable a échoué lors de son ascension vers les Cieux. Il tenta de se servir d'un Églantier comme échelle, dont les échelons étaient les épines. Pour stopper le Diable dans sa course, Dieu souffla sur l'arbuste et abaissa le rameau vers le sol. Le Diable ne put résister et glissa le long de la tige. Et par la même occasion, sous son poids, toutes les épines se retournèrent vers le sol !



Dans l'atelier d'Églantine

L'Églantier est une belle source d'inspiration pour les petits bricolages nature. En effet, colliers, bracelets, boucles d'oreilles, pendentifs, broches, couronnes, petits personnages en tout genre, mobiles colorés... À vous de choisir !



Matériel

- Des cynorrhodons de différentes tailles et teintes
- Des rameaux comportant des épines de toutes tailles
- Une aiguille ou un petit clou
- Du fil à coudre ou de la ficelle

Quelques conseils

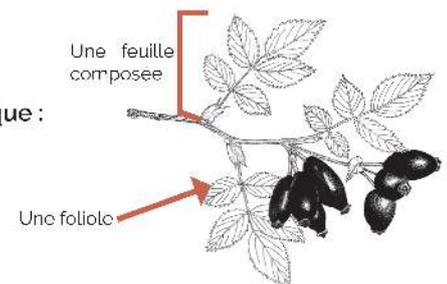
Les cynorrhodons peuvent parfois être trop durs pour pouvoir les percer selon vos envies. Les petites pointes, clous, aiguilles et autres objets fins et piquants vous aideront à traverser la baie réfractaire à l'idée de devenir une perle de collier, bracelet ou couronne !

Attention ! L'Églantier a des aiguillons (voir p4) qui piquent et qui s'accrochent... Pensez à prendre une paire de gants et laissez votre joli pull en laine dans votre armoire !

Pour ce mobile, un petit rameau, encore épineux mais débarrassé de ses feuilles et fruits, supporte l'ensemble des pendants.



Un rappel de botanique :



Pour ce petit animal imaginaire, nous avons utilisé :

- 1 Une épine plus fine et plus petite sert d'accroche pour la queue faite d'une petite foliole de la feuille.
- 2 Des épines d'Églantier pour former les pattes.





L'Églantier au pays des roses

C'est le moment d'observer d'un peu plus près l'Églantier... Vous ne le confondrez plus avec l'Aubépine !

Astuces pour éviter la confusion



Fruits de l'églantier en automne :
les cynorrhodons

L'automne est synonyme de fructification pour les deux arbustes. Chez l'Églantier, les fruits sont oblongs. Alors que chez l'Aubépine, ils sont tout ronds. De plus, ces derniers n'ont pas de pépins mais un noyau !



Fruits de l'aubépine en automne :
les canelles



Feuille composée de l'églantier

Une feuille composée contre une feuille simple ! La feuille de l'Églantier est composée de 5 folioles dentées. Alors que la feuille de l'Aubépine est simple et lobée dentée.



Feuille simple de l'aubépine



Tige et aiguillons de l'églantier

Ces arbustes piquent et s'accrochent vivement à nos vêtements si nous nous approchons d'un peu trop près ; nos pulls restent attachés aux **aiguillons** de l'Églantier et aux **épinés** de l'Aubépine.

Aiguillon ou épine ?

L'aiguillon est une production de l'épiderme du végétal. Il devient ligneux avec le temps. L'épine, par contre, est issue du bois lui-même et n'est qu'un organe dégénéré (rameau, feuille...). Les aiguillons se détachent très bien des rameaux sur lesquels ils se sont formés. Faites le test !



Tige et épine de l'aubépine



Fleurs de l'églantier au printemps

Les 2 arbustes offrent leurs fleurs au printemps. Regardez comme elles sont belles mais aussi bien différentes !



Fleur de l'aubépine au printemps