



Recept för rosor i kök & badrum - spara sommarens doft på burk!

Rosor är inte bara en njutning för öga och näsa under några få sommarveckor, utan kan också användas till kulinariska läckerheter och sinnlig lyx att glädjas åt under mörka vinterkvällar. En handfull rosenblad förvandlas snabbt och enkelt till ett rosenvatten eller rosenolja, som blir grunden till flera olika njutningsupplevelser.

Du kan använda alla sorters doftande rosor. Vresrosor (t.ex. sorten 'Hansa', som har tätt fyllda blommor) är utmärkta eftersom de ger både doft, färg och smak. Pimpinellrosen 'Poppius' är en annan. Blanda med t.ex. Finlands vita ros, som ger doft men inte så mycket färg. Klipp alltid bort den innersta vita eller gula delen av rosenbladen, den smakar beskt. Plocka rosorna helst på förmiddagen en solig dag, då doftar rosorna som mest. Köpta rosor är besprutade och ämnar sig inte till detta!

Smakfullt i köket

Rosensnaps

Lägg 70 gr doftande rosenblad i en stor burk. Häll på 70 cl okryddat brännvin och 2-3 msk strösocker. Låt dra i 30 dagar. Sila bort bladen, häll upp i en elegant flaska. Ställ flaskan mörkt några månader. Njut den sedan som en cognac eller sherry.

Nyponsnaps

Fyll en glasburk till 2/3 med snoppade nypon. Häll på okryddat brännvin. Låt dra i minst 6 veckor. Sila, och blanda sedan ut extraktet: 2 dl extrakt till 5 dl brännvin, och 2-3 tsk socker. Häll upp i en tjustig flaska. Ta en hutt mot infektioner och värk!

Rosenvatten

Plocka rosenblad, klipp bort det innersta vita. Häll 1 l kokande vatten över 50 gr rosenblad. Låt dra en timma under lock. Sila bort bladen, koka upp vattnet och häll över 50 gr nya rosenblad. Låt stå en timma. Sila sedan bort bladen, koka upp vattnet igen. Låt svalna och frys in portioner om 2 dl. Detta rosenvatten använder du sedan som bas för saft och gelé. Eller som ansiktsvatten - en skvätt rosenvatten på en bomullstuss ger nytt liv åt ett trött ansikte! Fast frys då in i istärningslådor och ta ut tärning för tärning, för upptinat håller det bara 1-2 dygn i kylskåp.

Obs - ditt eget rosenvatten är inte detsamma som det rosenvatten du kan köpa i affären, som är en biprodukt vid destillering av rosenolja. Recepten nedan baseras på den hemmagjorda varianten, och kan inte bytas ut mot det köpta.

Rosensaft

Värm och lös upp 6 hg socker i 2,5 dl vatten. Häll i 4 dl hemmagjort rosenvatten och saft av 2 citroner. Koka upp. Fyll på vackra värmda flaskor, förvara i kylen. Blandas med vatten efter eget tycke. Eller välj lyxvarianten med mousserande vin!



rosa lapponica

Rosengelé

Gör en rosengelé av 2 dl hemmagjord rosenvatten, 1,5 dl gelésocker och lite citronsaft. Stormkoka 1 minut. Häll upp på värmda burkar som förvaras i kylskåp. Smakar perfekt på toast - och det räcker med ett tunt lager!

Rosensocker

Mortla torkade rosenblad med strösocker. Häll upp i en söt burk. Fin dekor på gräddtårta och bakelser!

Busenkel rosig hudvård!

Rosenskrubb

En rejäl näve färska rosenblad mixas med 1 dl socker och 0,5 dl olivolja till en läcker skrubb. Fyll på en snygg burk.

Badsalt

Torkade rosenblad mortlas och blandas med havssalt + 1-2 droppar eterisk olja av ros. Häll upp i en vacker burk.

Hemmagjord rosenolja

Fyll en glasburk 2/3 med torkade eller helt torra färska rosenblad. Fyll med ekologisk oliv- eller rapsolja så att det rinner över när locket skruvas på. Om rosenbladen ligger i luft möglar de! Ställ burken i ett fönster, skaka burken varje dag. Efter 2 veckor silas bladen av. Häll upp på en mörk flaska och ställ den kallt.

De urkramade rosenbladen kan du använda för en mask och oljan till salva eller cerat. Den rosenolja du gör på detta sätt är **inte** densamma som du köper som destillerad eterisk olja.

Rosensalva

12 gr bivax får smälta i en bunke som ställs i vattenbad tillsammans med 1 dl hemmagjord rosenolja. Ta upp bunken ur vattenbadet och rör med en grillpinne tills salvan börjar stelna. Häll upp på burkar. Tycker man att doften är för svag kan man tillsätta några droppar eterisk olja av ros.

Rosencerat

7,5 gr bivax, 5 gr kakaosmör och 12 ml nyponfröolja får smälta i ett vattenbad. Tillsätt 2 dr eterisk olja av ros, och 4 dr geranium. Häll upp på cerathylsor.

Lycka till med dessa rosrecept!

Hoppas att de har givit dig mersmak till fler upptäckter i rosornas förtrollande värld.

www.rosalapponica.nu

mariana mattsson & reginald scholz
norrbyberg 232 921 95 blåviksjön 0950 321 02 info@rosalapponica.nu