

Rosensaft

Kulturhistorie til rosenvand

Man kan lave saftvand af de røde kronblade fra rynket rose. Men skal det være ægte rosenvand, så må man ud og samle kronblade fra ægte gamle rosensorter. Kronblade af roser blev tidligere samlet og tørret i solen eller i ovnen. De blev brugt om vinteren til at sprede en behagelig duft i de inde-lukkede stuer. I dag bruges ægte kronblade af roser i kosmetik- og parfumeindustrien.

Rosenvand har været anvendt i bading og madlavning i mange hundrede år, men gik så i glemmebogen. Vandet giver f.eks. brød eller kager smag og lidt farve. De senere år er der dog flere og flere, der har fået øjnene op for rosenvandets smag, og derfor bliver der eksperimenteret mere med rosenvand til madlavning.



Ingredienser:

- 1 l. kronblade af den blomstrende rynket rose (Rosa Rugosa)
- 1 l. vand
- 150 g sukker
- 1 stang vanilje
- Saft af 1 økologisk citron

Tilberedning:

Kom rosenbladene i en gryde og lad dem koge op med vandet. Lad det småkoge ca. 5 min. og si bladene fra. Kog saften op med sukker og vaniljestang. Derefter fjernes vaniljestangen og saften smages til med citronsaft. Køl saften af og tilsæt isterninger. Så er saften drikkeklar.

Saft lavet af rynket rose smager lidt parfumeret; men har en flot farve. Kommer man isterninger i, har man en fin sommerdrik.

