

# HYBENROSE-SIRUP OG KANDISEREDE ROSER

## Kulturhistorie til sirup.

Sirup fremkommer, når man laver sukker af sukkerrør eller sukkerroer. Sirup er altså et såkaldt restprodukt, som består af vand og sukker, der er kogt sammen til en tyktflydende masse. Sirup bruges eksempelvis i bagning til jul, når man bager brune kager.

Sirup kan være både lyst og mørkt, og det har en karamelagtig smag. Sukkerroer avles bl.a. på Lolland, hvor det meste af det hvide sukker, der bruges i Danmark, kommer fra. Sukkerrør avles i troperne bl.a. på de Vestindiske Øer, der tidligere hørte under Danmark indtil de blev solgt til USA i 1917.

Rosenbladene kan spises og smager, som de dufter. Bladene kan bruges til at lave hyben-rose-sirup.



## Ingredienser:

- 1 l. kronblade af den blomstrende Rynket Rose.
- 1 l. vand
- 1 l. sukker
- Evt. saften fra en økologisk citron



## Tilberedning:

Pluk rosenknopperne som er de bedste og nemme at plukke.

Kronbladene pilles af, skylles og koges ca. 5 min., hvorpå de sies fra væsken gennem et tyndt klæde og kasseres.

Væsken kan godt smage bittert på dette tidspunkt og være grumset at se på, men fortvivl ikke, det er helt normalt.

Væsken tilsættes sukker, citron og koges ind. Lad det koge ind til ønsket konsistens. Der skal være mellem halvdelen og en tredjedel tilbage. Husk at konsistensen bliver tykkere, når det køler ned! Du kan tjekke konsistensen ved at tage lidt saft op på en ske og lade det afkøle. Konsistensen skal være nogenlunde som flydende honning. Er den stadig for tynd, koger du bare videre.

Skyl glas/flaske og låg i kogende vand med 1 tsk. atamon og kom hybenrose-sirup på glas.

Siruppen kan anvendes til at komme på friske sommerbær, yoghurt, tykmælk, i pandekager, til fløderand, vaniljeis, i koldskålen eller som marinade i en frugtsalat. Pynt med et par friske rosenblade på toppen. Du kan også tynde den op med vand og tilsætte lidt citron, så har du en dejlig sommersaft.

## Kandiserede roser

Hybenblomsten kan bruges til kagepynt. Kronbladene af rynket rose plukkes af, skæres evt. i stykker, drysses med sukker og lægges til tørre et par dage. De opbevares i kagedåse eller anden tæt beholder. De er flotte som pynt på lagkager eller anden kage.

