

Hvad kan rosenprodukterne bruges til?

Her er nogle eksempler, men det er sjovt at eksperimentere og finde skønne smagsoplevelser.

Gelé smager skønt til stegt kød, men også på lune scones. Brug den som dekoration på gammeldags æblekage. På ostebordet til stærke oste.

Rosensukker: Som dekorativt og smagfuld drys på kringle, og andre kager, - i en god kop te, eller helt suverænt: sammen med rasp til æblekage.

Rosensirup: På ostebordet :Dryp det på blåskimmelost.

Gratinér stykker af baguette md mild gedeost, eller brie i ovnen og dryp med rosensirup.

På græsk yoghurt. Suverænt til pandekager.
Drik som saftvand :en smule i et glas koldt vand.,
Hæld over isdesserten, evt. sammen med en tynd stribe lakridssirup

Roseneddike: Bland med god olivenolie til salatdressing, Eksklusiv syltning fx pærer til en luksusdessert

Rosensalt , rosensalt med rosmarin:

På bordet, som fingersalt . Til gourmetsaltning af kød, som langtidssteges, 10 g salt pr. kg kød gnides ind 12 timer før stegning

Wellness: Bland 1 sps rosensalt med rosmarin og citronmelisse med olie til en superlækker scrub til fødder og krop, Hæld varmt vand over 1 spiseskefuld til fodbadet. *Blådgørende og beroligende*

Sommerkartofler:

600 g små, nye kartofler, 1 håndfuld smukke, friske rosenblade, 1 sps roseneddike, 3 sps olivenolie , rosensalt

Kog kartoflerne med eller uden skræl. Pisk olie og roseneddike sammen og hæld marinaden over kartoflerne, vend de friske rosenblade i og drys med rosensalt.

Velbekomme



Mød Rosenkreds Nord-Vestjylland på Facebook

Kredsleder: Ulla Kjærulff
Godthåbsvej 14 a, 7800 Skive
Mobil : 20866085
ukjaerulff@hotmail.com

Kredsbest. Hanne Rasmussen,
Pilevej 47, 7600 Struer
Mobil: 30235296
pilevej@post6.tele.dk

Roser Gourmet og velvære



Brug rosernes pragtfulde duft og smag i dit køkken og i badet

Kom med i Rosernes selskab

Opskrifter

Rosengelé:

1 liter let sammenpressede rosenblade, ikke sprøjtede
1 liter vand
2 tsk citronsyre
geleringsmiddel Gul Melatin
6 dl (500 g) melis

Rosenbladene koges 10 min. med vandet og citronsyre. Si bladene fra og lad saften blive kold. Bland Gul Melatin i saften og tilsæt sukkeret gradvist under opvarmning. Kog geléen til den bliver lidt sej og en dråbe stivner på en kold ske.

Hæld geléen på atamonskyllede små glas og luk dem først når de er kolde.

Rosensirup:

1 l vand, 5 dl friske rosenblade, 1 ts citronsyre 500 g sukker .

De friske roser koges op i vandet m. citronsyre Derefter sies væden fra og hældes tilbage i gryden. Sukkeret tilsættes og siruppen koges ind, så den får den ønskede konsistens. Når massen klistrer til kanten af gryden er den tilpas

TIPS: Du kan samle rosenblade og gemme i fryseren. Tø ikke op, men kom dem frosne i gryden. Brug duftende vilde roser, hybenroser fra strand og krat, eller din yndlings haverose

Roseneddike:

½ l god hvidvinseddike

2 håndfulde røde rosenblade

2 sps sukker

Hæld eddiken over rosenbladene i et syltetøjsglas og stil dem i et sollyst vindue en dags tid. Si eddiken og smelt sukkeret i lidt af eddiken. Bland det i resten af eddiken og hæld på smukke flasker.

Rosensalt med rosmarin og citronmelisse

5 dl havsalt, 1 dl friske blade af rosmarin

1 dl friske blade af citronmelisse og en håndfuld rosenblade .Fjern grove stilke fra krydderurterne. Blend alle ingredienserne og bred saltet ud på køkkenrulle og lad det tørre et par dage eller i ovnen v. 50 grader.

Hældes på glas med låg.

Rosensukker:

En god håndfuld rosenblade

2 dl tesukker eller rørsukker

Blend rosenbladene med rørsukkeret og bland tesukkeret i for at få lidt grovere struktur. Lad sukkeret tørre helt på køkkenrulle før det kommes i glas med låg.

Kandiserede rosenblade:

Hvis man vil lave romantisk og fin pynt til en dessert eller en flot kage, kan man kandisere blade fra roser i forskellige farver.

Bred bladene ud på et viskestykke og vælg de pæneste. Rør æggehvide sammen i en lille skål, det skal ikke piskes blot røres.

Dyp rosen blade et ad gangen i æggehviden og derefter i sukker. Læg rosenbladene til tørre på bagepapir og tør dem i ovnen v. max 50 grader. Det tager nogle timer..

Bladen kan gemmes i en lille dåse.

Få glæde af dine roser: Meld dig ind i Det Danske Rosenselskab

www.rosenselskabet.dk

