



## Rosensnaps

50 gr doftande rosenblad, 50 gr strösocker, 5 dl okryddat  
brännvin

Lägg rosenbladen i en glasburk tillsammans med sockret. Häll på  
brännvinet, och sätt på locket. Ställ burken mörkt i 30 dagar.  
Sila sedan bort bladen och håll upp i en vacker flaska. När (eller  
kanske om...) snapsen sparas några månader, djupnar den i  
färgen och blir som en cognac eller sherry. En ljuvlig upplevelse!



Hoppas att dessa recept givit mersmak till fler upptäckter i  
rosornas förtrollande värld. Kanske väckt en längtan efter att  
prova nya rosor i din trädgård? Besök oss då gärna under:

[www.rosalapponica.nu](http://www.rosalapponica.nu)

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



## Rosenrecept

### Spara sommarens doft på burk!

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

Du kan använda alla sorters doftande rosor som växer här i  
norr. Vresrosor (t.ex. sorten 'Hansa', som har tätt fyllda  
blommor) är utmärkta eftersom de ger både doft, färg och  
smak. Blanda den t.ex. med 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.



## Rosenvatten

2 x 50 gr doftande rosenblad, 1 l vatten

Klipp bort den innersta vita/gula delen av rosenbladen (smakar beskt). Lägg den första hälften av rosenbladen i en skål/gryta. Koka upp vattnet och häll det över rosenbladen. Lägg på ett lock och låt det dra ca 1 timme. Sila därefter bort bladen, koka upp rosenvattnet på nytt och häll det över den andra hälften av rosenbladen. Låt det åter dra ca 1 timme. Sila sedan bort bladen, koka upp rosenvattnet och fyll på varma flaskor/burkar, skruva åt direkt. Håller sig flera veckor i kylan, öppnad flaska förbrukas inom 1 vecka. Rosenvattnet kan också frysas i portioner (2 dl lämplig mängd). En skvätt rosenvatten på en bomullstuss ger nytt liv åt ett trött ansikte!

## Rosengelé

2 dl rosenvatten, ca 1,5 dl gelésocker, lite citronsaft

Koka rosenvattnet tillsammans med gelésocker och citronsaft ca 10 - 15 min. Prova en droppe från en gaffel, när den är seg och går att dra ut som en tråd är det klart. Fyll på varma små glasburkar. Förvaras i kylskåp. Smakar perfekt på toast - och det räcker med ett tunt lager!



## Rosensaft

4 dl rosenvatten

2,5 dl vatten, 6 hg socker, saft av 2 citroner

Värm socker och vatten, häll i rosenvattnet och citronsaften. Koka upp. Fyll på värmda flaskor. Förvara i kylan. Saften blandas med vatten efter eget tycke. Lagom sats att njuta länge av!

## Rosensocker

Lägg doftande rosenblad på tork några dagar, mörkt och torrt. Mortla sedan dessa tillsammans med ungefär lika mycket strösocker och/eller florsocker - mängd efter behag. Förvara i glasburk. Utsökt läckert på gräddtårta!

## Rosensylt

120 gr rosenblad, 4 dl strösocker, ca 7 dl vatten, 4 msk citronsaft, 1 msk honung

Finhacka rosenbladen. Koka ihop socker, vatten och citronsaft till en simmig vätska. Rör ned rosenbladen. Sjud på låg värme ca 30 minuter, rör om ibland. Lyft av plattan, och rör ner honungen. Sylten blir tjock, men kan tunnas ut mera vatten. Bred ett tunnt lager på toast, eller blanda i vispgrädden till tårtan - mums!