

# Rose

## Rosenlikör



**Zutaten:** 150 g frisch gepflückte, stark duftende Rosenblütenblätter, 250 bis 300 g Zucker, einige Korianderkörner, eine Prise gemahlener Zimt,  $\frac{1}{2}$  l Klarer oder Kirschwasser.

● Die Rosenblütenblätter in ein Gefäß geben und mit  $\frac{1}{2}$  l lauwarmem Wasser übergießen.

Gut verschlossen zwei Tage ruhen lassen. Filtrieren

und die Rosenblütenblätter sanft ausdrücken. Das Rosenwasser nun mit der gleichen Menge Alkohol vermischen und auf einen Liter Flüssigkeit 250 g Zucker, der in  $\frac{1}{8}$  l Wasser heiß aufgelöst wurde, zugeben. Einige Korianderkörner und eine Prise gemahlenen Zimt beifügen, alles gut durchschütteln und 2 bis 3 Wochen gut verschlossen an einen warmen Ort stellen. Dann filtrieren, in Flaschen abfüllen und ruhen lassen.

Rosen haben im Brauchtum, als Kosmetika, Parfüme und Arzneien stets eine wichtige Rolle gespielt. Schon die alten Römer, Griechen und Perser verwendeten verschiedene Arten für arzneiliche Zwecke. Plinius beschrieb 77 n. Chr. 32 verschiedene Beschwerden, die sich durch Präparate aus Rosen lindern ließen. In China wurde 470 n. Chr. die

Rose als Heilkraut erstmals schriftlich erwähnt. Im Mittelalter war die Damaszenerrose ein bewährtes Arzneimittel. Durch die Ostindienkompanie gelangte die Rose im 18. Jahrhundert auch nach Amerika. Rote Rosenblütenblätter wurden in europäischen Arzneibüchern bis ca. 1930 als Geschmacksgeber für Arzneien beschrieben.



## Rosen-Champagner-Marmelade

**Zutaten:** 400 g Rosenblätter von möglichst stark duftenden roten oder rosa Rosen, 1,5 kg Gelierzucker, etwas Wasser,  $\frac{3}{8}$  l Champagner,  $\frac{1}{8}$  l Roséwein, 1 Päckchen Vanillezucker.

● Die Rosenblätter mit  $\frac{1}{2}$  kg Gelierzucker und höchstens  $\frac{1}{8}$  l Wasser in der Küchenmaschine pürieren. Diese Rosenmasse mit Champagner, Wein, Gelierzucker und Vanillezucker in einem Topf mischen und unter ständigem Rühren erhitzen. 4 Minuten kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen.



Mag. pharm.  
Ingrid Lamprecht

Persische Chemiker des 16. Jahrhunderts waren berühmt für ihr destilliertes Rosenöl, das ein wertvolles Handelsgut war. Heute wird es synthetisch hergestellt oder auf Rosenplantagen in Italien und Frankreich gewonnen und ist noch immer in 96 % aller Parfüms für Frauen und in ca. 42 % aller Düfte für Männer enthalten!



## Rosenpfeffer

**Zutaten:** Getrocknete Rosenblütenblätter und schwarze Pfefferkörner zu gleichen Teilen.

- Rosenblätter und Pfeffer vermischen und in eine Pfeffermühle füllen. Dieser aromatisierte Pfeffer eignet sich sehr gut für Steaks, Lamm und Fisch!

## Rosenlimonade

**Zutaten:** 2 Hände voll Rosenblütenblätter, 200 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, Saft von 5 Zitronen.

- Zucker und Wasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Rosenblütenblätter zugeben, zudecken und 1 Stunde auskühlen lassen. Abseihen und den Zitronensaft dazu geben. Je nach Geschmack mit Wasser verdünnt servieren!

Ein herrliches Sommergetränk! In einer Bowlschale können Sie ein paar Rosenblüten darin schwimmen lassen!



## Kandierte Rosenblütenblätter

- 20 frische, gewaschene und gut getrocknete Rosenblütenblätter von einer duftenden Rosenart vom bitteren Stilansatz, dem weißen Teil des Blütenblattes, befreien. 2 Eiklar mit etwas Zucker zu Schnee schlagen, die Rosenblütenblätter eintauchen und auf ein mit Staubzucker bestreutes Backpapier legen. Dann die Blätter von allen Seiten mit Staubzucker bestreuen und im lauwarmen Ofen bei offener Tür trocknen lassen.

Lagenweise auf Seidenpapier schichten und in gut verschlossenen Dosen aufbewahren. Statt der einzelnen Rosenblütenblätter können auch ganze, gereinigte kleine Rosen verwendet werden.

Auch eine Lösung von Gummi arabicum in Wasser kann zum Bepinseln der Rosenblütenblätter verwendet werden.