

Zutaten für ca. 1,5 l Sirup:

- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 TL Zitronensäure
- 10-15 rote oder pinke Rosenblüten (=ca. 150 g Rosenblätter)

Zubereitung:

- 1) Wählt Rosen aus, die ungespritzt sind und am besten jene aus dem eigenen Garten. Die duften am besten und haben die kräftigste Farbe. Mit gekauften, ungespritzten klappt es auch, aber die Farbe ist nicht einmal ansatzweise so intensiv wie die der Rosen aus dem Garten.
- 2) Um Insekten, Staub und andere Verunreinigungen zu entfernen, wascht ihr die Rosenblüten, indem ihr sie mehrmals in eine Schüssel mit kaltem Wasser tunkt. Zupft die Blätter ab und legt sie in eine Schüssel.
- 3) Übergießt die Blätter mit 1 Liter kochend heißem Wasser. Gebt einen Teller auf die Schüssel (nicht luftdicht verschließen) und lasst die Schüssel mehrere Stunden stehen. Ich lasse sie über Nacht ziehen.
- 4) Am nächsten Tag werden die Blätter einfernt, indem ihr die Flüssigkeit samt Blättern durch ein Sieb schüttet. Gebt die bräunliche Flüssigkeit in einen Topf und fügt den Zucker hinzu.
- 5) Kocht alles auf und fügt die Zitronensäure hinzu. Dieser Schritt ist magisch, denn durch die Säure wird aus der braunen Flüssigkeit plötzlich eine ansehnliche rosarote oder pinke. Ab dem Moment, wenn es richtig sprudelt, lasst ihr die Mischung auf stärkster Stufe ca. 5-8 min lang kochen. Hier könnt ihr selbst bestimmen, wie dickflüssig der Sirup sein soll. Je länger ihr ihn kocht, umso zähflüssiger wird er.
- 6) Füllt den Sirup in Glasflaschen um, die ihr mit kochend heißem Wasser ausgewaschen habt und verschließt sie gut.
- 7) Der Sirup ist nun, an einem dunklen und kühlen Ort gelagert, mehrere Monate haltbar.



Sastojci za 1,5 l sirupa:

1 l vode

1 kg šećera

2 kašike limuntosa/limunske kiseline

10-15 ruža crvene ili ljubičaste boje (=ca. 150 g latica ruža)

Priprema:

- 1) Izaberite ruže koje nisu tretirane pesticidima, najbolje one iz vašeg vrta. One imaju najljepšu boju i miris. Sa onim kupovnim, ne tretiranim, se isto može napraviti sirup ali ni boja ni miris nisu intenzivni kao sa „domaćim“ ružama iz vrta.
- 2) Kako biste odstranili insekte i prašinu, cvjetove očistite tako što ćete ih nekoliko puta umakati u vodu. Zatim odvojite latice od peteljki.
- 3) Latice prelijte sa 1 l vrele vode. Stavite tanjir na posudu (ne zatvarajte folijom itd.) i ostavite da odstoji i nekoliko sati ili čak preko noći. Tako će otpustiti što više boje i arome.
- 4) Slijedećeg dana odstranite latice tj. saspite sve kroz sito. Vodu, koja je proprimila smeđu boju, saspite u lonac i dodajte šećer.
- 5) Šporet zagrijte na najjaču vatru i prokuhajte ova 2 sastojka. U tom procesu dodajte i limunsku kiselinu, koja će učiniti da se smeđa boja pretvori u crvenkastu. Od onog momenta kad voda prokuha, ostavite sve na najjačoj vatri da kuha 5-8 min. U ovom koraku možete sami balansirati konzistenciju sirupa. Što ga duže kuhate, to će biti gušći.
- 6) Vreli sirup saspite u flaše, koje ste isprali vrelom vodom i dobro ih zatvorite.
- 7) Na hladnom i tamnom mjestu ga možete držati i nekoliko mjeseci bez da se ušećeri ili pokvari.

