

KOGEBOG

by p h e n o g e n o

p h e n o g e n o | ROSES

Vi vil gerne takke alle der har bidraget til denne kogebog. Alle vore ansatte både i Serbien og i Holland. Vi takker også alle der har inspireret og støttet os i den kreative proces i forbindelse med bogens fødsel. Det er et stort spring fremad med en stor indsats og hårdt arbejde, før disse opskrifter så dagens lys.

© Copyright Pheno Geno Roses d.o.o. Kogebog
Indholdet af denne kogebog, herunder, men ikke begrænset til, logoer, varemærker, handelsnavne, tekst, billeder, grafik og deres arrangementer er ejet af Pheno Geno Roses d.o.o. eller Pheno Geno Roses b.v. og er underlagt intellektuelle ejendomsrettigheders beskyttelse. Intet indhold i denne kogebog kan gengives, kopieres, overføres, offentliggøres, distribueres, oversat eller sat på et websted eller på internettet uden forudgående skriftlig tilladelse.
Billederne i denne kogebog er kun til illustration og kan ikke nødvendigvis den nøjagtige gengivelse af opskrifterne indeholdt heri.
Alle billeder og tekster af Aedske Bonnema & Mirjana Mirić.

Pheno Geno Roses d.o.o.
Maršala Tita 75
23326 Ostojićevo
Serbien
info@phenogenoroses.com
www.phenogenoroses.com

Pheno Geno Roses b.v.
Burg. Wittestraat 21
5616 DA Eindhoven
Holland
info@roath.nl



KOGEBOG

by pheno geno

FORORD

Pheno Geno Roses, som et rosenfirma, er meget stolte over at præsentere roser fra et helt nyt perspektiv. Du kan undre dig over, hvorfor et rosenfirma har lavet sin egen kogebog? Det er velkendt, at roser har været brugt i forskellige køkkener siden antikken. Roser er spiselige, det er også en kendsgerning. Pheno Genos roser er utroligt spiselige, det er også en kendsgerning. Denne kogebog vil vise dig masser af opskrifter, så du ikke kun kan nyde roser for deres skønne blomster, men også smage dem på samme tid. De roser, som Pheno Geno har avlet i de sidste år, har vist sig at være nye, sunde rosensorter med særlig fokus på smag, duft og farve. Vi har udviklet roser med flere forskellige smage; varierende fra sød smag, der smager som hindbær bolcher, til andre der smager mere citrus- eller frugtagtig.

Vi fortsætter med at udvikle nye sorter med nye smage! Alle disse roser er lækre at bruge i de forskellige retter, fra det søde til det salte køkken, som vi vil præsentere for dig i denne kogebog. Kig i denne kogebog med lækre opskrifter, som vi har lavet til dig. Nyd duften, smagen og farverne, føl dig fri til at eksperimentere.

-At gro roser har aldrig været så sjovt!

Med kærlig hilsen

Holdet bag Pheno Geno Roses.





ROSEN AVL

Pheno Geno Roses (PGR) er en dedikeret roseavler, der skaber nye spændende varianter af roser ud fra en bestemt vision og fantasifuld ekspertise, hvor vi prøver at forudsiger fremtidige tendenser. Det er essensen af vores rosenavl siden begyndelsen af 2009. At skabe nye roser er en lang og tværfaglig proces, men at skabe anderledes roser i dag er en kunst. Vi er kunstnere. PGR har krydset utallige roser med hinanden de seneste år, så vi kan udvikle nye roser der smager godt, har smukke blomster, en fængslende duft og samtidig er stærke og sygdomsresistente! Da vi startede vores forsøg med krydsninger af spiselige roser, fandt vi en stor mængde interessante komponenter; såsom vitaminer, antioxidanter, sukker og forskellige syrer. Vi fandt også ud af, under smagsforsøgene i vores madpanel at smagen var tydeligt forbundet med disse komponenter, der tilsammen udgør aromaen af rosenblade. Opfattelsen af spiselige rosenblade er skabt i samarbejde med forbrugere og kokke fra både gourmet restauranter og mere familierettede steder. På baggrund af disse forskellige smagsoplevelser kom anbefalingerne til at dyrke specielle roser som grundlag for nyt madkoncept. Være anderledes og lav mad med Pheno Geno roser!

INDHOLD

Introduktion

Rosenavl

Det grundlæggende

Roseneddike	10
Rosensmør	11
Rosenvand	12
Rosensirup	13
Rosensirup med citron	14
Rosensukker	17
Rosenmarmelade	18
Rosensyltetøj	21
Rosenchutney	22
Hybensyltetøj	25

Drikke

Persisk rosente	28
Rosenbladste	30
Te af rosenblade og hibiscus	31
Hybente	32
Rosensmoothie	33
Limonade med rosenvand	35
Hyben-og æblete	36
Rosensirup & granatæblesmoothie	38
Rosendrøm sommerdrik	39
Hindbærrosen cocktail	40
Rosencocktail med orangelikør	41
Rosenbowle	42
Festlig aperitif	45

Forretter

Caesarsalat med spæde grøntsager og rosenblade	48
Gazpacho med rosenvand	50
Kødboller med rosenblade	53
Marokkansk gulerodssuppe	54
Salat med rødbeder, gedeost og rosenblade	57
Fennikelsalat med grillet ricotta, rosenchutney og granatæble	58
Arabisk gulerodssalat	60
Marokkansk gulerodssalat med rosevandsdressing	63
Salat med figner og feta	64
Salat med rosenblade og rosenvinaigrette	66
Rosenbladssalat med ruccola, mynte og selleri	69

Hovedretter

Kylling med hasselnødder og honning	73
Lammeragoût med abrikoser	74
Rødfisk med harissa og rosenblade à la Ottolenghi	76
Vadouvancurry med kylling og yoghurt	79

Desserter

Jordbær i rosenvand	82
Yoghurt med rosensirup	85
Rosenbudding	86
Hindbærtrifli med rosenvand	89
Orientalisk yoghurtdessert med roser og kardemomme	90
Safranpærer i rosensirup	93
Rabarber med honning og appelsin	94
Chokoladekage	97
Lime yoghurt kage	98
Rabarbertærte med pistacier og rosenvand	100
Turkish Delight	102
Rosenflødeis	104

Historisk madlavning med roser

Vedligeholdelse af dine roser	108
-------------------------------	-----

Mål og vægt	110
-------------	-----

GRUNDLÆGGENDE OPSKRIFTER

Det er mest praktisk at tilberede rosenvand og rosensirup af din friske roser, så kan du bruge det senere i de forskellige retter. Begge dele kan opbevares i længere tid i køleskabet. På denne måde kan du også bruge diskrete rosenmag i en ret selv om du ikke har friske roser. I dette kapitel finder du de grundlæggende opskrifter. Vær opmærksom på at bruge rosenvand med let hånd, som baggrundsmag. Tilføj det til dine retter gradvist.



Foto af hybenmarmelade

ROSENEDDIKE

Ingredienser

1/2 l ufarvet eddike

1/4 l hvidvin

75 g duftende rosenblade

1 stort glas med låg

Fremgangsmåde

Hæld eddike og vin i glasset. Tilføj rosenbladene, luk låget og stil glasset et solrigt sted i to dage. Si derefter væsken i en meget fin si eller hæld opløsningen gennem et fint klæde.

Find en smuk flaske til eddiken og hæld den i.

Eddiken opbevares, tæt lukket på et køligt sted.

Roseneddike skal lagre i 2 dage før den kan bruges!

ROSENSMØR

Ingredienser

2 store rosers kronblade

250 g smør

1/8 rødløg

friskmalet peber

salt

rose sirup

Fremgangsmåde

Skyl rosen forsigtigt og læg bladene til tørre på et viskestykke..

Rør smøret cremet.

Skræl løget. Hak løget og rosenbladene fint og rør dem med smørret. Tilsæt peber, salt og rosensirup og rør omhyggeligt igen.

Rul blandingen og pak den i plastfilm. Læg den i køleskab.

Forud for serveringen skæres rullen i skiver.

ROSENVAND

Det bedste rosenvand er det, der er blevet destilleret, men det er ikke en nemt at lave hjemme i køkkenet.

Det rosenvand man kan købe i butikker med mellemøstlige produkter, i delikatesseforretninger og Store supermarkeder er normalt destilleret. Der sælges dog også rosenvand, som er syntetisk. Syntetisk rosenvand smager anderledes..

Hjemmelavet rosenvand kan laves sådan her:

Ingredienser

½ l vand

50 g duftende spiselige (usprayed) kronblade

Fremgangsmåde

Kog vandet op i en gryde og put halvdelen af kronblade i. Læg låg på og kog blandingen i 10 min. Si blandingen i en fintmasket sigte/et klæde. Tryk rosenbladene godt af for at få al væsken med.

Hæld væsken tilbage i gryden og put resten af bladene i. Låg på, kog i 10 min og gentag processen med at si blandingen og trykke rosenbladene godt af.

ROSENSIRUP

Rosesirup er virkelig nemt at lave. Det smager lækkert og det kan bruges i en række desserter som is, yoghurt, budding, i drikkevarer, kager.

Kun fantasien sætter grænser..

Ingredienser

3 kopper vand

4 kopper rørsukker

4 kopper friske rosenblade

Fremgangsmåde

Kog vand og sukker op i en lille gryde. Lad det koge til sukkeret er opløst. Tilsæt rosenbladene og lad det simre i 10 minutter. Tag gryden af og lad trække en times tid. Jo længere du lader kronbladene trække i sukkeropløsningen, jo mere intens vil smagen af din sirup vil være. Hæld opløsningen gennem en finmasket sigte evt. med et klæde i. Hældes på rene skoldede glas eller flasker.

Opbevares i køleskab i op til en måned.

ROSENSIRUP MED CITRON

Ingredienser

1/2 l vand
500 g rørsukker
200 g friske rosenblade
saft af 1 citron

Forberedelse

Lad vandet koge op. Tilsæt sukker og rør indtil det er opløst. Tag gryden af varmen og rør forsigtigt halvdelen af kronbladene i. Lad det køle af. Si rosenbladene fra. Hæld opløsningen tilbage i gryden og kog den op igen. Tag gryden af ilden og rør resten af kronbladene i. Lad sirupet afkøles igen. Si rosenbladene fra og rør citronsaften i den afkølede sirup.

Hældes på rene skoldede glas og opbevares i køleskabet op til en måned.





ROSENSUKKER

Her er en anden hurtig og nem opskrift. Rosensukker er ideel som sødemiddel til te eller i kager, da det vil give dine drikkevarer og kager en lækker rosenmag. Roser der bruges til lave aromatiseret sukker skal være meget duftende, da duften af dit sukker vil blive mere intens.

Ingredienser

500 g sukker

1 stor skål friske rosenblade

½ l lerkrukke

Fremgangsmåde

Vask rosenbladene og lad dem tørre en halv dag. Det er yderst vigtigt, at der ikke er vand tilbage på overfladen af kronbladene, når du begynder at lave dit rosen sukker. Hæld ca. ¼ af sukker i krukken, tilføj derefter et lag med kronblade, som du har mast lidt med fingrene på toppen af sukkeret. Laget af kronblade bør ikke være tykkere end 1 cm, da der ellers er risiko for udvikling af skimmel i blandingen. Så hælder du end et lag sukker og kronblade i og det bliver du ved med, indtil der ikke er noget sukker tilbage. Sørg for at det sidste lag er sukker og at det dækker kronblade fuldstændigt. Luk krukken med et låg - det skal være helt lufttæt. Stil krukken mørkt og køligt i 2 til 3 uger, så rosenmag kan blande sig med sukkeret. Ryst krukken jævnlige for at fordele smagen. Efter 2-3 uger sigtes sukker for at adskille det fra kronbladene. Opbevares i en tæt krukke, gerne mørkt og køligt.

Du kan bruge hvidt, brunt eller rørsukker til denne opskrift.

ROSENBLADSMARMELADE

Fremstillingsmetoden ligner den man bruger når man laver Rosenbladssyltetøj, men konsistensen er noget anderledes. Rosenmarmelade bruges på samme måde som enhver anden marmelade.

Ingredienser

3 kopper friske rosenblade (vask og lad tørre i 3 timer)

2 kopper sukker

1 ½ kop vand

2 citroner

1 tsk geleringsmiddel til marmelade (bland med 2 skeer sukker)

1 spsk rosenvand (valgfrit)

Fremgangsmåde

Tag halvdelen af sukkeret (1 kop) og bland det med rosenbladene i en stor skål. Knus kronbladene i hænderne, mens du blander dem med sukker på samme tid. Sørg for at alle kronbladene er jævnt dækket af sukker. Dæk skålen med plastikfilm og sæt skålen i køleskabet natten over. Put det resterende sukker i en 1½ l. kasserolle fyldt med vand, kog ved medium varme og rør indtil sukkeret er opløst. Tilsæt rosenbladsblandingen, og saften af de to citroner, kog ved lav varme i 20 minutter. Derefter tilsættes geleringsmiddel drysvis. Lad det fortsat simre i 15 minutter. Når det næsten er færdigkogt kan du tilføje en spsk. rosenvand, koges i endnu et minut og fjernes fra komfuret.

Hældes på skoldede, rene glas og kan opbevares på et koldt sted i op til 6 måneder.

OPBEVARING AF FRISKE SPISELIGE BLOMSTER

Opbevar friskplukkede roser i en lukket plastcontainer i køleskabet, så kan roserne holde sig friske i omkring en uge. Derefter falder kronblade sikkert, men du kan stadig bruge dem. Bemærk, at smagen sandsynligvis vil være mindre kraftig end når de er friske.

Dette praktiske tip gælder også for spiselige roser, som du evt. køber i butikker.

Nogle flere tips:

- Pluk blomsterne tidligt om morgenen. Især om sommeren, hvor varmen kan få nogle blomster til at blive bløde. Sent på eftermiddagen eller tidligt om aftenen er også en god tid til at plukke blomster på.
- Vælg de blomster, der er på højden af blomstring for optimal skønhed og smag. Er de begyndt at falde bare lidt så lad dem være. De kan ikke bruges til at spise.
- Vær særlig opmærksom på at i større, fyldte roser kan der være insekter mellem kronbladene. Ryst dem af for ikke at få dem med i din mad.





ROSENSYLTETØJ

At bevare hele frugter eller store stykker frugt ved at koge dem i en sukkersirup er en del af det traditionelle køkken på Balkan. Det ligner meget marmelade, men meget sødere, med stykker af frugt som stadig fast og velsmagende. Syltetøjet bruges mest som tilsætning til konfekt, men det serveres også nogle gange for sig selv til en kop kaffe eller et stort glas vand. Følgende opskrift blev venligst delt med os af en af vores medarbejdere fra Balkan, hvis familie har brugt den i generationer.

Ingredienser

600 g rosenblade

1 l vand

1 kg sukker

2 citroner

Fremgangsmåde

Vask kronbladene og fjern den nederste hvide del af bladet. Lad dem tørre indtil intet vand er tilbage på overfladen. Put kronbladene i en gryde, tilsæt vand og lad det koge. Efter vandet har kogt, tilsættes sukker. Rør af og til indtil alt sukkeret er opløst. Tilsæt saften af 2 pressede citroner og kog det hele i ca. en halv time, indtil blandingen bliver tykkere. Hæld blandingen på rene, skoldede glas, mens den stadig er varm og luk med tætte låg. Syltetøjet kan virke lidt flydende i første omgang, men det vil blive mere fast efter det køler af. Du kan spise det med det samme, men det udvikler en fyldigere smag efter en dag eller to. Opbevares køligt og mørkt i op til et år eller i ca. 6 måneder efter åbning i køleskab.

ROSENCHUTNEY

Bruges i mindre mængder sammen med en ost eller til en kødret!

Ingredienser

2-4 friske roser

5 spsk. rørsukker

Skallen og saften af 1 citron

1 tsk. hvid peber

1 tsk. sort peber

1-2 spsk. rosenvand

Fremgangsmåde

Pil kronbladene af roserne og skær dem meget fint. Opvarm rosenbladene med sukker, citron Saft, citronskal og en lille smule vand ved lav varme. Lad det koge i 8-10 minutter til en slags 'syltetøj'. Smag til med friskmalet hvid og sort peber, en knivspids af salt og 1 spiseskefuld rosenvand.





HYBENMARMELADE

Traditionelt laves der hybenmarmelade i næsten alle dele af Balkan, denne marmelade har en helt speciel smag og duft

Det kræver både lidt tid og indsats, men bagefter, når syltetøj er lavet og er klart til at blive til at blive smurt på brød eller måske pandekager, vil du se, at alle problemerne var det værd.

Den er lavet af modne hyben. Hyben, der er plukket lige når frugterne ændrer deres farve til rød eller mørk orange.

Ingredienser

1 kg modne hyben

3 kopper rørsukker

1 l vand

1 citron

Fremgangsmåde

Vask frugterne, skær top og bund af dem, således at du skærer stilken og blomsten fra. Put dem i en stor gryde og dæk dem med vand. Kog dem i ca. to timer, svag varme, indtil de er blevet bløde. Tryk massen gennem en sigte der er fin nok til at holde på frøene. Hvis massen er meget tyk, så meget af det forbliver på sigten, kan du tilføje lidt vand i de kasserede frø, koge dem op igen og sigte frugtmassen igen. Sæt gryden tilbage på komfuret. Tilsæt sukker og citronsaft, varm op og rør langsomt til alt sukkeret er opløst. Kog indtil marmeladen har den ønskede tykkelse, omrør konstant. Hældes på skoldede, rene glas, stram lågene mens marmeladen er varm og lad det køle af. Opbevares i op til et år på et køligt sted.

DRIKKELSE

Varme drikkevarer, såsom rosente, kan laves af både friske og tørrede rosenblade. Bland dem med urter som mynte eller citronmelisse.

Te med rosenblade er duftende og beroligende. Tilsæt friske rosenblade til kolde limonader eller til cocktails for at få den diskrete smag ogduft.

Dine drinks vil se festlige ud. Vidste du at du ved at et par dråber rosenvand i æblejuice kan give det en eksotisk smag?

PERSISK ROSENTE

PERSISK ROSENTE

ingredienser

1 kop sorte teblade

¼ kop tørrede rosenblade

2 tsk grønne kardemommekapsler

Fremgangsmåde

For at have dine egne tørrede rosenblade hjemme, er alt hvad du behøver, friskplukkede rosenblade, som du har vasket og derefter forsigtigt tørret af for alt resterende vand.

Læg rosenladene i et tyndt lag på et varmt og tørt sted væk fra solen og lad dem tørre i omkring en uge. Derefter opbevarer du de indsamlede kronblade i en krukke med låg og din rosente er klar til brug.

Bland alle ovennævnte ingredienser og opbevar dem i en krukke. Kardemomme er bedst i te, hvis du køber hele kapsler og selv knuser dem eller skærer dem i små stykker. Hvis du ikke har dem, kan du bruge pulveriseret kardemomme. Brug en teskefuld af den tilberedte blanding pr. kop. Hæld kogende vand over urteteen, lad den trække ca. 5 minutter og server den i små kopper med mælk eller honning.



ROSENTE

Dette er en meget simpel opskrift, egnet til begyndere og alle dem, der ikke kan lide at bruge meget tid i køkkenet. Rosebladste er kendt for at have mange gavnlige egenskaber; den er beroligende, antiseptisk, antiinflammatorisk og lettere vanddrivende.

Afhængigt af sæsonen kan rosen te fremstilles af både friske eller tørrede rosenblade.

Ingredienser

3 kopper vand

2 kopper friske rosenblade

honning

evt. krydderier

Fremgangsmåde

For det første er det vigtigt at bemærke, at du kun må bruge usprøjtede hjemmedyrkede roser. Hæld vandet i en gryde og lad det koge. Fjern kronbladene fra blomsten og skyl dem i frisk vand.

Når vandet er kogt, tilsæt kronblade og et stykke kanel eller et nip finthakket anisfrø. Dæk gryden for at bevare smagen. Lad det simre i 4 minutter og tag det derefter af komfuret. Hæld teen op i en kop. Server evt. med honning.

Hvis du gerne vil have en mere frugtsmagende te, kan du fjerne den hvide del af kronbladet, der hvor det sidder fast i blomsten. Dette vil gøre din te blødere i smagen, fordi det nederste af bladet kan være lidt bittert.

ROSEN-HIBISCUS ISTE

Ingredienser

1,5 l vand

1/3 kop tørrede hibiscusblomster

¼ en kop tørrede rosenblade

honning

isterninger

1 tsk rosenvand

Evt. økologisk citron

Fremgangsmåde

Varm vandet i en gryde, indtil det begynder at koge. Tilføj hibiscusblomster og rosenblade. Skru ned for varmen og lad det simre under låg i 15 minutter. Tag gryden af og lad den trække i 5 minutter. Si teen og lad det køle helt ned, før du tilsætter rosenvand og honning efter smag. Skær citronen i tynde skiver og rør den i blandingen. Hvis du foretrækker lidt sødere drikkevarer, kan du lade være med at tilsætte citron. Sæt drikken i køleskabet natten over. Server med isterninger og mynteblade som dekoration.

HYBENTE

ingredienser

2 kopper vand

1 spsk hele, modne hyben

Honning

Fremgangsmåde

Den bedste hybente er den du laver selv. Først skal du samle lækre modne hyben.

Prik frugterne med en nål; du laver små punkteringer i frugtens overflade. Dette vil hjælpe

den med at frigive flere næringsstoffer under kogeprocessen. Hvis du har tænkt dig at bruge

frugten frisk, er dine hyben klar til at blive brugt. Hvis du imidlertid gerne vil gemme dem til

resten af året, skal du tørre dine hyben. Det gør du ved at placere dem på et varmt og

skyggefuldt sted i omkring en uge eller så eller hvis du har en frugtdehydrator, kan du blot

tørre dem i den i et par timer.

Varm vandet op i en gryde. Tilsæt hyben når vandet koger og skru helt ned, så det lige

skælver. Kog i 15 minutter. Fjern fra varmen og lad den trække yderligere 5 minutter. Si teen

og hæld den i kopper, sødes evt. med honning.

Små hyben er mest egnede til tørring, da de er lettere at tørre, i modsætning til de større der har tendens til at blive mugne hvis man forsøger at tørre dem hele.

ROSENSMOOTHIE

Smoothies er den perfekte forfriskning på varme sommerdage. Afhængigt af

ingredienserne, kan de være meget sunde foruden at være velsmagende og lækre. Til at

tilberede smoothies bruger vi her friske rosenblade. Hvis du ikke har adgang til friske roser,

kan du bruge rosenbladssyltetøj eller rosensirup i stedet.

Afhængigt af hvilke roser du bruger, vil din smoothie tage farve efter det,

hvilket er godt at vide.

ingredienser

2 kopper kold yoghurt

1 kop friske rosenblade

1/4 kop jordbær

1 spsk honning

Evt. et par isterninger

Fremgangsmåde

Put alle ingredienser i en blender og blend til blandingen er jævn. Hæld det i glas og dekorere med Et drys stødt kanel og friske rosenblade.

Hvis du bruger rosensyltetøj, eller rosensirup i stedet for friske kronblade, skal der ingen honning i.



ROSENLIMONADE

Hurtig og forfriskende på en varm dag. Alt du skal gøre er at tilsætte noget rosenvand til denne sommerdrik og din blomstersommerdrik er klar til at gøre dig glad.

Ingredienser

3 mellemstore citroner

1 l vand

2-3 spsk rosenvand

sukker efter smag

Fremgangsmåde

Bland friskpresset citronsaft, rosenvand og vand i en kande eller en egnet beholder.

Tilsæt sukker efter smag. Dekorér med friske citronskiver, rosenblade og fyld op med isterninger. God fornøjelse.

HYBEN-ÆBLE TE

Ingredienser

1 kop tørrede, knuste hyben

1 kop tørrede æbler

1/4 kop tørret ingefær

Fremgangsmåde

Denne te er lidt mere kompliceret at lave end den foregående, men teens smag er meget stærkere og indholdet af næringsstoffer er betydeligt højere. Tør hyben på et varmt og skyggefuldt sted. Put dem derefter i en blender og hak dem groft. Stykkerne skal ikke være for små, da processen går ud på at fjerne hårene indeni ved at si dem gennem en sigte. Hvis stykkerne er for små, vil de falde igennem sammen med hårene, så du efterlades kun med frøene og intet frugtkød. Hårene kan virke irriterende på nogle mennesker, så det er bedst at fjerne dem. Put de hakkede hyben i en sigte og ryst sigten, til alle hårene er faldet igennem. Bland så hybenstykker, æbler og ingefær i en skål. Hvis du ikke kan få tørrede æbler eller tørret ingefær, du kan tørre dem selv på samme måde som du tørrer hyben eller du kan bruge friske i stedet. Anbring blandingen i et glas med tæt låg. Opbevares koldt og mørkt. Brug en teskefuld af denne blanding pr. Kop vand. Hæld vandet i en gryde og tilsæt blanding, når vandet begynder at koge. Lad det simre i 15 minutter.

Tag gryden ud af varmen og lad det trække i 5 minutter. Si teen, hæld den i kop og server med citron eller honning. Denne te er perfekt, hvis du har ondt i halsen, er forkølet eller er lidt pauver. Den er yderst forfriskende og den vil holde dig varm i de kolde vintermåneder.

Større hyben er velegnede til denne metode, da de ikke kan tørres helt, i modsætning til de små hyben. Afhængigt af deres størrelse kan du halvere eller skære dine hyben i kvarte før tørring. Det vil hjælpe dem til at tørre hurtigere og forhindrer bedre at der kommer skimmel i dine hyben.

Ansvarsfraskrivelse: •• Det er vigtigt at bemærke, at de blomster, du køber hos blomsterhandleren, normalt ikke er til at spise da de kan være sprøjtede. Det er også vigtigt at vide at alle rosensorter du har i din have ikke nødvendigvis er egnede til køkkenbrug, nogle haveroser smager bare ikke godt. Spiselige roser fra PGR er testet for næringsindhold og smag og er perfekte til at bruge i dit køkken, forudsat at du dyrker dem uden kemisk behandling som enhver anden spiselig frugt eller urt.



ROSENSIRUP & GRANATÆBLE SMOOTHIE

Ingredienser

1 kop yoghurt

1 spsk rosensirup

½ kop granatæblekerner

¼ kop mandler

et par isterninger

Fremgangsmåde

Put alle ingredienser i en blender og blend til blandingen er jævn. Server i et højt glas dekorer med lidt friske eller tørrede rosenblade.

ROSENDRØM SOMMERDRIK

Cocktail uden alkohol, ca. 4 glas

Ingredienser

Rosensirup, efter smag

saft af 1 citron, på en tallerken

6½ dl mælk

melis eller rørsukker, på en anden tallerken

3½ dl kokosmælk

kandiserede rosenblade

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienser godt. Du kan f.eks. hælde det i en tom, velrenset flaske eller en shaker og ryste det sammen. Hvis du kan lide det, kan du også tilføje små stykker kokos. Sæt i fryseren i ca. 2 timer. Ryst fra tid til anden!

Kandiserede rosenblade:

Rør pasteuriseret æggehvide let og "mal" rosenbladene med æggehviden, drys dem derefter med flormelis eller pulveriseret sukker, man kan give det en tur i en morter. Tør bladene på en bagerist, der er dækket med bagepapir. Der skal være luft omkring dem for at de kan tørre helt.

Servering: Tag 4 glas og dyp først glassets kant i citronsaft og derefter i sukker. Hæld forsigtigt din rosenkokosmælk i glassene, brug evt. en ske, så du ikke ødelægger de fine kanter og dekorér med sukkerrosenblomster.

Også velegnet til børn!

HINDBÆR-ROSEN COCKTAIL

1 glas

Ingredienser

3 cl gin

½ kop frisk hindbær

½ kop rosenblade, friske eller tørrede

½ kop rørsukker

½ kop vand

1 æggehvide

Fremgangsmåde

Først laver du en hindbærrosensirup:

Bland vand og sukker i en kasserolle, varm op og rør indtil sukkeret er helt opløst.

Tilsæt hindbær og rosenblade og bring det langsomt i kog. Fjern kasserollen fra varmen og lad indholdet køle helt ned. Si blandingen i en finmasket si og kassér evt. bundfald.

Til cocktailen:

Hæld hindbærrosensirup og gin i en cocktail shaker eller et glas med låg og ryst. Tilsæt æggehviden og ryst videre i yderligere 10-15 sekunder indtil det er skummende.

Hæld op i et champagneglas og garnér med en rosenblad eller et hindbær.

ROSENCOCKTAIL MED ORANGE LIKØR

Ingredienser

8 dl rosensirup

8 dl Grand Marnier

1 flaske mousserende hvidvin

Rosenblade

Fremgangsmåde

Hæld Rosensirup og Grand Marnier i afkølede champagneglas.

Fyld op med mousserende vin og garnér med et par rosenblade.

- Du kan konservere rosenblade til vinterbrug ved at tørre dem. De skal lægges i et tyndt lag. Sørg for at du tørrer dem på et godt ventileret sted og altid i skygge, fordi solen vil få farven fra sarte rosenblade til at falme.



ROSENBOWLE

2 liter

Ingredienser

1 l tonic

1 l danskvand uden smag

1 lime

rosensirup eller rosenvand

rosenblade fra 1 eller 2 roser

Fremgangsmåde

Hæld tonic og danskvand i en stor bowle eller beholder. Smag til med rosensirup eller rosenvand.

Skær limen i skiver og derefter i små trekanter og tilsæt dem til din bowle. Drys til sidst lidt rosenblade på toppen.





FESTLIG APERITIF

Ingredienser

Hvidvin, gerne mousserende

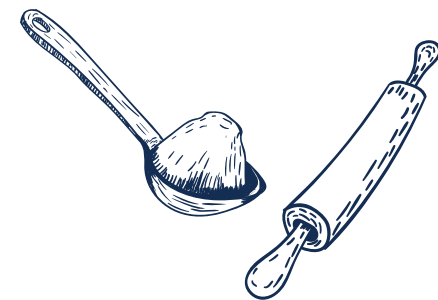
friske rosenblade

Fremgangsmåde

læg nogle rosenblade i glas med kold tør hvidvin eller mousserende vin, lad dem trække et par minutter før du serverer.

Og du har en lækker frisk festlig velkomstdrink.

- For ekstra og blidere smag kan du fjerne den nederste hvide del af kronbladet, da det kan være noget bitter. Du kan fjerne denne del ved blot at klemme den af med fingrene eller skære den af med en kniv eller klippe den fra med en saks.



FORRETTER OG SMÅRETTER

Roser med mange kronblade kan især bruges som en farverig og smagfuld tilsætning til blandede salater med salatblade.

Roser er også perfekte i kombination med syrlige smagsoplevelser, så som granatæblekerner, appelsin, citron, sumak og balsamico.

Brug disse ingredienser, når du laver salater. Også retter med gulerødder enten rå revet eller kogte i en suppe kan få fremhævet smagen

når man krydrer med rosenblade eller rosenvand.

Smagen af roser er også en god smagskombination i retter med ost, f.eks. feta eller gedeost.



FENNIKELSALAT MED
GRILET RICOTTA

CAESARSALAT MED SPÆDE GRØNTSAGER OG ROSENBLADE

Til 4 personer

Ingredienser

500 g kyllingebryst
3 spsk olivenolie
lidt saltet smør
1 romainesalat
150 g sukkerærter
150 g favabønner friske, frosne eller fra dåse
15 grønne asparges
sort peber / Læssøsalt
80 g parmesanflager
Brødcroutoner, enten af 2 skiver brød eller færdigkøbte
en håndfuld rosenblade eller blomsterkarse

Vinaigrette:

5 spsk. olivenolie
2 spsk. vineddike
sort peber
revet skal af ½ en citron
Ansjos dressing:
3 dl mayonnaise
1 tsk. dijonsennep
5 ansjoser, mosede eller meget
finthakket
2 spsk. kapers
2 spsk. yoghurt
revet skal af ½ citron

Fremgangsmåde

Varm olivenolien på en pand og steg kyllingen på alle sider.

Tilsæt det saltete smør lige før det er færdigstegt og steg lidt videre. Fjern kyllingen fra panden, lad den dryppe af og skær brystet i skiver.

Skyl salaten, tør den og riv den i store stykker. Blancher sukkerærter og bønnerne kort hver for sig i saltet vand. Afkøl dem hurtigt i koldt vand. Så de stadig er sprøde. Blancher 12 af de grønne asparges let i saltet vand tilsat lidt smør og køl dem straks de er færdige. Så de også er sprøde.

Skær de 3 rå asparges i tynde skiver.

Lav vinaigretten af olivenolie, vineddike, sort peber og revet citronskal. Vend salat, asparges, favabønner og sukkerærter med vinaigretten.

Lav ansjosdressingen ved at blande mayonnaise med mosede ansjoser, kapers, dijonsennep og citronskal. Fortynd dressingen med yoghurt og smag til med lidt citronsaft.

Arranger grøntsagerne sammen med kyllingen på i et smukt fad. Dekorér salaten med parmesan

spåner og croutoner. Stænk generøst med ansjosdressing. Top af med lidt ekstra friskkværnet peber, Læssøsalt og små små spåner citronskal. Strø rosenblade eller blomsterkarse over for en farverig effekt.

GAZPACHO MED ROSENVAND MED

Forret, suppe, 4 portioner

Ingredienser

1 lille rød vandmelon i tern uden kerner og skal

2 ristede røde peberfrugter, ristes ca. 15 minutter ved 250 ° C

saft af en lime

1 tsk. togarashi shichimi, også kaldt japansk karry

250 g modne minitomater

3 spsk. olivenolie

1 spsk. rosenvand

salt og peber

fetaost i tern

frisk timian

nogle friske rosenblade

Fremgangsmåde

Put vandmelon, peberfrugter, minitomater, limejuice, togarashi shichimi, rosenvand og olivenolie i en foodprocessor eller blender og kør den til blandingen er findelt og jævn.

Smag til med salt og peber. Server gazpachoen i skåle, toppet med fetaost,

klippet timian og (hvis du har dem) lidt friske rosenblade.





KØDBOLLER MED ROSENBLADE

Forret, 4 personer

Ingredienser

300 g hakket oksekød

200 g hakket lam

1 finhakket løg

3 æg

50 g finhakket ingefær

1 fed hvidhakket hvidløg

1 spsk. spidskommen

2 spsk. ras el hanout, marrokansk

krydderiblanding

2 tsk. rosenvand

kronbladene fra en rose

4 spsk. olie

peber og salt

Fremgangsmåde

Rør eller ælt oksekød og hakket lam med æg, hvidløg, løg og finhakket ingefær. Tilsæt salt, peber og tilsmag med spidskommen og ras el hanout. Rør eller ælt indtil det er helt homogent. Tilsæt rosenvand og hakkede rosenblade. Lad farsen trække køligt i mindst en halv time, så smagene kan fordele sig i farsen. Derefter laver du små runde kødboller i hånden eller med en ske og steger dem i olie på panden. De skal være jævnt pænt brune over det hele .

Serveres med salat.

MARROKANSK GULERODSSUPPE

Forret, 4 personer

Ingredienser

olivenolie	1 tsk. Stødt koriander
1 stort sødt løg, groft hakket	1 tsk. ras el hanout, marrokansk krydderblanding
2 fed hvidløg	½ tsk. Stødt spidskommen
400 g gulerod, skåret i små stykker	1 liter kyllingebouillon
5 g revet frisk ingefær	1 dl fløde
1 lille chili, finhakket uden frø	2 tsk. rosenvand
sort peber	½ dl fløde
havsalt	2 spsk. friske korianderblade

Fremgangsmåde

Varm olivenolien i en sauterpande og steg løg, hvidløg, ingefær og rød chili peber forsigtigt, de skal ikke tage farve. Krydder blandingen med sort peber, havsalt, stødt koriander, stødt spidskommen og ras el hanout. Efter 3 minutter tilsættes kyllingebouillon. Lad den koge ved svag varme, indtil gulerødderne er møre.

Blend suppen jævn med en håndblender. Til sidst blendes fløde og rosenvand i.

Hvis det er nødvendigt smages suppen til med ekstra sort peber, salt og rosenvand.

Dekorér suppen med lidt korianderblade og lidt fløde ved serveringen.





RØDBEDESALAT MED ROSER OG GEDEOST

Forret, 4 personer

Ingredienser

5 eller 6 små rødbeder, gerne i forskellige farver

saft og revet skal af 1 økologisk appelsin

1-2 tsk. rosenvand

2 spsk. ekstra jomfru olivenolie

salt og friskmalet sort peber

150 g blød gedeost

2 tsk. små korianderfrø, ristet og knust

et par rosenblade

Fremgangsmåde

Skræl rødbederne og skær dem i skiver på ca. 1 mm og læg dem i en skål.

Lav dressingen af appelsinjuice og appelsinskal, rosenvand og olivenolie i en anden lille skål, krydres med en knivspids salt og friskkværnet sort peber.

Hæld halvdelen af dressingen over rødbedeskiverne, bland det godt og lad salaten hvile i 15 til 20 minutter så rødbederne er blevet bløde og dressingen er trængt ind i dem.

Anretet par store skefulde gedeost på en tallerken med rødbederne over og drys med de ristede korianderfrø og lidt rosenblade. Dryp efter med lidt dressing over salaten og server.

FENNIKELSALAT MED GRILLET RICOTTA, ROSENCHUTNEY OG GRANATÆBLE

Forret, 4 personer

Ingredienser

2-4 friske roser

5 spsk. rørsukker

skal og saft af 1 citron

1 tsk. hvid peber

1 tsk. sort peber

1-2 spsk. rosenvand

250 g ricotta

100 ml ekstra jomfru olivenolie

1 medium fennikel

4-5 spsk. granatæblekerner

1 spsk. korianderfrø, ristet på en tør stegepande

et par tørrede rose knopper / blade eller friske rosenblade

Læssøsalt

Ristet brød

Fremgangsmåde

Forvarm ovns grill til 220 grader. Pluk rosenbladene og skær dem meget fint. Kog rosenbladene med sukker, citronsaft og skal i en lille smule vand ved lav varme. Lad det koge i 8-10 minutter til en slags 'syltetøj'. Smag blandingen til med friskmalet hvid og sort peber, en knivspids salt og 1 spsk. rosenvand.

Læg ricottaen på et stykke bagepapir på et bageplade. Drys med lidt salt og lidt olivenolie og lad det grille i ca. 20 minutter, indtil det får en smuk lys gyldenbrun farve.

Skær fenniklen i meget tynde skiver. Bland resten af olivenolien med 1 spsk. rosenvand.

Bland lidt af denne rosenolie med fennikelskiverne. Put de tørrede rosenblade i en morter eller plastpose og mas dem med lidt Læssøsalt til det er helt findelt.

Arranger den grillede ricotta på en stor tallerken, arranger fennikelsalaten i en krans omkring det og dryp noget af rosenchutneyen over ricottaen. Fordel granatæblekerner, lidt rosesalt, de ristede korianderfrø, dråber af rosenolien og lidt tørrede eller friske rosenblade på toppen af salaten.

Server med sprød toast.

ARABISK GULERODSSALAT

Tilbehør, 4 personer

Ingredienser

4 gulerødder i forskellige farver f.eks. hvid, gul, orange og lilla
2 forårsløg, skåret i tynde ringe
1/2 bndt. Koriander, kun bladene
4 grene mynte, kun bladene
1 håndfuld rosiner
1 lille håndfuld pinjekerner, tørrestede

Dressing

1 spsk. citronsaft
2 spsk. appelsinjuice
2 spsk. rosenvand
4 spsk. olivenolie
2 spsk. honning
½ tsk. Stødt spidskommen
1 knivspids stødt kanel
salt og peber

Fremgangsmåde

Rens og skræl gulerødderne og skær dem i lange og tynde skiver, brug en kartoffelskræller eller et mandolinjern. I en stor skål blandes gulerodsskiverne med forårsløg, koriander, mynteblade, rosiner og pinjekerner.

Pisk dressingen i en lille skål.

Bland salat med dressing og server straks på en stor tallerken eller et lavt fad.





MARROKANSK GULERODS- SALAT MED ROSENDRESSING



Tilbehør, 4 personer

Ingredienser

- 4 store gulerødder
- 1/2 kop rosiner
- 2 tsk. citronsaft
- 1-2 spsk. rosenwater
- 1 spsk. ekstra jomfru olivenolie

Fremgangsmåde

Skræl og riv gulerødderne. Bland alle ingredienser i en mellemstor skål. Blandingen skal være let fugtig, ikke våd. Den vil blive vådere, når den har stået køligt i et stykke tid. Lad det hvile på mindst et par timer i køleskabet, så dressingen kommer godt ind i gulerødderne. Serveres koldt eller ved stuetemperatur som tilbehør eller som en del af en hors d'œuvres. På arabisk hedder det Mezze og det er en tallerken, med forskellige småretter.

SALAT MED FETA OG FIGNER

Tilbehør eller salat, 2 personer

Ingredienser

4 spsk. olivenolie

2 spsk. citronsaft

2 spsk. honning

1 fed hvidløg, knust

150-200 g blandet salat

2 spsk. Chiafrø

2 spsk. valnødder, groft hakket

1 tsk. Pinjekerner, ristede eller

1 spsk. græskarfrø

1 rødløg, skåret i tynde ringe

6 tørrede figner, halveret

100 g gede- eller fårefeta

Kronbladene fra en rose

Fremgangsmåde

Lav først dressingen ved at blande olivenolie, citronsaft, honning og hvidløg. Sæt til side.

Rens salaten og arranger den på et stort fad og fordel Chiafrø, valnødder, pinjekerner eller græskarfrø, de røde løgringe og fignerne oven på. Smuldr fetaen oven på salaten og drys med rosenblad til sidst. Serveres med dressingen separat til.

Salaten kan både bruges som et hovedmåltid og som tilbehør til retter med fisk.



SALAT MED ROSENBLADE OG ROSENVINAIGRETTE

Forret, 4 personer

Ingredienser

100 g blandet salat

160 g sukkerærter

160 g magert røget bacon

1 stort æble

1 stor pink eller rød rose

1 dl rosenvinaigrette

forårsløg eller persille

Fremgangsmåde

Vask salaten i koldt vand og tør den.

Blancher ærterne kort og skyl dem i koldt vand hurtigt, så de forbliver sprøde.

Skær bacon i fine strimler og steg dem på en pande, til de er brune og sprøde.

Læg baconen på et stykke køkkenrulle for at absorbere overskydende fedt.

Skræl æblet og skær det i meget tynde strimler, julienne.

Vask rosenbladene og klap dem forsigtigt tørre.

Bland sukkerærter, bacon, æble og rosenblade med noget af rosenvinaigretten.

Fordel den blandede grønne salat på 4 tallerkner og dryp med vinaigrette. Læg resten af salaten, dvs. sukkerærter, æble, rosenblade og bacon på midten af tallerknen.

Pynt med hakkede forårsløg, nogle rosenblade eller finthakket persille.

- Vask altid blomsterne eller rosenblade før brug, uanset om du får dem fra et supermarkedet eller fra din egen have. Udover at gøre dem rene, vil dette også hjælpe kronbladene med at forblive friske i længere tid.





ROSENBLADSSALAT MED RUCOLA, MYNTE OG BLADSELLERI

Tilbehør, 2-4 personer

Ingredienser

2 kopper rucola

¼ kop mynte, kun blade

¼ kop blegselleri, kun blade

¼ kop rosenblade

olivenolie

citronsaft

salt peber

Fremgangsmåde

Skyl alle blade; rucola, mynte, selleri, rosenblade, godt og lad det dryppe af. Bland bladene i en stor skål. Tilsæt olivenolie, citronsaft, salt og peber efter din smag. Bland det hele forsigtigt og server mens det er friskt.

HOVEDRETTER

I det traditionelle nordafrikanske køkken bruges rosenblade og rosenvand i vid udstrækning i lamme- og kyllingeretter. Kylling krydret med rosenblade eller rosenvand var allerede populært i Mogulernes Indien, i det gamle mauriske køkken, og underligt nok i det engelske middelalderlige køkken. Desuden giver kombinationen af tørrede abrikoser og roser visse retter og kødtyper en raffineret krydret smag. Når man blander rosenblade i kendte urteblandinger som Ras el Hanout, Garam Masala eller Vadouvan, giver det en god smagsbalance. Tørrede roser bliver ofte tilsat færdige krydderiblandinger, du kan også selv blande dine egne friske rosenblade i eller prøv med noget rosenvand i de færdige blandinger. Blandingerne kan bruges i forskellige kød- og fiskeretter.



RØDFISK MED HARISSA OG
ROSENBLADE A LA
OTTOLENGHI



KYLLING MED HASSELNØDDER OG HONNING

Main dish (4 servings)

Ingredienser

500 g kyllingebryst skåret i tern	2-3 spsk. honning
2 løg hakket	2 tsk. rosenvand
1 tsk. Stødt ingefær	2 dl bouillon, kylling eller grøntsags
1 tsk. Stødt kanel	en håndfuld hasselnødder
4-6 tråde hel safran	1 citron skåret i skiver
saften af 1 citron	Evt. lidt korianderblade eller
salt peber	persille til dekoration

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne bortset fra hasselnødder og citronskiver med kyllingestykkerne, lad marinere i mindst ½ time. Rist hasselnødderne på en tør pande og hak dem groft. Forvarm ovnen til ca. 180C. Hæld kyllingestykkerne i et ildfast fad sammen med væden. Steges i ca. 30-45 min midt i ovnen. Tag fadet med kyllingen ud af ovnen og gnid kødet med blandingen af hakkede hasselnødder, rosenvand og honning. Sæt fadet tilbage i ovnen i et par minutter til toppen er blevet brunet, hold øje med fadet for det kan pludselig gå stærkt! Dekorér med koriander eller persille.

LAMMERAGOUT MED ABRIKOSER

Hovedret, 4 personer

Ingredienser

500 g lammekød i tern

1 spsk. mel

salt

stødt mild paprika

2 løg, skåret i tynde skiver

4 spsk. olie

½ tsk. stødt kanel

250 g tørrede abrikoser, som

udblødes i vand

hel safran

sukker

1 spsk. Rosenvand

Fremgangsmåde

Bland mel, salt og paprika og vend kødet i så det hele hænger på. Varm 2 spsk. olie i en sauterpande, brun kødet med løgene i den varme olie, så alt er brunet. Drys kanel på og vend det rundt. Opblød safrantrådene kort i lunkent vand, tilsæt dem til kødet og lad dem stege med. Hæld varmt vand på kødet, så det lige dækker det. Steg videre, ved svag varme og under låg i 1½ - 2 timer.

Tilsæt de udlødte abrikoser, en knivspids sukker og rosen vandet til retten, lad dem simre videre i 45 minutter.

Server retten i panden med kogte ris eller couscous til.



RØDFISK MED HARISSA OG ROSENBLADE A LA OTTOLENGHI

Hovedret, 4 personer

Ingredienser

3 spsk. harissa	1 tsk. stødt kanel
1 tsk. Stødt spidskommen	2 dl vand
4 rødfiskefileter	1 ½ spsk. honning
mel til at vende fisken i	1 spsk. rosenvand
2 spsk. olivenolie	60 g korender eller rosiner
2 løg skåret i tynde skiver	2 spsk. grofthakkede korianderblade
1 dl rødvinseddike	2 tsk. tørrede rosenkronblade eller en håndfuld friske rosenblade salt og friskmalet sort peber

Du skal marinere fisken i køleskabet i ca. 2 t før tilberelsen.

Marinade:

Bland halvdelen af harissapastaen med den stødt spidskommen og ½ tsk salt.

Blandingen gnider dugodt ind i fiskefileterne. Lad det stå i køleskabet i ca. 2 timer.

Fremgangsmåde

Vend fiskefileterne i mel. Varm olien i en stegepande og steg filetene ca. 2 minutter på hver side. Tag fiskefileterne af panden og sæt dem til side.

Lad olien blive på panden og tilsæt løg. Steg i ca. 8 minutter indtil de gyldenbrune.

Kom så resten af harissaen, eddike, kanel, ½ tsk. salt og masser af friskmalet sort

Peber i. Kom vandet i, sænk varmen og lad saucen simre forsigtigt i 10 til 15

minutter, til den er meget tyk. Kom honning og rosenvand i panden sammen med

rosinerne/korenderne og lad det simre forsigtigt end et par minutter. Smag til, ved evt. at komme flere krydderier i.

Læg så fisken i panden og hæld saucen over fisken. Lad fisken stå i saucen til den er varmet i gennem. Hvis saucen er meget tyk, kan du fortynde den med nogle spiseskefulde vand.

Server fisken dekoreret med lidt koriander- og rosenblade.

PS. Ottolenghi er en berømt australsk kok.



VADOUVANCURRY MED YOGHURT OG KYLLING

Hovedret, 4 personer

Ingredienser

500-600 g kyllingefilet i store tern
eller evt. lår

2 spsk. vegetabilsk olie

1 løg, finhakket

1 spsk. + 1 tsk vadouvan, som er

et blandingskrydderi, en fransk/indisk karry

3 dl græsk yoghurt

50 g hakkede mandler

1 spsk. rosenvand

peber og salt

½ bundt koriander, groft hakket

Fremgangsmåde

Varm olien i en stegepande og klar løgene ved medium varme. Kom 1 spsk. Vadouvan i og steg kort Læg kyllingstykkerne på panden og brun dem kort over det hele. Hæld yoghurt og rosenvandet i og bland det godt. Man skal helt i bund på panden, for at få alle krydderierne blandet op. Sidst kommer du de hakkede mandler i og ½ tsk. salt i.

Lad kyllingen koge ved lav varme, med låg på i 10 til 15 minutter. Lige før kyllingen er færdig rører du den sidste tsk. vadouvan i og smag til med salt og friskkværnet peber.

Strø korianderblade i, gem et par blade til dekoration.

Retten smager dejligt med ris og / eller dhal, naan eller andre flade brød og grønne bønner.

DESSERTER

Traditionelt er roser og citroner en god kombination af sødt og surt, det samme gælder for andre citrusfrugter. Frugter som hindbær eller jordbær, kombineret med roser giver din yoghurt eller is et ekstra pift og en raffineret smag, som gør dine desserter uimodståelige.

Ved du at hvis du kommer roser i kan du bruge mindre sukker!

I wienerbrød eller andre kager, giver blandingen af mandler, pistacienødder og roser en lækker smag. Lidt bitter smag er en god smagsmodvægt til den overvældende sødme af blomster som roser. Derfor bliver et stykke sødt Turkish Delight med rosensmag godt afbalanceret af en lille kop stærk tyrkisk kaffe. Kombination af mørk chokolade og roser giver mange muligheder for at afbalanceret smagfulde desserter.



RABARBERTÆRTE MED
PISTACIER OG ROSENVAND

JORDBÆR I ROSENVAND



Dessert, 4 personer

Ingredienser

500 g vaskede, afdryppede jordbær

1 spsk. Rosenvand

1 spsk. Råsukker

1 spsk. Vand

Fremgangsmåde

Skær blomsten af jordbærrene. Bland rosenvand, sukker og vand. Hæld blandingen over jordbærrene og lad det marinere i køleskabet i mindst 2 t.

Du kan servere det til næsten hvad som helst; fra en skefuld ricotta eller yoghurt til is eller fløde.

Du kan dekorere med lidt friske rosenblade.





YOGHURT MED ROSENSIRUP

Her har du den virkelig nemme. Alt hvad du behøver er yoghurt og lidt rosensirup

Som starten på din perfekte morgenmad. Du kan spise det med pandekager eller vafler, eller du kan også forkæle dig selv, når du er i humør til friskt og sundt mellemmåltid.

Ingredienser

1 stort glas kold yoghurt

1-2 spsk. rosensirup

Fremgangsmåde

Hæld yoghurten i et glas og rør 1 eller 2 skeer rosensirup i, efter hvor sødt du vil have det til at være. Rosensirup er virkelig let at lave, opskriften du kan finde lige her i vores kogebog.

Hvis du ikke har fundet tid til at gøre det, eller det er simpelthen er den forkerte tid på året for det, skal du vide, at du altid kan bruge et par dråber rosenvand i stedet. Smagen vil være mindre intens, men fortryllende alligevel.

Server yoghurten med tvebakker, kammerjunkere, pandekager eller vafler.

ROSENBUDDING

En enkel og lækker dessert. Hurtig at lave. Hvis du gerne vil have at din budding bliver mere krydret, kan du altid krydre med lidt stødt kanel eller anis, eller servere buddingen med en topping af hakkede nødder eller frisk frugt.

Ingredienser

1 l mælk

½ kop piskefløde

7 spsk. maizenamel

1/3 kop sukker

3-4 spsk. rosensirup

Fremgangsmåde

Pisk eller ryst en kop af mælken med maizenaen og sukkeret til melet er opløst.

Varm resten af mælken Sæt den resterende mælk, fløden og rosensiruppen over i en Gryde og varm op under omrøring til det koger, pas på det ikke koger over! Hæld maizenablandingen langsomt i og kog det op igen indtil buddingen bliver tyk, under konstant omrøring. Mens det stadig er varmt, hælder du buddingen i små skåle eller glas.

Lad afkøle ved stuetemperatur.

Før servering kan du dekorere med revet chokolade eller lidt frisk frugt.

Hvis du ikke har rosensirup i huset, kan du altid bruge 1-2 spsk. rosenvand i stedet, så skal du bare huske at sætte sukkermængden op i buddingen, så den bliver sød nok.





HINDBÆRTRIFLI MED ROSENVAND

Dessert, 4 personer

Ingredienser

50 g sukker

2½dl l piskefløde

2-4 tsk. rose vand

100 g marengs

nogle friske rosenblade til dekoration

Fremgangsmåde

Put halvdelen af hindbærrene med halvdelen af sukkeret i en kasserolle og kog det op.

Kog hindbærrene i 1-2 min. og derefter gnide massen gennem så fin en sigte at alle kernerne bliver i sigten. Afkøl hindbærmosen, det kaldes også en hindbærcoulis.

Pisk fløden med den anden halvdel af sukkeret. Tilsæt rosenvand når fløden er stiv.

Put marengs i en plasticpose og knus dem groft, bland dem med flødeskum, de resterende hindbær og halvdelen af hindbærcoulisen. Server hindbærtriflien i fire små skåle og dryp den resterende hindbærcoulis over.

Dekorér desserten med lidt friske rosenblade og hele hindbær. Skal serveres med det samme, ellers bliver marengsen blød.

ORIENTALSK YOGHURTDESSERT MED ROSER OG KARDEMOMME

Dessert, 2 personer

Ingredienser

150 g hindbær, friske eller frosne

1 lille rødbede, kogt

½ tsk. stødt kardemomme

et par dråber rosenvand

2½ dl græsk yoghurt

1 tsk. mandelessens

4 spsk. flormelis

Evt. hakket pistacier

Fremgangsmåde

Kør hindbær og rødbeden i en blender. Tilsæt kardemomme og rosenvand, blend til det er jævnt. Rør yoghurten med flormelis og mandelessens.

Server desserten i glas - et lag yoghurt og et lag hindbærpuré. Byg lag af de to blandinger i glasset og rør i slutningen med en tynd pind/grillspyd for at lave et fint drejet mønster glassene. Dekorér med lidt friske rosenblade eller med lidt grofthakkede pistacier.





SAFRANPÆRER I ROSENSIRUP VEGAN

Dessert, 2-3 personer

Ingredienser

6 hele pærer, skrællede

4 dl vand

200 g sukker

skallen af 2 citroner

4 hele tørrede nelliker

lidt hel muskatblomme

6 små grønne kardemommefrø, groft hakkede

1-2 spsk. rosenvand

1/2 tsk. ristede safran tråde

Mynteblade

Fremgangsmåde

Bland vand, sukker, citronskal og krydderier i en gryde, bring langsomt i kog. Kog i 5 min. Sæt pærerne i den varme sirup og porcher dem i ca. 20 - 30 min. Tag dem forsigtigt op og stil dem i en skål, med stilken opad.

Hvis sukkersiruppen virker for tynd, koger du den ind, til en passende tykkelse. Si den varme sirup. Kom de ristede safrantråde i siruppen og smag den med rosenvand.

Hæld siruppen over pærerne. Lad det køle af, før det serveres.

Dekorér med nogle mynteblade.

Smager også lækker med en skefuld vaniljeis, hytteret eller yoghurt.

RABARBER MED HONNING OG APPELSIN

Dessert, 4 personer

Ingredienser

750 g rabarber	½ tsk. rosenvand
1 stor økologisk appelsin, skal og juice	2 spsk. maizena
5 spsk. honning	100 g mandelflager
100 g sukker	4 dl græsk yoghurt

Fremgangsmåde

Vask rabarberne og skær stængerne i stykker på 4-5 cm. Vask appelsinen og riv skallen.

Pres saften fra appelsinen. Kom rabarber, honning, sukker, revet appelsinskal og appelsinsaften i en stor gryde og kog det forsigtigt op. Tag gryde af. Bland maizenaen med 2-3 spsk. koldt vand.

Denne jævning røres forsigtigt i rabarberblandingen, lad det koge i ca. 3 minutter.

Fortsæt den forsigtige omrøring. Rabarberne skal være bløde, men de bør ikke helt falde fra hinanden. Tag gryden af komfuret og lad den køle næsten af.

Rist mandelflagerne på en stegepande uden fedtstof og lad dem køle af.

Anret rabarbereren med skefulde yoghurt på en tallerken og drys mandelflagerne over og server lunt.





CHOKOLADEKAGE

Dessert, 8 personer

Ingredienser

100 g blødt smør	5 æg
50 g lyst rørsukker	125 g hakkede mandler
50 g muscovadosukker eller farin	1 tsk. bagepulver
150 g mørk chokolade af god kvalitet	½ tsk. bikarbonat
1 spsk. rosenvand	Crème di Balsamico, til dekoration

Fremgangsmåde

Forvarm ovnen til 180 C og smør en springform på 22 cm og drys let med mel, hæld det overskydende fra. Klip en cirkel ud af et stykke bagepapir, der er stort nok til at dække bunden af formen og læg det i.

Rør smør og sukker cremet. Smelt chokolade i vandbad og lad det køle lidt. Rør chokolade og rosenvand i blandingen af smør og sukker. Derefter tilsætter du æg, hakkede mandler, bagepulver og bikarbonat, hævemidlerne blander du med en lille smule mel.

Rør det godt sammen i røremaskine. Hæld dejen i springformen og bag kagen i 35-40 minutter, midt i ovnen. Lad kagen afkøle i formen en halv time, stående på en rist, før den tages ud af den. Du kan dekorere tallerknen (helst en hvid) med lidt Crème di Balsamico og derefter sætte et stykke kage på den.

Til sidst pynter du med lidt friske rosenblade og nogle jordbær eller hindbær på toppen.

LIME YOGHURTKAGE

Dessert, 8 personer

Ingredienser

225 g selvhævende mel, eller hvedemel tilsat 2½ tsk bagepulver og ½ tsk, fint salt

1 tsk. bagepulver

en knivspids salt

75 g hakkede mandler

100 g stødt melis

2 mellemstore æg

50 g flydende honning

2½ dl græsk yoghurt

1 ½ dl solsikkeolie

fint revet skal af 1 lime

50 g usaltede pistacienødder, groft hakket

Til siruppen

1 ½ dl vand

100 g stødt melis

saft af 1 lime

1-2 spsk. rosenvand

Til dekoration

skiver af mango eller anden frisk frugt

Fremgangsmåde

Forvarm ovnen til 180° C. Smør en 22 cm springform og læg bagepapir på bunden af det.

Si mel, bagepulver og salt i en skål. Tilsæt hakkede mandler og melis, bland godt.

I en separat skål røres æg, honning, yoghurt og solsikkeolie. Tilsæt limeskal, bland det godt. Lav et hulning midt i de tørre ingredienser og hæld væskeblandingen langsomt i. Vend det i med en spatel, indtil det er jævnt blandet.

Tilsæt pistacienødder, vend det igennem.

Hæld dejen i den smurte springform, sæt kagen i ovnen og bag den i 40-50

Minutter; stik med en pind for at se om den er bagt. Pinden skal være ren når du trækker den op igen! Lad kagen afkøle i ca. 20 minutter i formen.

I mellemtiden kan du lave siruppen:

Kog vandet med sukker i 5 minutter i en gryde, kog det ind til halvdelen er tilbage.

Tilsæt limejuice og kog i 2 minutter. Lad siruppen afkøle og rør rosenvand i.

Prik den lune kage med et grillspyd eller en strikkepind over hele toppen og hæld siruppen over den

med en ske. Lad afkøle helt.

Server kagen i stykker med flødeskum eller yoghurt og garnéret frisk frugt i skiver.

RABARBERTÆRTE MED PISTACIER OG ROSENVAND

Dessert/kage, 6 personer

Ingredienser

Til bundlaget:

135 g mel
60 g smør i små stykker
30 g sukker
1 æggeblomme
1 spsk. vand
en knivspids salt

Til pistacielaget:

50 g mandelmel
25 g finthakkede pistacienødder
25 g groft hakket pistacienødder
60 g rørsukker
1 æg
25 g smeltet smør
en knivspids salt

Til rabarberlaget:

*750 g Rabarberstængler
2 dl sød hvidvin
100 g sukker
et par dråber rosenvand
En håndfuld pistacienødder til dekoration*

Fremgangsmåde

Til bundlaget: Rør sukker og æggeblomme hvidt og tilsæt vand. Sigt melet og smuldr smør i det som til en mørdej. Kom æggesukkerblandingen i, og ælt det hele hurtigt sammen. Læg dejen i en skål, dæk den og sæt på køl en time i køleskabet. Forvarm ovnen til 170 ° C. Smør en rektangulær bageform...det skal gerne ende som en kage-tang og lav fyldet.

Rul dejen ud og læg den i bageformen.

Lav pistacien påfyldt: Bland alle ingredienserne sammen og læg det på dejen i formen. Lav Rabarberlaget: Vask Rabarberstænglerne og skær dem til bageformens bredde eller lidt mindre.

Tag en bred gryde og bring vin, sukker og rosenvand i kog.

Porcher rabarberstykkerne i, i ca. 3 minutter alt afhængig af tykkelsen på stilkene.

Placer rabarberne over pistaciefyldet.

Sæt kagen i ovnen i 25-30 minutter.

Lad vinen reducere yderligere til en let sirup.

Fjern kagen fra ovnen, og brug en pensel til at dække rabarberstykkerne med siruppen.

Lad det køle af og server tærten drysset med hakkede pistacienødder.

TURKISH DELIGHT

Hvis man taler om roser som kulinarisk ingrediens, er en af de første ting man kommer til at tænke på sikkert den rosenduftende og smagende Turkish Delight. Denne traditionelle mellemøstlige konfekt vil få dig til at drømme om eksotiske steder i Orienten hver gang du nyder den, med dens eksotiske, duftende smag, perfekt til en kop stærk sort kaffe. Denne opskrift er lidt mere tidskrævende end nogle af de tidligere opskrifter med roser, slutresultatet retfærdiggør dog arbejdet. En af grundene til denne konfekts popularitet er variationen - afhængigt af hvad du kan lide, kan du tilsætte hakkede nødder eller pistacier, kandiseret frugt som citron eller appelsiner eller du kan dyppe konfekten i smeltet chokolade, pulveriseret sukker, kokos eller en eksotisk blanding af finmalede krydderier og rosenblade. Alt er tilladt når du dekorerer din konfekt... kun fantasien sætter grænser.

Ingredienser

1,5 kg sukker

1,5 l vand, delt i 2x 7.5 dl

250 g Maizena

1 citron

2 spsk. rosenvand

2-3 dråber rød frugtfarve, kan udelades

100 g flormelis

Fremgangsmåde

Hæld sukkeret, saften af citronen og 750 ml vand i en stor kasserolle. Kog det op og rør i det til sukkeret er opløst. I en stor skål opløser du maizenaen i det resterende vand, vær sikker på at der ikke er nogen klumper i, brug et piskeris! Tag sukkerblandingen af varmen og hæld forsigtigt maizenablandingen i, under konstant omrøring. Sæt tilbage over varmen, omrør konstant med en træske. Kog ved svag varme i ca. 1 time.

Blandingen skal blive tyk og klæbrig. Du vil vide, at din Turkish Delight er færdigkogt når skeen kan trække stive tråde i massen. Fjern gryden fra varmen, rør rosenvand og frugtfarve i. Hæld blandingen ud på en meget olieret bageplade. Bred den ud med en silikonespatel, så den bliver flad, ca. 2 cm, høj. Lad den sætte sig natten over, uden at være dækket til. Næste dag dækker du fladerne godt med flormelis, det skal sejle i flormelis.

Skær det i tern med en meget skarp, olieret kniv og vend hele tiden de nye skæreflader rundt i flormelis. Turkish Delight smager bedst frisk, men hvis du vil, kan du gemme den i en papæske ved stuetemperatur.

ROSENFLODEIS

Sjældent er en dessert så romantisk og lækker som is tilsmagt med den eksotiske smag af duftende og spiselige roser. Is er en perfekt sommerdessert når du har gæster, men vi sladrer ikke hvis du kun laver den til dig selv. Eller forkæl dine venner og dig selv med denne vidunderlige duftende søde dessert på ethvert tidspunkt af året.

Det er lidt besværligt at lave at lave rosenflødeis, men du vil hurtigt finde ud af at det er mere end sliddet og tiden værd.

Ingredienser

4 dl piskefløde pisket til flødeskum	1/3 kop rosensirup
1/2 kop sukker	2 spsk. rosenvand
1/2 kop friske rosenblade	1 tsk. citronsaft
	en håndfuld, smuttede, grofthakkede mandler til pynt

Fremgangsmåde

Med fingrene blander du rosenblade og sukker i en skål, hvor du knuser rosenbladene let mens du blander dem rundt med sukker. Dækkes lufttæt og opbevares natten over i køleskabet. Næste dag, hælder du din sukker/rosenbladsblanding i en gryde sammen med flødeskum og bringer den forsigtigt i kog, vend let i blandingen. Tag det af varmen og lad det køle af. Efter massen er afkølet, tilsætter du rosensirup, rosenvand og citronsaft. Put det hele i en ismaskine og lad det køre ca. 1/2 t til det har den rette konsistens. Bland lidt af mandlerne i isen. Hæld i en plastcontainer med låg og frys i mindst 6 t. Serveres i dessertglas, dekoreret med friske rosenblade, rosensirup og hakkede mandler.



MAD MED ROSER

I HISTORISK PERSPEKTIV

I århundreder har roser været en særlig eksotisk ingrediens brugt i de mest raffinerede gourmet køkkener. Den ældste nedskrevne opskrift, er en der omhandler rosenkonfekt fra tiden omkring romerriget. Andre gamle civilisationer udnyttede de søde og duftende kvaliteter i deres egne oprindelige sorter roser. Rosendyrkning startede for tusindvis af år siden, sandsynligvis dyrkedes roser både i Kina og Persien.

I Kina for 5000 år siden blev roser plantet ikke bare for deres skønhed, men også til brug i madlavning og til medicinsk brug. Roser har lige som safran en meget lang historie når det kommer til mad.

Rosenvand, den destillerede essens af rosenblade er en proces, som allerede blev opfundet i 3. og 4. århundrede! Essensen blev anvendt både som et aromatisk og et medicinsk element i gamle Egypten, Grækenland, Rom, Persien og Sydasiens. Det er stadig en meget almindelig smagskomponent, især i konfekt i Mellemøsten og på det indiske subkontinent.

I det 10. århundrede eksporterede Persien rosenvand til store dele af Europa, Nordafrika og Asien. Rosenvand blev ofte brugt som smagstilsætning i kager og andet bagværk.

I det fjortende århundrede blev middelalderens roser ofte brugt til krydring af fisk og vildtretter, i saucer og desserter, konfekt og syltetøj.

I det nittende århundrede blev roser ofte brugt over hele verden til både at farve te og til at krydre den, samt til at give smag til konfekt, kager, saucer, olier og henkogte eller syltede frugter.

I moderne tid er det ofte frugterne fra roser; hyben man stadig bruger i syltetøj, gelé og som en god kilde til C-vitamin. Rosenblade blandet med andre urter giver en duftende og beroligende te. Du kan også tilsætte rosenbladene i konfekt, sirupper, honning, eddike, olie og saucer, det er næsten en magisk smag.

Der er utallige muligheder for at bruge roser i retter.

Kun din fantasi sætter grænser, så slip den løs, få lidt magi ind i køkkenet!

PAS OG PLEJ DINE ROSER

Som alle andre planter, har roser brug for pasning og pleje. Roser er heldigvis ret nemme at passe, selv for amatørgartneren.

Både de roser du har stående i haven og dem du har sat i krukke, har brug for den samme pleje - de skal vandes, gødes og beskæres.

Krukkede roser bør vandes oftere end haveroser, fordi de ofte står mere udsat, har mindre jord at gro i og måske ikke får den regn haveroserne får, derfor skal du vande dem regelmæssigt.

Afhængig af størrelse på krukken og dens position... planter udsat for hel dags direkte sollys har brug for mere vand end dem der delvis står i skygge.

Du bør vande dine krukke 2 til 3 gange om ugen. Vand dog kun hvis jordoverfladen er tør, ellers kan du overvande planten.

Krukken skal have hul i bunden så overflødig vand kan løbe fra.

Haveroser vil have godt af at du vander dem en eller to gange om ugen i tørre varme perioder.

Unge planter og planter, du lige har sat, har brug for regelmæssig vanding i den første tid, indtil de er etablerede og er kommet i vækst. Fire til fem liter vand pr. plante er den optimale vandmængde til dine haveroser.

Det er nødvendigt at gøde din plante regelmæssigt, hvis du vil have en stærk og sund plante med masser af blomster. Dette gælder især planter, der dyrkes i krukke.

Gød dine planter en gang hver anden uge med flydende gødning.

Beskæring holder din plante i form og gør at den blomstrer mere. Klip 2/3 af planten om foråret.

Sørg for at holde midten af rosen så åben som muligt.

Fjern alle svage, tynde og tørre grene. Prøv på at klippe lige over en passende placeret knop, så der ikke efterlades nogen ender.

Din plante vil også have godt af "deadheading" – det er når man fjerner afblomstrede blomsterhoveder. Dette vil tilskynde din plante til at lave ud nye skud og flere blomster.

I områder, hvor vintrene kan være lidt hårde, skal du sørge for at beskytte planterne fra tilbagefrysning ved at lægge et ekstra lag afdækning, f.eks. flis, blade eller muld omkring planten, eller hvis din plante står i en krukke, så flyt den indendørs eller sæt den i et afskærmet hjørne på din altan.

MÅL OG VÆGT

1 spsk. = 1 spiseskefuld = 8 ml

1 tsk. = 1 teskefuld = 5 ml

1 kop = 250 ml

1 spsk. mel = 8 g

1 kop mel = 115 g

1 spsk. sukker = 15 g

1 kop sukker = 225 g

1 spsk. flormelis = 9 g

1 kop flormelis = 150 g



pheno|ROSES
geno

Kogebog



Pheno Geno Roses DOO Maršala Tita 75, 23326 Ostojićevo, Serbien
Besøgsadresse: Vodozahvat Staro Đurđevo, 21 235 Temerin, Serbien
tel. +381 697 200 99

info@phenogenoroses.com - www.phenogenoroses.com