

KUVAR

pheno geno



pheno
geno ROSES



Želeli bismo da se zahvalimo svima koji su doprineli nastanku ovog kuvara:

Svim zaposlenima, u Srbiji i Holandiji, kao i onima koji su nas inspirisali i podržali u ovom kreativnom poduhvatu. Puno truda i kreativnosti je uloženo u ovo drugo izdanje i ova knjiga ne bila ista bez njihovog ogromnog doprinosa.

Pravno obaveštenje

© Autorska prava Pheno Geno Roses d.o.o. Kuvar

Sadržaj ovog kuvara, uključujući između ostalog, logo, zaštitne znake, žigove, tekst, slike, grafiku i njihov raspored su u vlasništvu privrednog društva Pheno Geno Roses b.v. i zaštićeni su pravom intelektualne svojine. Zabranjeno je umnožavanje, kopiranje, prenošenje, objavljivanje, prevođenje ili postavljanje na internet stranicu ili na internet sadržaja ovog kuvara bez prethodnog pismenog ovlašćenja.

Slike prikazane u ovom kuvaru služe isključivo u svrhu ilustracije i nisu obvezno tačna reprezentacija recepata koji se u njemu nalaze.

Fotografije načinili: Aedske Bonnema, Miloš Živković i Mirjana Mirić, ukoliko nije drugačije naznačeno.

Tekstove napisali: Aedske Bonnema i Mirjana Mirić, ukoliko nije drugačije naznačeno.

Dizajn: Borislav Ninić.

Fotografija na koricama: Sonja Lazukić.

Pheno Geno Roses d.o.o.

Maršala Tita 75

23326 Ostojićevo

Srbija

info@phenogenoroses.com

www.phenogenoroses.com

Pheno Geno Roses b.v.

Burg. Wittestraat 21

5616 DA Eindhoven

Holandija

info@roath.nl

KUVAR

pheno geno

TASTE OF LOVE®
Culinary Roses



UVODNA REČ

Prošlo je više od godinu dana od kada je izašlo prvo izdanje našeg Kuvara. Za to vreme, odgovorili smo na stotine pitanja, organizovali smo radionice, upoznali smo zanimljive i kreativne ljude, razvili smo nove recepte, i povrh svega, podelili smo znanje o našim ružama, ali smo i mnogo naučili za uzvrat. Za jedne su jestive ruže predstavljale dobrodošlu novinu, za druge to je bilo iznenadenje, neki su pak u njima videli povratak davno zaboravljene tradicije. Nama su ipak jestive ruže ostale ono što su uvek i bile – krunski dragulj našeg predanog rada, posvećenosti i ljubavi.

Stigli smo do tačke kada ljudima više nije potrebno da objašnjavamo kako su ruže jestive, jedino što nam je preostalo da objasnimo jeste na koliko različitih načina ruže mogu da se koriste u kuhinji. Ovaj Kuvar je zamišljen kao svojevrsni vodič, ali kako i gde ćete sve koristiti jestive ruže zapravo zavisi samo od vas i vaše mašte. Kao što ćete primetiti, uključili smo neke nove recepte u ovo izdanje kuvara, i većina njih je poklon ljudi koji su se zaljubili u naše ruže jednako kao i mi od momenta kada su prvi put procvetale.

Pheno Geno Roses će nastaviti da stvara nove, posebne sorte jestivih ruža, jedinstvene po boji, mirisu i ukusu, u nijansama od slatkog do citrusnog, i da donosi posebne arome za sve one željne da probaju nešto sveže, zdravo i ukusno.

Sa ponosom vam predstavljamo novo izdanje našeg Kuvara, poboljšanog i proširenog sa ukusnim jelima od slatkih do slanih, gde ćete u svakom zalogaju moći da osetite ukus ljubavi.

Tim Pheno Geno Roses





OPLEMENJIVANJE RUŽA

Pheno Geno Roses (PGR) je posvećena oplemenjivačka kompanija, fokusirana na nauku i predvođena timom žena. Iz prepoznatljive vizije i inovativne stručnosti u primeni modernih tehnika u genomici, kao i njene praktične primene proizilazi naša snaga u stvaranju novih i jedinstvenih kolekcija ruža. Naše ruže dolaze u raznim bojama, mirisnim notama i oblicima cveta kao savršen poklon, poput parfema i nakita, za svaku ženu.

To je suština našeg oplemenjivanja ruža još od samog početka, 2009. godine. Stvaranje novih sorti ruža je dug i multidisciplinaran put, ali stvoriti nešto zaista inovativno i drugačije u današnje doba – to je prava umetnost. Mi smo umetnici. PGR je prethodnih godina ukrstio mnoge sorte ruža kako bi smo dobili nove sorte sa dobrim ukusom, lepim i mirisnim cvetovima koje su otporne na bolesti, uz puno poštovanje prirode i životne sredine. Kada smo započeli naše istraživanje i oplemenjivanje jestivih ruža, otkrili smo da neke ruže imaju visoku koncentraciju zanimljivih jedinjenja, poput vitamina, antioksidanata, šećera i različitih tipova voćnih kiselina. Sva ta saznanja smo iskoristili prvo u oplemenjivanju, a kasnije i u testiranju kako bismo stvorili jestive ruže koje imaju ne samo vrhunsku hranjivu vrednost, već i izuzetne organoleptičke karakteristike.

Percepcija o jestivim ružnim laticama je kreirana u saradnji sa potrošačima, ali i kuvarima u restoranima srednjeg i vrhunskog segmenta. Na osnovu ove percepcije i organoleptičkih istraživanja date su preporuke za uzgoj idealnih ruža, kao osnova modernog koncepta ishrane.

Taste of Love® kolekcija jestivih ruža je plod našeg dugog i strpljivog rada, i ima za cilj da postavi nove trendove u modernom stilu života i da donese novu dimenziju u kreativnoj gastronomiji.

SADRŽAJ

Uvodna reč

Oplemenjivanje ruža

Osnovni recepti

Sirće od ruže	10
Puter od ruže	13
Ružina vodica	14
Sirup od ruže	17
Sirup od ruže sa limunom	18
Šećer sa ružinim laticama	21
Džem od latica ruže	22
Slatko od latica ruže	24
Čatni od ruže	27
Džem od šipaka	28

Pića

Persijski čaj od latica ruže	31
Čaj od latica ruže	33
Ledeni čaj od latica ruže i hibiskusa	34
Čaj od jabuke i šipka	36
Tradicionalni čaj od šipka	37
Smuti od ruže	39
Smuti od ruže	40
Limunada sa aromom ruže	43
Smuti od sirupa ruže i nara	44
Koktel od ruže sa likerom od narandže	46
Koktel od maline sa ružom	47
Letnji napitak od ruže	49
Svečani aperitiv	50
Koktel od ruže	53

Predjela i prilozi

Cezar salata sa prolećnim povrćem i ružinim laticama	54
Gaspačo sa ružinom vodom	56
Kuglice od mesa sa ružinim laticama	58
	61

Marokanska supa od mrkve	62
Salata od sirove cvekla, kozijeg sira i ruža	65
Arapska salata od mrkve	66
Marokanska salata od mrkve i ružine vodice	69
Salata sa smokvama i feta sirom	70
Salata sa ružinim laticama i ružinim vinegretom	72
Salata od latica ruže, rukole, nane i celera	75
Salata sa grilovanom rikotom	76

Glavna jela

Piletina sa lešnicima, medom i ružinom vodicom	79
Teleća ragu čorba sa kajsijama	81
Škarpina sa harisom i ružinim laticama a la Ottolenghi	82
Piletina sa jogurtom i vadouvan karijem	84
	87

Deserti

Jagode u ružinoj vodici	88
Jogurt sa ukusom ruže	90
Puding sa ukusom ruže	93
Eton mess sa ružom i malinom	94
Orijentalni desert od jogurta sa ružama i kardamomom	97
Kruške u šafranu i ružinom sirupu	98
Rabarbara sa medom i narandžom	101
Čokoladna torta sa ružinom vodicom	102
Kolač od jogurta i limete	105
Turski ratluk	106
Sladoled od ruže	108
Sirova torta od sira sa malinom i ružama	110
Torta sa džemom od jagoda i ruže	113
Veganske krofne sa ružinom vodicom	114
Krofne sa kvascem i prelivom od čokolade	116
Mirisni bomboni od ruže	119
Pita od rabarbare	120
	123

Kuvanje sa ružama kroz istoriju

Briga o jestivim ružama	124
Mere i zapremine	126
	128

OSNOVNI RECEPTI

Od svežih ruža možete pripremiti ružinu vodicu i sirup od ruže kako biste ih kasnije koristili za pripremu različitih jela. Oba se mogu čuvati u frižideru tokom dužeg vremenskog perioda. Na ovaj način, možete takođe koristiti nežni ukus ruže u jelu čak i kada nemate svežih cvetova.

U ovom poglavlju pronaći ćete osnovne recepte. Vodite računa da koristite ružinu vodu u umerenim količinama kao propratnu aromu. Zato je postepeno dodavajte jelima.



SIRĆE OD RUŽE

Sastojci

½ l organskog sirćeta

¼ l belog vina

75 g mirisnih latica ruže

jedna veća tegla

Priprema

Sipajte sirće i vino u teglu. Dodajte laticice ruže, zatvorite teglu i držite je na sunčanom mestu dva dana. Procedite tečnost kroz vrlo fino cedilo ili gazu i sipajte sirće u bocu. Sirće čuvajte dobro zatvoreno na hladnom mestu.

Pre upotrebe ružino sirće bi trebalo ostaviti da odstoji 2 dana!





PUTER OD RUŽE

Sastojci

2 velike ruže
250 g putera
1/8 crvenog ili ljubičastog luka
sveže mleveni biber
so
sirup od ruže

Priprema

Ispelite nežno ruže i posušite ih; odaberite latice.
Puter izmiksajte da bude kremast.
Očistite luk. Luk i latice ruže sitno iseckajte i pomešajte sa puterom.
Dodajte biber, so i ružin sirup i ponovo pažljivo promešajte.
Urolajte puter od ruže u providnu foliju i ostavite ga u frižideru da očvrsne.
Pre posluživanja: iseći parčad putera na kriške.

RUŽINA VODICA

Recept pripremila Kašičica začina (www.kasicicazacina.wordpress.com)

Sastojci

100 g čistih ružnih latica

500 ml destilovane vode

Led

Priprema

Za proizvodnju ružine vodice u kućnoj varijanti, potrebne su vam dve posude – jedna veća u koju ćete sipati destilovanu vodu i ružine latice, te jedna manja koja ide u sredinu veće posude u koju će slivati vodenu para tj. ružina vodica za vreme kuvanja. Manju posudu, pogotovo ukoliko je plića, možete položiti na stalak (kamen ili neku drugu posudu) koji služi da je izdigne iz mešavine vode i latica kako se isti ne bi slivali preko ruba posudice. Nakon što ste sve lepo rasporedili, veliku posudu poklopite naopačke sa poklopcom i stavite da provri. Ovo se radi kako bi se olakšalo slivanje vodene pare sa poklopca u manju posudicu. Kada je voda sa laticama provrela, na poklopac stavite dosta leda. Njegova uloga je da pomogne kondenzaciju vodene pare kako bi se što više vodice slivalo u šerpu. Smanjite na najnižu temperaturu i tako kuvajte 25 do 30 minuta bez otvaranja poklopca jer je cilj da se sve kapljice koje se kondenzuju na poklopцу sliju u manju šerpu. Menjajte led po potrebi.

Nakon što je prošlo 30 minuta, isključite ringlu i sklonite sa vatre. Ostavite da se potpuno ohladi. Vodu koja se zadržala na poklopcu od leda kupujte kašikom i bacite. Ukoliko i dalje ima kapljica na unutrašnjosti poklopca, malo protresite da se sliju u posudicu u šerpi. Ovako dobijenu ružinu vodicu sipajte u staklenu flašicu i čuvajte u frižideru. Ružina vodica se može koristiti kao dodatak jelima i kolačima, ali od nje se mogu praviti i tonici za razne namene.



Fotografija: Kašičica Začina



SIRUP OD RUŽE

Sirup od ruže je zaista lako napraviti. Ukusan je i može se koristiti u raznim desertima poput sladoleda, jogurta, pića, kolača ili pudinga. Jedino ograničenje je vaša mašta.

Sastojci

- 3 šolje vode
- 4 šolje šećera
- 4 šolje svežih latica ruže

Priprema

U manji posudu stavite vodu i šećer. Pustite da provri. Povremeno mešajte dok se šećer ne rastopi. Dodajte latice ruže i ostavite da vri 10 minuta. Skinite sa šporeta i ostavite da stoji oko sat vremena. Što duže ostavite latice ruže unutra, to će biti intenzivniji ukus vašeg sirupa. Procedite sirup kroz gazu i sipajte ga u čistu staklenu teglu ili flašu. Sirup možete čuvati u frižideru do mesec dana.

SIRUP OD RUŽE SA LIMUNOM

Sastojci

½ l vode
500 g šećera
200 g latica ruže
sok od 1 limuna

Priprema

Stavite vodu da prokuva. Dodajte šećer i mešajte dok se ne otopi. Skinite tiganj sa vatre i lagano izmešajte polovinu latica ruže. Ostavite da se ohladi. Procedite latice ruže i vratite sirup da prokuva. Uklonite tiganj sa vatre i umešajte ostatak latica i ostavite da se sirup ponovo ohladi. Iz ohlađenog sirupa procedite latice ruže i izmešajte sa sokom od limuna.

Čuvajte sirup od ruže u frižideru.





ŠEĆER SA RUŽINIM LATICAMA

Recept pripremila Kašičica začina (www.kasicicazacina.wordpress.com)

Za pripremu ovog mirisnog šećera potrebno je da prethodno očistite latice od bubica ili prljavštine tako što ćete ih raširiti na kuhinjski ubrus. Ako želite, možete i da operete latice, samo se pobrinite da se dobro osuše pre upotrebe. Šećer se čuva u dobro zatvorenim posudama a možete ga staviti i u zamrzivač jer će na ovaj način duže sačuvati miris i ukus. Ovako pripremljen šećer je savršen za posipanje kolača, čaj, koktele ili ga jednostavno koristite kao običan šećer prilikom mešenja.

Sastojci

200 g šećera

1 šolja latica ruža, čvrsto sabijene

Priprema

U blender stavite šećer i latice. Pulsirajte dok se sve dobro ne izmeša. Stavite u vrećice sa zatvaračem i pohranite u zamrzivač. Ukoliko želite da koristite šećer odmah, rasporedite ga na papir za pečenje u tankom sloju i ostavite da se osuši dva, tri dana dok se potpuno ne stvrdne. Ukoliko je to potrebno, ponovo ga na kratko ubacite u blender kako bi se razbile grudvice i dobila rastresita masa. Šećer zatim čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.

DŽEM OD LATICA RUŽE

Način pripreme je sličan kao u receptu „Slatko od latica ruže“, ali je tekstura nešto drugačija i koristi se na isti način kao i bilo koji drugi džem.

Sastojci

3 šolje svežih latica ruže (operite i osušite ih na vazduhu oko 3 sata)

2 šolje šećera

1 ½ šolja vode

2 limuna

1 kafena kašika pektina (pomešati sa 2 kašike šećera)

1 kafena kašika ružine vode (po želji)

Priprema

U velikoj posudi pomešajte pola mere šećera (1 šolja) sa laticama ruže. Rukama gnječite latice istovremeno ih mešajući sa šećerom. Vodite računa da sve latice budu ravnomerno obložene šećerom. Pokrijte providnom folijom i stavite u frižider preko noći.

Preostali šećer stavite u šerpu sa vodom, kuvajte na srednjoj temperaturi i povremeno mešajte dok se sav šećer ne otopi. U smesu dodajte latice ruže i sok od dva limuna i kuvajte na tihu vatri 20 minuta. Zatim dodajte pektin. Pustite da krčka još 15 minuta.

Pred kraj, dodajte 1 kafenu kašiku ružine vode, kuvajte još minut i uklonite sa šporeta.

Džem sipajte u čiste staklene tegle i čuvajte na hladnom mestu do 6 meseci.

ČUVANJE SVEŽEG JESTIVOGL CVEĆA

Čuvajte ubrane ruže u zatvorenom plastičnom delu frižidera kako bi ostale u sveže oko nedelju dana. Nakon toga, latice će verovatno otpasti, ali ih i dalje možete koristiti. UKUS takvih latica će verovatno biti slabiji nego kada su sveže.

Ovaj praktičan savet se takođe odnosi na jestive ruže koje kupujete u prodavnicama.

Još nekoliko saveta:

- Najbolje da cvetove berete rano ujutru. Naročito leti, cvetovi mogu svenuti usled toplote i jakog sunca. Povoljno vreme za branje je takođe kasno popodne ili rano veče.

- Odaberite cvetove koji su na vrhuncu lepote i ukusa. Kada cvetovi dobiju smeđu boju, nemojte ih više brati.

- Naročitu pažnju obratite na veće ružine cvetove da biste bili sigurni da nema insekata unutra.



SLATKO OD LATICA RUŽE

Konzerviranje celog ili krupnih komada voća kuvanjem sa šećernim sirupom deo je tradicionalne kuhinje na Balkanu. Veoma je sličan džemu, ali mnogo sladji, sa komadima voća i dalje čvrstim i ukusnim. Najčešće se koristi kao dodatak konditorskim proizvodima, ali se ponekad i poslužuje sam uz šolju kafe ili veliku čašu vode. Da li ste znali da slatko možete napraviti od latice ruže! Procedura je zapravo prilično jednostavna, a krajnji ishod vredan truda, jer će ovaj ukusni i mirisni proizvod postati zanimljiv dodatak u vašoj ostavi. Sledeći recept je poklon naše koleginice u čijoj porodici se nalazi već generacijama.

Sastojci

600 g latica ruže
1 l vode
1 kg šećera
2 limuna

Priprema

Operite latice i uklonite beli deo u osnovi. Ostavite ih da se osuše dok voda nestane sa površine. Stavite latice u šerpu, dodajte vodu i ostavite da vri. Kada je voda provrela, dodajte šećer. Povremeno mešajte dok se sav šećer ne otopi. Dodajte sok od 2 ceđena limuna i kuvajte oko pola sata dok se smesa ne zgusne. Sipajte smesu dok je još vruća u čiste staklene tegle i čvrsto ih osigurajte poklopцима. Slatko se u početku može činiti retkim, ali će se zgusnuti kada se ohladi. Možete ga pojesti odmah, ali dobija puniji ukus posle dan ili dva. Čuvajte na hladnom i tamnom mestu do godinu dana ili oko 6 meseci otvoreno u frižideru.





ČATNI OD RUŽE

(mala količina uz jelo od sira ili mesa)

Sastojci

- 2-4 sveže ruže
- 5 supenih kašika šećera
- sok i izrendana kora od 1 limuna
- 1 kafena kašika belog bibera
- 1 kafena kašika crnog bibera
- 1-2 supene kašike ružine vodice

Priprema

Sitno iseckajte laticе ruže. Zagrejte na tihoj vatri laticе ruže sa šećerom, korom i sokom od limuna i malo vode. Ostavite da ključa 8 – 10 minuta do konzistencije džema. Začinite sveže mlevenim belim i crnim biberom, prstohvatom soli i 1 supenom kašikom ružine vode.

DŽEM OD ŠIPKA

Ovo je džem jedinstvenog ukusa i arome, tradicionalno se pravi u skoro svim delovima Balkana. Potrebno je malo vremena i truda, ali na kraju kada stavite gotovi džem na pečeni hleb ili palačinke videćete da je bilo vredno truda. Šipkovi se beru kada promene boju u crvenu ili tamno narandžastu.

Sastojci

1 kg šipaka
3 šolje šećera
1 l vode
1 limun

Priprema

Operite šipak i odrežite stabljiku i vrh šipka. Stavite ih u veliku šerpu i prelijte vodom. Kuvajte oko dva sata, dok šipci ne postanu mekani. Izgnječite šipak kroz sito. Ako je pulpa gusta i ostaje na situ možete dodati malo vode u odbačenu pulpu, prokuvajte kratko i ponovo propasirajte. Vratite šerpu na šporet. Dodajte šećer i limunov sok, mešajući polako dok se sav šećer ne otopi. Kuvajte neprestano mešajući, dok džem ne postigne odgovarajuću gustinu. Sipajte džem u čiste tegle, zategnite poklopce i ostavite da se hlađi. Možete ga čuvati do godinu dana na hladnom i suvom mestu.



PIĆA



LIMUNADA SA AROMOM RUŽE

Topli napici, kao što je čaj od ruže, mogu se pripremati i od svežih i od suvih latica ruža. Pomešajte ih sa začinskim biljem poput mente ili matičnjaka. Čaj od ružinih latica je aromatičan i umirujući.

Sveže ružine latice dodajte u hladnu limunadu ili koktele da biste dobili blag i prijatan ukus, a piće će dobiti svečanu notu. Takođe, da li ste znali da nekoliko kapi ružine vodice soku od jabuke daje egzotičan ukus?



PERSIJSKI ČAJ OD LATICA RUŽE

Sastojci

- 1 šolja crnog čaja
- $\frac{1}{4}$ šolje suvih ružinih latica
- 2 kafene kašike zelenog semena kardamoma

Priprema

Da biste osušili svoje latice ruže kod kuće, sve što vam je potrebno su sveže nabrane latice ruža, oprane i pažljivo osušene od ostatka vode. Postavite latice u tankom sloju na toplo i suvo mesto daleko od sunca i ostavite ih da se suše oko nedelju dana. Nakon toga, skupite latice u teglu i vaš čaj od latica ruže je spreman za upotrebu. Pomešajte sve gore navedene sastojke i čuvajte ih u tegli. Semenke kardamoma je najbolje da se koriste kao cele mahune drobljene ili sitno seckane. Ako ih nemate, kardamom u prahu će biti dovoljan. Koristite 1 kafenu kašiku pripremljene smese po šolji. Prelijte ključalom vodom preko biljnog čaja, ostavite da se stoji oko 5 minuta i poslužite u šoljama sa mlekom ili medom.

ČAJ OD LATICA RUŽE

3 šolje

Ovo je vrlo jednostavan recept, pogodan za početnike i sve one koji ne vole mnogo vremena da provode u kuhinji. Poznato je da čaj od latica ruže ima mnogo korisnih svojstava uključujući umirujuće, antiseptično, antiinflamatorno i blago diuretsko dejstvo. Takođe je zanimljivo znati da, za razliku od većine čajeva, ne morate da ga cedite, već omekšane latice možete jesti kašikom nakon što ga popijete.

U zavisnosti od godišnjeg doba čaj od ruže se može napraviti od svežih i osušenih latica ruže.

Sastojci

3 šolje vode

2 šolje svežih latica ruže

med

biljni začini (po želji)

Priprema

Prvo, važno je imati na umu da bi trebalo koristiti samo neprskane domaće ruže. Sipajte vodu u šerpu i pustite da ključa. Uklonite latice i isperite ih svežom vodom. Nakon što voda prokluča dodajte latice i komad cimeta, ili prstohvat fino mlevenih semenki anisa. Pokrijte šerpu da se zadrži aroma. Ostavite da lagano vri 4 minute, a zatim je skinite sa šporeta. Sipajte čaj u šoljicu i poslužite sa medom.

Za one koji žele da ulože dodatni napor, možete da uklonite beli deo u osnovi latice.

Ovo će vaš čaj učiniti voćkastim i sprečiti da ima onaj malo gorak ukus.



Fotografija: Dragan Momčilov

LEDENI ČAJ OD LATICA RUŽE I HIBISKUSA

2 velike čaše

Sastojci

1,5 l vode

1/3 šolje osušenih listova hibiskusa

1/4 šolje osušenih latica ruže

med

kockice leda

1 kafena kašika ružine vode

organski limun (po želji)

Priprema

Zagrejte vodu u šerpi do ključanja. Dodajte hibiskus i latice ruže. Smanjite temperaturu i ostavite da vri 15min. Skinite sa šporeta i ostavite da se natopi 5 minuta. Čaj procedite i ostavite da se potpuno ohladi pre nego što dodate ružinu vodu i med po ukusu. Iseckajte limun i promešajte u smesu. Ako više volite malo sladji napitak ovaj korak možete izostaviti. Stavite piće u frižider preko noći. Poslužite uz kockice leda i listove nane kao ukras.

ČAJ OD JABUKE I ŠIPKA

Sastojci

1 šolja osušenih mlevenih šipaka

1 šolja osušenih jabuka

1/4 šolje osušenog đumbira

Priprema

Ova metoda je malo složenija od prethodne, ali ukus čaja je mnogo jači i efikasnost korišćenja hraničivih materija veća. Osušite šipak na topлом i senovitom mestu. Nakon toga, stavite u blender i grubo sameljite. Mleveni komadići ne smeju biti premali jer je svrha ovog procesa eliminisanje dlačica, prosejavanjem kroz sito. Ako su komadići premali, propadaće zajedno sa dlačicama ostavljajući samo semenke ruže bez pulpe. Dlačice koje se nalaze unutra u plodovima ruže mogu iritirati neke ljude, zato ih je najbolje ne konzumirati.

Stavite mleveni šipak u sito i nastavite da prosejavate dok sve dlačice ne ispadnu. U činiji pomešajte šipak, jabuke i đumbir. Ako vam osušene jabuke i đumbir nisu dostupni za kupovinu, možete ih sami osušiti na isti način na koji sušite šipak ili jednostavno koristiti sveže. Stavite smesu u staklenu teglu i čuvajte na hladnom mestu dalje od direktnе sunčeve svetlosti.

Na šolju vode koristite jednu kafenu kašiku ove mešavine. Sipajte vodu u čajnik i dodajte smesu kad voda počne da ključa. Ostavite da vri 15 minuta. Skinite čajnik sa šporeta i ostavite da se istaloži 5 minuta. Procedite čaj, sipajte u šolje i poslužite sa limunom ili medom. Ovaj čaj je savršen ako vas boli grlo ili su vam zapušeni sinusi. Vrlo je osvežavajuće i grejaće vas tokom hladnih zimskih meseci.

Veći šipkovi su pogodniji za ovu metodu jer se ne mogu sušiti celi za razliku od malih. U zavisnosti od veličine, šipkove isecite na polovine ili četvrtine pre sušenja. Ovo će im pomoći da se brže osuše i spreče razvoj plesni.

TRADICIONALNI ČAJ OD ŠIPKA

2 šolje

Sastojci

2 velike šolje vode

1 supena kašika celih šipaka (plod ruže)

med

Priprema

Najbolji čaj od šipka je onaj koji napravite sami. Prvo morate da sakupite šipak. Uzmite iglu ili čiodu i napravite rupice na površini plodova. Ovo će vam pomoći da se oslobodi više hranljivih materija tokom procesa kuvanja. Ako nameravate da ih koristite sveže, šipak je sad spreman za upotrebu. Međutim, ako želite da ga sačuvate za ostatak godine, šipak je potrebno osušiti na topлом i senovitom mestu otprilike nedelju dana, ili ga jednostavno stavite na nekoliko sati u dehidratator hrane, ako ga imate.

Zagrejte vodu. Nakon što voda proključa dodajte šipak u čajnik. Stavite na najnižu temperaturu i ostavite da vri 15 minuta. Skinite sa šporeta i ostavite da se natapa oko 5 minuta. Procedite čaj, sipajte ga u šolje i poslužite sa medom.

Manji šipkovi su pogodniji za ovu metodu jer se lako suše, za razliku od većih koji imaju tendenciju da se ubuđaju ako se osuše celi.



SMUTI OD RUŽE

Za 2 čaše

Smutiji su savršeno osveženje za vrele letnje dane. U zavisnosti od sastojaka, mogu biti veoma zdravi i ukusni. Za pripremu smutija koristimo sveže laticе ruže. Međutim, ako nisu dostupne možete umesto njih koristiti slatko ili sirup od latica ruže. Takođe je dobro znati da će se boja vašeg smutija razlikovati u zavisnosti od sorte ruža koje ćete koristiti.

Sastojci

1 šolja ohlađenog jogurta
1 šolja svežih latica ruže
1 šolja malina
 $\frac{1}{4}$ šolja jagoda
1 supena kašika meda
nekoliko kockica leda (po želji)

Priprema

Sve sastojke stavite u blender i miksajte dok ne postane glatko. Sipajte u čašu i dekorišite sa malo cimeta i svežih latica ruže.

Ako umesto svežih latica ruže koristite slatko ili sirup od latica ruže izostavite dodavanje meda u vaš smuti, jer će biti suviše slatko.





LIMUNADA SA AROMOM RUŽE

Brzo i osvežavajuće. Sve što vam je potrebno je da dodate malo ružine vodice u ovo letnje piće i vaš cvetni napitak je spreman da vam podigne duh!

Sastojci

3 srednja limuna

1 l vode

2 – 3 kafene kašike ružine vode

šećer (po želji)

Priprema

Dodajte iscedeđeni sok od limuna, ružinu vodu, i vodu u vrč ili bokal. Dodajte šećer po vašem ukusu. Ukrasite kriškama svežeg limuna, laticama ruže i naravno kockicama leda. Uživajte.

- Da biste intenzivirali aromu, uklonite beli osnovni deo latice pošto on može da bude gorak. Ovaj deo možete ukloniti tako što ćete ga jednostavno otkinuti prstima ili ga odseći nožem ili makazama.

SMUTI OD SIRUPA RUŽE I NARA

1 velika čaša

Jednostavan, ukusan i zdrav ovaj smuti od ruže je savršen način da započnete svoj dan.

Sastojci

- 1 šolja malina
- 1 velika oguljena i očišćena jabuka
- 1 supena kašika sirupa od ruže
- ½ šolje semenki nara
- ¼ šolje badema
- nekoliko kockica leda (po želji)

Priprema

Sve sastojke stavite u blender i miksahte dok ne postane glatko. Ukrasite svežim ili osušenim laticama ruže.



KOKTEL OD RUŽE SA LIKEROM OD NARANDŽE

Za 4 čaše

Sastojci

80 ml ružinog sirupa

80 ml Grand Marnier (liker sa ukusom narandže)

750 ml penušavog belog vina

latice ruža

Priprema

Sipajte sirup od ruže i Grand Marnier u ohlađene visoke čaše.

Pažljivo ulijte penušavo vino i ukrasite laticama ruže.

- Možete sačuvati ružine latice za zimu tako što ćete ih osušiti u tankom sloju. Vodite računa da ih sušite na mestu sa dobrom ventilacijom i uvek u hladu, pošto boja delikatnih ružinih latica može da izbledi od sunca.



KOKTEL OD MALINE SA RUŽOM

1 čaša

Sastojci

30 ml džina

½ šolje svežih malina

½ šolje ružinih latica (svežih ili suvih)

½ šolje šećera

½ šolje vode

1 belance

Priprema

Prvo napravite sirup od maline sa ružom:

U šerpi pomešajte vodu i šećer na srednjoj temperaturi dok se šećer potpuno ne rastopi.

Dodajte maline i latice ruža i stavite da se sporo prokuva. Uklonite sa vatre i ostavite da se sadržaj ohladi. Procedite tečnost i odstranite zaostale komade.

Za koktel:

U šejker za koktele sipajte džin i sirup od maline sa ružom i protresite ga. Dodajte belance i protresite dodatnih 10-15 sekundi dok ne bude penasto.

Sipajte u čašu za šampanjac i ukrasite ružnim laticama ili malinom.



LETNJI NAPITAK OD RUŽE

Piće 2 l

Sastojci

1 l tonika
1 l blago gazirane mineralne vode
1 limeta
malo sirupa od ruže ili ružina vodica
latice ruže od 1 ili 2 ruže

Priprema

Pomešajte tonik i mineralnu vodu u velikom sudu. Dodajte malo ružinog sirupa ili ružine vode po ukusu. Isecite limetu na male kriške i stavite ih u posudu. Na kraju odozgo, pospite sa malo latica ruže.

SVEČANI APERITIV

Sastojci

belo vino po vašem izboru

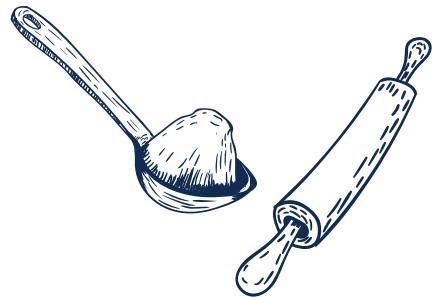
sveže latice ruže

Priprema

Stavite malo latica ruža u čašu hladnog suvog belog vina ili Proseka (Prosecco), ostavite da odstoji nekoliko minuta pre posluživanja.

I imaćete ukusno, sveže, svečano piće.

- Uvek operite cvetove ili latice pre korišćenja, bez obzira da li ste ih kupili u supermarketu ili su iz vaše baštne. Pored toga što će biti čiste, ovo će pomoći da latice duže ostanu sveže.





KOKTEL OD RUŽA

Bezalkoholni koktel (4 porcije)

Sastojci

ružin sirup (po ukusu)
650 ml mleka
350 ml kokosovog mleka
sok od 1 limuna (na tanjiriću)
kristal šećer (na drugom tanjiriću)
sveži kokos u kockama (po želji)

Za dekoraciju:
ušećerene latice ruže (videti recept ispod)
1 belance
šećer u prahu ili fini kristal šećer

Priprema

Sve sastojke dobro izmešajte. Ako je potrebno, stavite ih u praznu dobro očišćenu bocu i protresite sve zajedno. Ako želite, možete tome dodati i malo kokosovih kockica. Stavite u zamrzivač oko 2 sata. Protresite s vremena na vreme!

Za ušećerene latice ruže:

Umutite belanca, premažite latice belancetom i pospite ih šećerom u prahu ili finim kristal šećerom. Osušite ih na vazduhu u tepsiji obloženoj papirom za pečenje. Trebalo bi da budu bez vlage.

Uzmite 4 čaše i umočite ivice u limunov sok, a zatim u šećer. Sipajte ružino kokosovo mleko u čaše i ukrasite šećernim laticama ruže.

Poseban recept koji dobro prolazi u orijentalnoj kuhinji. Pogodan za decu!

PREDJELA I PRILOZI

Ruže sa mnoštvom latica se naročito mogu koristiti kao raznobojan i ukusan dodatak mešanim salatama sa zelenom salatom. Ruže se odlično kombinuju sa kiselim ukusima nara (sirup), pomorandže, limuna, sumaka i balzamika. Koristite ove sastojke prilikom pripreme salata. Takođe, jela od šargarepe (izrendana ili skuvana u supi) dobijaju blagu aromu dodavanjem ružinih latica ili ružine vodice. Ukus ruža se takođe vrlo dobro slaže u kombinaciji sa jelima sa sirom, kao što je feta ili kozji sir.



MAROKANSKA SUPA
OD MRKVE

CEZAR SALATA SA PROLEĆNIM POVRĆEM I RUŽINIM LATICAMA

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

500 g pilećih grudi
3 supene kašike maslinovog ulja
malo slanog putera
1 glavica rimske salate
150 g graška šećerca
150 g boba (sveže očišćenog ili zamrznutog)
15 zelenih špargli
crni biber / morska so
80 g narendanog parmezana
krutoni (od 2 parčeta hleba ili gotovi krutoni)
šaka ružinih latica ili listova i cvetova potočarke

Preliv:

5 supenih kašika maslinovog ulja
2 supene kašike vinskog sirćeta
crni biber
rendana kora $\frac{1}{2}$ limuna

Preliv od inćuna:

3 dl majoneza
1 supena kašika francuskog senfa
posoljen pire od 5 inćuna
2 supene kašike kapra
2 supene kašike punomasnog
jogurta
rendana kora $\frac{1}{2}$ limuna

Priprema

U tiganju zagrejte maslinovo ulje i pržite piletinu sa svih strana. Dodajte malo slanog putera pre nego kraja i ostavite još malo da se krčka. Izvadite piletinu iz tiganja, ostavite da se ocedi i isecite na kriške. Nacepkajte salatu na velike komade, operite i osušite. Blanširajte odvojeno grašak i bob u slanoj vodi i odmah ih ohladite. Pazite da ostanu hrskavi. Blanširajte 12 zelenih špargli u slanoj vodi sa puterom i odmah ih ohladite. Takođe se postarajte da ostanu hrskave. Ostale 3 špargle isecite na tanke kriške. Napravite preliv od maslinovog ulja, vinskog sirćeta, crnog bibera i rendane kore limuna. Ovim začinite zelenu salatu, zelene špargle, bob i grašak. Napravite preliv od inćuna mešajući majonez, pire od inćuna, kapar, francuski senf i koru od limuna. Preliv razredite sa običnim jogurtom i malo limunovog soka. Povrće stavite zajedno sa piletinom na lep poslužavnik. Završite ga sa narendanim parmezanom i krutonima. Prelijte obilno prelivom od inćuna. Začinite sa malo crnog bibera, morskom soli i korom od limuna. Za šareni efekat pospite ružnim laticama, lišćem ili cvetovima potočarke.

GASPAĆO SA RUŽINOM VODOM

Predjelo (supa) (4 porcije)

Sastojci

1 mala očišćena od semenki crvena lubenica, isečena na komade

2 pečene crvene paprike (oko 15 minuta na 250°C)

sok od limete

1 kafena kašika mešavine začinskog bilja togarashi shichimi

250 g ukusnih mini paradajza

3 supene kašike maslinovog ulja

1 supena kašika ružine vode

so i biber

feta sir u kocki

sveža majčina dušica

мало svežih latica ruže

Priprema

U aparat za seckanje hrane dodajte lubenicu, papriku, mini paradajz, sok od limete, togarashi shichimi, ružinu vodu i maslinovo ulje i izblendirajte.

Začinite solju i biberom. Gaspaćo poslužite u činiji i pospite sa malo feta sira, majčinom dušicom (ako ih imate) i malo latica ruže.





KUGLICE OD MESA SA RUŽINIM LATICAMA

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

- | | |
|------------------------------------|---|
| 300 g mlevene govedine | 1 supena kašika kima |
| 200 g mlevene jagnjetine | 2 supene kašike začinske mešavine ras el hanout |
| 1 sitno seckani crni luk | 2 kafene kašike ružine vodice šaka ružinih latica |
| 3 jaja | 4 supene kašike ulja biber i so |
| 50 g sitno seckanog đumbira | |
| 1 češanj sitno seckanog belog luka | |

Priprema

Izmešajte mlevenu govedinu i jagnjetinu sa jajima, belim lukom, crnim lukom i sitno seckanim đumbrirom. Dodajte so i biber i začinite sa kimom i začinskim biljem ras el hanout. Mesite dok se potpuno ne izmešaju sastojci. Zatim dodajte ružinu vodu i seckane latice ruže. Ostavite najmanje pola sata da se ukusi dobro upiju u meso. Zatim, ručno pravite male kuglice od mesa i pržite ih na ulju u tiganju dok ne porumene. Poslužite sa pečenim krompirićima, blanširanim brokolijem i ukrasite sirom i laticama ruže.

MAROKANSKA SUPA OD MRKVE

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

maslinovo ulje	1 kafena kašika začinske mešavine ras el hanout
1 veliki slatki crni luk, grubo seckan	$\frac{1}{2}$ kafene kašike praha kima
2 češnja presovanog belog luka	1 l pilećeg bujona
400 g mrkve iseckane na sitne komade	1 dl neutralne pavlake
5 g narendanog korena đumbira	2 supene kašike ružine vodice
1 mala sitno seckana ljuta papričica (bez semenki)	
crni biber	
morska so	Za dekoraciju:
1 kafena kašika praha korijandera	šaka latica ruže
	2 supene kašike svežih listova korijandera

Priprema

U visokom tiganju zagrejte maslinovo ulje i lagano kuvajte crni luk, beli luk, đumbir i crvenu ljutu papričicu. Začinite crnim biberom, morskom soli, korijanderom u prahu, kimom u prahu i začinskom mešavinom ras el hanout. Nakon 3 minute dodajte pileći bujon i ostavite da lagano kuva dok mrkva ne omekša.

Štapnim mikserom fino izmiškati supu i završiti sa neutralnom pavlakom i ružinom vodicom. Ako je potrebno, supu začinite dodatnim crnim biberom i ružinom vodom. Ukrasite supu sa nekoliko listova korijandera i naseckanim laticama ruže.





SALATA OD SIROVE CVEKLE, KOZJEG SIRA I RUŽA

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

5 ili 6 malih cvekli (ako je moguće u različitim bojama)
sok i rendana kora od 1 organske narandže
1-2 supene kašike ružine vode
2 supene kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja
so i sveže mleveni biber
150 g mekog kozjeg sira
2 kafene kašike tostiranih i zgnječenih zrna korijandera
nekoliko (osušenih) latica ruže

Priprema

Oluštite i oribajte cveklu na debjinu oko 1mm i stavite u posudu.
U drugoj posudi pripremite preliv od soka i kore narandže, ružine vode i maslinovog ulja
i na kraju dodajte prstohvat soli i мало crnog bibera. Prelijte polovinu preliva preko kriški
cvekle, sve promešajte i ostavite salatu da odstoji 15 do 20 minuta tako da cvekla bude
mekana i da se aromi upiju.

Na poslužavniku servirajte nekoliko velikih kašika kozjeg sira. Rasporedite cveklu preko
toga i pospite semenkama korijandera i laticama ruže.

Na kraju, preko salate sipajte мало preliva i poslužite.

ARAPSKA SALATA OD MRKVE

Prilog (4 porcije)

Sastojci

4 mrkve u beloj, žutoj, narandžastoj i ljubičastoj boji

2 mlada luka, iseckana na tanke kolutove

listovi od $\frac{1}{2}$ veze korijandera

listovi 4 veze nane

šaka suvog grožđa

šaćica pinjola

Preliv

1 supena kašika limunovog soka

2 supene kašike soka od narandže

2 supene kašike ružine vode

4 supene kašike maslinovog ulja

2 supene kašike meda

$\frac{1}{2}$ supene kašike kumina u prahu

prstohvat cimeta u prahu

so i biber

Priprema

Očistite mrkve i isecite ih na duge i tanke kriške koristeći spravu za ljuštenje povrća.

Pomešajte ih u velikoj posudi sa mladim lukom, korijanderom, listovima nane, suvim grožđem i pinjolama. Pripremite preliv mešanjem sastojaka u maloj posudi.

Pomešajte salatu sa prelivom i poslužite odmah na tanjiru ili poslužavniku.





MAROKANSKA SALATA OD MRKVE I RUŽINE VODICE

Prilog (4 porcije)



Sastojci

- 4 velike mrkve
- ½ šolje suvog grožđa
- 2 kafene kašike limunovog soka
- 1-2 supene kašike ružine vode
- 1 supena kašika maslinovog ulja (ekstra devičansko)

Priprema

Ogulite i narendajte mrkvu. Sve sastojke pomešajte u srednjoj posudi. Smesa bi trebalo da bude blago vlažna, a ne natopljena. Postaće vlažnija kako duže bude stajala. Ostavite je da odstoji najmanje nekoliko sati u frižideru da se aromе dobro upiju u mrkvu. Poslužite hladno ili na sobnoj temperaturi kao prilog ili kao predjelo (meze).

SALATA SA SMOKVAMA I FETA SIROM

Obrok salata ili prilog (2 porcije)

Sastojci

4 supene kašike maslinovog ulja
2 supene kašike soka od limuna
2 supene kašike meda
1 češanj zgnječenog belog luka
150 – 200 g mešane zelene salate
2 supene kašike čia semenki

2 supene kašike grubo seckanih oraha
1 supena kašika pinjola (tostiranih) ili 1 supena kašika semena bundeve
1 crveni luk isečen na tanke kolutove
6 prepolovljenih suvih smokava
100 g kozijeg ili ovčijeg feta sira latice od 1 ruže

Priprema

Napravite preliv tako što ćete pomešati maslinovo ulje, limunov sok, med i beli luk. Ostavite sa strane.
Na velikom tanjiru rasporedite zelenu salatu i pospite čia semenkama, orasima, pinjolama ili semenkama bundeve, kolutovima crvenog luka i smokvama. Izmrvitte feta sir na salatu i pospite laticama ruže. Preliv poslužite odvojeno uz salatu.
Salata se može poslužiti kao obrok salata ili kao prilog uz ribu.



SALATA SA RUŽINIM LATICA I RUŽINIM VINEGRETOM

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

100 g mešane zelene salate

160 g graška šećerca

160 g dimljene slanine

1 velika jabuka

1 velika roza ili crvena ruža

1 dl vinegreta od ruže

mladi luk ili peršun

Priprema

Zelenu salatu operite u hladnoj vodi i ostavite da se ocedi.

Kuvajte grašak dok ne bude skuvan a čvrst i isperite ga hladnom vodom.

Slaninu narežite na tračice i pržite ih u tiganju dok ne postanu hrskave. Izvadite slaninu na papirni ubrus da upije višak masnoće.

Ogulite jabuku i iseckajte je na tanke štapiće.

Operite latice ruže i osušite.

Pomešajte grašak šećerac, slaninu, jabuku i latice ruža sa delom vinegreta od ruže.

Na 4 tanjira rasporedite zelenu salatu i prelijte vinegretom. Stavite mešanu salatu u sredinu.

Po salati pospite naseckani mladi luk i malo latice ruže ili sitno seckani peršun.

•Vrlo je važno napomenuti da cveće koje kupujete u cvećari uglavnom nije jestivo jer je tretirano različitim hemikalijama. Takođe, iako ih možda gajite organski u bašti, nisu ni sve sorte ruža predviđene za jelo. Ovo je iz prostog razloga jer neke baštenske ruže jednostavno nemaju dobar ukus. Jestive ruže kompanije PGR su testirane na biohemijske i organoleptičke osobine i dokazano je da su savršene za korišćenje u kulinarstvu, pod uslovom da ih gajite kao i svako drugo voće ili povrće, bez hemijskog tretmana.





SALATA OD LATICA RUŽE, RUKOLE, NANE I CELERA

Prilog (4 porcije)

Da li ste znali da latice ruže mogu biti ukusan deo vaše salate? Ne samo da su latice hranljive i zdrave, već su i aromatične i veselo obojene. Sledeći recept je jednostavan i može se menjati prema vašem ukusu.

Sastojci

- 4 šolje rukole
- ¼ šolje nane
- 1 šolja svežeg lišća peršuna
- ½ šolje tanko dijagonalno sečenog celera
- ¼ šolje svežih latici ruža
- 2 supene kašike parmezana
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 1 supena kašika soka od limuna
- so, biber po ukusu

Priprema

U velikoj posudi umutite maslinovo ulja, sok od limuna, crni biber i so. Dodajte rukolu, peršun, nanu, latice ruže i celer; dobro promešajte. Pospite parmezanom i poslužite dok je sveže.

SALATA SA GRIFOVANOM RIKOTOM

Predjelo (4 porcije)

Sastojci

2-4 sveže ruže	100 ml ekstra devičanskog maslinovog ulja
5 supenih kašika šećera	1 srednji komorač
kora i sok od 1 limuna	4-5 supenih kašika semena nara
1 kafena kašika belog bibera	1 supena kašika semena korijandera, propriženih u suvom tiganju
1 kafena kašika crnog bibera	nekoliko osušenih pupoljaka ruže ili svežih latica ruže
1-2 supene kašike ružine vode	morska so
250 g rikote	

Priprema

Zagrejte gril na 220°C. Uzmite latice ruže i isecite ih vrlo sitno. Kuvajte na laganoj vatri latice ruže sa šećerom, korom i sokom od limuna i malo vode. Ostavite da ključa 8-10 minuta dok ne pređe u neku vrstu džema da biste dobili čatni od ruže. Začinite sa sveže mlevenim belim i crnim biberom, prstohvatom soli i jednom supenom kašikom ružine vode. Rikotu stavite na komad papira za pečenje. Pospite sa malo soli i malo maslinovog ulja i ostavite ispod roštilja oko 20minuta dok ne poprimi svetlo zlatno braon boju. U međuvremenu, isecite komorač na jako tanke i ravne kriške. Ostatak maslinovog ulja pomešajte sa 1 supenom kašikom ružine vode. Malo ovog ružinog ulja pomešajte sa komoračem. Osušene latice ruže fino obložite sa morskom soli. Lopaticom vadite grilovanu rikotu na veliki tanjur, kašikom stavite salatu od komorača oko i dodajte malo ružinog čatnija preko rikote. Pospite semenkama nara, malo soli od ruže, prženim semenkama korijandera i malo ružinog ulja i osušenih latica ruže.

Poslužite uz hrskavi tost.



GLAVNA JELA



ŠKARPINA SA HARISOM I
RUŽINIM LATICAMA À LA
OTTOLENGHI

U tradicionalnoj severnoafričkoj kuhinji, ružine latice i ružina vodica se u velikoj meri koriste u jelima sa jagnjetinom i piletinom. Pile sa ružnim laticama i ružinom vodicom je još od davnina bilo popularno u Indiji među Mogulima, u kuhinji starih Mura, kao i u srednjevekovnoj Engleskoj.

Pored toga, kombinacija suvih kajsija sa ružama daje mesu/jelu lepu aromu. Dodavanjem ruža u sirove mešavine začinskog bilja, poput ras el hanout, garam masala i vadouvan, dobija se dobro usklađena aroma. Suve ruže se često dodaju u gotove začinske mešavine, ali možete mešati ovo začinsko bilje i sa svežim ružnim laticama ili ružinom vodom. Tako dobijene mešavine mogu se koristiti u različitim jelima od mesa i ribe.



PILETINA SA LEŠNICIMA, MEDOM I RUŽINOM VODICOM

Glavno jelo (4 porcije)

Sastojci

500 g pilećih grudi isečenih na komade
2 glavice iseckanog crnog luka
200 ml bujona (pilećeg/od povrća)
šaka lešnika
2-3 supene kašike meda
2 supene kašike ružine vode

Za dekoraciju:

1 limun isečen na kriške
po želji, nekoliko listova korijandera ili peršuna za ukras

Za marinadu:

1 supena kašika đumbira u prahu
1 supena kašika cimeta u prahu
nekoliko niti šafrana
sok od 1 limuna
so, po ukusu
svež mleveni biber

Priprema

Pomešajte sve sastojke za marinadu sa piletinom i ostavite da se mariniraju oko $\frac{1}{2}$ sata. Ispecite lešnike posebno i malo ih zgnječite. Zagrejte rernu na oko 180°C . Piletinu stavite u rernu, dodajte luk, prelijte bujom i pecite 30-45 minuta. Vreme koliko će se peći zavisi od toga koliko su komadi piletine veliki. S vremena na vreme okrenite piletinu. Izvadite iz rerne i istrljavajte mešavinom seckanog lešnika, ružine vodice i meda. Vratite jelo u rernu još 5 minuta dok se ne stvori korica lepe braon boje. Ukrasite kriškama limuna i listovima korijandera ili peršuna. Odlično ide uz pirinač ili kuskus i kratko pečene kriške tikvica.

TELEĆA RAGU ČORBA SA KAJSIJAMA

Glavno jelo (4 porcije)

Sastojci

500 g telećeg mesa naseckanog na komadiće

1 kašika brašna

so po ukusu

mlevena paprika (slatka)

2 luka, sitno naseckana

4 kašike ulja

½ kašičice cimeta

250 g sušenih kajsija, rehidriranih

šafran

šećer, po potrebi

1 kašika ružine vodice

Priprema

Pomešajte meso sa mešavinom brašna, soli i paprike. 4 kašike ulja zagrejte u šerpi i pržite meso sa lukom dok ne dobije braon boju sa svih strana. Pospite cimetom. Stavite šafran nakratko u mlaku vodu, dodajte u meso i pustite sve zajedno da se krčka. Dodajte vodu, taman toliko da pokrije meso. Pustite da se kuva na laganoj vatri $1\frac{1}{2}$ do 2 sata. Onda dodajte kajsije, prstohvat šećera i ružinu vodicu. Krčkajte još oko 45 minuta. Ragu čorbu servirajte sa rižom ili kus kusom.



ŠKARPINA SA HARISOM I RUŽINIM LATICAMA À LA OTTOLENGHI

Glavno jelo (4 porcije)

Sastojci

3 kašike harise
1 kašičica mlevenog kumina
4 fileta škarpine
Brašno za posipanje ribe
2 kašike maslinovog ulja
2 luka, sitno naseckana
100 ml sirćeta od crvenog vina
1 kašičica mlevenog cimeta
200 ml vode
1 $\frac{1}{2}$ kašika meda
1 kašika ružine vodice
60 g ribizla ili grožđica
2 kašike grubo naseckanih listova korijandera
2 kašičice sušenih ružinih latica ili šaka svežih ružinih latica
so i sveže mleveni crni biber

Marinada (2 sata unapred)

Pomešajte pola paste harise sa mlevenim kuminom i $\frac{1}{2}$ kašičice soli te dobro utrljajte u riblje filete. Ostavite sa stoji u frižideru oko 2 sata.

Priprema

Pobrašnjavite filete. Zagrejte ulje u tavi i pržite filete oko 2 minuta sa obe strane. Izvadite filete iz tave i ostavite sa strane.

Na ulje u kome ste pržili ribu dodajte luk. Dinstajte oko 8 minuta dok luk ne dobije zlatnu boju. Dodajte preostalu harisu, sirće, cimet, $\frac{1}{2}$ kašičice soli i dosta crnog bibera. Dodajte vodu i smanjite vatru i pustite sosu da se krčka jedno 10 do 15 minuta dok se ne zgusne. Dodajte med i ružinu vodicu zajedno sa ribizlama ili grožđicama i pustite da se lagano krčka još par minuta. Probajte te po potrebi dodajte još začina. Zatim filete ribe položite u tiganj i prelivajte sos po ribi. Ostavite filete u sosu da se upiju sokove još par minuta. Ukoliko je sos pregust, dodajte par kašika vode.

Poslužite sa korijanderom i ružinim laticama.



PILETINA SA JOGURTOM I VADOUVAN KARIJEM

Glavno jelo (4 porcije)

Sastojci

500 – 600 g pilećeg filea ili bataka	300 ml turskog ili grčkog jogurta
2 supene kašike biljnog ulja	50 g mlevenih badema
1 crni luk sitno iseckan	1 supena kašika ružine vode
1 supena kašika + 1 kafena kašika vadouvana	biber i so
(gotova mešavina začina, vrsta karija)	½ veze listova grubo seckanih listova korijandera

Priprema

U tiganju zagrejte 2 kašike ulja i pržite luk na srednjoj temperaturi. U luk dodajte 1 supenu kašiku vadouvana i kratko propržite. Stavite pileće batake u tiganj i kratko ih pržite sa svih strana. Sipajte jogurt i ružinu vodu na piletinu i sve promešajte. Ostružite dno tiganja. Umešajte mlevene bademe i $\frac{1}{2}$ kafene kašike soli. Poklopljenu piletinu ostavite da se kuva na laganoj vatri od 10 do 15 minuta. Umešajte još jednu kafenu kašiku vadouvana ne-posredno pre nego što je gotova piletina i dodajte so i biber. Pospite listovima korijandera. Sačuvajte nekoliko listova za ukras.

Odlično ide uz rižu i/ili sočivo, naan (pljosnati hleb) ili drugi ravan hleb i zelenu boraniju.

DESERTI

Tradicionalno, ruže i limuni su dobra kombinacija slatkog i kiselog, a isto se odnosi i na drugo citrusno voće. Takođe, uz voće poput maline i jagode, ruže daju nežnu cvetuću aromu čineći deserte očaravajućim, pogotovo u kombinaciji sa jogurtom ili sladoledom. Ukoliko koristite ruže, znajte da je desertima potrebljano manje šećera. Kod peciva, kombinacija badema i pistacija sa ružama daje lepu aromu. Gorki ukusi su dobra protivteža slatkoći cveća kao što su ruže. Zbog toga, parče slatkog turskog ratluka sa ukusom ruže čini dobar balans uz šoljicu jake turske kafe. Kombinacija crne čokolade sa ružama nudi mnoštvo mogućnosti za izbalansirane i ukusne deseerte.



TORTA SA DŽEMOM
OD JAGODA I RUŽA

Fotografija: Sonja Lazukić

JAGODE U RUŽINOJ VODICI

VEGAN

Desert (4 porcije)

Sastojci

- 500 g opranih jagoda
- 1 supena kašika ružine vodice
- 1 supena kašika šećera
- 1 supena kašika vode

Priprema

Odrežite zelene vrhove jagoda, prepolovite ili ih isecite na četvrtine. Izmešajte ružinu vodu, šećer i vodu i prelijte preko jagoda. Ostavite u frižideru da se mariniraju najmanje 2 sata.

Poslužite sa šlagom, jogurtom ili sladoledom. Ukrasite sa nekoliko latica svežih ruža.





JOGURT SA UKUSOM RUŽE

Pa, ovo je zaista jednostavno. Sve što vam je potrebno je jogurt po vašem izboru, malo sirupa od latica ruže i vaš savršeni doručak je spreman za početak. Odlično ide uz palačinke ili vafle, ali možete se počastiti kad god ste raspoloženi za nešto sveže i zdravo, bez obzira na doba dana.

Sastojci

čaša hladnog jogurta

1-2 kafene kašike ružinog sirupa

Priprema

Sipajte jogurt u čašu i umešajte 1 ili 2 supene kašike sirupa od latice ruže u zavisnosti koliko želite da bude slatko. Sirup od latica ruže je vrlo lako napraviti, a recept možete pronaći ovde u našem Kuvaru. Ali ako nemate vremena da pravite sirup ili je doba godine jednostavno pogrešno, umesto sirupa možete uvek koristiti par kapi ružine vodice. Ukus će biti nešto manje intenzivan, ali svejedno očaravajući. Poslužite jogurt sa integralnim keksima, čajnim keksićima, palačinkama ili vaflima.

PUDING SA UKUSOM RUŽE

Desert (4 porcije)

Jednostavan i ukusan, ovo je recept koji svako može napraviti, naročito oni koji nemaju puno vremena. Ako više volite puding intenzivnijeg ukusa, možete uvek dodati začine poput cimeta ili anisa ili ga ukrasiti naseckanim orasima ili svežim voćem.

Sastojci

1 l mleka
½ šolje slatke pavlake
7 kafenih kašika kukuruznog skroba
1/3 šolje šećera
3-4 kafene kašike ružinog sirupa

Priprema

Uzmite jednu šolju mleka i umutite zajedno sa kukuruznim skrobom i šećerom dok se sav skrob ne otopi. Preostalo mleko, pola šolje slatke pavlake i ružin sirup stavite u šerpu da se krčka na srednjoj temperaturi. Dodajte mešavinu kukuruznog skroba i kuvarite dok se puding ne zgusne, neprestano mešajući. Dok je još vruć puding sipajte u posudice za serviranje i ostavite da se ohladi do sobne temperature. Ukrasite čokoladom ili svežim voćem.

Ako slučajno nemate kod kuće sirup od ruže, uvek možete koristiti 1 – 2 supene kašike ružine vode, ali ne zaboravite da u puding ubacite više šećera jer inače neće biti dovoljno sladak.





ETON MESS SA RUŽOM I MALINOM

Desert (4 porcije)

Sastojci

250 g malina
50 g šećera
250 ml slatke pavlake
2-4 supene kašike ružine vode
100 g puslica
nekoliko svežih latici ruže za dekoraciju

Priprema

U šerpu dodajte polovinu malina sa polovinom šećera i prokuvajte. Maline kuvajte 1-2 minuta, a zatim masu prosejte sitom tako da sve semenke ostanu u njemu. Ohladite sirup od maline.

Umutite slatku pavlaku (šlag) sa drugom polovinom šećera. Dodajte na kraju ružinu vodu. Izlomite puslice na komadiće i pomešajte ih sa slatkom pavlakom, preostalim malinama i polovinom sirupa od maline. Eton mess poslužite u četiri male posude i pospite preostalim sirupom od maline.

Dezert ukrasite svežim laticama ruže.

Eton mess poslužite sa ružom i malinom odmah nakon pripreme; u suprotnom, puslice će postati meke.

ORIJENTALNI DESERT OD JOGURTA SA RUŽAMA I KARDAMOMOM

Desert (2 porcije)

Sastočci

150 g malina, svežih ili smrznutih
1 manja cvekla, skuvana
 $\frac{1}{2}$ kaščica mlevenog kardamoma
nekoliko kapljica ružine vodice
250 ml turskog jogurta
1 kaščica ekstrakta badema
4 kašike mlevenog šećera

Priprema

Pomešajte maline i cveklu u blenderu kako bi dobili pire. Dodajte kardamom i ružinu vodicu i još jednom izmiksajte. U jogurt umešajte šećer u prahu i ekstrakt badema. Služite u prozirnoj staklenoj časi – sloj jogurta, sloj pirea od malina. Napravite nekoliko slojeva i na kraju blago promešajte kako bi dobili atraktivan uvijen izgled. Ukrasite sa svežim ružnim laticama ili sa grubo naseckanim pistacijama.



Fotografija: Artem Evdekimov



KRUŠKE U ŠAFRANU I RUŽINOM SIRUPU

VEGAN

Desert (2-3 porcije)

Sastojci

- | | |
|--|---|
| 6 krušaka, očišćenih i celih ostavljenih | 1 listića mace (ljuske semena muškatnog oraščića) |
| 400 ml vode | 6 malih seckanih semenki zelenog kardamoma |
| 200 g šećera | 1-2 supene kašike ružine vode |
| kora od 2 limuna | ½ kafene kašičice šafranovih niti |
| 4 karanfilića | listovi nane |

Priprema

U tiganju pomešajte vodu, šećer, limunovu koru i začine i kuvajte na laganoj vatri. Kuvajte 5 minuta. Stavite kruške u vruć sirup i poširajte oko 20-30 minuta. Izvadite kruške iz sirupa i stavite ih uspravno u činiju.

Ako je biljni sirup suviše redak, prokuvajte ga dok se ne zgusne. Procedite vruć sirup. Stavite niti šafrana u sirup i začinite ružinom vodicom.

Sipajte sirup preko krušaka. Ostavite da se ohladi pre posluživanja.

Ukrasite listovima nane.

Dobro se slaže sa kuglom sladoleda ili sa malo sitnog sira ili jogurta.

RABARBARA SA MEDOM I NARANDŽOM

Desert (4 porcije)

Sastojci

750 g rabarbare
kora i sok od 1 velike narandže
5 supenih kašika meda
100 g šećera
 $\frac{1}{2}$ supene kašike ružine vode
2 supene kašike kukuruznog skroba
100 g listića badema
400 ml turskog ili grčkog jogurta

Priprema

Operite rabarbaru i isecite stabljike na komade od 4 -5 cm. Narandžu operite i narendajte koru. Iscedite narandžu. U veći tiganj stavite rabarbaru sa medom, šećerom, narendanu koru od narandže, sok i ružinu vodu da prokuvaju.

Pomešajte kukuruzni skrob sa 2 -3 supene kašike hladne vode.

Dodajte kukuruzni skrob uz mešanje u ključalu rabarbaru i ostavite da se kuva oko 3 minuta. Nastavite da meštate. Rabarbara bi trebala biti mekana, ali se ne sme u potpunosti raspasti. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi.

U tiganju za pečenje kratko propržite listiće badema i ostavite ih da se ohlade.

Poslužite rabarbaru sa jogurtom i pospite preko listićima badema.





ČOKOLADNA TORTA SA RUŽINOM VODICOM

Desert (8 komada)

Sastojci

100 g neslanog maslaca
50 g svetlo braon šećera
50 g tamno braon šećera
150 g tamne čokolade dobrog kvaliteta
1 kašika ružine vodice
5 jaja
125 g mlevenih badema
1 kašičica praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice sode bikarbune
balzamiko (za dekoraciju)

Priprema

Zagrejte rernu na 180°C a pleh prečnika 22 cm dobro premažite maslacom i pospite tankim slojem brašna. Isecite okrugao komad papira za pečenje dovoljno velik da prekrije dno pleha i stavite ga u pleh. Šećer tući sa maslacom dok ne dobije kremastu strukturu. Istopite čokoladu i pustite je da se prohladi par minuta. Dodajte istopljenu čokoladu i ružinu vodicu smesi maslaca i šećera. Zatim dodajte jaja, mlevene bademe, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sve dobro umešajte sa mikserom. Sipajte smesu na u pleh i pecite 35-40 minuta. Pustite ispečenom biskvitu da se ohladi pre nego uklonite pleh. Za svečan ugođaj tanjur za serviranje (po mogućnosti bele boje) možete ukrasiti sa malo balzamika pre nego na njega stavite parče torte. Ukrasite tortu sa šlagom, svežim ružnim laticama ili cvetovima, jagodama ili malinama.

KOLAČ OD JOGURTA I LIMETE

Desert (8 porcija)

Sastojci

Za kolač

225 g samodizućeg brašna

1 kafena kašika praška za pecivo

prstohvat soli

75 g mlevenih badema

100g finog kristal šećera

2 srednja jajeta

50 g tečnog meda

2 ½ dl grčkog jogurta

1 ½ dl suncokretovog ulja

sitno narendana kora od 1 limete

50 g neslanih pistacija, grubo seckanih

Za sirup

1 ½ dl vode

100 g finog kristal šećera

sok od 1 limete

1-2 supene kašike ružine vode

Za dekoraciju

kriške manga ili nekog letnjeg voća

Priprema

Zagrejte rernu na 180°C. Podmažite tepsiju prečnika 22cm i na dno stavite papir za pečenje.

Prosejte brašno sa praškom za pecivo i soli u posudi. Dodajte mleveni badem i kristal šećer i dobro izmešajte. U posebnoj posudi pomešajte jaja, med, jogurt i suncokretovo ulje. Dodajte koru limete i dobro izmešajte. Na sredini suvih sastojaka napravite rupu i polako sipajte tečnu smešu. Mešajte varjačom dok se ne pomeša. Dodajte pistacije i promešajte.

Sipajte smesu u pripremljenu tepsiju, stavite kolač u rernu i pecite 40-50 minuta; čačkalica umetnuta u sredinu kolača, treba da izade čista. Ostavite da se kolač ohladi oko 20 minuta u tepsiji.

U međuvremenu napravite sirup:

U šerpi prokuvajte vodu sa šećerom 5 minuta, puštajući ga da nabubri do pola. Dodajte sok od limete i kuvarite 2 minuta. Ostavite da se sirup ohladi i u njega umešajte ružinu vodu.

Napravite male rupice štapićem za ražnjiće ubadanjem u gornju površinu toplog kolača i kašikom sipajte sirup po njemu.

Ostavite da se ohladi.

Kolač poslužite sa slatkom pavlakom ili jogurtom i ukrasite letnjim voćem ili kriškama manga.

TURSKI RATLUK



Kada govorimo o ružama kao kulinarskom sastojku jedna od prvih stvari koja padne na pamet je svakako turski ratluk sa ukusom ruže. Ovaj tradicionalni slatkiš sa Bliskog istoka odvešće vas na egzotična mesta Orijenta svaki put kada uživate u njegovom savršeno mirsnom ukusu uz šolju jake crne kafe. Ovaj recept će vam oduzeti malo više vremena nego neki od prethodnih recepata sa ružama ali krajnji rezultat se isplati. Jedan od razloga popularnosti ovog slatkiša je njegova prilagodljiva priroda – u zavisnosti od vaših želja možete da dodate naseckane orašaste plodove ili pistacije, kandirano voće poput limuna i narandže ili možete da ih prekrijete čokoladom ili šećerom u prahu, kokosom ili egzotičnom mešavinom sitno samlevenih začina i latica ruže. Završna obrada ovog svestranog slatkiša zavisi u potpunosti od vaše mašte.

Sastojci

1,5 kg šećera

1,5 l vode (podeljeno na pola)

250 g kukuruznog skroba

1 limun

2 supene kašike ružine vodice

2 – 3 kapi jestive crvene boje (po želji)

100 g šećera u prahu

Priprema

U veći tiganj sa dugačkom drškom stavite 1,5 kg šećera, sok od 1 limuna i 750 ml vode i kuvarite na srednjoj temperaturi. Mešajte dok se šećer ne rastopi i smesa ne počne da ključa. Uzmite kukuruzni skrob i rastvorite ga u preostaloj vodi u šerpi srednje veličine, pažljivo mešajte pazeći da nema grudvica. Dodajte rastvoreni skrob u šećerni sirup uz stalno mešanje drvenom kašicom na srednjoj temperaturi oko sat vremena. Smesa bi trebalo da postane gusta i lepljiva. Znaćete da je vaš turski ratluk spreman kada kašika ostavlja čiste linije u šerpi. Sklonite sa vatre i dodajte ružinoj vodi nekoliko kapi jestive boje. Sipajte smesu u dobro podmazanu tepsiju, poravnajte i ostavite preko noći otkrivenog. Sledеćeg dana, uvaljavajte slatkiš u šećer u prahu sa svih strana. Izrežite ga oštrim nauljenim nožem na sitne kockice, i svaki pospite šećerom u prahu. Najbolje ga je jesti svežeg, ali ako želite možete ga čuvati u papirnoj kutiji na sobnoj temperaturi.

SLADOLED OD RUŽE



Recept pripremio Theo Clevers

Desert (4-6 porcija)

Sastojci

250 g kristal šećera

4 ½ dl hladne vode

100 g (20 cvetova) 'Theo Clevers'™ ružinih latica

6 kašika ružine vodice

1 sok limuna

Priprema

Zagrevajte vodu sa šećerom dok se šećer potpuno ne istopi. Dodajte ružine latice i ružinu vodicu u sirup od vode i šećera i pustite da se prohlađi. Ostavite da stoji preko noći tako da se aroma ruže potpuno apsorbuje iz latica u sirup. Naredni dan, dodajte limunov sok u smesu. Stavite sve u aparat za pravljenje sladoleda i ostavite da se smesa ulupa do konsistencije koju preferirate.

Savet: kako biste sačuvali svežu boju ružinih latica dodajte dve kašičice glicerina u smesu latica i sirupa.





SIROVA TORTA OD SIRA SA MALINOM I RUŽAMA

VEGAN

Recept pripremila Petra Žarković (@OnlyrawsweetsbyPetric)

Sastojci

Za prvi sloj

- 1 šolja mešanog koštunjavog voća (bademi, orasi, lešnici)
- 1 šolja prethodno potopljenih i oljuštenih urmi
- 1 kašica organskog nerafinisanog kokosovog ulja

Za drugi sloj

- 1 šolja prethodno potopljenih indijskih oraha
- 2 kašike kokosovog putera
- 2 kašike limunovog soka
- 3 kašike meda (agavinog ili javorovog sirupa 2 kašike, u slučaju da med ne odgovara)
- ½ šolje ružinih latica sorte 'Theo Clevers'™
- 2 kašike ružine vodice
- 1 ½ šolja organskih malina

Priprema

Uzmite kalup za pečenje sa obručem 20 cm i obložite papirom za pečenje. U blender ubacite sve sastojke za prvi sloj i dobro usitnite. Dobijenu smesu presuti u kalup, ravnomerno rasporedite te dobro utisnite.

U blender ubaciti sve sastojke za drugi sloj sem maline i dobro izblendati dok se ne dobije glatka fina tekstura. Pola presuti u kalup preko prvog sloja. Ostatak ostaviti u blenderu, dodati maline, ponovo izblendati i presuti u kalup. Ostaviti u zamrzivaču bar 2-3 sata. Poslužiti hladno iz frižidera i dekorisano sa jestivim laticama ruže.

TORTA SA DŽEMOM OD JAGODA I RUŽA

Recept pripremila Sonja Lazukić (@sonjasillyworld)

Sastojci

Za kore	Za džem od jagoda i ruža
200 g ulja od repice	400 g jagoda
130 g grčkog jogurta	150 g meda
3 jaja	sok od jednog limuna
230 g šećera	1 supena kašika suvih latica jestivih ruža
200 g jogurta	Za fil
125 g mleka	300 g maslaca sobne temperature
400 g brašna	150 g šećera u prahu
malo ekstrakta vanile	220 g bele čokolade, istopljene i prohlađene
kašičica sode bikarbune	
kašičica praška za pecivo	
kašičica soli	

Napomena

Peći u 3 kalupa, promera 24 cm, kako biste dobili 3 kore za tortu. Ukoliko pečete u kalupima od 20 cm, biće potrebno da ispečete dve kore, koje ćete preseći na pola. Tako ćete dobiti 4 kore.

Priprema

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Kalupe za pečenje obložiti papirom. U većoj posudi umutiti mikserom jaja i šećer, pa im dodati ulje, jogurt, vanilu, mleko i grčki jogurt. Mešati dok smesa ne postane kompaktna. Smesi dodati brašno, sodu, prašak za pecivo i so, pa sve još jednom umešati.

Smesu rasporediti jednakom u 3 kalupa i staviti da se peku oko 25 minuta. Kore su pečene kad se ivice i vrhovi zarumene.

VEGANSKE KROFNE SA RUŽINOM VODICOM



10 porcija

Sastojci

1 1/2 šolja brašna za sve namene

½ kafene kašike praška za pecivo

½ kafene kašike sode bikarbune

½ kafene kašike mlevenog cimeta

½ kafene kašike soli

½ šolje kristal šećera

3 supene kašike otopljenog veganskog putera

2 kafene kašike ekstrakta od vanile

½ šolje bademovog mleka

¼ šolje sosa od jabuke

Dodatno

kalup za krofne

Za preliv od ružine vode

½ šolje šećera u prahu

1 kap jestive boje

(ili ½ kafene kašike soka od cvekla)

2 – 3 kafene kašike vode

1 kafena kašika ružine vode

1 kafena kašika kukuruznog skroba

Priprema

Zagrejte rernu na 180°C. Lagano podmažite kalup za krofne i ostavite sa strane.

U veliku posudu dodajte otopljen puter, bademovo mleko, ekstrakt vanile, sos od jabuke i kristal šećer. Sve sastojke dobro izmešajte. U posebnoj posudi, izmešajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i so. Dodajte vlažne sastojke na suve i mešajte dok se ne sjedine. Nemojte previše mesiti testo da krofne ne bi bile tvrde. Pomoću šprica za šlag ili kašike napunite kalup za krofne. Stavite posudu u rernu 10 – 12 minuta dok blago ne porumeni. Izvadite iz rerne i ostavite da se hlađe 5 minuta pre nego što izvadite krofne i stavite na stalak za hlađenje. Pripremite preliv: Sve sastojke izmešajte u posudi za mešanje i mutite dok ne dobijete glatku glazuru. Umočite krofne i pospite svežim laticama ruže.





KROFNE SA KVASCSEM I PRELIVOM OD ČOKOLADE

Sastojci

90 ml vode
150 ml neobranog mleka (na sobnoj temperaturi)
1 umućeno jaje (na sobnoj temperaturi)
57 g otopljenog putera
450 g brašna za sve namene ili hlebnog brašna
50 g šećera
1 kafena kašika soli
5 g regularnog ili brzo rastućeg kvasca
ulje za prženje

Dodatno

papir za pečenje
veliki lonac ili friteza
modla za krofne

Za preliv

200 g kvalitetne otopljene crne čokolade
prstohvat kardamoma
1 supena kašika ružine vodice
suve laticice ruže (za dekoraciju)
seckani orasi (za dekoraciju)

Priprema

Stavite u veću posudu sve veće sastojke (osim ulja za prženje) i mesite običnim električnim ili mikserom sa postoljem. Mesite oko 6 minuta dok testo ne postane glatko i elastično. Pustite da se testo diže oko $1\frac{1}{2}$ sat, sve dok se ne udvostruči. Da biste postigli najbolje rezultate pronađite najtoplijе место u vašoj kuhinji i tamo stavite testo.

Nakon što se testo podiglo, stavite ga na površinu posutom brašnom i lagano umesite. Isecite modlom krofne i stavite na papir za pečenje. Pokrijte čistim kuhinjskim ubrusom i stavite ih ponovo na isto toplo mesto oko 30 - 60 minuta dok se skoro ne udvostruče. Pecite krofne sa obe strane na umerenoj temperaturi, dok ne porumene. Ocedite višak ulja na kuhinjskom ubrusu. Ostavite da se hlađe.

Pripremite čokoladni preliv:

Otopite čokoladu na pari. Dodajte kardamom i ružinu vodicu. Kašiku otopljene čokolade prelijte preko krofni i pospite orasima i laticama ruže.

MIRISNI BOMBONI OD RUŽE

Recept pripremila Eveline Wild

Za oko 120 okruglih bombona

Sastojci

100 g vode	60 g meda, tečnog
40 g šećera	6-8 svežih, otvorenih 'Eveline Wild'™ ružinih cvetova
prstohvat limunske kiseline	460 g bele čokolade, istopljene
110 g jagoda, propasiranih	100 g Limoncella ili Prosecca

Dodatno

oko 200 g bele čokolade
oko 100 g kokosovog brašna i sušene, isečene ružine latice

Priprema

Kratko prokuvajte šećer, limunsku kiselinu, propasirane jagode i med. Sklonite sa šporeta i pustite da se ohladi na 40°C. Isecite ružine latice na sitne komadiće i dodajte skuvanoj smesi. Pokrijte plastičnom folijom i stavite u frižider preko noći. Sledеćeg dana propasirajte smesu kroz finu cediljku, dobro procedite i zagrejte na 40-50°C. Dodajte čokoladu. Mešajte dok se svi sastojci ne sjedine. Dodajte alkohol. Ohladite na 30°C, kako bi smesa mogla da se oblikuje u sferičnim kalupima za bombone. Za punjenje kalupa koristite špric ili vrećicu za šlag. Ostavite kalupe preko naći u hladnu prostoriju kako bi se stvrdnuli. Nemojte stavljati u frižider jer će to dovesti do stvaranja kondenzata i upijanja mirisa iz frižidera. Nakon vađenja, sfere zatvorite sa nekoliko kapljica čokolade. Nežno spustite bombone u istopljenu čokoladu i urolajte u mešavinu kokosa i ružinih latica.



Fotografiju ustupila Eveline Wild



PITA OD RABARBARE

Desert (6 porcija)

Sastojci

Za koru:
135 g oštrog brašna
60 g putera u komadićima
30 g šećera
1 žumance
1 kašika vode
prstohvat soli

Za fil od pistacija:
50 g mlevenih badema
25 g mlevenih pistacija (neslanih)

25 g grubo naseckanih pistacija (neslanih)
60 g trščanog šećera
1 jaje

25 g istopljenog maslaca
prstohvat soli

Za fil od rabarbare:
750 g stabljika rabarbare
2 dl slatkog belog vina
100 g šećera
nekoliko kapljica ružine vodice
šaka pistacija za dekoraciju

Priprema

Za koru: Žumance ulupati sa šećerom i dodati vodu. Brašno prosejte i umešajte sa maslacom. Dodajte mešavinu žumanca i šećera te rukama mesite testo. Napravite lopaticu, umotajte u plastičnu foliju i ostavite na 1h u frižider. Zagrejte rernu na 170°C. Testo izvadite iz frižidera, razvaljajte i stavite u uski kalup za pečenje, prethodno premazan i pobrašnjen, tako da ga potpuno prekrije.

Za fil od pistacije: Sve sastojke pomešajte zajedno i stavite na dno kalupa preko testa.

Za fil od rabarbare: Stabljike rabarbare operite i nasecite na dužinu vašeg kalupa za pečenje. U dubljoj šerpi prokuvajte smesu vina, šećera i ružine vodice. Poširajte stabljike rabarbare oko 3 minuta. Rubarbaru izvadite iz tečnosti i složite preko fila.

Stavite u rernu i pecite oko 25-30 minuta. Vino nastavite da kuvate i reducirajte do sirupa. Pečenu pitu izvadite iz rerne i premažite sirupom.

KUVANJE SA RUŽAMA KROZ ISTORIJU

Vekovima su ruže bile poseban sastojak u pripremi najfinijih jela. Najstariji zabeleženi recept pominje parče slatkiša od ruže i datira iz vremena starih Rimljana. Druge drevne civilizacije su takođe koristile slatke i aromatične osobine svojih domaćih vrsta ruža. Uzgajanje ruža je započelo pre nekoliko hiljada godina, verovatno u Kini i u Persiji. Pre 5000 godina, u Kini, ruže su uzgajane ne samo zbog njihove lepote, već su korišćene i u kulinarske i medicinske svrhe.

Ružina voda, destilovana esencija ružinih cvetova (proces koji su izumeli u 3. i 4. veku!) je korišćena kao aromatična komponenta i medicinski preparat u starom Egiptu, Grčkoj, Rimu, Persiji i južnoj Aziji. I dalje je sastavni deo mnogih jela (naročito u poslastičarstvu) na Srednjem istoku i Indijskom potkontinentu. U 10. veku Persija je bila glavni izvoznik ružine vodice u delove Evrope, severne Afrike i Azije. Ružina vodica je često korišćena kao aroma u kolačima, keksima i pecivima. U četrnaestom veku, srednjovekovne ruže su često korišćene u jelima od ribe i divljači, sosovima i desertima, slatkisima i zimnicima.

U devetnaestom veku, ruže su u velikoj meri korišćene širom sveta kao raznobojni i aromatični dodatak čajevima, slatkisima, kolačima, sosovima, uljima i zimnicima.

Danas se plod ruže, šipak, i dalje koristi u džemovima, želeima i kao izvor vitamina C. Ružine latice se mešaju sa drugim začinskim biljem u aromatičnim i umirujućim čajevima. Takođe možete dodati čaroliju latica u slatkiše, sirupe, med, sirće, ulje i sosove. Mogućnosti upotrebe ruža u jelima su zaista negraničene.

Pustite mašti na volju!



BRIGA O JESTIVIM RUŽAMA

Kao i svim drugim biljkama, ružama je potrebna nega i pažnja. Međutim, na sreću za neiskusne baštovane, održavanje je prilično jednostavno.

I baštenske ruže i one u saksijama zahtevaju istu negu – potreбно ih je zalivati, đubriti i orezivati.

Ruze u saksijama zahtevaju češće zalivanje nego baštenske ruže, poшто se one obično uzgajaju u natkrivenim uslovima i nisu izložene kiši, tako da je neophodno redovno zalivanje. U zavisnosti od veličine saksije i njenog položaja (biljkama koje su izložene celodnevnoj direktnoj sunčevoj svjetlosti potrebno je više vode nego onima koje se nalaze u delimičnom hladu), potrebno je da zalivate vaše biljke 2 ili 3 puta nedeljno. Zalivajte samo ako je površinski sloj zemlje suv, u suprotnom možete previše zaliti biljku. Neka višak vode slobodno otekne.

Baštenskim ružama godi kada ih zalivate jednom ili dvaput nedeljno tokom vrelih i suvih perioda. Mlade biljke i biljke koje su tek presađene zahtevaju redovno zalivanje prvih nekoliko nedelja dok se ne stabilizuju. Četiri ili pet litara vode po biljci je optimalna količina za vaše baštenske ruže.

Ukoliko želite da imate jaku i zdravu biljku sa dosta pupoljaka, neophodno je da je redovno prihranjujete. Ovo se naročito odnosi na biljke koje se uzgajaju u saksijama. Prihranjujte svoje biljke tečnim đubrivom jednom svake druge nedelje.

Orezivanjem vaša biljka dobija lep oblik i obilnije cveta. Skratite svoju biljku za 2/3 u proleće. Vodite računa da srednji deo žbuna bude otvoren što je više moguće.

Uklonite sve slabe, tanke i suve grančice. Pažljivo napravite rez tek malo iznad pravilno orijentisanog pupoljka i nemojte ostavljati patrljke.

Vašoj biljci će takođe goditi ukoliko uklonite precvetale cvetove. Ovo će joj omogućiti da daje nove izdanke i više cvetova.

U delovima gde su zime oštре, vodite računa da zaštite svoje biljke od smrzavanja dodavajući dodatni sloj zaštite oko biljke, ili ukoliko je vaša biljka u saksiji, unesite je unutra ili je stavite u natkriveni deo terase.



MERE I ZAPREMINE

1 supena kašika = 8 ml

1 kafena kašika = 5 ml

1 šolja = 250 ml

1 supena kašika brašna = 8 g

1 šolja brašna = 115 g

1 supena kašika šećera = 15 g

1 šolja šećera = 225 g

1 supena kašika šećera u prahu = 9 g

1 šolja šećera u prahu = 150 g



pheno|ROSES

Kuvar



Pheno Geno Roses DOO Maršala Tita 75, 23326 Ostojićevo, Srbija
Adresa za posete: Sečenji Zemlje bb, 21 235 Temerin, Srbija
tel. +381 697 200 99
info@phenogenoroses.com - www.phenogenoroses.com