

There are no translations available.

Тороп С.О.

Біолог

м. Нікополь, Україна

[Біографія](#)

Матеріал надано в авторській редакції

Кулінарні та косметичні рецепти з троянди та шипшини

Троянда і шипшина - близькі родичі. Власне, шипшина - та ж троянда, тільки дика, від якої відбулися численні культурні форми.

Троянди, як дикі (шипшина), так і культурні їх форми, користувалися повагою в усіх народів з дуже давніх часів. Римляни вважали троянди символом моральності, греки розводили трояндові сади навколо храму Афродіти - богині любові і краси, рожевими пелюстками усипали шлях молодят. А рожева вода була одним з найпоширеніших косметичних засобів.

Якщо троянди ми цінуємо за красу і аромат, то шипшина - неперевершена криниця вітамінів, особливо вітаміну С.

Пропонуємо вам декілька косметичних та кулінарних рецептів з троянді і шипшини.

Троянда

З давніх часів люди вмiли отримувати користь з квіток троянд. Ось декілька рецептів, в яких, можливо, ви знайдете для себе щось нове.



Фото: Лариса Білоцерковська

Кулінарні рецепти:

Крем

Для нього потрібно мати одну чашку свіжих пелюсток троянд, 0,75 л сливок, 75 г цукру, 6 яєчних жовтків, 4 білки і 25 г желатину.

Із сливок залишають одну чашку, а решту кип'ятять з однією чашкою свіжих пелюсток і цукром 15 хвилин. Потім рідину проціджують через сито. Після охолодження жовтки збовтують із сливками, які залишилися, змішують з кип'яченими і потім все ставлять на вогонь і тримають там, поки маса в горщику не підніметься. Знімають з вогню, додають 25 г розчиненого желатину і збиті білки, виливають в промиту миску і залишають остигати.

Мармелад

Необхідно мати: 500 г трояндових пелюсток, одну чашку води, 100 г цукру, 2 г лимонної кислоти.

Звільнені від світлих кінчиків пелюстки поміщають з цукром і водою в плоску судину і ставлять її на сонці на 8-10 годин. Потім варять 20 хв. при постійному помішуванні. Під кінець додають лимонну кислоту і готовий мармелад укладають в банки.

Желе

Продукти: 1 кг недостиглих яблук, 0,5 кг червоної смородини, 300 г свіжих пелюсток троянд, 1,5 л води, 1,25 кг цукру і крапля трояндової олії.

Фруктовий сік, отриманий звичайним шляхом (через соковижималку) варять з цукром до початку загусання. Тим часом пелюстки троянд, звільнені від білих кінчиків, обдають в ситі холодною водою, потім в ньому ж опускають в киплячу воду і знову миттєво охолоджують дуже холодною водою. Після цієї двічі повтореної процедури потрібно дати воді стекти. Пелюстки додають до киплячого фруктового соку і цю масу варять на слабкому вогні до тих пір, поки жодна пелюстка не залишиться плавати на поверхні. До готового, злегка охоложеному желе додають одну краплю трояндової олії і розливають в банки.

Пудинг

Продукти: 200 г свіжих пелюсток, 200 г сухарів, 200 г цукрової пудри, 12 яєць, 0,25 л сливок, щіпка солі і кориці.

Свіжі, дрібно нарізані пелюстки змішують з подрібненими сухарями. Яєчні жовтки збивають з цукровою пудрою до утворення піни. Потім додають підцукровані сливки, масу з пелюсток і сухарів, корицю і щіпку солі і круто збиті білки. Отриманою масою заповнюють змащену маслом і посипану хлібною крихтою форму для пудингу і 90 хвилин

варять на водяній лазні.

Крюшон

Для його приготування потрібні три свіжі троянди, які розпустилися, один стакан коньяку, пляшка вина, пляшка шампанського і цукор. Пелюстки заливають стаканом коньяку. Суміш відстоюють 2-3 години, потім пелюстки видаляють, а до екстракту додають вино і шампанське, підсолоджують цукром. Для краси в крюшоні залишають плавати декілька червоних пелюсток.

Лікер

Необхідні продукти: 125 г свіжих запашних пелюсток, 0,5 л води, 0,5 л коньяку, 250 г цукру, 1/2 чайної ложки кориці. Пелюстки заливають 0,5 л води і залишають на 2 дні в закритому посуді. Потім рідину проціджують через марлю і доливають коньяк. Додають корицю, цукор і залишають на 14 днів. Після цього лікер фільтрують, заздалегідь гарненько струшують і розливають в маленькі пляшки.

Варення

А ось як рекомендують робити варення з пелюсток троянди і шипшини старовинні довідники.

Пелюстки збирають після дощу або рясної роси і не обмивають (щоб уникнути втрати аромату). Сироп варять «в нитку», тобто щоб він стікав з шумівки або при захопленні змоченими пальцями у вигляді безперервної нитки.

Уваривши сироп до такої густини, всипають в нього пелюстки, все ретельно перемішують, знімають таз з вогню і дають остигнути. Теплий ще сироп обережно зливають з пелюсток, додають до нього небагато лимонного соку або кислоти (для знищення нудотності смаку) і знову варять, цього разу до густини «з краплею», тобто сироп повинен стікати ниткою з краплею на кінці або, якщо бажаєте мати варення погустіше, до тих пір, поки, при подиху на шумівку, сироп не стане здійматися бульбашками.

Закінчивши друге вариво сиропу, знову домішують відціджені пелюстки, дають раз скипіти, знімають таз з вогню, зливають готове варення в глиняний посуд (глазурований) і, давши остигнути, розливають по банках. Якщо варення призначене для довгого зберігання, то до цукру додається 1/6 картопляної патоки або бджолиного меду, які перешкоджають зацукровуванню; щоб уникнути бродіння необхідно ретельно знімати піну, але не зачерпуючи її шумівкою, а лише відскрібаючи з поверхні.

Для приготування сиропу на 1 стакан слабо ущільнених пелюсток беруть 2 стакани цукрового піску і 1 стакан води.

Сироп з пелюсток червоної і рожевої троянди ругози

У емальовану каструлю влити воду, довести її до кипіння, опустити туди пелюстки і кип'ятити, помішуючи 2-3 хв. Зняти з вогню і настоювати 6-8 годин в закритому посуді. Потім пелюстки віджати через марлю, в рідину покласти цукор, кип'ятити 1-1,5 хв і додати лимонну кислоту. Знову довести до кипіння, зняти з вогню, розлити в простерилізовані пляшки і закрити пробками.

Сироп подають до сиру, додають в газовану воду, використовують для просочення бісквіта. Для приготування сиропу потрібно 80-100 пелюсток, 250 г води, 500 г цукру і 4 г лимонної кислоти. Якщо не передбачається довго зберігати сироп, то цукру можна узяти 250 г, а лимонної кислоти 3 грам.

Пелюстки троянди ругози, перетерті з цукром

Узяти 200 г пелюсток троянди ругози, 400 г цукру, 5 г лимонної кислоти (чайна ложка «без верху»). До суміші цукру з лимонною кислотою додати пелюстки, отриману масу перемішати і розтерти (маленькими порціями) дерев'яною ложкою в емальованому посуді, а ще краще у фаянсовій ступці до отримання однорідного продукту. Зберігати в закритих скляних банках в темному місці.

Косметичні рецепти:

- Пелюстки деяких сортів троянд дуже багаті високо цінованою трояндовою олією. Якщо жменю пелюсток троянди стиснути над сірником, який горить, то з них видавлюються найдрібніші крапельки рідини, які з тріском спалахують в полум'ї. Це займаються запашні пари ефірних масел. Те, що їх називають маслами, не повинне вводити нас в оману. З соняшниковою, кукурудзяною, льняною олією, тобто з жирами, ці речовини не мають нічого спільного. Ефірні масла - складні суміші запашних органічних сполук. Трояндова олія використовується в парфюмерії і косметології як самостійно, так і для створення запашних композицій - в одеколонах, лосьйонах, шампунях, дорогих сортах мила. Зазвичай пелюстки збирають вночі, коли їх запах досягає найбільшої густини. Нажаль з однієї тонни свіжих пелюсток троянди виходить всього лише від одного до двох кілограмів трояндової олії.

- Квітникарі-любители можуть приготувати з пелюсток троянд ефективний косметичний засіб в домашніх умовах. Для цього 4 стакани сухих пелюсток червоних троянд заливають 0,5 літра столового оцту, поміщають в судину, яка щільно закривається, і настоюють три тижні. Потім настій проціджують і розбавляють рівною кількістю кип'яченої води. Отриманий лосьйон добре очищає, тонізує шкіру, підвищує її захисні функції. Рекомендується для догляду за жирною і нормальною шкірою.

- У косметиці використовують і відвар пелюсток троянд. Жменю пелюсток заливають стаканом кип'ятку і настоюють 15-20 хвилин. Холодним настоєм зрошують шкіру обличчя

2 рази на день.

- Така процедура тонізує шкіру, освіжає в жаркий літній день. З відвару можна приготувати кубики льоду і протирати ними шкіру обличчя, шиї, грудей після уранішнього душу. Примочки з відвару пелюсток троянд добре знімають набряки, роздратування шкіри.

Шипшина

З плодів шипшини готують прекрасний чай і напої, варення і пюре, а пелюстки шипшини використовуються не тільки в кулінарії, але і в медицині і в косметиці.



Фото: www.vsevesti.com

Кулінарні рецепти:

Настій з плодів шипшини

Сухі плоди заварити в термосі. Дві столові ложки плодів залити 0,5 л крутого кип'ятку, закрити пробкою, настоюють 10-12 годин. Або столову ложку плодів подрібнити, покласти в емальований посуд і поставити на киплячу водяну лазню на 15 хв. Потім дати відстоятися 5-10 годин і процідити. П'ють по 1-2 стакани 2-4 рази на день (щоб задовольнити добову потребу організму у вітаміні С, цілком достатньо одного стакана).

Вітамінний чай

Одну столову ложку плодів залити двома стаканами кип'ятку і настоювати протягом години. Чай, який злитий через злегка прочинену кришку каструлі, готовий до вживання.

Напій з сухих плодів

Плоди промити в холодній воді, залити кип'ятком (одна столова ложка плодів на стакан

кип'ятку) і кип'ятити в закритому посуді 10 хв. Відвар настоювати 6-8 годин, процідити, покласти на смак цукор або влити який-небудь ягідний сироп. П'ють по стакану в день. Відвар можна додавати в холодні супи, компоти, киселі.

Пюре зі свіжих плодів

Крупні неперезрілі плоди розрізати уподовж і видалити насіння. Скласти в каструлю, залити гарячою водою так, щоб вона покрила верхній шар, варити в закритому посуді до м'якості і протерти через сито (можна повернути через м'ясорубку). На 1 кг отриманого пюре додати 150-200 г цукру, ретельно перемішати, довести масу до кипіння. Готове пюре розлити в чисті, обшпарені кип'ятком банки і загорнути кришками для домашньої консервації.

Варення з шипшини

Узяти крупні плоди, розрізати їх навпіл, видалити насіння. Розкласти в 0,5 л банки, чергуючи пошарово з обліпихою. Банки поставити в гарячу воду, налити в них киплячий сироп і загорнути. На 1 кг плодів шипшини 70-100 г ягід обліпихи і 500 г цукру.

Сушені пелюстки шипшини Зібрані пелюстки викласти в один шар на чистий папір і висушити в приміщенні в тіні. Зберігати в закритих банках в темному і сухому місці. При заварці чаю додають декілька пелюсток - виходить ароматний, приємний на смак напій.

Сироп з пелюсток на кисіль

Влити в каструлю 0,8 л води, додати сироп, довести до кипіння. Влити розведений в стакані води крохмаль, помішуючи, довести кисіль до готовності. Для киселю буде потрібно 2/3 стакана сиропу, 1 л води, 2 ложки картопляної муки.

Напій з сиропу з медом

У теплій кип'яченій воді розчинити мед, додати сироп, все ретельно перемішати і охолодити. Напій можна вживати з ягодами або морозивом. На 2 стакани води 2 столових ложки сиропу.

Мус з сиропу з манною крупкою

На стакан сиропу додати 3 стакани води і 3 столових ложки манної крупи. Крупу засипати в киплячу воду і варити на повільному вогні 15 хв.

Потім в кашу влити, безперервно помішуючи, тонкою цівкою сироп, заздалегідь нагрітий до кипіння. Отриману масу збити в міксері або віночком до збільшення об'єму удвічі і охолодити.

Мармелад

500 г плодів, очищених від насіння, і 375 г цукру варять при постійному помішуванні до загустіння і розкладають по банках.

Пастила

Дві столові ложки очищених плодів шипшини, 500 г цукру, 1 білок, шкірка половини лимона. Половину цукру, подрібнені плоди, натерту шкірку лимона і білок збивають до піни. Додають до цієї маси решту цукру, розкочують, викладають в маленькі форми і висушують на дуже слабкому вогні.

Соус

Беруть 6 столових ложок плодів, 0,5 л води, 1 столову ложку крохмалю, цукор, сіль, гірчицю, червоне вино, сік лимона. Плоди перемішують з водою, нагрівають, загущують крохмалем, підсолоджують цукром, на смак додають прянощі. Соус більше всього підходить для жаркого з дичини і кролика.

Компот

Беруть 500 г очищених плодів, 500 г цукру, корицю, шкірку лимона і воду. Підготовлені плоди варять до м'якості з невеликою кількістю води, цукру, кориці і шкіркою лимона. Потім укладають їх в банки, варять цукровий сироп і заливають їм плоди.

Чай

2-3 столових ложки висушених і подрібнених плодів заливають 1 л води і настоюють декілька годин. Відвар потім кип'ятять не більше 10 хвилин і проціджують через сито.

Варення

Для приготування варення підійдуть будь-які форми дикорослої шипшини з махровими квітками. Вважають, що для збору пелюсток найбільш сприятливі ранкові часи, коли повітря вологе. Пелюстки збирають з тих квіток, які цілком розпустилися, але ще не зав'яли. Вони легко цілком знімаються при захопленні їх пальцями. Зверніть увагу на те, щоб в збір не потрапили комахи, які часто знаходяться в квітках.

Пелюстки укладають в банку шарами, пересипаючи кожен цукровим піском і утрамбовуючи їх ложкою. Вагові співвідношення пелюсток і цукру беруться зазвичай довільно, вельми приблизно; може піти 0,5 кг або біля того цукрового піску на пів-литрову банку. Коли банка буде щільно набита, її закривають кришкою і ставлять в холодильник. З часом пелюстки осядуть і виділять сік, який, розчиняючи цукор, утворює цілющий янтарний, ароматний сироп з чудовими смаковими якостями.

Переведення в електронний вигляд: Бутенко О.П.

На нашому сайті Ви можете дізнатися більше про вирощування рослин та догляд за ними:

- [Едем своїми руками](#)

[У разі використання матеріалів цього сайту активне посилання на сайт обов'язкове](#)