

Тороп С.О.

Биолог

г. Никополь, Украина

[Биография](#)

Материал предоставлен в авторской редакции

Кулинарные и косметические рецепты из розы и шиповника

Роза и шиповник - близкие родственники. Собственно, шиповник - та же роза, только дикая, от которой произошли многочисленные культурные формы.

Розы, как дикие (шиповник), так и культурные их формы, пользовались почетом у всех народов с древнейших времен. Римляне считали розы символом нравственности, греки разводили розовые сады вокруг храма Афродиты - богини любви и красоты, розовыми лепестками усыпали путь новобрачных. А розовая вода была одним из самых распространенных косметических средств.

Если розы мы ценим за красоту и аромат, то шиповник - непревзойденный кладезь витаминов, особенно витамина С.

Предлагаем вам несколько косметических и кулинарных рецептов из розы и шиповника.

Роза

С древних времен люди умели извлекать пользу из цветков и плодов роз. Вот несколько рецептов, в которых, может быть, вы найдете для себя что-то новое.



Фото: Лариса Белоцерковская

Кулинарные рецепты:

Крем

Для него нужно иметь одну чашку свежих лепестков роз, 0,75 л сливок, 75 г сахара, 6 яичных желтков, 4 белка и 25 г желатина.

Из сливок оставляют одну чашку, а остальное количество кипятят с одной чашкой свежих лепестков и сахаром 15 мин. Затем жидкость процеживают через сито. После охлаждения желтки взбалтывают с оставшимися сливками, смешивают с кипяченными и затем все ставят на огонь и держат там, пока масса в горшке не поднимется. Снимают с огня, добавляют 25 г растворенного желатина и взбитые белки, выливают в промытую плоскую и оставляют остывать.

Мармелад

Необходимо иметь: 500 г розовых лепестков, одну чашку воды, 100 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Освобожденные от светлых кончиков лепестки помещают с сахаром и водой в плоский сосуд и ставят его на солнце на 8-10 часов. Затем варят 20 минут при постоянном помешивании. Под конец добавляют лимонную кислоту и готовый мармелад укладывают в банки.

Желе

Продукты: 1 кг незрелых яблок, 0,5 кг красной смородины, 300 г свежих лепестков роз, 1,5 л воды, 1,25 кг сахара и капля розового масла. Фруктовый сок, полученный обычным путем (через соковыжималку) варят с сахаром до начала загустения. Тем временем лепестки роз, освобожденные от белых кончиков, обдают в сите холодной водой, затем в нем же опускают в кипящую воду и снова мгновенно охлаждают очень холодной водой. После этой дважды повторенной процедуры нужно дать воде стечь. Лепестки добавляют к кипящему фруктовому соку и эту массу варят на слабом огне до тех пор, пока ни один лепесток не останется плавать на поверхности. К готовому, слегка охлажденному желе добавляют одну каплю розового масла и разливают в банки.

Пудинг

Продукты: 200 г свежих лепестков, 200 г сухарей, 200 г сахарной пудры, 12 яиц, 0,25 л сливок, щепотка соли и корицы.

Свежие, мелко нарезанные лепестки смешивают с измельченными сухарями. Яичные желтки взбивают с сахарной пудрой до образования пены. Затем добавляют подсахаренные сливки, массу из лепестков и сухарей, корицу и щепотку соли и круто взбитые белки. Полученной массой заполняют смазанную маслом и посыпанную хлебной крошкой форму для пудинга и 90 минут варят на водяной бане.

Крюшон

Для его приготовления нужны три свежие распустившиеся розы, один стакан коньяка, бутылка вина, бутылка шампанского и сахар. Лепестки осаждают стаканом коньяка. Смесь отстаивают 2-3 часа, затем лепестки удаляют, а к экстракту добавляют вино и шампанское, подслащивают сахаром. Для красоты в крушоне оставляют плавать несколько красных лепестков.

Ликер

Необходимые продукты: 125 г свежих благоухающих лепестков, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка, 250 г сахара, 1/2 чайной ложки корицы. Лепестки заливают 0,5 л воды и оставляют на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процеживают через марлю и доливают коньяк. Добавляют корицу, сахар и оставляют на 14 дней. После этого ликер фильтруют, предварительно хорошенько встряхивают и разливают в маленькие бутылочки.

Варенье

А вот как рекомендуют делать варенье из лепестков розы старинные справочники.

Лепестки собирают после дождя или обильной росы и не обмывают (во избежание потери аромата). Сироп варят «в нитку», т. е. чтобы он стекал с шумовки или при захвате смоченными пальцами в виде непрерывной нитки.

Уварив сироп до такой густоты, всыпают в него лепестки, все тщательно перемешивают, снимают таз с огня и дают остыть. Теплый еще сироп осторожно сливают с лепестков, прибавляют к нему немного лимонного сока или кислоты (для уничтожения приторности вкуса) и опять варят, на этот раз до густоты «с каплей», т. е. сироп должен стекать ниткой с каплей на конце или, если желаете иметь варенье погуще, до тех пор, пока, при дуновении на шумовку, сироп не станет вздыматься пузырями.

Окончив вторую варку сиропа, снова примешивают отцеженные лепестки, дают раз вскипеть, снимают таз с огня, сливают готовое варенье в глиняную посуду (глазурованную) и, дав остыть, разливают по банкам. Если варенье предназначено для долгого хранения, то к сахару прибавляется 1/6 картофельной патоки или пчелиного меда, что препятствует засахариванию; во избежание брожения необходимо тщательно снимать пену, но не зачерпывая ее шумовкой, а лишь соскребая с поверхности.

Для приготовления сиропа на 1 стакан слабо уплотненных лепестков берут 2 стакана сахарного песка и 1 стакан воды.

Сироп из лепестков красной и розовой розы ругозы

В эмалированную кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, опустить туда лепестки и кипятить, помешивая 2-3 мин. Снять с огня и настаивать 6-8 ч в закрытой посуде. Затем лепестки отжать через марлю, в жидкость положить сахар, кипятить 1-1,5 мин и добавить лимонную кислоту. Снова довести до кипения, снять с огня, разлить в

простерилизованные бутылки и закупорить пробками.

Сироп подают к творогу, добавляют в газированную воду, используют для пропитки бисквита. Для приготовления сиропа нужно 80-100 лепестков, 250 г воды, 500 г сахара и 4 г лимонной кислоты. Если не предполагается долго хранить сироп, то сахара можно взять 250 г, а лимонной кислоты 3 г.

Лепестки розы ругозы, перетертые с сахаром

Взять 200 г лепестков розы ругозы, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты (чайная ложка «без верха»). К смеси сахара с лимонной кислотой добавить лепестки, полученную массу перемешать и растереть (маленькими порциями) деревянной ложкой в эмалированной посуде, а еще лучше в фаянсовой ступке до получения однородного продукта. Хранить в закрытых стеклянных банках в темном месте.

Косметические рецепты:

- Лепестки некоторых сортов роз очень богаты высоко ценным розовым маслом. Если горсть лепестков розы сжать над горящей спичкой, то из них выдавливаются мельчайшие капельки жидкости, которые с треском вспыхивают в пламени. Это возгораются благоухающие пары эфирных масел. То, что их называют маслами, не должно вводить нас в заблуждение. С подсолнечным, кукурузным, льняным маслом, то есть с жирами, эти вещества не имеют ничего общего. Эфирные масла - сложные смеси душистых органических соединений. Розовое масло используется в парфюмерии и косметологами как самостоятельно, так и для создания душистых композиций - в одеколоне, лосьонах, шампунях, дорогих сортах мыла. Обычно лепестки собирают ночью, когда их запах достигает наибольшей густоты. Увы, из одной тонны свежих лепестков розы получается всего лишь от одного до двух килограммов розового масла.

- Цветоводы-любители могут приготовить из лепестков роз эффективное косметическое средство в домашних условиях. Для этого 4 стакана сухих лепестков красных роз заливают 0,5 литра столового уксуса, помещают в плотно закрывающийся сосуд и настаивают три недели. Затем настой процеживают и разбавляют равным количеством кипяченной воды. Полученный лосьон хорошо очищает, тонизирует кожу, повышает ее защитные функции. Рекомендуется для ухода за жирной и нормальной кожей.

- В косметике используют и отвар лепестков роз. Горсть лепестков заливают стаканом кипятка и настаивают 15-20 минут. Холодным настоем орошают кожу лица 2 раза в день.

- Такая процедура тонизирует кожу, освежает в жаркий летний день. Из отвара можно приготовить кубики льда и протирать ими кожу лица, шеи, груди после утреннего душа. Примочки из отвара лепестков роз хорошо снимают отеки, раздражение кожи.

Шиповник

Из плодов шиповника готовят прекрасные чаи и напитки, варенья и пюре, их также используют не только в кулинарии, но и в медицине и в косметике.



Фото: www.vsevesti.com

Кулинарные рецепты:

Настой из плодов шиповника

Сухие плоды заварить в термосе. Две столовые ложки плодов залить 0,5 л крутого кипятка, закрыть пробкой, настаивать 10-12 ч. Или столовую ложку плодов измельчить, положить в эмалированную посуду и поставить на кипящую водяную баню на 15 минут. Потом дать отстояться 5-10 ч и процедить. Пьют по 1-2 стакана 2-4 раза в день (чтобы удовлетворить суточную потребность организма в витамине С, вполне достаточно одного стакана).

Витаминный чай

Одну столовую ложку плодов залить двумя стаканами кипятка и настаивать в течение часа. Слитый через слегка приоткрытую крышку кастрюли чай готов к употреблению.

Напиток из сухих плодов

Плоды промыть в холодной воде, залить кипятком (одна столовая ложка плодов на стакан кипятка) и кипятить в закрытой посуде 10 мин. Отвар настаивать 6-8 ч, процедить, положить по вкусу сахар или влить какой-либо ягодный сироп. Пьют по стакану в день. Отвар можно добавлять в холодные супы, компоты, кисели.

Пюре из свежих плодов

Крупные неперезревшие плоды разрезать вдоль и удалить семена. Сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы она покрыла верхний слой, варить в закрытой посуде до мягкости и протереть через сито (можно провернуть через мясорубку). На 1 кг полученного пюре добавить 150-200 г сахара, тщательно перемешать, довести массу до кипения. Готовое пюре разлить в чистые, ошпаренные кипятком банки и закатать крышками для домашнего консервирования.

Варенье из шиповника

Взять крупные плоды, разрезать их пополам, удалить семена. Разложить в 0,5 л банки, чередуя послойно с облепихой. Банки поставить в горячую воду, налить в них кипящий сироп и закатать. На 1 кг плодов шиповника 70-100 г ягод облепихи и 500 г сахара.

Сушеные лепестки шиповника Собранные лепестки выложить в один слой на чистую бумагу и высушить в помещении в тени. Хранить в закрытых банках в темном и сухом месте. При заварке чая добавляют несколько лепестков - получается ароматный, приятный на вкус напиток.

Сироп из лепестков на кисель

Влить в кастрюлю 0,8 л воды, добавить сироп, довести до кипения. Влить разведенный в стакане воды крахмал, помешивая, довести кисель до готовности. Для киселя потребуется 2/3 стакана сиропа, 1 л воды, 2 ложки картофельной муки.

Напиток из сиропа с медом

В теплой кипяченой воде растворить мед, добавить сироп, все тщательно перемешать и охладить. Напиток можно употреблять с ягодами или мороженым. На 2 стакана воды 2 столовые ложки сиропа.

Мусс из сиропа с манной крупой

На стакан сиропа добавить 3 стакана воды и 3 столовые ложки манной крупы. Крупу засыпать в кипящую воду и варить на медленном огне 15 мин.

Затем в кашу влить, непрерывно помешивая, тонкой струйкой сироп, предварительно нагретый до кипения. Полученную массу взбить в миксере или венчиком до увеличения объема вдвое и охладить.

Мармелад

500 г плодов шиповника, очищенных от семян, и 375 г сахара варят при постоянном помешивании до загустения и раскладывают по банкам.

Пастила

Две столовые ложки очищенных плодов шиповника, 500 г сахара, 1 белок, кожура половины лимона. Половину сахара, измельченные плоды, натертую кожуру лимона и белок взбивают до пены. Добавляют к этой массе остальной сахар, раскатывают, выкладывают в маленькие формы и высушивают на очень слабом огне.

Соус

Берут 6 столовых ложек плодов, 0,5 л воды, 1 столовую ложку крахмала, сахар, соль, горчицу, красное вино, сок лимона. Плоды перемешивают с водой, нагревают, загущают крахмалом, подслащивают сахаром, по вкусу добавляют пряности. Соус больше всего подходит для жаркого из дичи и кролика.

Компот

Берут 500 г очищенных плодов, 500 г сахара, корицу, кожуру лимона и воду. Подготовленные плоды варят до мягкости с небольшим количеством воды, сахара, корицы и кожурой лимона. Затем укладывают их в банки, варят сахарный сироп и заливают им плоды.

Чай

2-3 столовые ложки высушенных и измельченных плодов шиповника заливают 1 л воды и настаивают несколько часов. Отвар затем кипятят не более 10 минут и процеживают через сито.

Варенье

Для приготовления варенья подойдут любые формы дикорастущего шиповника с махровыми цветками. Считают, что для сбора лепестков наиболее благоприятны ранние утренние часы, когда воздух влажен. Лепестки собирают с цветков вполне распустившихся, но еще не вянущих, которые легко снимаются целиком при захвате их пальцами. Обратите внимание на то, чтобы в сбор не попали насекомые, часто находящиеся в цветках.

Лепестки укладывают в банку слоями, пересыпая каждый сахарным песком и утрамбовывая их ложкой. Весовые соотношения лепестков и сахара берутся обычно произвольно, весьма приблизительно; может уйти 0,5 кг или около того сахарного песка на пол-литровую банку. Когда банка будет плотно набита, ее закрывают крышкой и ставят в холодильник. Со временем лепестки осядут и выделяют сок, который, растворяя сахар, образует целебный янтарный ароматный сироп с прекрасными вкусовыми качествами. Можно также варить лепестки роз в сахарном сиропе, как обычное варенье.

Перевод в электронный вид: Бутенко О.П.

На нашем сайте Вы можете узнать больше о выращивании растений и уходе за ними:

- [Эдем своими руками](#)

[В случае использования материалов этого сайта активная ссылка на сайт обязательна](#)