

Rosen *Rosa*

Die Heilwirkungen der Rosen sind unter der Mutter aller Rosen, der »Wildrose, Heckenrose oder Hagebutte« genau beschrieben. Alle duftenden, im Garten ohne Wachstumsbeschleuniger, Pestizide oder Kunstdünger gezogenen Rosen haben diese besondere, lebendige Ausstrahlung, die sie zu Königinnen der Natur erheben. Man sollte sie häufig in die Nahrung einbeziehen und von ihrer Kraft und von ihrem Duft profitieren. Dies ist umso wichtiger, je ärmer unsere Landschaften werden, je weniger wir die Natur wahrnehmen und uns an ihr aufrichten können. Allen Rosen gemeinsam ist ihre entwässernde Eigenschaft, die Blütenblätter ergeben einen wunderbaren Tee gegen jedes Fieber. Deshalb alle abfallenden Blütenblätter im Halbschatten trocknen, kurz in die pralle Sonne legen und in Dosen aufbewahren.

Hildegard:

1 Teil Veilchensaft, 2 Teile Rosensaft und 1/2 Teil Fenchelsaft mit 1/2 Teil starkem Wein mischen. Vor dem zu Bett gehen die Umgebung der Augen mit dem Pflanzengemisch betupfen. Dies soll die Sehkraft erhalten bzw. schwindende Sehkraft stärken.

Rosenzucker:

5 ungespritzte Rosen mit Duft, 1/4 kg weißer Feinkristallzucker

Die Rosenblätter einzeln abzupfen, genau kontrollieren, damit sich kein Insekt versteckt und auf Küchenpapier in einem staubfreien Raum trocknen lassen.

Die getrockneten Blätter fein zerstoßen und mit dem Zucker mischen.

In einem verschlossenen Glas aufbewahren, die Haltbarkeit ist etwa 1 Jahr.

Verzuckerte Rosen zur Dekoration:

10 Duftrosen, etwa 1/4 kg Feinkristallzucker, 3 TL Gummi arabicum (aus der Apotheke)

Die Rosen abschneiden, einen sehr kurzen Stiel daran lassen.

Gummi arabicum mit 3 TL Zucker und etwa 5 bis 6 EL Wasser in einem kleinen Gefäß vermischen.

Die Rosen in die Flüssigkeit tauchen oder penibel mit einem Pinsel bestreichen (auch innere Teile).

Dicht mit Zucker bestreuen und auf den Backofenrost legen.

Im Backrohr trocknen lassen (wie Windbäckerei, bei etwa 50 Grad, etwa 4 Stunden).

Noch mindestens 12 Stunden im Backrohr nachtrocknen.

Diese Rosen sind zur sofortigen Verwendung bestimmt, vor allem dann, wenn die Blüten sehr dicht gewachsen sind und man nicht überall mit dem Zucker bestreuen konnte.

Je lockerer die Blütenblätter sitzen und je genauer sie mit Zucker bedeckt sind, desto länger ist die Haltbarkeit.

Natürlich kann man so auch einzelne Blütenblätter verzuckern.

Rosensirup:

1/4 kg Blütenblätter (rosa und rote Blätter ergeben einen roten Sirup, weiße und gelbe einen farblosen), 1 kg Zucker, Saft von 2 ungespritzten Zitronen.

Die Blütenblätter in 1/2 l Wasser ca. 5 Minuten kochen.

Durch ein Sieb laufen lassen und die Blätter gut ausdrücken.

Mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren und nochmals aufkochen.

In saubere Flaschen füllen und verschließen.

Der Sirup hält etwa 1 Jahr.

Rosengelee als Geschenk:

Man braucht dazu: 8 EL fertigen Rosenzucker, 6 Blatt Gelatine, 1/2 süßen Rosewein, 2 ungespritzte volle Duftrosen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Warmen Wein und Rosenzucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die nasse, ausgedrückte Gelatine bei geringer Hitze auflösen und zügig in den Wein rühren, der dann auf kleinster Flamme warm (nicht heiß) gehalten wird.

Kleine Gläschen mit wenig Gelee füllen, einige Rosenblätter darauf streuen und kurz in den Kühlschrank stellen.

Wenn das Gelee fest geworden ist, die nächste Lage (warme) Flüssigkeit darauf geben, mit Blütenblättern bedecken und wiederum kalt stellen.

Dies so lange wiederholen, bis das ganze Gelee aufgebraucht ist.

Die letzte Lage sollte reines Gelee ohne Rosenblätter sein.

Es hält einige Tage im Kühlschrank und ist für den baldigen Verzehr bestimmt, schmeckt auch köstlich zu Obstsalat oder trockenen Kuchen.

Rosenbowle:

1/4 kg Blütenblätter mit 1/4 kg Zucker vermischen, mit 1 Flasche trockenem Weißwein übergießen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht stehen lassen, manchmal umrühren.

Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen, die Blätter dabei gut ausdrücken.

Mit 1 Flasche trockenem Sekt aufgießen und zur Dekoration Roseneiswürfel und frische Rosenblüten-Blätter zufügen.

Obstbowle mit Rosen:

Auf 1/4 kg frische Beeren oder Obst kommen 5 EL Rosensirup und 1 Flasche trockener Weißwein.

Etwa 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann mit eisgekühltem Sekt aufgießen und servieren.

TCM:

Die thermische Wirkung ist kühl, die zugeordneten Organe sind Herz und Magen. Die weiße Rose ist kühler als die rote. Frische Blütenblätter bringen das Blut in Bewegung, sie lösen Leberstagnationen auf und greifen sanft in das Herzgeschehen ein. Sie entspannen den unteren Erwärmer. In der TCM werden Rosen bei Depression, plötzlichen Blutungen und bei Sterilität angewendet.