

# Sirup od ruže



**Potrebni sastojci za cca 4.5 l sirupa:**

## **Sirup:**

- 3 l vode
- 3 kg šećera
- 1 vrećica (50 g) Dr. Oetker Specijal Citronka
- latice ruža (Đul ruža - jestiva, mirisna)

## **Priprema:**

Vodu i šećer zagrijavati u većoj šerpi dok ne proključa. Povremeno promiješati kako bi se šećer brže otopio. Kad proključa smaknuti sa šporeta i ostaviti da se potpuno ohladi. Ovaj korak je najbolje uraditi veče prije branja ruža.

Za ovaj sirup se koriste starinske sorte jestivih ruža. To su one mirisne ruže koje su poznate i pod nazivima Đul ruža, Đulbešećerka, Damaska ruža, Majska ruža, Galska ruža (na slikama pripreme možete vidjeti kako izgledaju). Ruže se beru u jutarnjim časovima, najbolje u periodu od 8-10 h po suvom vremenu bez kiše (a minimalno 3 dana poslije padavina). Latice ruža odvojiti, pregledati i očistiti od eventualnih nečistoća i insekata (nemojte ih prati u vodi).

U ohlađenu mješavinu vode i šećera dodati Citronku i promiješati da se otopi. Citronka koja u svom sastavu ima limunsku kiselinu će pored odličnog okusa doprinijeti i predivnoj crvenkastoj boji sirupa od ruže.

U čiste tegle (ja sam koristila 2 tegle od 1.8l i jednu teglu od 1.2l) smjestiti latice ruža do 2-3 prsta ispod vrha tegle, a zatim sipati mješavinu vode, šećera i citronke skoro do samog vrha tegle. Prilikom stajanja latice će se podići na vrh. Na tegle staviti okrenute poklopce (ne zavrtati ih) ili tanjiriće ili prekriti ih gazom i ostaviti ih na hladnom tamnom mjestu (hladna ostava) 4-5 dana (minimalno 3 dana).

Nakon isteka tog vremena sirup promiješati i pažljivo procijediti u drugu posudu ili bokal kroz cjediljku obloženu čistom gazom.

Čiste staklene boce i čepove zagrijati u rerni na 100°C, a zatim pomoću lijevka sipati u njih procijeđen sirup od ruže. Zatvoriti čepovima i vruće boce umotati u čebe i ostaviti tako dok se potpuno ne ohlade (to je jedan vid pasterizacije). Drugi način da sirup očuvate duži period je da sirup sipate u čiste plastične boce i čuvate ih u zamrzivaču.

Sirup razblažiti sa vodom u omjeru 1:4 ili 1:5 i poslužiti uz led.