**Kraljica cveća u kuhinji**

**Ruže ne postoje na ovom svetu samo da bi izgledale lepo. Od predivnog cveta se može dobiti mnogo više nego što mislite. Ruže su poznate i priznate u medicini i kozmetici još od antičkih vremena, a latice ruža, ružina vodica i ulje čest su sastojak u kuhinjama Istočne Evrope, Bliskog i Srednjeg Istoka, Severne Afrike.**

Ružine latice se koriste za izradu ružine vode i sirupa, za poboljšanje arome meda i raznih alkoholnih pića, može se dodati u žele, puter, za pravljenje sirćeta, kolača, sladoleda i drugih poslastica. Kada kupujete gotovu ružinu vodu za korišćenje u jelima, uverite se da na deklaraciji piše da se može koristiti u ishrani a ne isključivo u kozmetici.
Osim kupovne, ružinu vodu možete sami napraviti i u svojoj kuhinji. Ružina voda se pravi najčešće od destilovane vode u koju se doda malo eteričnog ulja ruže, ali se takođe može napraviti potapanjem latica ruže u ključalu vodu oko 15 minuta. Na prvom mestu, budite sigurni da na cvetovima nema insekata i nikada ne koristite cveće koje je prethodno prskano pesticidima ili fungicidima. Takođe, koristite cveće na vrhuncu cvetanja jer tada ima i najbolji ukus. Pupoljci se ne koriste jer se nisu otvorili, dok uvenule latice najčešće imaju gorak ukus.
Kada ruže koristite za pripremu jela, veoma je važno da pomirišete i probate svaku vrstu ruže, jer neke mogu biti blagog ukusa, a neke gorkog ili kiselog. Najčešće, ruže jakog mirisa imaju i snažan ukus.
Da biste pripremili ruže za kulinarsku upotrebu, isperite ih i protresite kako bi ocedili višak vode iz njih. Okrenite cvet naopačke, hvatajući otvoren cvet u jednoj ruci, tako da je stabljika okrenuta nagore. Koristite oštre makaze i isecite odmah iznad stabla, a latice će slobodno pasti. Neke imaju gorak beli deo samo pri dnu latice pa i taj deo može da odstranite odjednom, dok latice ne padnu. Obilje mirisa i ukusa ruže pruža puno mogućnosti za upotrebu u kuhinji.
Ako koristite sveže umesto sušenih latica ili obrnuto, imajte na umu da suve latice imaju jaču koncentraciju eteričnih ulja i zato daju jači ukus od svežih, pa ako se u receptu zahteva 1 šolja svežih ružinih latica, a vi imate suve, dovoljna je duplo manja količina suvih i obrnuto, 1 šolja suvih se može zameniti sa 2 šolje svežih latica ruže.

**SIRUP OD RUŽINE VODE**

Ovaj sirup je nezaobilazan sastojak u većini bliskoistočnih kuhinja. Svaki kuvar ima svoj sopstveni način za njegovu pripremu, tako da postoje mnogobrojne varijacije ovog klasičnog recepta. U osnovi, sirup se pravi od šećera i vode u koju se dodaje ružina voda. Može se dodati sok od citrusa, neko dodaje cimet što na kraju sirupu daje potpuno novu dimenziju.

Sastojci za 3 šolje:
• 1 šolja vode
• 3 šolje šećera
• 2 kašike soka od limete
• ½ šolje ružine vode

Priprema: U šerpi izmešajte vodu i šećer i kuvajte na srednjoj vatri dok ne proključa. Zatim snizite temperaturu i kuvajte još 5 minuta. Dodajte sok od limete, ružinu vodu, promešajte i ostavite da se kuva još nekih 10-ak minuta. Ako želite gušći sirup, kuvajte još malo kako bi još tečnosti isparilo. Povremeno promešajte. Sklonite šerpicu sa vatre i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu. Procedite i sipajte u čistu teglu ili bocu, zatvorite i obeležite. Obavezno čuvajte u frižideru.

**MIRISNI ŠEĆER**

Šećer sa mirisom ruže, naravno, lako se pravi na isti način na koji se priprema i vanilin šećer. Dodavanjem latica ruže umesto mahuna vanile u teglu sa šećerom, dobija se mirisni dodatak za pečenje kolača.

**Recept za 500 g mirišljavog šećera**

U čistu, usku teglu od 500 ml sipajte šećer do 1/3 visine, dodajte šačicu ružinih latica, zatim ponovo dodajte šećer do 2/3 visine tegle, ponovo dodajte ružine latice i šećer do visine od 1 cm od vrha tegle. Teglu dobro zatvorite i ostavite je na hladnom i tamnom mestu. Nakon 2-3 nedelje šećer je spreman za korišćenje.

**RAJSKI UKUS RATLUKA**

Ratluk ili Rahat lokum je vrsta deserta pihtijaste konzistencije i slatkog ukusa sa dodatkom šećera u prahu. Omiljena je poslastica u arapskim zemljama, u Turskoj i na Balkanu. Prvi ratluk bio je baš ratluk sa aromom ruže, dobijen dodavanjem ekstrakta ili sirupa od ružinih latica.

**RATLUK OD RUŽE**

Sastojci: ulje za podmazivanje pleha, 25 g želatina u prahu, 255 ml vode, 4 kašičice ružine vode, 450 g kristal šećera, 3-4 kapi crvene prehrambene boje, 3 kašike šećera u prahu, 1 kašičica gustina.
Priprema: Tanko nauljiti pleh dimenzija 20x25 cm. Izmešajte želatin, vodu i ružinu vodu u većem tiganju i dodajte šećer. Postepeno zagrevajte i konstantno mešajte sve dok se šećer i želatin ne rastope. Pojačajte vatru i sačekajte da provri, bez mešanja. Smanjite vatru i kuvajte još 20-25 minuta. Sklonite sa vatre i umešajte prehrambenu boju, pa sačekajte da se prohladi par minuta. Sipajte smesu u nauljen pleh i ostavite sa strane da se hladi 24 sata. Isecite na željene oblike, a zatim svaki uvaljajte u mešavinu šećera u prahu i gustina. Čuvajte u vakuum posudi, između slojeva masnog papira. Ratluk se ne sme čuvati u frižideru već na sobnoj temperaturi.