**Mnogo više od cveta**

Osim što ruža lepotom cveta izaziva divljenje, kraljica cveća ima i lekovite osobine, naročito vrste Rosa gallica i Rosa centifolia. Ulje i čuvena ružina vodica dobijaju se iz latica koje sadrže etarska ulja, galni tanin, šećer, karotin, limunsku, jabučnu, vinsku i ćilibarnu kiselinu kao i minerale i soli.

**Koristi se:**\* da zaustavi razmnožavanje mikroorganizama
\* za lečenje zapaljenja kože i sluzokože
\* da ublaži oboljenja usta i grla
\* za ishranu

Ružin cvet (Rosae flos) se bere od maja do kraja avgusta, po sunčanom vremenu. Dovoljno je da skinete latice i pupoljke, a sa latica da odstranite žućkasti trougao u donjem delu (može da bude gorak). Za pripremanje preparata možete da ih upotrebite odmah ili da ih osušite. Ako odlučite da osušite latice i pupoljke, operite ih, rasporedite po čistom stolnjaku, sušite u hladovini i upakujete u platnene kesice.

Od svežih latica pripremaju se ružin med, sirup i voda za grgljanje, a domaćice na Balkanu spremaju i slatko - poslasticu,džem, ali i lek za ispucale usne

Predlažemo vam da ne propustite priliku da pripremite nekoliko ružinih preparata po receptima starih majstora.

**“Sok od ruzinih latica”- bez konzervansa i limuntoza**

Uberite ih posle kiše ili u rano jutro dok su jos čiste. Ovaj sok je osvezavajuci u tople dane leta, a moze se zamrznuti za zimu.

**Priprema:**

Uberite ružine latice posle kiše ili rano ujutro dok su jos čiste.

Natrpajte ih u staklenku (posuda od stakla, staklena tegla je najpogodnija).

Zalijte vodom tako da budu pokrivene.

Neka staklenka stoji na suncu pet šest dana.

Ocedite latice, a na svaku litru dobijenog soka stavite 1kg šećera.

Skuvajte da se zgusne.

Dobili ste sirup koji se pije razređen uz dodatak limuna (po ukusu) pri posluživanju. Nameravate li sok čuvati za zimu, punite plastične flaše (ne do kraja), dobro zacepite i sklonite ih u zamrzivač.

**Posluživanje**

Sok je bez konservansa i limuntoza. Prilikom služenja možete dodati isceđen sok od limuna.
Zimi prilikom odmrzivanja ostaviti da se sok sam odmrzne u sobnoj temperaturi.

**Ružina vodica**

- 2-3 šake očišćenih ružinih latica
- 1/2 kašike glicerina
- 2–3 dl provrele vode

Latice stavite u vatrostalnu posudu (ne metalnu), prelijte vodom i nekoliko puta pritisnite varjačom da sve budu potopljene. Posle šest sati procedite kroz gazu, dobro pritiskajući latice da i iz njih iscedite sav sok. U dobijenu tečnost umešajte glicerin, dobro promešajte i sipajte u flašu. Ružinu vodicu upotrebljavajte kao miris ili dodajte po nekoliko kapi da ukus kolača bude interesantniji.

**Slatko**

- litar vode
- 60 g crvenih latice majske ruže
- kilogram šećera
- limunov sok ili kesica limuntusa

U provrelu vodu dodajte latice i kuvajte 15 minuta na srednjoj temperaturi. Dodajte šećer i limunov sok ili limuntus i kuvajte povremeno skidajući penu. Kada gustina bude dovoljna i smesa "staklasta", sklonite slatko s vatre, skinite svu penu, pokrijte vlažnom krpom i tek sutradan naspite u teglice. Dobro zatvorite i čuvajte na tamnom i hladnom mestu.
SAVET PLUS: Kad dodate ruže, provrela voda će najpre da pozeleni, ali čim dodate šećer i limunov sok, smesa dobija boju rubina.

**Med**

- 200 g meda
- šoljica ružinih latica

Oprane, dobro osušene i očišćene latice sitno iseckajte i umešajte u med. Smesu sipajte u dve tegle i stavite u lonac s vodom. Zagrevajte postepeno da se med rastopi i pomeša s laticama, ali pazite da temperatura vode ne bude viša od 60 stepeni. Otopljen med možete da procedite, mada nije neophodno. Kašičicu meda razmutite u čaši vode, dva-tri puta dnevno, grgljajte i progutajte.