

Необычайная шиповница



Наталья Радченко

Больше тысячи лет люди культивируют розы-шиповники из-за их царственной красоты. Но о фаворитке этого колючего королевства Европа «пронюхала» лишь в XIX веке... «Средь связки роз, весной омытой, прекрасней чайной розы нет. Ее бутон полуоткрытый едва окрашен в красный цвет...»

ТАЙНА ЧАЙНОГО КОРОЛЕВСТВА

Дикая десятиметровая роза — одората гигантская — редкое растение. Ее белоснежные крупные цветки необычайно ароматны. Обитает она в горных лесах Китая, Индии и Вьетнама на двухкилометровой высоте.

Гибриды этих душистых роз с индийской, французской, дамасской, столистой и ремонтантной розой легли в основу группы чайно-гибридных садовых (крупноцветковых) и комнатных чайных роз.

Почему цветок назвали «чайным», неясно. То ли из-за аромата, который напоминал запах крепко заваренного чая, то ли из-за его родины — чайного Китая. Или потому, что в Европу он приехал на «чайных клиперах» вместе с чаем.

ТЫ УЗНАЕШЬ ЕЕ ИЗ ТЫСЯЧИ

В наши дни в царстве роз насчитывают более 20 тысяч сортов, из которых более 10 тысяч — чайно-гибридные (благородные). Их характерные признаки:

- цвет молодых отрастающих побегов и листьев — красновато-бордовый;
- на одном цветоносном побеге — один крупный бутон (редко — второй, под основным).

ЧРЕЗВЫЧАЙНАЯ НАХОДЧИВОСТЬ

Хоть чайной ее назови, хоть гибридной, но пахнет роза... по-разному. Кроме привычного розового аромата, чайные благоухают чаем, малиной, клевером,

медом, гиацинтом, вином, фиалками, ландышем, анисом, яблоком... В лабораториях сложную структуру душистых веществ полностью воссоздать не удается до сих пор.

Декоративная чайная роза — родная сестра дикого шиповника. Она сохраняет его полезные витаминные свойства, а вдыхание ее эфирных масел восстанавливает силы при вялости и апатии. Недавно хитроумные мужчины, заманивая дам на ложе любви, засыпают его лепестками свежих роз. А дамы довольны. Тем, кто любит их до слез, варят они варенье из роз!

ВРЕМЯ СБОРА ИЗМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

Собирают распустившиеся и полуоткрытые бутоны чайной розы рано утром. Врачи считают, что собранные на своем садовом участке именно в это время бутоны полезны для здоровья. А вот заниматься этим в общественных парках или на городских клумбах не рекомендует полиция.

Перед использованием лепестки бутона собирают левой рукой в пучок и отрезают от него плодоножку вместе с белым основанием лепестков. Лепестки перебирают, взвешивают, кладут в дуршлаг и при необходимости промывают.

РОЗА НА КУХНЕ

Зачем мы дали советы, как собирать розовые бутоны? Искушенные кулинары готовят из них замечательные варенья и кое-что покрепче. Хотите попробовать? Пожалуйста! ❌

**СУХОЕ ВАРЕНЬЕ «ВИТАМИННОЕ»***Что нужно:*

лепестки чайной розы – 150 г;
сахар – 2 стакана;
лимон (сок) – 1 шт.

Что делать: все измельчить в блендере. Добавлять в чай по вкусу. Хранить в холодильнике.

ВАРЕНЬЕ «ТРАДИЦИОННОЕ»*Что нужно:*

лепестки чайной розы – 200 г;
вода – 300 мл;
сахар – 600 г;
лимонная кислота – 1 ч.л.

Что делать: лепестки залить водой, довести до кипения, варить на слабом огне 15 мин. Добавить сахар, варить 30 мин. За 5 минут до готовности добавить лимонную кислоту.

**ВАРЕНЬЕ «РЕЗНОЕ»***Что нужно:*

лепестки чайной розы – 250 г;
сахар – 800 г;
вода – 100 мл;
лимон (сок) – 1 шт.

Что делать: лепестки мелко нарезать, пересыпать сахаром (400 г), оставить на сутки. Сварить сироп (сахар, вода, лимонный сок) и выложить в него лепестки в сахаре. Варить на слабом огне 20–30 мин.

ВАРЕНЬЕ «ЖИВОЕ»*Что нужно:*

лепестки чайной розы – 300 г;
сахар – 600 г.

Что делать: лепестки крупно нарезать, выложить в стеклянную банку, пересыпать сахаром, утрамбовать, плотно закрыть тару. Через сутки убрать в холодильник. Добавлять в чай по вкусу.

**ЛИКЕР «РОЗА ЧАЙНАЯ»***Что нужно:*

лепестки розы – 150 г;
сахар – 500 г;
лимонная кислота – 1/2 ч.л.;
водка (спирт 40–45%) – 0,5 л;
вода – 0,5 л.

Что делать: лепестки с сахаром размельчить в мясорубке, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, размешать. Добавить воду, размешать до полного растворения сахара. Герметично закрыть, настаивать в темном прохладном месте в течение месяца. Процедить, добавить лимонную кислоту, размешать. Разлить в стеклянную тару. Хранить в холодильнике.