

5 Μαΐου 2015

Επιτέλους, γλυκό τριαντάφυλλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



των Αγλαΐας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Φέτος είναι η πρώτη φορά που κατόρθωσα να συγκεντρώσω μια αξιοσέβαστη ποσότητα από αρωματικά ροδοπέταλα για να φτιάξω μια μικρή παρτίδα από γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο.

Η κουζίνα είναι γεμάτη με το έντονο, αισθησιακό άρωμα και, παρότι προσπαθώ, δεν μπορώ να θυμηθώ γιατί κατά την παιδική μου ηλικία μισούσα τόσο πολύ το γλυκό τριαντάφυλλο. Μάλλον το είχα συνδέσει με ατέλειωτες και βαρετές επισκέψεις σε μοναστήρια κατά τις οικογενειακές εξορμήσεις ανά την Ελλάδα. Οι μοναχές κατά παράδοση ετοίμαζαν και προσέφεραν στους επισκέπτες γλυκό του κουταλιού ροδοζάχαρη (γλυκό από τα πέταλα του τριαντάφυλλου), που πάντοτε αρνιόμουν να δοκιμάσω.



Χρειάστηκε να επισκεφθώ το Μαρόκο στις αρχές της δεκαετίας του 1990 για να απαλλαγώ από τη νεανική μου τραυματική απέχθεια για το γλυκό τριαντάφυλλο και το ροδόνερο. Τα μαροκινά γλυκά, αλλά και τα αλμυρά πιάτα με αρωματικά ροδοπέταλα, ήταν μια αποκάλυψη για μένα και με έκαναν να εύχομαι να είχα δοκιμάσει τη ροδοζάχαρη σε κάποιες από τις επισκέψεις μας στα μοναστήρια.



Πρόσφατα έμαθα πως Αρμένιοι μοναχοί στο βενετσιάνικο νησί του San Lazzaro degli Armeni παρασκευάζουν ένα υπέροχο γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο, όπως γράφει ο Emiko Davis. Η συνταγή του είναι κατά τι διαφορετική από τη δική μου. Το γλυκό τριαντάφυλλο, τουλάχιστον εκείνα που έχω δει και δοκιμάσει, δεν είναι τόσο έντονα ροζ όσο στις φωτογραφίες του, εκτός αν κάποιος χρησιμοποιήσει τεχνητό χρώμα. Το δικό μου γλυκό, όταν χρησιμοποιώ παλ ροζ ροδοπέταλα, είναι ελαφρώς πορτοκαλί ενώ όταν χρησιμοποιώ πιο σκούρα ροζ - σχεδόν φούξια - ροδοπέταλα αποκτά ένα πιο βαθύ, σκούρο χρώμα.





Εδώ και πολλά χρόνια στον κήπο μας στην Κέα προσπαθούμε να καλλιεργήσουμε τα αρωματικά τριαντάφυλλα που καλλιεργούσαν παλαιότερα, τα τριαντάφυλλα Damasscena και άλλες παλαιότερες ποικιλίες αλλά το ξηρό κλίμα και το λιγοστό χώμα δυσκολεύουν την παραγωγή αρκετών ροδοπέταλων ώστε να παρασκευαστεί απ' αυτά γλυκό. Φέτος όμως είναι η πρώτη φορά που κατάφερα να συγκεντρώσω αρκετή ποσότητα αρωματικών πετάλων με τελικό σκοπό τη δημιουργία γλυκού.

Αλλά ακόμα κι αν έχετε λίγα μόνο τριαντάφυλλα, μπορείτε να τα συμπληρώσετε με καλής ποιότητας οργανικά, αποξηραμένα ροδοπέταλα μαζί με ροδόνερο. Αυτό ακριβώς κάνω εδώ και πολλά χρόνια παρασκευάζοντας αξέχαστα αρωματικά γλυκά που σερβίρονται με φρέσκο τυρί, παγωτό ή γιαούρτι και κυρίως με τη χαμηλή σε λιπαρά μους με γιαούρτι που λατρεύουν οι καλεσμένοι.

Γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο

Για περίπου 1½ φλιτζ. (375 ml) γλυκό:

5-6 κλειστά φλιτζ. από αρωματικά πέταλα ή όποια ποσότητα από πέταλα καταφέρετε να συγκεντρώσετε, και 1/3 του φλιτζανιού επιπλέον, τριμμένα, στεγνά πέταλα απο βιολογικά τριαντάφυλλα

1 ½ φλιτζ. ζάχαρη

1 ½ φλιτζ. νερό

¼ φλιτζ. φρεσκοστυμμένο χυμό λεμόνι

¼ – 1/3 του φλιτζ. ροδόνηρο, για τη γεύση

Αν χρησιμοποιείτε φρέσκα ροδοπέταλα, ξεπλύνετε και στεγνώστε με χαρτί. Πασπαλίστε με περίπου το μισό φλιτζάνι ζάχαρης και ανακατέψτε απαλά με τα δάχτυλά σας για να μαλακώσετε τα πέταλα. Αφήστε τα να διαλυθούν και να απελευθερώσουν όλο το άρωμά τους για 1 ως 2 ώρες ή καλύψτε τα και διατηρήστε τα στο ψυγείο για μία νύχτα.

Βράστε σε μια κατσαρόλα το νερό μαζί με την υπόλοιπη ζάχαρη, προσθέστε τα ροδοπέταλα (μαραμένα ή αποξηραμένα) και σιγοβράστε για 15 -20 λεπτά ή μέχρι τα πέταλα να μαλακώσουν. Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και ¼ του φλιτζανιού ροδόνηρο και βράστε για επιπλέον 5 ως 10 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά, ώσπου το σιρόπι να πήξει κάπως. Δεν χρειάζεται να πήξει υπερβολικά. Χαμηλώστε τη φωτιά, δοκιμάστε και προσθέστε ροδόνηρο, αν θέλετε. Το αποτέλεσμα δεν θα θυμίζει παχύρευστο γλυκό παρά περισσότερο αρωματική σάλτσα.



Όσο το γλυκό σιγοβράζει, τοποθετήστε 2-3 μικρά (ίσα με μισό φλιτζάνι) βαζάκια (χωρίς τα καπάκια) στον φούρνο και ζεστάνετε τα στους 80 βαθμούς για 30 λεπτά. Όταν το γλυκό είναι έτοιμο, γεμίστε τα βάζα σχεδόν ως πάνω με το καυτό γλυκό και κλείστε τα καπάκια που θα σφραγίσουν όσο ψύχονται.

Πηγή: bostanistas.gr