

# ROSA RUGOSA



## **Zespół projektowy**

**Lider projektu:** Małgorzata Wiejaczka

Estera Forczek

Maja Gryzłó

Michał Kuk

Łucja Mucha

Martyna Prokop

Zuzanna Prokop

Weronika Ziomek

**Mentor:**

Marta Lach-Mruk

# **Płatki róży ucierane z cukrem**

## **Składniki:**

- 2 szklanki róży
- 200g cukru pudru
- 50ml soku z cytryny



## **Sposób wykonania:**

1. Płatki róży przebrać, odciąć białe końcówki.
2. Ucierać płatki z cukrem w makutrze.
3. Dodać do smaku wyciśnięty sok z cytryny.
4. Nałożyć masę różaną do wyparzonych słoików, zakręcić, schować do lodówki.
5. Można pasteryzować w temp. 100°C (około 10 minut).

# Ocet różany

## Składniki:

- 1000ml wody
- 4 łyżki cukru kryształu
- 2 szklanki płatków róży



## Sposób wykonania:

1. Wodę zagotować, dodać cukier, wymieszać, ostudzić, wlać do 2 litrowego słoika.
2. Dodać płatki róży, wymieszać, przykryć szczelnie ściereczką.
3. Codziennie mieszać przez 4-6 tygodni (płatki muszą opaść na dno, pojawi się charakterystyczny octowy zapach).
4. Pozostawić pod przykryciem na kolejne 6-8 tygodni, nie mieszać, czekać do momentu pojawienia się matki octowej.
5. Przebrać ocet do wyparzonych butelek, zakręcić, przenieść do ciemnego, chłodnego miejsca.
6. Ocet można spożywać po 12 miesiącach.

# Cukier różany

## **Składniki:**

- 1 szklanka płatków róży
- 1 szklanka cukru kryształu

## **Sposób wykonania:**

1. Różę przebrać, odciąć białe końcówki.
2. Różę utrzeć w moździerzu, dodać cukier, wymieszać.
3. Cukier rozsypać na papierze do wyschnięcia.
4. Zmilić, przesiać.
5. Przechowywać w szczelnym, szklanym słoiku.



# Syrop różany

## Składniki:

- 4 szklanki płatków róży
- 4 szklanki wody
- 100ml soku z cytryny
- 600g cukru kryształu



## Sposób wykonania:

1. Płatki róży przebrać, odciąć białe końcówki.
2. Wodę zagotować, dodać płatki, sok cytrynowy, odstawić w chłodne miejsce na 48 godzin.
3. Różę oddzielić od różanej wody.
4. Zagotować wodę różaną, dodać cukier, gotować około 15 minut.
5. Przelać do wyparzonych butelek, pasteryzować około 15 minut.

# Różki z wody

## Ciasto:

- 500 g mąki tortowej
- 250 g masła
- 80 g drożdży
- 1 jajko
- 30 g cukru pudru
- 8 łyżek mleka
- 300 g marmolady z różą
- 100 g cukru różanego do posypania ciastek
- szczypta soli



## Sposób wykonania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać szczyptę soli, cukier puder, masło, dokładnie posiekać.
2. Mleko lekko podgrzać, wymieszać z drożdżami, dodać do ciasta.
3. Wybić jajko, dodać do ciasta, dokładnie wyrobić.
4. Ciasto włożyć do garnka z zimną wodą, czekać aż wypłynie na powierzchnię.
5. Ciasto wyciągnąć z wody, osączyć, zarobić z 2 łyżkami mąki.
6. Ciasto cienko wałkować, wykrawać małe trójkąciki z koła, nakładać marmoladę, formować rogaliki.
7. Ciastka układać na natłuszczonej blasze, piec w temp. 200<sup>0</sup> C około 25 minut.
8. Wystudzone rogaliki posypać cukrem różanym.

# Szarlotka z sosem truskawkowo -różanym



## Ciasto:

- 600g mąki tortowej
- 160g cukru pudru
- 250g masła
- 100g smalcu
- 5-6 żółtek
- 150g śmietany 18%
- szczypta soli
- 1 cukier wanilinowy
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Nadzienie:

- 2000g jabłek (szara reneta)
- 2 cukry wanilinowe
- 1 łyżeczka cynamonu

## Sposób wykonania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać cukier puder, proszek do pieczenia, szczyptę soli, cukier wanilinowy, masło, smalec, dokładnie posiekać.
2. Żółtka wymieszać ze śmietaną, wlać do ciasta.
3. Ciasto szybko zarobić, schłodzić w lodówce około 30 minut.
4. Jabłka obrać, pokroić w kostkę, dodać cukier wanilinowy, dusić do miękkości.
5. Dwie trzecie ciasta wyłożyć na natłuszczoną blachę, dodać jabłka, posypać cynamonem i przykryć ciastem.
6. Piec około 60 minut w temp. 190<sup>0</sup> C.
7. Po upieczeniu posypać ciasto cukrem różanym i podać z sosem.

## Sos truskawkowo-różany

### Składniki:

500g truskawek, 200ml syropu różanego, sok cytrynowy do smaku

### Sposób wykonania:

1. Składniki gotować.
2. Odparować do odpowiedniej konsystencji.

# Lody różane

## Składniki:

- 500ml mleka skondensowanego niesłodzonego
- 500ml śmietanki 30%
- 4 łyżki ucieranej róży
- 4 żółtka
- 4 łyżki cukru pudru

## Sposób wykonania:

1. Mleko i 100ml śmietanki zagotować z różą, ostudzić, odcedzić.
2. Ponownie zagotować.
3. Żółtka utrzeć z cukrem, powoli wlewać różaną śmietankę.
4. Podgrzewać, by nie zagotować, ostudzić.
5. Ubić pozostałą śmietankę z cukrem, delikatnie wymieszać z masą różaną.
6. Zamrozić – mieszać co 15 minut.



# **Salatki z sosem na bazie octu różanego**

## **Salatka I:**

- 5 gruszek, 5 połówek brzoskwiń z puszki,
- 200g – 300g sera pleśniowego,
- 150g rukoli,
- 3 łyżki suszonej żurawiny,
- prażone orzechy włoskie.

## **Salatka II:**

- mix sałat,
- 200g pomidorków koktajlowych,
- ogórek zielony,
- pęczek rzodkiewek,
- 200g sera feta,
- 50g czarnych oliwek,
- prażony słonecznik.

## **Salatka III:**

- 200g kuskus,
- różyczki z brokuła (ugotowane),
- 5 jajek na twardo,
- 1 czerwona cebula,
- 2 awocado,
- 1 jabłko,
- 10 winogron,
- prażone pestki dyni.

## **Sos różany**

### **Składniki:**

- 100ml oliwy z oliwek
- 50g miodu naturalnego
- 80ml octu różanego
- Sól, pieprz, cukier do smaku

### **Sposób wykonania:**

1. Składniki sosu wymieszać, poleć salatki.



# Rogale dyniowe z nadzieniem różanym

## Składniki:

- 1000g mąki pszennej
- 200g masła
- 70g drożdży
- 1 szklanka cukru kryształu
- szklanka mleka
- 400g puree z dyni
- 1 żółtko

## Sposób wykonania:

1. Zagrząć 1/2 szklanki mleka, dodać łyżkę cukru, drożdże, 5 łyżek mąki, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia.
2. Zagotować puree z dyni, 1/2 szklanki mleka, dodać masło, cukier, ostudzić.
3. Składniki ciasta wymieszać, wyrabiać około 20 minut, odstawić do wyrośnięcia (około 40 minut).
4. Formować rogaliki, odstawić do wyrośnięcia.
5. Piec w temp. 190 °C przez około 25 minut.

## Nadzienie

### Składniki:

- 500g konfitury różanej
- Lukier cytrynowy: sok z 1-2 cytryn, 200g cukru pudru
- Posypka: róża suszona



# GOFRY



## Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 3 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/3 szklanki oleju
- szczypta soli
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- frużelina malinowo-różana
- śmietanka 36% + 1 łyżka cukru pudru do ubicia

## Sposób wykonania:

1. Mleko, mąkę, olej, żółtka, sól, proszek do pieczenia miksować.
2. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z masą.
3. Piec do uzyskania złocistego koloru.
4. Podawać z frużeliną, owocami i bitą śmietaną.

# Lemoniada różana

## **Składniki:**

- 1000ml wody mineralnej niegazowanej
- 150ml syropu różanego
- mięta świeża
- kostki lodu

## **Sposób wykonania:**

1. Składniki wymieszać w dzbanku, podawać schłodzone.



# Naleśniki różane



## Ciasto

### Składniki:

- Składniki:
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka syropu różanego
- jajka
- 300g mąki
- 1 łyżka cukru kryształu
- szczypta soli
- olej do smażenia

### Sposób wykonania:

1. Składniki ciasta dokładnie wymieszać mikserem, odstawić na około 30 minut.
2. Usmażyć naleśniki, przełożyć farszem, zapiec w naczyniu żaroodpornym około 5 minut (temp. 180<sup>0</sup> C).
3. Podawać udekorowane świeżą miętą.

## Farsz

### Składniki:

- 2 jabłka
- 2 łyżki cukru
- szczypta cynamonu
- 300g białego sera
- 1 żółtko
- łyżki cukru pudru

### Sposób wykonania:

1. Jabłka obrać, rozdrobnić, prażyć w garnku z cukrem do odparowania wody, ostudzić, dodać szczyptę cynamonu, wymieszać.
2. Ser rozdrobnić, dodać żółtko, cukier puder, utrzeć na jednolitą masę.

# Słoneczka z konfiturą różaną



## Ciasto

### Składniki:

- 600g mąki tortowej
- 400g masła
- 4 żółtka
- 2 jajka
- ½ szklanki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Sposób wykonania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać.
2. Jajka i żółtka wymieszać ze śmietaną, dodać do mąki i szybko zagnieść ciasto.
3. Ciasto chłodzić w lodówce około 30 minut.
4. Ciasto rozwałkować, wykrawać kieliszkiem krążki.
5. Każdy krążek posmarować lukrem przy pomocy noża.
6. Układać krążki na natłuszczonej blasze, piec około 15 minut.
7. Ciastka należy po wystudzeniu przekładać marmoladą i zlepić po dwa razem.

## Lukier

### Składniki:

- 2 białka
- 500g cukru pudru

### Sposób wykonania:

1. Cukier puder przesiać, utrzeć z białkami na gęstą, pulchną masę.

## Nadzienie:

- 500g konfitury różanej

# Kocie oczka



## Składniki:

- 500g mąki tortowej
- 250g masła
- 80g drożdży
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru pudru
- 8 łyżek mleka
- 300g marmolady z różą
- 100g lukru
- 50g płatków róży
- szczypta soli

## Sposób wykonania:

1. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać szczyptę soli, 2 łyżki cukru pudru, masło, dokładnie posiekać.
2. Mleko lekko podgrzać, wymieszać z drożdżami, dodać do ciasta.
3. Wybić jajko, dodać do ciasta, dokładnie wyrobić.
4. Ciasto włożyć do garnka z zimną wodą, czekać aż wypłynie na powierzchnię.
5. Ciasto wyciągnąć z wody, osączyć, zarobić z 2 łyżkami mąki.
6. Ciasto wałkować, wykrawać kółeczka i kółeczka z otworem.
7. Ciastka układać na natłuszczonej blasze, piec w temp. 200<sup>0</sup> C około 15 minut.
8. Wystudzone ciastka przekładać marmoladą, polać lukrem, posypać płatkami róży.

# Pierogi różane z truskawkami



## Ciasto

### Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 100g truskawek
- szczypta cukru
- 100- 200 ml ciepłej wody
- 50g płatków róży ( rozdrobnione blenderem)

### Sposób wykonania:

1. Mąkę wysiać na stolnicę, dodać szczyptę soli, rozdrobnione płatki, wodę, wymieszać.
2. Ciasto wyrabiać około 20 minut, wałkować, wykrawać kółka, nakładać truskawki, zlepiać.
3. Pierogi gotować około 3 minut.
4. Można je polać masłem.
5. Podawać z bitą śmietaną, udekorować miętą.

# Pizza różana



## **Ciasto:**

### **Składniki:**

- 300g mąki pszennej
- 1 jajko
- 100 ml mleka
- 40g drożdży
- szczypta soli
- 50g masła lub oliwy z oliwek

## **Sposób wykonania:**

1. Mleko podgrzać, dodać 5 łyżek mąki, drożdże, sól, wymieszać.
2. Zaczyn odstawić do wyrośnięcia.
3. Wymieszać wyrośnięty zaczyn, resztę mąki, jajko, wyrobić.
4. Dodać podgrzany tłuszcz, wyrobić.
5. Pozostawić do wyrośnięcia.
6. Uformować pizzę, nałożyć farsz.
7. Piec w temp. 220<sup>0</sup>C około 20 minut.
8. Podawać udekorowane listkami bazylii.

## **Farsz**

### **Składniki:**

- 300g konfitury różanej
- ser camembert
- 30g orzechów włoskich
- plastry gruszki
- bazylia

# Makaroniki różane



## Ciasto

### Składniki:

- 70g mąki migdałowej
- 100g cukru pudru
- 50g białek
- szczypta soli
- barwnik spożywczy

### Sposób wykonania:

1. Migdały zmieszać z  $\frac{1}{2}$  cukru, zmielić i przesiać przez sitko.
2. Białko ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę.
3. Do białek dodawać stopniowo cukier puder, miksować aż masa będzie gładka i błyszcząca.
4. Dodać barwnik, wymieszać.
5. Dodać (na dwa razy) migdały, mieszać silikonową szpatułką.
6. Przełożyć do worka cukierniczego, uformować makaroniki.
7. Suszyć 20-40 minut na blacie kuchennym.
8. Piec w temp. 130° C około 30 minut.

## Krem

### Składniki:

- 240g masła
- 80g mleka w proszku
- 60g cukru kryształu
- 60g mleka 2%
- 50g konfitury różanej

### Sposób wykonania:

1. Mleko 2% podgrzać, dodać cukier kryształ, rozpuścić, ostudzić.
2. Dodać mleko w proszku, wymieszać.
3. Masło utrzeć na pulchną masę, dodawać mieszaninę mleka, ucierać

# Mrożona woda z różą

## Składniki:

- ½ szklanki lodu
- 1 litr wody mineralnej
- 1 cytryna
- płatki róży

## Sposób wykonania:

1. Lód potłuc.
2. Cytrynę sparzyć, pokroić w ósemki.
3. Lód, cytrynę, cukier włożyć do niskiej szklanki, wymieszać.
4. Szklankę dopełnić wodą mineralną, wstawić na 5 minut do lodówki, by woda nabrała aromatu.

