

# Rosenperler

Friske rosenkronblade

En jerngryde

Dæk kronbladene med vand i en jerngryde. Bring langsomt gryden i kog, og lad den småsimre i 10 min.

Næste dag røres i gryden, og kog igen i 5-10 min. Spæd op med mere vand, hvis roserne ikke er dækket.

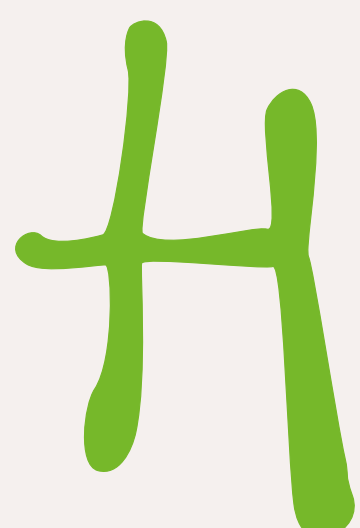
På 3. dagen begynder massen at tage farve - nu skal roserne have fået konsistens som papmaché.

Hak roserne i en foodprocessor, og lad dem småsimre til de har en passende konsistens. Form dem til små, runde perler, og lad dem tørre. Når de næsten er faste, stikkes en tandstik gennem. Lad dem tørre færdig, og træk dem på snor. Opskriften er fra tidlig middelalder, og blev brugt til rosenkranse og smykker.

I dag bruges rosenduft mod stress.



Foto: Flickr.com



**HAVESELSKABET**

*Haveselskabet er en nonprofit almennyttig forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.*