

Opskrift på saft på kronblade fra rynket rose – med lidt magi...

Ingredienser til lidt over 1 liter saft:

Rækker til 4 børn

1 L pink kronblade fra rynket rose

1 L vand

1 dl sukker (lidt mere eller mindre alt efter smag)

Saften fra 1 citron - alternativt kan I bruge
citronsyre fra brev (læs hvor meget på pakken)



Fremgangsmåde:

- 1) Hæld rosenbladene og vand i en gryde og kog det op.
- 2) Lad det simre i 5 min. Farven bliver som trist opvaskevand.
- 3) Si bladene fra, og kom saften tilbage i gryden.
- 4) Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, indtil saften bliver så sød, som I kan lide den.
- 5) Hæld saften i en glaskande, sådan at I kan se, hvad der sker, når I tilsætter citronsaft.
- 6) Sørg for, at hele gruppen kigger. Tag evt. et foto af saften, inden I tilsætter citronsaften.
- 7) Dryp citronsaften lidt ad gangen ned i saften og se den blive magisk pink. Tag evt. et foto igen.
- 8) Justér smagen med sukker og citronsaft/syre, til I synes at den smager godt.
- 9) Afkøl drikken og nyd den med masser af isterninger.

Hvorfor blev det pink?

Rosenbladene indeholder anthocyaniner. Det er anthocyaniner der gør mange af de blomster og frugter, vi kender, røde, lilla og blå.

Der er for eksempel også anthocyaniner i rødkål, brombær og kornblomster. Anthocyaniner er vandopløselige pigmenter, altså farvestoffer. Farvestofferne reagerer på pH-værdi, og derfor ændrede de sig, først da I kogte dem, og dernæst igen, da I tilsatte syre.

