

## PRIMAVERA...CHE ALLEGRIA !

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI  
Domenica 29 Aprile 2012 11:29

---



La Primavera è arrivata, il verde rinasce e si veste di nuovo è bello passeggiare in mezzo al verde ed ammirare le infinite splendide fioriture.

La Primavera è il mese delle rose , la fioritura di una rosa incanta e seduce. Originaria dell'Europa e già dall'antichità la coltivazione della rosa era diffusissima sia come pianta ornamentale che per le proprietà officinali ed aromatiche con l'estrazione di oli essenziali, utilizzati nella cosmetica e nella profumeria.

I petali vengono utilizzati per l'estrazione dell'essenza di Rosa e degli aromi usati in pasticceria e liquoristica, anche le foglie delle rose spontanee vengono utilizzate per la preparazione di un tè di rosa.

Curiosità: le specie di rosa sono circa 150, Giuseppina BEAUHORNAIS , prima moglie di Napoleone I° aveva una imponente collezione di rose proveniente da tutta l'Europa nei 1762 ettari nel castello di Malmaison nei pressi di Roueil in Francia.

Numerose sono le varietà di piante semi , fiori e piccoli ortaggi ,adatte alla coltivazione in vaso ed a ornare un angolo del balcone, del giardino o del terrazzo, in questo periodo possiamo divertirci ad abbellire i davanzali dei balconi con i colori e i profumi delle varie piantine, fiori ed erbe aromatiche. Si può realizzare anche un piccolo orto utilizzando lo spazio di un balcone o un terrazzo piccolo.

## **PRIMAVERA...CHE ALLEGRIA !**

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI  
Domenica 29 Aprile 2012 11:29

---

Le erbe aromatiche sono tante, ne cito una in particolare "l'erba cipollina" è un eccellente aromatizzante di numerose pietanze, conosciuta fin dall'antichità è probabilmente una pianta originaria dell'Europa settentrionale e dell'Asia. Attualmente viene coltivata un po' ovunque perché si adatta bene anche nei climi piuttosto freddi. Si consuma fresca e cruda tritandola fine per mescolare alle insalate oppure per insaporire pietanze burro e formaggio.

La menta è la spezie più diffusa per quanto riguarda la coltivazione , esistono due specie con le foglie più o meno ornamentali è profumatissima e particolarmente adatta alla coltivazione in vaso. Tutte le specie resistono bene al freddo e al caldo, con le foglie fresche o essiccate si possono preparare salse, per aromatizzare alcune vivande, per insaporire carni, insalate, gelati e macedonie di frutta. Inoltre dalla menta si distilla una nota essenza aromatica dal penetrante odore e sapore usate in liquoreria.

Tra gli ortaggi che si gustano maggiormente in primavera e coltivate nei vasi ci sono i pomodori ed insalate da taglio . Seminate con le proprie mani ed avendone cura ogni giorno ci permettono di gustare tutto il sapore nella preparazione di vari piatti .

E' una grande soddisfazione poter gustare ortaggi, insalatine ed aromi perché sono gioia profumo e divertimento..... e ci danno tanta.....allegria

Inoltre vi propongo una originale ricetta per fare in casa con i petali di rosa e le spezie uno squisito rosolio.

### *ROSOLIO ALLE ROSE*

#### **Ingredienti:**

## **PRIMAVERA...CHE ALLEGRIA !**

Scritto da Netta PAOLELLA CRISTIANI  
Domenica 29 Aprile 2012 11:29

---

30 grammi di petali di rose rosse profumate, 400 grammi di zucchero, ½ litro di alcool a 95°, un chiodo di garofano, 1 bastoncino di cannella.

Mettere i petali di rosa con 2 cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di alcool nel mortaio e pestarli. Lavorare per alcuni minuti fino ad avere un impasto omogeneo e travasarlo in un recipiente di vetro a chiusura ermetica insieme con il rimanente alcool, il chiodo di garofano e il bastoncino di cannella. Lasciare macerare per 10 giorni scuotendo il vaso una volta al giorno.

Trascorso il tempo indicato preparare lo sciroppo mettendo a bollire lo zucchero in 4 decilitri di acqua; fare raffreddare lo sciroppo e versare nello stesso recipiente di vetro, lasciare in infusione ancora per 10 giorni. Filtrare il rosolio con un telo fitto in una bottiglia a chiusura ermetica e custodirlo in un ambiente fresco.

Gusterete un particolare rosolio dagli antichi sapori

Netta PAOLELLA CRISTIANI