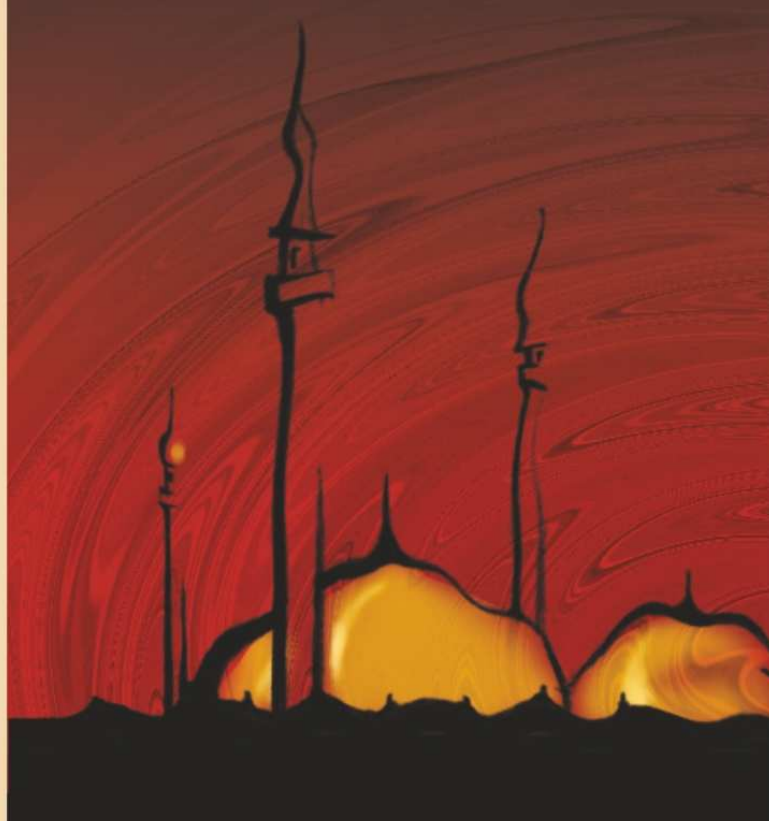


AROMATERAPIA

NATURAL

HANUS



Ružová voda,
jej história a dnešné využitie



*Bulharské destilérky-
d'ulapany využívali tečúcu
vodu na ochladzovanie
kondenzačnej rúrky. Ružové
lupene sa donášali v
prútených košíkoch.*



*U Iránskeho typu alembiku
chladenie kondenzačnej
rúrky zabezpečoval okolitý
vzduch a vodou sa chladila
iba zberná nádoba*

Čo je ružová voda a jej dnešné využitie:

Ružová voda je vodný destilát (hydrolát) z čerstvých lupeňov ruže damascénskej. Obsahuje prchavé a vonné látky z ruží, ktoré sú rozpustné vo vode. Pre svoje výrazné antibakteriálne účinky sa ružová voda nemusí stabilizovať žiadnymi konzervačnými látkami, napriek tomu, že je to čistý vodný roztok bez alkoholu. Ružová voda je excelentná hypoalergénna pleťová voda s čistiacim a tonizujúcim účinkom na všetky typy pleti. Udržiava pH pokožky, stimuluje regeneračné procesy, má protizápalové účinky pri akné a nadmernom slnení. Zachováva hladkú a elastickú pokožku. Jej upokojujúce vlastnosti sú využiteľné aj pri očných kúpeľoch na „unavené oči“ a ochabnuté viečka. Je vhodná i na kozmetickú masáž pleti.

Ako sa vyrábala ružová voda:

Ružová voda sa vyrábala v jednoduchých destilačných nádobách zvaných alembik (v oblasti dnešného Bulharska sa im hovorilo d'ulpana). Išlo o kuželovitú medenú nádobu, zahrievanú na ohnisku. Priemer dna nádoby bol asi 80 cm, horný zúžený priemer asi 20 cm. Na túto časť nádoby sa nasadzovala medená destilačná hlava, ktorá zachytávala paru vznikajúcu v nádobe a viedla ju cez sklonenú zužujúcu sa rúrku do inej malej zbernej nádoby zachytávajúcej vzniknutý destilát- ružovú vodu. Asi 12 kg čerstvých kvetných lupienkov trhaných medzi 5 až 11 hodinou ráno sa vložilo do alembiku a zalialo 40 l vody. Na alembik sa nasadila destilačná hlava, spoje sa utesnili blatom a pomocou ohniska sa obsah nádoby zahrieval. Para z vriacej vody spolu s prchavými látkami z ruží stúpala do destilačnej hlavy a odtiaľ rúrkou cez sud s vodou, kde kondenzovala a už ako ružová voda kvapkala do zbernej nádoby. Na hladine ružovej vody plávalo veľmi malé množstvo „surovej“ ružovej silice nazývanej attar, ktorá sa zberala so špeciálnou lyžicou. Mala jemnú ružovú vôňu, tmavú farbu a pretože obsahovala voskovité stearoptény tuhla už pri izbovej teplote. Všetky ostatné liečebne i vôňou vzácne látky ostali rozpustené v asi 12 litroch získanej ružovej vody. Vyše 11 storočí sa ružová voda používala ako hlavný produkt destilácie a i keď sa produkovalo iba minimálne množstvo attaru, nebola potreba meniť technológiu. Obrat nastal, keď Európu opantala móda parfumov a



Bulharský typ alembiku mal hríbovitý tvar hlavy a bol nasledovníkom Tuniského typu alembiku. Pre svoj tvar a intenzívne chladenie kondenzačnej rúrky bola ružová voda kvalitnejšia.



Do nádobiek sa zberal destilát, aby sa v ich zúžených koncoch z hladiny takouto lyžicou pozberal attar.



Všeličo sa časom remeselne vylepšovalo. Napríklad i vodný chladič namiesto jednej rúrky vystriedal takýto zväzok spojených rúrok.

neustále sa zvyšoval dopyt po attare. I pri zvýšenej produkcii ho bolo málo a ružovej vody nadbytok. A tak sa v oblasti Kazanlâku niekto rozhodol predestilovať ružovú vodu v zariadení na výrobu domácej rakije. Destiláciou vznikla tzv. "vodná" ružová silica, obsahujúca látky, ktoré chýbali v attare a boli doposiaľ rozptýlené v ružovej vode (najmä fenyletylalkohol). Okamihom nápadu vzájomne zmiešavať vodnú silicu a attar vzniklo preslávené Bulharské ružové Otto (názov pre ružovú silicu vyrábanú zmiešaním vodnej a surovej silice-attaru). To bol koniec používania ružovej vody v Európe, ktorú si svojou krásnou plnou vôňou podmanilo ružové Otto a na jeho výrobu sa spotrebúvala všetka ružová voda.

Kedy a kde sa začala vyrábať ružová voda:

Ruža lákala k používaniu od nepamäti. V najstarších dobách sa jednoduchým namáčaním ružových lupienkov v olivovom oleji získaval tzv. ružový olej (nie ružová silica). Približne v 1. st. bolo už pestovanie ruže ako kultúrnej rastliny úplne bežné (nielen v oblasti jej domoviny Perzkého Kâshânu, ale celom stredomorí). Niektorí autori sa snažia do tohto obdobia zasadiť už aj výrobu surovej ružovej silice attar a ružovej vody. Hovoria o jednoduchom zahrievaní lupeňov vo vode a následnom zbieraní attaru z vodnej hladiny. Je pravdepodobné, že tu ide o mystifikáciu v historickej i technickej rovine a reálne došlo k výrobe ružovej vody a silice až koncom 7. st. v Perzii metódou destilácie. Nastáva zlaté obdobie používania ružovej vody, trvajúce niekoľko storočí. V 9. st. je surová ružová silica bežne vyrábaná a ružová voda sa stáva v arabských krajinách všeobecne používanou. V 14. st. po páde Byzancie sa spolu s tureckou expanziou dostáva pestovanie ruže do oblasti dnešného Bulharska. Tu na južných svahoch hôr v oblasti Kazanlaku a Karlova vzniká dnes už slávne Ružové Údolie. Krajinu zaplňajú políčka s ružami a na miestach s tečúcou vodou sa stavajú ružové destilérky - ďulapany. K vzniku „ružového priemyslu“ chýba však práve onen malý krôčik. Ružovej vody je dostatok, attaru, po ktorom je v Európe taký veľký dopyt, málo. V tomto čase, na konci 18.st. sa uplatňujú niektoré technické vylepšenia, ale najmä sa objavuje metóda redestilácie ružovej vody. V tomto okamihu začína sláva ružovej vody v Európe upadať a tovarom



Kedysi...



...a dnes. Lupienky sa zbierajú hneď po východe slnka, pretože s narastajúcim dňom v nich obsah silíc klesá.



Omarova mešita, Jeruzalem. Ružovú vodu na jej obradné očistenie údajne priviezlo päťsto tiav.

číslo 1 sa stáva jedinečné Bulharské ružové Otto. Má neobmedzenú trvanlivosť a prepravné náklady sú podstatne nižšie ako prevoz ružovej vody.

História používania ružovej vody a súčasné možnosti:

Objavitelia ružovej vody, Peržania si ju cenili viac ako samotný ružový attar. Je prirodzené, že sa v prostredí miesta a času využívala takmer univerzálne nielen na liečbu, ale i v kulinárstve. Tento zvyk pridávať ju do jedla si obľúbila aj Európa vo Viktoriánskej dobe. Orientálne kuchárske recepty využívajú ružovú vodu s obľubou dodnes. Arabský názov pre ružovú vodu je gul, alebo ward (vyslov „ma ward“) ماء الورد hindský „gulab jal“ गुलाब जल. Tu je spojitosť so slovom gulabdan, čo je názov pre bohato ornamentálne zdobenú kovovú nádobku používanú v islamských krajinách na uchovávanie ružovej vody. Slúžila k uvítaniu a pocteniu hosťa pri vstupe do domu, kedy mu bola obradne ponúknutá na očistenie. Spätosť s očisťovacími praktikami je zrejmá i zo známeho a historicky doloženého príbehu, kedy sultán Júsusuf ibn Ajjúb Saladin nechal v roku 1187 omyť steny, podlahu i základy Omarovej mešity v Jeruzaleme ružovou vodou (po jej vytrhnutí z rúk križiakov, keď dovtedy slúžila ako kresťanský chrám). Z liečebných použití dodnes pretrvalo vnútorné užívanie pri ochoreniach pečene, sleziny a žlčníka, ale najmä srdcových neurózach. V Indickej Ajurvédскеj medicíne sa používa proti stavom úzkosti, stresu, nespavosti a ako liek pri ženských problémoch (najmä menštruačné bolesti a menopauza). V Bulharsku sa traduje jej využitie na utíšenie hnevu a navodenie pokojnej nálady. Z vonkajšieho použitia je obľúbené bulharské využitie ružovej vody pri popáleninách, ktoré je iba dôkazom jej jedinečných hojivých, mierne sťahujúcich, protizápalových a antibakteriálnych vlastností. Paralely použitia ružovej vody ako kozmetika nachádzame vo všetkých krajinách, kde bola známa. (v oriente napr. i pri liečbe očných chorôb) Výskumy potvrdzujú, že ružová voda je pre svoju netoxickosť, mikrobiologickú nezávadnosť a hypoalergénnosť vhodná na vnútorné i vonkajšie použitie v primeraných dávkach bez obmedzení. Je plnohodnotným naturálnym liekom pre všetky spomenuté ochorenia.



Rosa Damascena var. *Trigintipetala* je domáca v oblasti Kazanlâku, Bulharsko. Bola v tejto oblasti vyšľachtená z ruží prinesených z Tuniska v roku 1420 Turkami.



Rosa Damascena, var. *Sempervirens*, nazývaná aj jesenný Damask.



Prvá čajová ruža "La France" vyšľachtená v roku 1867. Svojou dokonalou krásou vytlačila menej elegantné, antické ruže zo záhrad na "100 rokov"

Ruže, botanika a pestovanie:

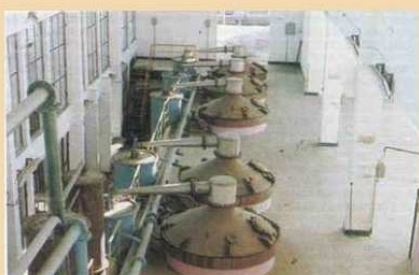
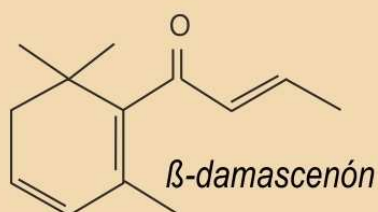
Ruže možno rozdeliť na tzv. divé ruže a hybridy vzniknuté zámerným, alebo náhodným krížením. Divých ruží poznáme niekoľko desiatok základných druhov, napr. u nás známu ružu šípovú (ľudovo ruža psia, *Rosa canina*). Hybridov je asi 10.000 s náročnou systematikou. Pre poriadok sa hybridné ruže členia na tzv. staroveké, alebo antické ruže (všetky, ktoré vznikli zámerným, alebo náhodným krížením do r.1867) a nové tzv. čajové ruže. V roku 1867 sa totiž vyšľachtila prvá „čajová“ ruža (La France) s dlhou, silnou stonkou, jedným kvetom a špirálovite stúpajúcimi lupeňmi. Éra opojne voňajúcich starovekých ruží s drobnými a početnými kvetmi kvitnúcimi len raz do roka sa však neskončila, pretože sú stále zdrojom na výrobu ružovej silice a vody a napriek svojmu „skromnejšiemu“ výzoru si našli opäť obľubu medzi pestovateľmi. Možno práve pre tajomno okolo ich vzniku. Najstaršou starovekou hybridnou ružou je ruža damascénska. Je to plodný hybrid ruže galskej (divorastúcej odrody pôvodom z Kaukazu) a divej ruže fenickej. Vznikla hybridizáciou buď v oblasti tureckej Anatólie, alebo Severnej Perzie, možno už v neolite, pravdepodobnejšie však až v dobe Rímskej. Do Európy bola privezená z oblasti Kāshānu v Perzii (dnešný Irán) cez Damask (dnešná Sýria) križiakmi, vracajúcimi sa do Európy.

Niektoré ďalšie antické ruže:

- ruža galská (lekárska), *Rosa gallica officinalis*
vznikla pestovaním divej ruže galskej, pôvodnej v oblasti Kaukazu. Je to najstarší pestovaný druh ruže (1200 pr.n.l., Perzia)
- ruža biela, *Rosa alba*:
hybrid ruže damascénskej a ruže šípovej (vznik asi v 15 st. V Európe)
- ruža stolistá, *Rosa centifolia*:
hybrid ruže damascénskej (odrody jesenný Damask) a ruže bielej (Južné Francúzsko). Hovorí sa jej aj Provensálska ruža, lebo sa tu hojne pestuje na účely výroby ružovej silice

citronelol	38 %	4,3 %
stearoptény	16 %	0,0 %
geraniol	14 %	0,8 %
nerol	7 %	0,1 %
fenyletylalkohol	2,8 %	0,02 %
ružový oxid	0,46 %	4,1 %
β -damascenón	0,14%	70,0 %
β -ionón	0,03 %	19,2 %

Typické zloženie Bulharského ružového Otta (prvý stĺpec je obsah uvedenej látky v silici, druhý stĺpec je percentuálny vplyv danej látky na výsledný vôňový efekt silice)



Bulharsko, moderná destilácia. Ako vedľajší produkt vznikajú kohobačné vody, čo je už menej poetický názov pre ružovú vodu. Objem týchto nádob je 2500 l a zmizol i typický tvar d'ulapany.



Láska k histórii umožnila tejto Bulharskej d'ulapane pracovať.

Ruže očami chemika:

“Ružová vôňa” sa skladá z mnohých chemických látok a i tu je veľa zaujímavého. Z viac ako 275 obsahových látok sú farmakologicky dôležité najmä alkoholy ako citronelol, geraniol, nerol a fenyletylalkohol. Tieto alkoholy sú relatívne dobre rozpustné vo vode a preto sa nachádzajú aj v ružovej vode. Zvlášť fenyletylalkohol, ktorého rozpustnosť je taká vysoká, že ho v ružovom attare bolo veľmi málo, zatiaľ čo v ružovej vode je hlavnou účinnou zložkou zodpovednou za terapeutický efekt i vôňu. Voskovité stearoptény (C_{14-16} parafíny), sú práve onou zložkou, pre ktorú attar tuhol už pri izbovej teplote. Sú nerozpustné vo vode a tak sa zasa takmer vôbec nenachádzajú v ružovej vode. Prekvapivé je, že látky nachádzajúce sa v ružovej “vôni” v stopových množstvách majú rozhodujúci vôňový efekt. I vďaka chutnesladkej vôni ružového oxidu je ružová voda možno taká cenená v kulinárstve a β -damascenón je asi práve tým, čo zo zmesi látok bežne známych i z iných silíc “spraví” práve vôňu ruže.

História a súčasnosť získavania ružovej vody:

Dnes sa ružová voda a silica väčšinou vyrába modernými veľkokapacitnými zariadeniami (Najmä vo Francúzsku, Bulharsku, Egypte a Indii), ktoré síce nevyzerajú tak romanticky, ale sú omnoho šetrnejšie k spracovávanej surovine. Pre vysokú cenu ľudskej práce sa k ručne zberaným lupienkom pristupuje so snahou vyťažiť čo najviac. Vďaka kontrole ohrevu a výkonnému chladeniu sú “ružové” produkty spoľahlivo vždy v plnej kvalite. Kto však nostalgicky vyhľadáva minulosť v súčasnosti, nech sa prenesie do Al Jabal al Akdaru, Zelených hôr v dnešnom Ománe. Storočia za storočiami sa tu na kamenných terasách pestujú ruže výlučne na získavanie ružovej vody, ktorú používajú pri výrobe ománskej chalvy (cukrovinka) a iných špeciálie. V marci a apríli tu každodenne za úsvitu muži i ženy spoločne zberajú jasno-ružové lupene ruží. Napriek veľkému neuspokojenému dopytu po ružovej vode (zo strany výrobcov ománskej chalvy) a snahe štátu importovať do tejto oblasti moderné technológie títo ľudia vyrábajú ružovú vodu v hlinených hrncoch v horúčavých kamenných domčekoch s jednoduchými ohniskami. Možno pociťujú vnútorné uspokojenie, že so skúsenosťami získanými od svojich rodičov a jednoduchými odvekými prostriedkami produkujú špičkovú ružovú vodu, o ktorú je taký veľký záujem.



Ománska chalva sa pripravuje v medených kotloch (mirdžal) o priemere 1 m . Cení sa najmä tá, keď sa varí na drevenej pahrebe. Miešať v horúčave 50 kg hustej cukrovej masy tri hodiny s nástrojom podobným rýlu je mimoriadne namáhavé.



*Al Jabal al Akdar
Nazbierané lupene sa musia ihneď spracovať na ružovú vodu*



Dedinka Al Aquar, Zelené údolie. Na takýchto ohniskách sa tu vyrába ománska ružová voda

„Ružové“ recepty:

Ománska chalva:

2 l vody

1 kg kryštálového (bieleho) cukru

100 g hnedého (nerafinovaného) cukru

200 g škrobu

40 g masla

0,12 g šafránu, pol kávovej lyžičky kardamónu

300 g olúpaných mandlí

4 polievkové lyžice ružovej vody

V 1,5 litri vriacej vody rozpustíte hnedý a biely cukor. Polovicu sirupu oddelíte. Zvyšok nechajte mierne variť za stáleho miešania. Zatiaľ si rozpustíte škrob v 0,5 l studenej vody, prilejte ho do vriaceho sirupu a hneď primiešajte do tejto zmesi aj oddelený sirup. Po 1,5 hodine varenia sa do zmesi pridáva ghí (varom čistené maslo), môžete však pridať i obyčajné maslo. Zmiernite oheň, pridajte šafrán, kardamón a olúpané mandle. Varte ešte asi 15 minút, do úplného zhustnutia na želatinovú hmotu. Potom odstavte z ohňa, pridajte ružovú vodu a po dôkladnom premiešaní vylejte do ozdobných misiek. Trvanlivosť chalvy je štyri mesiace.

Čerstvé ovocie s ružovým sirupom:

Príprava sirupu:

1,5 dl vody zmiešame s 1 dl cukru a uvedieme do varu spolu s malým kúskom škoricovej kôry. Varíme do konzistencie sirupu. Po úplnom vychladnutí vmiešame do sirupu 1 polievkovú lyžicu ružovej vody. Kúsky nakrájaného čerstvého ovocia (tradične sa používajú pomaranče a grapefruity) sa polejú s pripraveným sirupom, nechajú marinovať v chlade 2 hodiny a potom sa servujú.

Klasický recept na ružové lassi:

(Osviežujúci a hlavne zdravý orientálny nápoj vhodný najmä v letných horúčavách)

3 dl čistého neochuteného „živého“ jogurtu

1 polievkovú lyžicu práškového cukru (nemusí byť)

2 polievkové lyžice ružovej vody

1 dl ľadovej vody

1 dl ľadu

pár lupienkov ruží ako ozdoba (ak sa dá)

Dôkladne, (2 minúty) vymiešame jogurt, cukor, ružovú vodu, ľadovú vodu a ľad, najlepšie v mixéri. Servujeme do vysokých pohárov, ktoré môžeme ozdobiť lupienkami čerstvých ruží.



Karkarské hory neďaleko Iránskeho Kāshānu. Oblasť preslávená výrobou tzv. Quamsarskej ružovej vody



Staronemecký cukrový koláčik s ružovou vodou: (z roku 1850):

jedna šálka práškového cukru

pol šálky masla

jedno žĺtko

20 kvapiek vanilkového liehového extraktu (môžete aj od nás)

jeden a pol polievkovej lyžičky citrónovej šťavy

jeden a pol polievkovej lyžičky ružovej vody

pol šálky kyslej smotany

tri šálky polohrubej múky

pol polievkovej lyžičky prášku na pečenie

štipka soli

Cukor s maslom rozotrieme do hladka. Potom pridáme žĺtko, vanilkový extrakt, citrónovú šťavu, ružovú vodu, smotanu a opäť dobre pomiešame. Nakoniec pridáme spolu preosiatu múku, sodu bikarbonu, soľ a vymiešame cesto. Z neho na doske vyvaľkáme asi 1 cm hrubú vrstvu a formičkami vykrajujeme ľubovoľné tvary. Koláčiky uložíme na plech vyložený papierom na pečenie a vložíme do trúby vyhriatej na 230°C.

Ružový šerbet:

(je vlastne ovocná dreňová zmrzlina)

„Pred tým, ako večera začala, komorník pristúpil k hodovaciemu stolu a na pokyn Dílískeho sultána sa poklonil. Úklon opakovali všetci prítomní. Potom si všetci sadli a priniesli zlaté, strieborné a sklené čaše naplnené šerbetom s ružovou vodou. Keď zjedli šerbet, komorník zvolal „Bismillah“ (Alah je milosrdný). Až potom sa začala večera.“

citát z knihy K.T. Achaya, Indické jedlo, rok 1000

jedna šálka šípkového džemu (správne by sa mal použiť džem z ružových lupienkov)

tri šálky vody (podľa potreby)

štvrtina šálky citrónovej šťavy

tri šálky kúskov ananásu

jedna polievková lyžica ružovej vody

V nádobe rozpustíme šípkový džem s primeraným množstvom vody, pridáme citrónovú šťavu, ananás a mierne zahrejeme. Po úplnom vychladnutí pridáme ružovú vodu a zmes dáme zamraziť. Po zmrznutí zmes rozbijeme na ľadovú triešť a takto podávame.