



برای پروانه عجیب بود!  
چطور می شود از گل، مایعی به نام  
گلاب درست کرد! مامان گفت: گل‌های رز  
را در دیگ آبجوش می ریزند و بخار آن را سرد  
می کنند تا تبدیل به مایع شود و این جوری  
گلاب درست می شود. به این کار گلاب گیری  
می گویند. گلاب یعنی مایعی که از گل  
گرفته شده است.

۳



۴  
مامان برای پروانه از  
مراسم گلاب گیری گفت که  
هرسال اردیبهشت در کاشان و فرّخ‌د  
خراسان رضوی برگزار می شود، گفت سال‌ها  
قبل وقتی پروانه نوزاد بود، برای دیدن  
این مراسم رفته بودند و عکس هم  
گرفته‌اند. پروانه از آن زمان چیزی  
یادش نمی آمد.

۵  
پروانه با اجازه مادرش در  
اینترنت جست و جو کرد: گلاب گیری  
یک رسم قدیمی در ایران بوده که از هزاران  
سال قبل انجام می شده است. اولین گلاب‌ها  
در شهری به اسم میمند در استان فارس درست  
شده‌اند. زمان‌های قدیم گلاب ایران به  
وسیله‌ی تاجرها از راه جاده‌ی ابریشم به  
چین و هند فرستاده می شده  
است.



چیزهای جالبی درباره‌ی گلاب  
در کتاب آشپزی مامان نوشته شده بود.  
از گلاب عطرها و خوشبو درست و در صنعت  
عطرسازی خیلی از آن استفاده می شود. گلاب در  
آشپزی هم استفاده می شود. با آن شربت‌های خوش مزه،  
حلوا، شیرینی و شله زرد و... درست می کنند. گلاب برای  
خیلی از بیماری‌ها خوب است. تازه باعث زیبایی پوست  
و مو هم می شود. عطر گلاب باعث آرامش می شود  
برای همین در مراسم عزاداری روی عزادارها  
گلاب می پاشند.

۶

