



# **14 самых необычных и красивых овощей**

**Подготовила педагог дополнительного образования  
Мещерская Ольга Андреевна**

**Вы когда-нибудь замечали, какими красивыми могут быть овощи? Конечно, наши вкусы разнообразны и изменчивы, но и селекция не стоит на месте, каждый год удивляя нас и радуя чем-нибудь весьма красивым и не менее вкусненьким. Знакомые с детства овощи могут видоизмениться до неузнаваемости. Тут и арбузный редис, и необычная морковка, да даже капуста может стать модной диковинкой праздничного стола. Предлагаю окунуться в красочный овощной мир вместе.**

# Разноцветная кукуруза

Мы привыкли к скучной желтой кукурузе, но оказывается, кукуруза бывает по-настоящему прекрасной!

Американский фермер Карл Барнс вывел "радужную" кукурузу. Она интересна тем, что в одном початке кукурузы могут сочетаться зерна всевозможных цветов и оттенков. Поэтому неудивительно, что селекционер придумал для выведенного сорта такое красивое название – *Glass Gem*, что в русскоязычном варианте звучит как *Стеклянная Гамма* или *Стеклянная жемчужина*. Предками Карла Барнса были индейцы, занимавшиеся выращиванием кукурузы. Они выращивали много разных сортов, в том числе и кукурузу необычной окраски. Фермер из Оклахомы использовал эти знания для выведения своего неповторимого сорта *Стеклянная Гамма*. А, правильнее сказать, для возрождения давно забытого сорта





Зерна в этих початках полупрозрачны и напоминают драгоценные камни всех цветов радуги. Такую красоту и варить-то жаль! Хотя при варке цвет она не теряет и вполне съедобна.

я кремнистой – это значит, что она почти целиком состоит из твердого крахмала. Округлые выпуклые зерна настолько плотные, что они непригодны для употребления в вареном виде. Конечно, было бы здорово отварить разноцветные початки, посыпать их солью и насладиться вкусом спелой кукурузы... Но, к сожалению, в таком виде ее съесть не получится.

Зато из "радужной" кукурузы можно получить отличный попкорн. Также из нее производят кукурузную муку. А еще зерна используют для создания оригинальных декоративных композиций. Так что применение ей в хозяйстве обязательно



# ТЫКВЫ

Конечно же, тыквы в своем разнообразии — одни из самых красивых и необычных овощей. Разных размеров, расцветок и форм, съедобные и не очень, они сохраняют свою декоративность и в сухом виде.



Очень мило смотрятся американские маленькие тыковки Ви-Би. Размером с кулак и очень любимы за рубежом на праздник Хеллоуина. Но и вкус их не уступает привлекательному внешнему виду.



# Капуста романеско

Вот уж поистине удивительный гибрид. При взгляде на этот овощ на ум приходят загадочные летающие объекты или футуристические творения. А ведь селекционеры всего-то хотели скрестить цветную капусту и брокколи. Вышел в итоге такой вот лихо закрученный фрактальный овощ. Эта капуста не только выглядит впечатляюще, но и содержит множество полезных микроэлементов.





# Артишок

Колючий артишок обладает прекрасными, необычными плодами. Они похожи на нежный цветок. Вкус же его сравнивают с грецким орехом. Настоящее украшение стола и прекрасный деликатес!



# Разноцветная цветная капуста

Форма этого овоща осталась привычной, а вот цвет претерпел сильные изменения.

Были выведены фиолетовый и желтый сорта цветной капусты. Знакомые блюда станут нарядными и модными с таким ингредиентом. Да и в саду смотреться она будет великолепно.



Цветная капуста содержит достаточное количество витамина С, а фиолетовая разновидность богата еще и антоцианином, который помогает нашим сосудам избежать тромбов и улучшает работу сердца.

# Арбузный редис



Размером и формой как средняя редька, а в разрезе — натуральный арбуз! Или редиска наизнанку. Малиновая мякоть и бело-зеленая шкурка способны смутить непосвященного. Его горьковатый вкус ближе к центру становится более сладким, но на хрусте это никак не отражается! Очень ценится мастерами карвинга. Таким овощем можно украсить любое праздничное блюдо.

# Белый баклажан

Оказывается, что кроме привычных всем баклажанов существуют еще и белые их сородичи. Отличаются белые сорта баклажанов от своих сородичей не только цветом, а и вкусом. Вкус каждый чувствует по-своему, одним он напоминает грибы шампиньоны, другим куриное мясо. Также они лишены привычной обычным баклажанам горечи.



# Желтый арбуз

Какие только арбузы не встретишь летом на прилавках! Вон японцы додумались вообще квадратные арбузы выращивать, круглые им не угодили. Меняется не только форма привычного с детства арбуза, но и его цвет! Например, как вам желтый, солнечный арбуз? Согласитесь, такое угощение больше походит на украшение. Вкус у этого арбуза самый привычный, арбузный.



# Цветная морковь



Не думайте, что все знаете про морковь, она тоже способна удивить. Оказывается, морковка бывает и белая, и ярко-желтая, и бурая, и почти черная.

В разрезе морковка тоже может иметь разные цвета.



# Фиолетовый картофель



Имея на столе этот овощ, совершенно не обязательно к празднику придумывать загадочные блюда, любой салат из такого картофеля придаст блюду неповторимый колорит.

В сочетании с фиолетовой цветной капустой, фиолетовой кукурузой, фиолетовой морковкой и фиолетовым луком можно сделать очень фиолетовый салат.



# Черный помидор



Среди томатов тоже можно встретить «темную лошадку». Израильтяне не так давно представили новый сорт поистине черных помидоров Black Galaxy. Этот готический помидор очень сладкий на вкус. Такие помидоры прекрасно чувствуют себя на наших грядках.



# Разноцветная свекла



## Желтая свекла

Если желтые, оранжевые и красные овощи перекрашиваются в модный фиолетовый, то эта свекла в пике и осветлилась и стала «блондинкой». Вкус при этом сохранился настоящий, свекольный. Очень удобно добавлять ее в те блюда, которые должны сохранить цвет, а не окраситься в однородно-свекольный.



## Полосатая свекла

А вот этот «конфетный» сорт свеклы с четко выраженными концентрическими окружностями красного и белого цвета отлично подойдет для украшения блюда.

# Спаржа

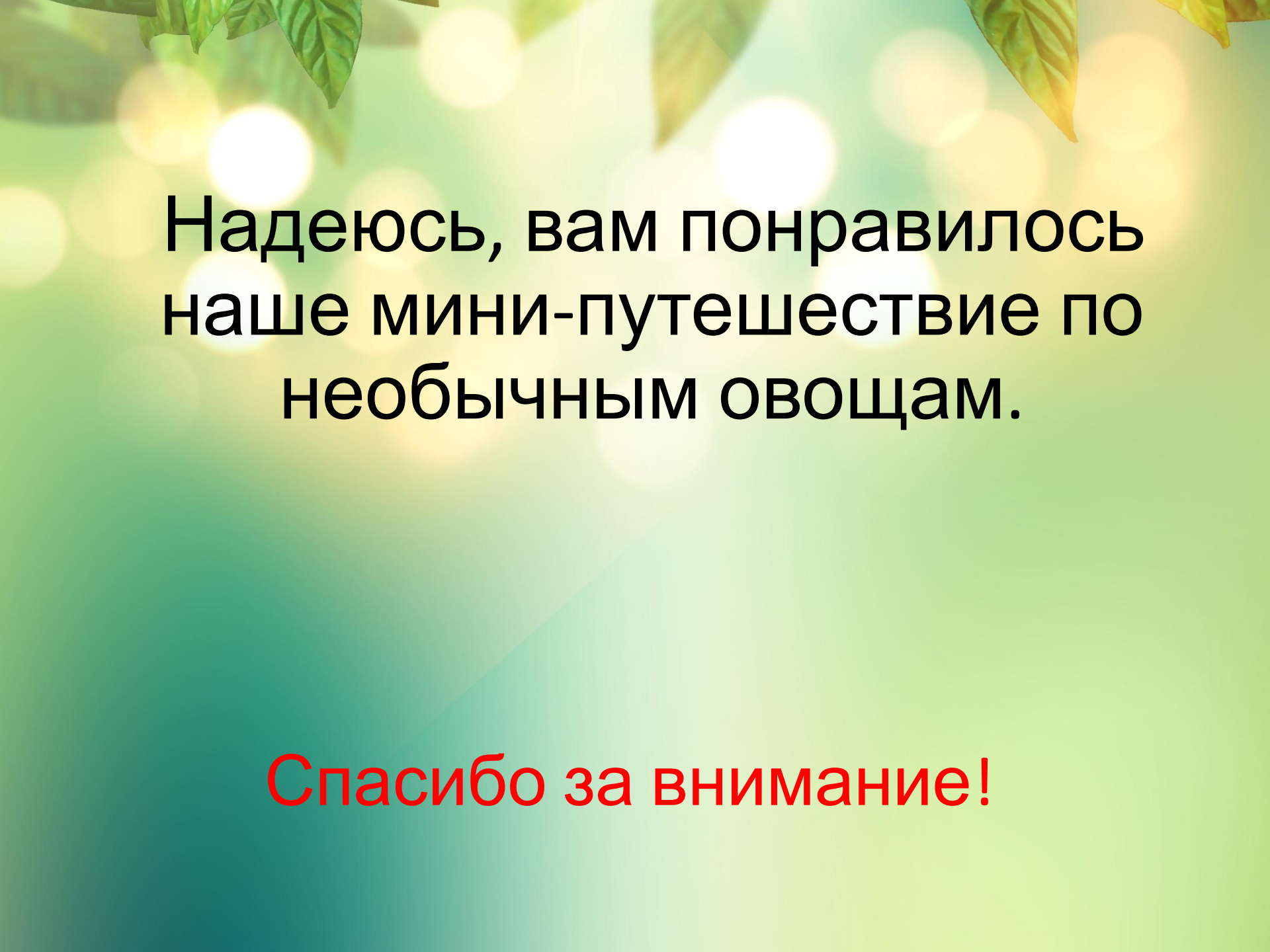
Спаржа сама по себе уникальна по свойствам. А ее внешний вид напоминает скорее букетики с нераспустившимися цветочками. А как хороши на зеленом фоне ее фиолетовые головки. Спаржа не только деликатес, но еще и прекрасное украшение любого стола.



# Шоколадный болгарский перец

При созревании плоды этого перца становятся густо-коричневого, шоколадного цвета. Названию и внешнему виду соответствует сладковатый вкус этого перца.





Надеюсь, вам понравилось  
наше мини-путешествие по  
необычным овощам.

Спасибо за внимание!