

Использование цветов в кулинарии

Руководитель: **Симонова С.П.**

Огуречник

Родина огуречной травы - Африканское побережье Средиземного моря и Малая Азия. Листья огуречника используют для приготовления салатов, мясных блюд и начинок, которым они придают огуречный аромат. Замечательное дополнение для лимонада, джина и тоника. Свежими цветками ароматизируют пунши и холодные фруктовые напитки, также их можно употреблять в засахаренном виде.



Анютины глазки

Анютины глазки имеют слегка сладкий травяной аромат. Используется для украшения фруктовых салатов, десертов. Засахаренные цветы анютиных глазок - прекрасное дополнение к шербету, пирожному, блинам или вафлям.



Лаванда

Цветы лаванды имеют сладкий, цветочный аромат, с лимоном и цитрусовыми нотками. Ею приправляют салаты, соусы, грибные, овощные и рыбные супы, вторые блюда из овощей, жареную и тушеную баранину. Во многих странах лаванда входит в состав травяных чаев.



Календула

Цветы календулы обладают слегка острым и терпким вкусом, поэтому очень подходит для заправок и салатов.

Календулу можно использовать как специю для приготовления супов, мясных и рыбных блюд и даже кондитерских изделий. Из цветков календулы готовят прекрасные освежающие и тонизирующие напитки.



Настурция

У настурции все части растения обладают пряным вкусом, что делает ее прекрасным дополнением к салатам. Свежие листья и цветки настурции по вкусу напоминают кресс-салат. Маринованные почки настурции являются заменой каперсов, их можно добавлять в рыбные салаты, овощные блюда, острые соусы и майонез. На цветках настурции настаивают уксус.



Роза

Роза используется в кулинарии в качестве ароматизатора. По вкусу напоминает клубнику и зеленые яблоки. Подходит для украшения десертов и салатов. Из лепестков роз готовят варенье, вино, ароматные травяные чаи.



Цветы тыквы

На вкус цветы тыквы напоминают очень нежные листья молодого салата. Цветы тыквы жарят в кляре, фаршируют сыром, мясом или рыбой, а также добавляют в ризотто и пасты.



Одуванчик

Молодые листья одуванчика используют для приготовления острых салатов, супов, приправ, маринадов, а поджаренные корни употребляют как заменитель кофе. Из цветов одуванчика варят варенье и вино.



Ромашка

Цветы ромашки имеют слабый яблочный вкус. Используется для приготовления травяных чаев и настоек.



Цветы в украшении блюд:



Спасибо за
внимание!