

В последнее время цветочная кулинария стала очень популярна и успела обзавестись преданными поклонниками. Ведь цветы, использовали в кулинарии, начиная с древних времён. Всё это на первый взгляд кажется странным, но поверьте, цветы можно есть!

К примеру, шеф-повар известного ресторана Fairmont Waterfront предлагает посетителям оригинальное тюльпанное меню. Это предложение действует во время их цветения. [Обеденные столы](#) данного заведения украшены лепестками роз и тюльпанов, а в меню есть такие блюда, как весенняя спаржа, обжаренная в кляре с тюльпанным цветом, рыба с салатом из тюльпанов и зелёный горошек с красными лепестками тюльпана. На десерт: лимонный пирог и лепестки тюльпана в карамели.

Этот ресторан не уникален! Во многих заведениях Америки Вам предложат вкуснейшие десерты с добавлением засахарённых цветов, пироги с голубикой и лавандой, соусы с розами, цветы банана и многое другое. В Германии же существует ресторан с собственным цветником, повар которого изучает старинные рецепты с использованием цветов, а затем готовит по ним экзотические блюда.

И хотя цветочная кулинария стала популярной недавно, корнями она уходит в далёкое прошлое. Экспериментируйте и приятного аппетита!