

Наши предки были не глупы и знали о разных свойствах цветов. Не сложно было догадаться и о том, что можно не только получать удовольствие от цветочных ароматов и любоваться ими, еще и лакомиться ими. На сегодня множество различных салонов. [Салон красоты в Митино](#)

пользуется большим спросом. Его привилегией является и удобное месторасположение. Много и флористических салонов, где вам могут много рассказать о особенностях цветов. Что касается истории, то лепестки цветущих растений впервые попробовали в Древней Греции, Древнем Риме и Древнем Китае. Традиция употребления цветов в пищу приветствуется и в наши дни. Есть цветы, которые используются как приправы в кулинарии, цветы, которые придадут блюду аромат, а есть цветы- полноценные ингредиенты. повара в Индии щедро используют в кулинарии лепестки роз, а в Италии запекают цветы в кляре и варят кашку из цветочков. В Соединенных Штатах и странах Европы популярностью пользуются далеко не только букеты, но и модными считаются цветочные блюда. домохозяйки во Франции, для того что бы можно было побаловать своих родичей и семью, проходят специальные курсы. По их окончании домохозяйки могут приготовить необычные блюда из цветов, и не только.