

Многие даже не догадываются, что цветы можно есть. Да, не удивляйтесь, именно есть. Многие из них не только полезные, но ещё и довольно вкусные. Долгие годы, а может быть даже столетия, повара в своих кулинарных шедеврах используют именно цветы. Причём это довольно хитрый шаг, поскольку их можно применять ещё и в качестве украшения. Если вы ни разу в жизни не ели цветов, вы многое потеряли. Существует множество рецептов на сайте <http://kuharka.com>, в состав которых входят эти великолепные растения. С помощью специальной услуги «доставка цветов» вы сможете удивить родных и близких, а также поэкспериментировать с приготовлением цветочного соуса или варенья. Ещё в древние времена многие семьи держали цветы на кухне. Помимо своей эстетической функции растения выполняли ещё и лечебную. Многие цветы, которые сегодня мы воспринимаем, как декоративные, раньше выращивали для съестного. Что касается сбора цветов, то заняться этим следует в период их цветения. В Японии в качестве съестного сырья используются хризантемы, в восточной кухне некоторые используют цветы лилейника. Есть мнение, что садовая настурция благоприятно влияет на работу сердца и помогает при атеросклерозе. К тому же не нужно запоминать никакие рецепты, просто сорвите и съешьте несколько цветущих лепестков. Цветы, в которых присутствует оранжевый цвет, богаты каротином. Если вам требуется биологически активная добавка, можете смело жевать синие, сиреневые и фиолетовые цветы. Чем хороши такие растения? Именно в них содержится огромное число антиоксидантов, которые активно борются с опухолями. Яблоневые цветки также считаются полезными. Медуница является кровоочистительным средством. Вы можете употреблять и лепестки цветов и листья. Приятного аппетита!