

Букет на закуску

Цветы могут быть не только красивыми, но и вкусными

Деликатесы можно вырастить у себя на клумбе. Речь не об экзотических для Урала ананасах или бананах, а об обычных цветах, которыми многие годами просто любовались, не зная, что их можно приготовить и съесть. Сергей ХАНДЮКОВ собрал несколько рецептов.

Цветочная кулинария не нова, еще в Древнем Риме подавали к столу цветки гладиолуса, сдобренные уксусом и оливковым маслом. А во французских кулинарных книгах 16-го века встречается множество рецептов с использованием цветов. Некоторые блюда стали привычными, перешли в разряд традиционной кухни, другие утрачены, в том числе за ненадобностью, третьи оказались в разряде медицинских средств.

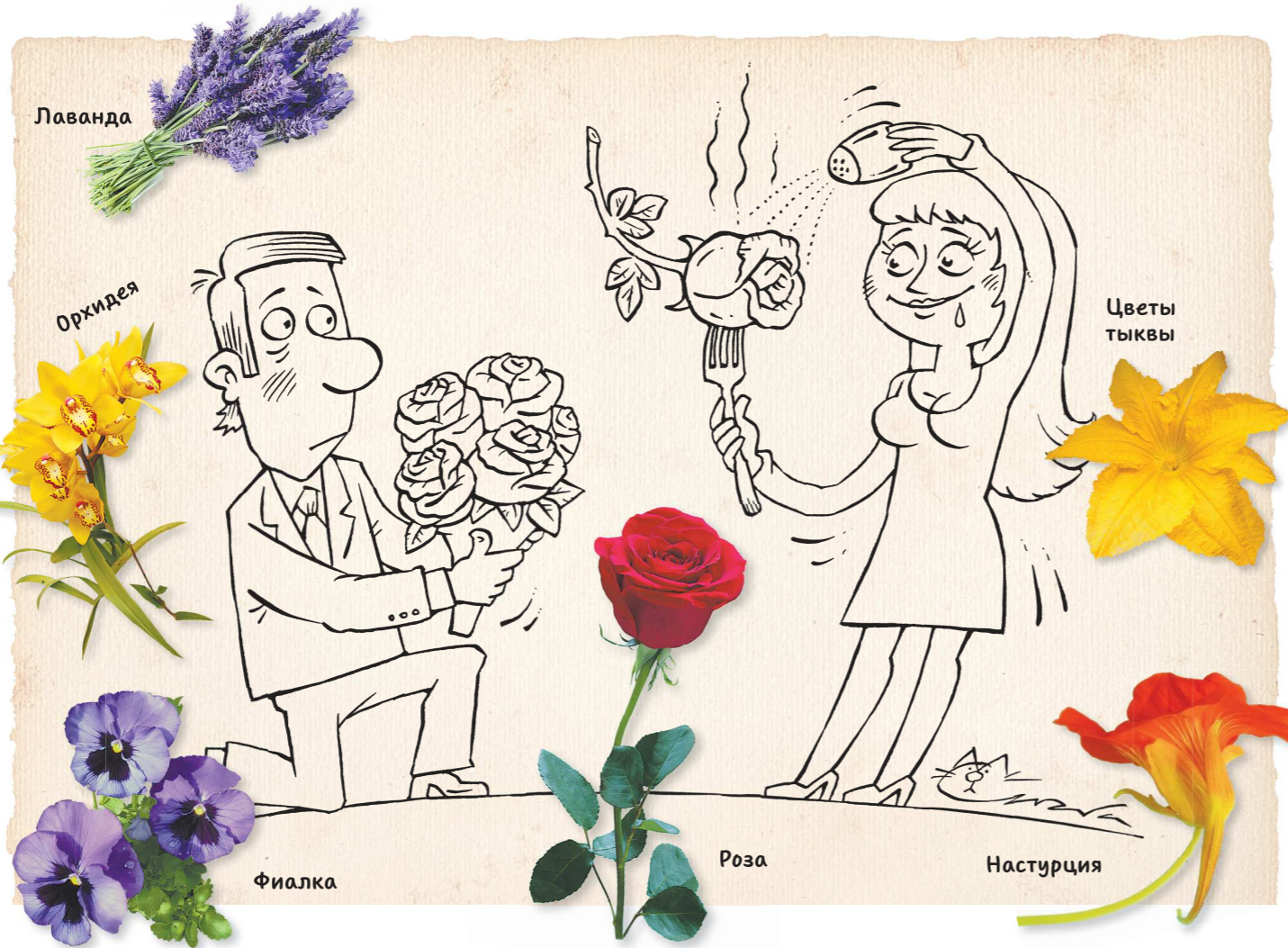
Подготовка цветов к употреблению обычно описана в рецептах. Горькие, как правило, обдают кипятком, чтобы эту природную горечь смягчить. Сладкие, наоборот, стараются вообще не обрабатывать. Есть еще один важный момент, на который обращают внимание все кулинарные эксперты: на неизвестные ингредиенты, тем более цветы, может возникнуть аллергия. Поэтому сначала нужно употребить их в пищу осторожно, смотреть на реакцию.

Варенье из роз

В Турции его называют «гюльбешек». Для того чтобы приготовить варенье из лепестков роз, используют свежие бутоны садовых роз красных и розовых сортов, ароматные чайные розы и цветы шиповника. Но тут нужно быть осторожным. Не все розы подходят для приготовления варенья.

Цветы, которые продаются в магазинах, не подходят для домашних заготовок. Их обрабатывают различными удобрениями, химическими спреями или воском. Поэтому их не стоит покупать с этой целью, какими бы красивыми на вид они ни были. Другое дело, если выращивать королеву цветов самостоятельно в саду, — комментирует флорист **Виктория Большакова**. — Вообще, чем приятнее запах лепестков, тем душистее выйдет варенье. Чтобы лакомство из розовых лепестков имело приятный карминный оттенок, выбирают ярко окрашенные сорта. От желтых, белых, оранжевых цветов лучше отказаться.

На Среднем Урале королева сада растет без усилий, роза любит теплые и солнечные места, на зиму растение обязательно необходимо укрывать.



Фьори ди зукка ин пастелла

Так витиевато для русского уха называется необычное на первый взгляд блюдо в итальянской кухне. А готовится оно из цветков самой обыкновенной тыквы или кабачков цуккини. Это и правда очень популярное и повседневное блюдо в Италии.

— Я помню, в детстве это блюдо готовила мама. Почему-то именно оно больше всего запомнилось. Наверное, потому что цветки такие яркие, солнечные. Не зря это блюдо итальянское. Теперь стряпаю его сама. Готовить на самом деле несложно. Цветки нужно промыть, основание обрезать. Затем обмакнуть в яйцо, взбитое со солью и перцем, обвалять в муке и жарить на растительном масле. Можно обвалять цветки тыквы в панировочных сухарях, либо приготовить клар. К примеру, моя фишка — подавать это блюдо со сливочным соусом, — говорит повар **Татьяна Круглова**.

Тыквы и кабачки имеют два вида цветов — мужские (на длинной тонкой ножке) и женские (с завязью плода у основания). В пищу используют мужские бутоны, к тому же, срезая их, вы не останетесь без урожая.

Пицца монахов — настурция

Не просто так ее цветки в народе называют «капуцинами». Считается, что именно монахи этого европейского ордена первыми оценили пищевые свойства растения. В старину в монастырях тщательно хранили тайну своих кулинарных рецептов. Они добавляли листья и цветы настурции в салаты. В прежние времена это блюдо называлось «кардинальским салатом». Его очень ценили как лекарственное, считая источником молодости и здоровья. Цветки и листья, имеющие своеобразный резкий вкус, добавляют в салаты. Незрелые семена и нераскрывшиеся почки маринуют и используют вместо дорогих каперсов. На цветках настурции настаивают уксус.

По словам Виктории Большаковой, чаще всего употребляют свежие листья настурции, а также твердые цветочные почки и незрелые семена. Листья можно собирать с весны до поздней осени.

Кроме того, листья настурции можно сушить, а цветочные почки и плоды мариновать. Плоды настурции для маринования годятся только зеленые, завязавшиеся вскоре после опадания лепестков, пока они не стали жесткими.

Настурция в суровом уральском климате растет хо-

рошо, и сейчас самое время для посева этого цветка. Растение достаточно неприхотливое, нет необходимости выращивать рассаду, можно посеять семена сразу в открытый грунт, и летом вы точно не останетесь без ароматного ингредиента для салата, а если на кулинарные эксперименты не тянет, то яркая клумба будет просто радовать.

Цветы для сладости

Создание кондитерского шедевра также не могло обойтись без цветов. Здесь они выступают в роли украшения. Кондитер **Людмила Воронова** говорит, что пять лет назад был настоящий бум на декор тортов живыми цветами. Очень часто такие торты заказывали на свадьбы. Украшали розами, фиалками, орхидеями, лавандой.

— Для меня это было некой загадкой. Да, красиво, но ведь непрактично. Цветок может быстро увянуть, неэстетично выглядеть. К тому же нужно использовать специальные колбочки для того чтобы цветок не соприкасался с изделием. Сейчас это уже мовтон. Сегодня тренд на цветы из зефира, по-прежнему в моде мастика, вафельная флористика и рисовая бумага. Это очень удобно и выглядит еще более фантазийно. Но последний писк моды в кондитерском искусстве —

это крем для цветов шантифлекс и специальная техника на основе бобовой пасты, которая называется «малазийские цветы». От живых не отличить, очень красиво, — рассказывает Людмила Воронова.

Солнечные одуванчики

А что делать, если специально выращивать желаний нет, но полакомиться яством из цветов хочется? Можно обратить свой взор на одуванчики. Сейчас поля устланы желтым ковром. Из них можно приготовить варенье, мед. Листья одуванчика очень популярны во Франции. Из них готовят разнообразные салаты и закуски. Также многие интересуются, реален ли рецепт вина из одуванчиков, узнав об этом напике из одноименного романа **Рая Брэдбери**. Возможно, поэтому такое гастрономическое явление кажется фантастическим. На этот вопрос легко ответит житель Берёзовского **Евгений Громико**.

— Я родом из Казахстана, и там в конце апреля степи становятся желтыми от одуванчиков. Дед меня с детства брал с собой собирать одуванчики. Возвращались с полными корзинами. Потом он варил вино. Рецепт мне достался по наследству, можно сказать. Сегодня я продолжаю традицию и угощаю знакомых и друзей.

[ЛЕСНОЙ ДЕЛИКАТЕС]

Черемша... с огорода

Как получить к столу раннюю ароматную зелень, не нарушая закон

Начало, середина мая — время черемши, первой ароматной лесной зелени. В это время ее часто продают на стихийных городских рынках, на обочинах оживленных автодорог и даже в электричках. Это растение из Красной книги. Покупая зелень, добывая в лесу, мы невольно способствуем исчезновению этого растения. А что, если выращивать черемшу самим?

Тем более, что в нашей лесной зоне ареал распространения черемши, по словам старшего научного сотрудника лаборатории биоразнообразия растительного мира и микробиоты Института экологии растений и животных УРО РАН **Лилии Пустоваловой**, весьма ограничен. Это лишь небольшая часть юга области. Севернее черемша почти не встречается.

Кстати, в Свердловской области распространены два вида черемши: лук победный, который больше встречается в европейской части страны, и лук мелкоцветчатый, растущий в основном за Уралом и в Сибири. Найти различия в них могут только специалисты-ботаники, оба лука похожи друг на друга. Но почему черемша — лук, если у нее сильнее выраженный чесночный аромат? Но и чеснок, оказывается, тоже из рода луков. У черемши листья, стебли и луковички обладают сильным чесночным запахом благодаря содержанию гликозида аллиина и эфирного масла. А еще черемша богата витаминами В1, В2, А, Е. Кроме того, это растение — чуть ли не чемпион по содержанию аскорбиновой кислоты: в 100 граммах ее зелени содержится 150 мг витамина С — полторы дневной нормы взрослого человека. Так что черемша по праву считается лучшим весенним средством от авитаминоза. Если бы не одна проблема: заготовка черемши в лесу противозаконна. Но выход для любителей первой зелени есть!

— Черемшу можно выращивать в любом саду, единственное, надо учесть определенные предпосылки этого растения, — говорит ведущий инженер Ботанического сада УРО РАН **Татьяна Воробьева**. — Черемша очень любит, с одной стороны, — открытое солнечное место, с другой — чтобы это место было еще и увлажненным. Может расти и в полуплуте, например, с северной стороны около строений, куда солнце заглядывает рано утром и вечером. Но, опять же, это место должно быть влажным.

В Ботаническом саду Екатеринбург черемша растет именно в таких условиях. Ее куртина находится рядом с дренажной канавой, и растения не испытывают недостатка влаги. Другой плюс — полутьма от растущих рядом деревьев. Также для этого лука нужна питательная, обязательно не кислая почва.

— Обычно на корневищах черемши сидят несколько личинок луковичек. Эти луковички вместе с корневищем надо высаживать или весной, или поздней осенью, — даёт совет Татьяна Воробьева.

По словам Татьяны Андреевны, на срезку листьев растение реагирует нормально, если, конечно, снимать их не полностью, а выборочно. Также нельзя вырывать листья вместе со стеблем.

Черемшу можно попробовать заменить на огороде и другими луками. Для этого, по

ТРАДИЦИИ

Фирменное блюдо

В Чечне хьонк (местное название черемши) считается национальным продуктом. Ее еще часто называют «чеченской спаржей». И «медвежий лук», поскольку считается, что именно черемшу ищут в первую очередь проснувшиеся от спячки медведи.

Сезон сбора черемши в Чечне начинается в конце декабря. В основном продукт поставляют на местный рынок из села Бамут Серноводского района.

«Наиболее распространены различные варианты жареной черемши. Излюбленным блюдом чеченцев и гостей республики являются «хьозан галнаш» — большие вареники с начинкой из черемши вперемешку с творогом. Также с ней готовят манти, пирожки из кукурузной муки с начинкой. Салаты, гарниры и даже мороженое, — рассказывает предпринимательница из Грозного **Петимат Гиназова** (один из ее фирменных рецептов см. ниже. — Прим. ред.).

Начиная с 2019 года на главной площади Грозного в конце февраля — начале марта проводится гастрономический фестиваль черемши Honk Fest. Участники из всех районов Чечни, регионов Северного Кавказа и стран ближнего зарубежья состязаются в приготовлении блюд из черемши. Хитом фестиваля являются соревнования по скоростной очистке стеблей черемши и поеданию острых блюд. В 2021 году Honk Fest собрал рекордные 32 тысячи посетителей.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧЕРЕМШИ

по-чеченски от Петимат Гиназовой.



Черемша — 1 кг, топленое масло — 100 г.

- Черемшу очистить от лукович, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду.
- Варить 5–7 мин., затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- Положить в разогретую сковороду с топленым маслом. Жарить до тех пор, пока она слегка не подрумянится.
- Подавать с сиснал (кукурузная лепешка) или домашней лепешкой из пшеничной муки.

За уничтожение редких и находящихся под угрозой исчезновения видов животных или растений, занесенных в Красную книгу РФ, к которым относится черемша, полагается штраф:

- для граждан..... 2,5 – 5 тысяч рублей,
- для должностных лиц..... 15 – 20 тысяч рублей,
- для юридических лиц..... 50 тысяч – 1 млн рублей.

подойдут лук косой и лук голубой, он же корольский.

— У лука косого зелень тоже с чесночным привкусом. Но все же в полной мере черемшу он заменить не сможет: у черемши лист нежный, а у лука косого более грубый, — считает наш эксперт.

Можно использовать в качестве альтернативы черемши лук голубой. Его зелень тоже имеет чесночный аромат, нежная на вкус и появляется рано весной. Лук голубой к тому же проще размножить: для этого можно использовать в качестве посадочного материала его подземные бульбочки.

Рудольф ГРАШИН, Александр ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

Список дел для садоводов и цветоводов Среднего Урала на ближайшую неделю мая.

14 ⁰⁵	Растущая Луна Луна в Весах, это средней продуктивности знак зодиака. Можно сделать рыхление почвы, пересадку, полив.
15 ⁰⁵	Полнолуние В этот день лучше воздержаться от работы с растениями, время неблагоприятное.
16 ⁰⁵	Полнолуние Луна находится во втором по плодородности знаке — Скорпионе, но из-за влияния полной Луны от садовых работ лучше воздержаться.
17 ⁰⁵	Полнолуние Сегодня можно посадить томаты, перец, баклажаны, кабачки и тыквы, влияние полной Луны ослабевает.
18 ⁰⁵	Убывающая Луна Луна находится в малопродуктивном знаке — Стрельце. В этот день можно заняться подготовкой грядок к предстоящим работам.
19 ⁰⁵	Убывающая Луна Благоприятное время для посадки лука на репку и на перо, а также можно посеять редис, морковь и свеклу.
20 ⁰⁵	Убывающая Луна Неблагоприятный период, что-то сеять или высаживать не рекомендуется.

Лунный календарь можно вырезать и прикрепить магнитом на холодильник, так он всегда будет перед глазами

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ на предстоящую неделю

Все неделю погода на Среднем Урале будет капризной. Практически каждый день ожидаются кратковременные дожди. Подробно о погоде на предстоящую неделю рассказала главный синоптик Уральского управления по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды Галина ШЕПОРЕНКО.

— Характер погоды ожидается неустойчивый, и такой он будет на протяжении всей недели. Солнце будет резко сменяться дождевыми облаками. Однако несмотря на то, что каждый день будет пасмурно и дождливо, температура воздуха обещает быть вполне комфортной. Днем 14–19 градусов тепла, ночью столбик термометра будет находиться в пределах 3–8 градусов со знаком плюс. Сегодня, в субботу, также пройдет небольшой дождь, а вот в воскресенье можно будет насладиться погожим денечком.

Погода выходных дней в регионе

	Сб 14	ночь	день	Вс 15	ночь	день
Екатеринбург	+6		+15	+8		+15
		3,5-6 м/с			ю-з, 4,5 м/с	
Ирбит	+7		+17	+8		+18
		ю-з, 6 м/с			ю-з, 5-6 м/с	
К.-Уральский	+6		+16	+8		+18
		ю-з, 6-8 м/с			ю-з, 5-6 м/с	
Красноуфимск	+5		+14	+8		+15
		ю-з, 6-7 м/с			ю-з, 5-6 м/с	
Нижний Тагил	+6		+15	+8		+15
		ю-з, 6-7 м/с			ю-з, 5 м/с	
Серов	+9		+11	+8		+17
		ю-з, 5-6 м/с			ю-з, 5 м/с	

ФОТОФАКТ



Адонис весенний или горицвет — многолетнее травянистое растение рода Адонис семейства Лютиковых, довольно редкое для Свердловской области. Да и цветет непродолжительно. Но красота золотистых соцветий заслуживает того, чтобы попытаться вырастить его самим. К тому же адонис весенний имеет славу лечебного растения и широко используется в народной медицине. Это растение богато биологически активными веществами, в первую очередь сердечными гликозидами.

По этой причине адонис весенний широко применяют также в медицинской практике при сравнительно легких формах хронической недостаточности кровообращения, а также вегетодистонии, инфекционных заболеваниях, протекающих с симптомами ослабления сердечной деятельности, почечных заболеваниях с симптомами недостаточности сердечно-сосудистой системы. Имеются готовые аптечные препараты из адониса, а также сборы. В качестве лекарственного сырья используется трава растения — мелкокорсащенные, похожие на хвою, листья. Лечение препаратами адониса проводят только по рекомендации и под наблюдением врача.

Подготовил Рудольф ГРАШИН