



Фото: © Peta / Pixabay

Необычные весенние блюда из маргариток

Латинское название маргаритки – *"Bellis perennis"*, «многолетняя красавица». Она действительно зацветает каждый год, как только земля освобождается от снега. И практически повсеместно. При этом цветы маргариток редко встречаются поодиночке.

Мы настолько привыкли к этим маленьким цветам, что практически не замечаем их. Но маргаритки определенно заслуживают нашего внимания, ведь они не только красивы, но и вкусны.

Листья, по вкусу напоминающие терпкий салат-латук, прекрасно подойдут для салата. Молодые цветочные бутоны также можно добавлять в салат. Они имеют ореховый привкус и меньше горчат, когда еще полностью закрыты.

А еще их можно мариновать. В таком случае получается австрийская альтернатива каперсам, выращиваемым в странах Средиземноморья. Приведенные ниже рецепты внесут необычное разнообразие в весеннюю кухню. Попробуем?

КАПЕРСЫ ИЗ МАРГАРИТОК

Вам понадобится:

- ✓ 1 чашка бутонов маргариток
- ✓ примерно 1 ч. л. соли
- ✓ 80 мл травяного или яблочного уксуса
- ✓ 1 ч. л. горчицы (сладкой)

Приготовление:

Засыпьте маргаритки солью и оставьте их на ночь. Затем доведите уксус и горчицу до кипения и залейте этой смесью цветочные бутоны. Дайте маргариткам постоять несколько дней, а затем доведите их до кипения.

Разлейте получившуюся смесь по чистым, простерилизованным банкам и плотно закупорьте. Вы можете добавлять к маргариткам различные травы и специи по своему вкусу.

ЦВЕТОЧНЫЙ СУП

Вам понадобится:

- ✓ 300 г мучного картофеля
- ✓ 100 г корня петрушки
- ✓ ½ стебля лука-порея
- ✓ 500 мл овощного бульона
- ✓ 3 горсти маргариток
- ✓ соль
- ✓ масло для жарки
- ✓ галган
- ✓ немного взбитых сливок
- ✓ горсть кресс-салата – для украшения

Приготовление:

Обжарьте лук-порея на масле в кастрюле. Нарежьте картофель и корень петрушки крупными кусками и добавьте их в кастрюлю. Влейте в нее овощной бульон и варите до готовности овощей.

Добавьте в суп две горсти маргариток. Проварите пару минут и измельчите все до состояния пюре при помощи блендера.

Приправьте суп по вкусу. По желанию можно добавить немного взбитых сливок и украсить блюдо оставшимися цветами и кресс-салатом.

СИРОП ОТ КАШЛЯ

Вам понадобится:

- ✓ 50 г бутонов и листьев маргариток (ок. 2 горстей)
- ✓ 500 мл воды
- ✓ 350 – 500 г тростникового сахара

Приготовление:

Промойте маргаритки в дуршлаге под проточной водой. Затем поместите их в миску, залейте холодной водой, накройте и оставьте настаиваться на ночь (примерно на 10–12 часов).

На следующий день процедите настойку через марлю или кофейный фильтр. Влейте ее в кастрюлю, добавьте тростниковый сахар и варите на медленном огне, постоянно помешивая, до получения сиропобразной консистенции (около 20–30 минут).

Разлейте сироп по бутылкам, предварительно обдайте их кипятком. Вот и все!

Принимайте сироп из маргариток при сухом кашле по одной-две чайные ложки в день или просто намазывайте его на хлеб в качестве заменителя меда.

Источник:

www.bundesforste.at