Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 02:25

Link do produktu: https://www.deesis.com.pl/ksiega-kwiatow-jadalnych-300-przepisow-historia-roslin-mireille-gayet-p-9842.html



Księga kwiatów jadalnych. 300 przepisów, historia roślin. Mireille Gayet

Cena	**89.00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Kod EAN	**9788365852236**

Opis produktu

Sztuki stosowania kwiatów w kuchni nie traktuje się już jak wiedzy tajemnej. Kuchnia kwiatowa zadowala zmysły smaku i wzroku. Jest także interesująca ze względu na właściwości odżywcze. Kwiaty jadalne dostarczają witaminę C (ogórecznik, nasturcja, kwiat szczypiorku), witaminę D (nasturcja), witaminę A (kwiaty cukinii), witaminę E (róża, lawenda), potas (chryzantema, goździk), żelazo (ogórecznik), wapń (ketmia), fitozwiązki (nagietek, fiołek, mniszek lekarski, róża). Niezależnie od właściwości odżywczych kwiaty stosujemy głównie ze względu na ich piękno, świeżość i oryginalność – dla przyjemności.

Gdy kwiaty pojawiają się na stole, wprowadzają element nowości, zaciekawienia i przekierowują uwagę biesiadników na siebie. Warto zatem choć trochę poznać historię kwiatów. Skąd pochodzą? Kiedy powstały i kto je przywiózł do naszego regionu? Do czego najpierw używano kwiatów? Jak je stosowano?

Mireille Gayet - autorka wielu pozycji kulinarnych - koncentruje się na kwiatach jadalnych, tych najpopularniejszych, które można znaleźć w sklepach, a najlepiej uprawiać samodzielnie na balkonie, w ogrodzie lub zbierać w naturze. Proponuje około 300 nowych przepisów zarówno z poszczególnych kwiatów, jak i uniwersalnych na aromatyzowane sery, masła i miody, kiszonki z kwiatów, octy i oleje, wielokolorowe sałatki, przyprawy, kostki lodu z kwiatami, cukry kwiatowe, kwiaty krystalizowane, naleśniki oraz rozkosznie pachnące kremy, sosy czy zupy. Bardzo inspirujące są przepisy na herbatki wielokwiatowe, napoje, syropy, wina z bąbelkami i bez oraz nalewki i likiery.

Oprawa:	twarda
Fromat:	170 mm x 240 mm
Liczba stron:	352