

ТРИ «Д»

для души

для дома

для досуга

Этот раздел — ваше второе «я»: жизнь вне стен библиотеки или школы. Здесь вы ознакомитесь с укладом жизни, бытом, семейными традициями, обрядами, ритуалами, поверьями, легендами, народными гуляньями, народными кулинарными предпочтениями, а также предложественными промыслами народов России и других стран мира. Здесь вы получите советы по фитотерапии и рукоделию, консультации по воспитанию сына или дочери, по созданию уюта и мира в доме. Этот раздел полностью принадлежит вам, дорогие читатели. Поделитесь и вы со своими коллегами всем интересным, что вы знаете, что есть в вашем городе, деревне. Пишите, присылайте ваши очерки об этом, фотографии, рисунки.

ЭТО ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

КУЛИНАРНАЯ ФЛОРА: ТЕАТР ВКУСА, ИЛИ ОБСТОЯТЕЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ НА МНОГОЧИСЛЕННЫЕ «ПОЧЕМУ?» И «ЗАЧЕМ?»



Екатерина
ВАВИЛОВА,
библиотекарь
I категории отдела
обслуживания
Солигорской
районной
центральной
библиотеки,
Белоруссия

Bonjour, милые читатели! Клуб цветоводов «ФЛОРА» Солигорской районной центральной библиотеки, что в Белоруссии, приглашает вас в театр. Да-да, не удивляйтесь, именно в театр! Совершенно необычный — театр вкуса. И находится он в небольшом уютном кафе «Прованс», на тихой улочке. Давайте перенесёмся с вами в Париж, погрузимся в атмосферу любви, вдохнём аромат свежесваренного кофе... Ах, эта прекрасная Франция! Романтика, шарм и блеск! Нежные и одновременно страстные звуки аккордеона, рокот многоголосой уличной толпы где-то на Монмартре, шелест волн лазурного побережья, шёпот ветерка над виноградниками. А ещё — великолепная французская кухня.

Первый недоуменный вопрос, который возникает у читателя: — Почему Франция?

Выбрали мы эту страну и её кулинарию не случайно. Пройдя длинный путь от излишеств во времена королей, Франция сделала решительный шаг в сторону вкусной, здоровой и полезной пищи. Известный классик и реформатор французской кухни прошлого века Поль Бокюз в своё



время сказал: «Давайте начинать сначала, потому что нельзя летать на Луну и есть, как 300 лет назад». Новые тенденции в кулинарии стали заметны не только известным шеф-поварам, но и простым домохозяйкам. Те, кто проповедует здоровый образ жизни и предпочитает растительную пищу, теперь могут расширить свой рацион за счёт не только красивых, но и питательных цветов, которые растут у них в саду. Современный французский стиль жизни — это в первую очередь естественность, простота, экологичность, лаконичность и натуральность во всём.

— А цветы-то есть зачем?

Это не мы сейчас придумали. Съедобные цветы начали применять в кулинарии тысячи лет назад, их использовали для украшения в различных десертах, салатах, напитках.

— А кафе — действительно символ Парижа?

Французские кафе имеют как минимум 300-летнюю историю. По количеству «кофейных домов», как назывались они на заре появления, Париж уверенно держит мировую пальму первенства. Именно здесь проходит значительная и наверняка не худшая часть жизни парижан. Одно из таких кафе мы и решили воссоздать в «саду съедобных цветов» Валентины Иосифовны Нос, не забывая, что цветочная кулинария — вещь строго сезонная. И май—июль — лучшее время для подобных экспериментов.

— У вас, как за границей!



Погулять по саду, сорвать цветы, сделать из них фирменное блюдо — здорово придумано! Но не нами. В США, Израиле, Канаде, Корее большим успехом пользуются заведения с собственным садом, в котором выращивают экологически чистые травы и съедобные цветы. Посетители могут погулять там перед едой, для них проводят специальные экскурсии, где рассказывают о свойствах растений и об особенностях их использования в кулинарии. А затем обед или ужин на веранде с видом на прекрасный сад — лёгкие витаминные блюда с зеленью и цветами, выращенными тут же. Появился даже лозунг: «От цветов, на которые смотрят, к цветам, которые едят».

— А что особенного в стиле прованс?

Дословный перевод слова «прованс» — «провинция». Про-

ванс — это также название и самой провинции (региона) Франции. В смысле стиля это то же самое, что и «кантри» (деревенский стиль), но на французский манер. Прованский стиль характеризуют простота, деревенская наивность и уют. Большое значение имеет цвет. Тона обычно светлые, пастельные. А белый цвет — король прованса. Материалы обычно используются натуральные, грубые, естественно или искусственно состаренные, пошарпанные, потёртые, с трещинками и сколами. Наш стилист Валентина Жартун, учитывая это, подобрала для сервировки цвета пыльной мяты, лаванды, льна. Одна половина стола была изящно сервирована на четыре персоны, а другая выделялась яркими красками: прозрачные чашечки с алыми розами внутри, стеклянные салатники, такие же прозрачные — чтобы было видно

содержимое, различные милые декоративные аксессуары.

— *Каков он, французский садовый стиль?*

Франция известна своими неповторимыми садами. Деревья и кустарники группируются там по типу кроны и размерам — один ряд деревьев и кустарников, например, представляет шаровидную форму, а другой — пирамидальную. Сами того не подозревая, супруги Нос в течение многих лет выращивали в маленьком белорусском дачном посёлке «французский» сад, высаживая по всем правилам садового искусства самшиты, туи, можжевельники, рододендроны. Они придали своему детищу атмосферу праздника, торжественности и возвышенности.

И ещё. Составной частью сада французского стиля и его гордостью всегда являлся ровный и подстриженный газон (такой, как у нашей Валентины Иосифовны), вносящий парадность и порядок.

— *Так ли необходимы были французский мим и французский аккордеон?*

Ну конечно же! Слово «мим» переводится с греческого как «подражатель». Помните знаменитого мима Марселя Марсо? Его во Франции называли «поэтом тишины». И наша Зинаида Васильевна Романович в роли «французского» мима проявила недюжинный талант. Ей была уготована сложная роль «сурдопереводчика» всех наших действий, с которой она блестяще справилась. Молчаливые интермедии нашего мима помогли нам вспомнить, что разговаривать друг с другом можно не только словами, но и просто взглядом, улыбкой...

Без музыки театр не театр, а без аккордеона нельзя представить себе Фоа-аию. Для многих это слово ассоциируется с инструментом «разливистого» звучания, наполненного своеобразным французским шармом. «Разлив» получается благодаря неточной настройке — Эстьдажеповерьье, что регистр «французский разлив» появился благодаря переливам французской речи.

— *Какие же съедобные цветы из собственного сада вы использовали?*

Съедобных цветов вообще-то очень много. Кастинг среди них был тщательным. Победили всем хорошо известные и доступные, а именно...

НАСТУРЦИЯ

Забавно то, что в большинстве европейских стран этот цветок используется прежде всего как овощное растение, а не декоративное! Его молодые листья имеют приятный, несколько резкий горчичный вкус. Цветы можно употреблять целиком для украшения салатов, творожных и сырных несладких запеканок и каш, омлетов, открытых бутербродов, в холодных закусках.

ЛИЛЕЙНИК

В Китае его давно употребляют в пищу, причём используют всё: сочную зелень, корни и цветы. Молодые листья имеют сладковатый вкус и отлично сочетаются с другой зеленью. Поэтому их добавляют в овощные салаты. Мясистые корни лилейника едят сырыми, варёными или тушёными. Главный же деликатес — цветки. Зелёные бутоны засаливают так же, как огурцы, на которые они очень похожи по вкусу.

КАЛЕНДУЛА

Ноготки, или календулу, многие выращивают в своём саду. Благодаря слабому перечному вкусу, длительному периоду цветения, интенсивной окраске эти цветы очень популярны и в кулинарии. Употребляется календула в мясных и рыбных супах, блюдах из макаронных изделий и риса, как наполнитель для сливочного масла, в салатах. Но лакомиться лучше всего свежей календулой, в летних салатах.

РОЗЫ

Чем ароматнее роза, тем она вкуснее. Только срывайте цветок сразу после того, как он раскрылся. И обязательно удалите белые «пяточки» в основании лепестков! Миниатюрными цветами и бутонами розы можно украшать моро-

женое и десерты, крупными лепестками — посыпать салаты. Засохшие лепестки и бутоны роз подходят для украшения тортов и десертов. Их можно замораживать в кубиках льда и употреблять для пуншей или сладких коктейлей (особенно с шампанским).

— *Где взять рецепты блюд из съедобных цветов?*

Из книги Кэти Браун «Цветы в кулинарии» 2002 г. издания, которая нашлась в домашней библиотеке супругов Нос. На страницах можно узнать, какие цветы и растения можно использовать в пищу, с какими продуктами питания они сочетаются и как сделать так, чтобы они стали украшением не только вашего сада, но и вашего стола. Там и иллюстрации чудесные — очень нам в оформлении помогли!

— *Хотим-хотим-хотим попробовать!*

Пожалуйста. Нам не жалко. Делимся рецептами.

ОМЛЕТ С НАСТУРЦИЯМИ «ТРИ В ОДНОМ»

Ингредиенты: 50 г молодых стручков фасоли, 2 яйца, 30 мл молока, 2 соплодия настурции с семенами, 2 молодых листа настурции, 4 цветка настурции — только лепестки, соль, перец, 1 чайная ложка сливочного масла, сыр.

Тонко нарежьте плоды стручковой фасоли. Засыпьте в кастрюльку с кипящей водой и варить 4 минуты. Затем хорошо обсушите.

Взбейте яйца с молоком.

Раздавите вилкой семена настурции. Добавьте семена, листья и лепестки к молочно-яичной смеси. Приправьте солью и перцем.

Растопите сливочное масло на сковородке на малом огне.

Вылейте молочно-яичную смесь с настурцией на сковородку, добавьте фасоль и готовьте на малом огне, пока омлет не будет готов. Посыпьте сверху сыром и немедленно подавайте к столу.

Комментарии: съели с удовольствием. Сначала показался резковатым, но потом распробовали, одобрили. А может, перестарались, много настурции положили. Но в любом случае это импо-

зантный, быстрый и лёгкий способ подать к столу цветы настурции.

КУРИЦА С КРАСОДНЕВОМ ПО-КИТАЙСКИ «БУКЕТ НА ОБЕД»

Ингредиенты: 450 г куриной грудки, 1 растёртый зубок чеснока, 2 ломтика имбирного корня, мелко порезанного, 3 ст. ложки растительного масла, 4 пучка молодого зелёного лука, нарезанного вдоль, листья 20 бутонов красоднева, разрезанных на половинки вдоль, 3 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки хереса, лепестки 4 цветков красоднева, 2 ч. ложки кукурузного крахмала, лапша для гарнира.

Нарежьте курицу мелкими кусочками и поместите её в чашу с чесноком и корнем имбиря. Полейте 1 ст. ложкой масла и оставьте на 30 минут.

Нагрейте остаток масла в глубокой сковороде. Добавьте зелёный лук и бутоны красоднева и обжаривайте, перемешивая, в течение 30 минут.

Добавьте кусочки курицы с чесноком и имбирём.

Добавьте соевый соус, херес и лепестки красоднева и готовьте в течение 2 минут.

Разведите кукурузный крахмал в 1 ст. ложке воды и размешайте смесь на сковороде. Готовьте в течение 1 минуты, помешивая, пока масса не загустеет.

Украсьте свежими лепестками красоднева и подавайте с лапшой.

Комментарий: конечно, обогреть с любимого лилейника двадцать бутонов для любого цветочного — подвиг! Валентине Иосифовне — большая благодарность от нас, «флоровцев».

Все отметили, что аромат красоднева в сочетании с лёгким оттенком имбиря придаёт особую изысканность этому блюду.

ЛЕТНИЙ САЛАТ «ВЕЛИКОЛЕПНАЯ КАЛЕНДУЛА»

Ингредиенты: 4 диетических яйца, 5 мл (1 ч. ложка) порошка карри, 5 ст. ложек майонеза, 4 ст. ложки лёгких сливок, 1 ст. ложка нарубленной петрушки, листья салата (светло-зелёные и тёмно-красные), 1 соцветие ноготков (только лепестки).

Сварите яйца, опустив их в кастрюлю с кипящей водой на 4 минуты. Переложите их затем в холодную воду и дайте охладиться. Разрежьте на 4 части.

Смешайте в чашке порошок карри, майонез, сливки.

Поместите нарубленную петрушку и смешанные листья салата в отдельные чашки, положите туда же яйца и затем полейте сверху соусом из карри и сливок. Обильно посыпьте лепестками ноготков.

Комментарий: между прочим, очень вкусно. Стали делать такой салат для домашних, он неожиданно им понравился. Соус имеет умеренный аромат карри, а салатик выглядит очаровательно, если полить соусом варёные яйца и присыпать всё золотистыми лепестками.

ПУНШ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗЫ С САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ «НЕИСТОВЫЙ ВОСТОРГ»

Ингредиенты: 1 бутылка вина, 75 г нарезанной земляники, пригоршня ароматных лепестков розы с удалёнными белыми «пятючками», 1 бутылка газированной минеральной воды.

Перелейте бутылку охлаждённого розового вина в стеклянную чашу для пунша. Добавьте нарезанную ломтиками землянику.

Посыпьте сверху ароматными лепестками розы.

Перед тем как подавать, добавьте бутылку газированной минеральной воды.

Комментарий: ничего не скажешь, красиво. Поданный в стеклянной прозрачной ёмкости, окрашенный в яркий тёмно-розовый цвет, пунш стал запоминающимся украшением нашей встречи. Можно вместо земляники использовать малину.

Все цветы, представленные в нашем Театре вкуса конечно же всем хорошо известны. Но среди них были и те, о которых многие и не слышали.

• Растение, которое продвинутые цветоводы хорошо знают, выращивают в своих садах, но ещё не едят: Madame хуэнтуйния сердцевидная! Но мы это не едим, а на её родине, в Юго-Восточной Азии, листья

с привкусом кориандра широко применяют в качестве гарнира для рыбных блюд.

- Новое открытие сезона! У всех «флоровцев» в скором времени в садах будет Monsieur питтосайтес, или белокопытник! В Японии белокопытник употребляют в пищу. Молодые соцветия собирают весной и жарят на масле или отваривают, а листья в варёном или консервированном виде используют при приготовлении суши. В России в меню японских ресторанов также можно встретить это растение — в описании блюд оно фигурирует под названиями «фуки» и «болотный ревень». Очень красивый многолетний вид. Может использоваться в декоративном садоводстве как почвопокровное растение, способное быстро занимать свободные площади и подавлять сорняки.

НЕБОЛЬШОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Итак, употребление цветов в пищу может быть очень приятным, но и немного... смертельным! Следуйте нашим советам и наслаждайтесь необычным вкусом в полной безопасности.

- Ешьте только съедобные цветы. Если вы сомневаетесь, обратитесь к справочнику.
- Ешьте цветы, выращенные вами или в известных вам условиях. Цветы из питомников могут быть обработаны пестицидами или другими химикатами.
- Не ешьте цветы, выросшие вблизи дорог или в публичных парках.
- Ешьте только лепестки, удаляйте пестики и тычинки.
- Если вы аллергик, вводите съедобные цветы в рацион постепенно.

— А можно ли хоть одним глазком взглянуть на ваш праздник вкуса?

Пожалуйста. Смотрите наш ролик. Вот ссылка на YouTube: <http://youtu.be/-fFjFsnDbqA>.

Чудесных вам цветов! Au revoir!

Фотографии к статье
представлены автором