



Университет по хранителни технологии - Пловдив

Катедра „ Туризм и кулинарен мениджмънт“, Стопански факултет

**ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА –
ФАКТОР ЗА ПРОДУКТОВО
ПОЗИЦИОНИРАНЕ В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО**

Глория Сакалийска

Пловдив, 2021

ВЪВЕДЕНИЕ



Търсенето на нови и непознати продукти, създаването на различни цветови концепции, текстури, аромати, вкусове и други може да бъде постигнато чрез използването на цветовете на растения.

Ядивните цветове на различни растителни видове са обект на множество изследвания в областта на традиционната медицина, парфюмерията, козметиката и производството на храни, като източник на биологично активни вещества.



Днес ядливите цветя придобиват все по-голяма популярност сред кулинарната култура, както от страна на специалисти, така и на ценители на качествена и здравословна храна.

Цветята най-често се консумират пресни, но могат да бъдат също изсушени, замразени в кубчета лед, консервирани в захарни разтвори (сиропи) или алкохолни дестилати.

ЯДЛИВИ ЦВЕТА И ТЯХНОТО МЯСТО В МЕНЮТО НА ЧОВЕКА

Приложението на цветовете на тиквата, която се панира, пържи с различни месни, млечни или зеленчукови пълнежи.

Теменужките, които се добавят към салати могат да бъдат замразени в кубче лед за по-интересен коктейл.

Лавандулата се използва и в десерти, задушената латинка, ще придаде на ястията лек пикантен вкус.

За салати могат да се използват още гладиола, детелина, някои видове лилия, ружа и други.



БИОЛОГИЧНО АКТИВЕН ПРОФИЛ НА ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА



Медицински растения – диви и/или култивирани растения, които на базата на писмени източници и/или традиционната им употреба могат да бъдат използвани директно или индиректно за хранителни цели.

Ароматни растения – растения, които имат миризма (аромат). Най-често това се свързва с наличието на етерични масла.

ОСНОВНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА

Невен – Подходящ е за приготвянето на рибни супи, ястия с макарони и ориз, а също така и салати.

Мушкато – листата и тичинките му са чудесно за поръсването на десерт. В някои страни замразяват листата му в кубчета лед и ги добавят в коктейли и други напитки.

Лавандула – може да се използва в шоколадови десерти, торти и сладкиши, подходяща е и при направата на винен сос, печени меса и рагу.

Маргаритка – с листата ѝ можете да поръсите салата или свежи сандвичи. Подходяща като добавка на ястия с макарони и ориз.

Латинка – тя има леко лютив вкус. Подходяща е за поръсване на салати.



ОСНОВНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА

Роза – с листата и пъпките могат да се украсяват сладоледи, торти и всякакъв вид сладкиши.

Теменужка – младите листа се използват при направата на салати, поради добрите им вкусови качества.

Лилия – листата ѝ са много подходящи за украса на салати и торти, а освен това могат и да бъдат захаросани.

Пореч (лечебна краставица) – Подходящ е за направата на пуншове, студени супи, торти и други. Младите листа могат да се добавят към месо, след като вече е сготвено.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЯДЛИВИ ЦВЕТА В СВЕЖО СЪСТОЯНИЕ



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЯДЛИВИ ЦВЕТА В ИЗСУШЕНО СЪСТОЯНИЕ



ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ЯДЛИВИ ЦВЕТА



ПОТРЕБИТЕЛСКИ ПРОФИЛ НА ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА



ЯДЛИВИТЕ ЦВЕТА СА СРЕДСТВО ЗА ЕМОЦИОНАЛНО ПРЕЖИВЯВАНЕ





БЛАГОДАРЯ ЗА ВНИМАНИЕТО!