

Jedlé květy na náš stůl

Jana Rysová

Abstrakt

Jedlé květy jsou tradiční, ale znovu objevenou možností zpestření našeho jídelníčku. Přinášejí nejen estetický a chuťový zážitek z jídla, ale také mnoho minoritních látek se zdravotními benefity. Produkci jedlých květů se zabývá specifické odvětví, kde se v dalších letech odhaduje ekonomický rozvoj. Komerční květy jsou využívány především v restauracích, ale mnoho druhů je možné pěstovat svépomocí nebo sbírat v přírodě. Jedlé květy jsou použitelné v čerstvém, sušeném nebo mraženém stavu do široké palety jídel. Slouží jako dekorace, k ochucení pokrmů i jako zdroj přírodních barviv. V rámci reformulací jedlé květy a kvetoucí nať pomáhají snižovat obsah soli nebo cukru v recepturách.

Klíčová slova: jedlé květy; složení; reformulace

Výživa a potraviny (Zpravodaj pro školní a dietní stravování – 4/2022), 77 (4), 2022, 2-5.

<https://www.vyzivaspol.cz/vyziva-a-potraviny-4-2022/>