

ЦВЕТЫ И СЕМЕНА

Маринованные бутоны одуванчика

Бутоны одуванчика в уксусном маринаде с кориандром и семенами горчицы. Подавайте их вместо каперсов. По рецепту Терезы Баумгертнер из книги *Frühlingserwachen*.

Автор рецепта: Theresa Baumgärtner · ORF · *Frühlingserwachen*



ВРЕМЯ

Кратковременная варка + охлаждение

КОЛИЧЕСТВО

На 1 горсть бутонов

Способ приготовления: Маринование в уксусе

Сезон и выбор продуктов: Закрытые бутоны одуванчика лекарственного

Хранение: Храните в холодильнике, в чистой закрытой банке.

Ингредиенты

- ☐ 1 горсть нераскрывшихся бутонов одуванчика лекарственного
- ☐ 100 мл воды
- ☐ 100 мл белого бальзамического уксуса
- ☐ 1 ч. л. морской соли
- ☐ Немного свежемолотого чёрного перца
- ☐ 1 ч. л. семян кориандра
- ☐ 1 ч. л. семян горчицы
- ☐ 1 лавровый лист

Приготовление

1. Вымойте бутоны

Ополосните бутоны и дайте воде стечь.

2. Вскипятите маринад

В небольшой кастрюле вскипятите воду с уксусом и пряностями. Добавьте бутоны и варите 10-20 секунд.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Маринованные бутоны одуванчика / продолжение

3. Разложите по банкам

Сразу выньте бутоны из кастрюли и переложите в небольшие банки с закручивающимися крышками. Залейте горячим маринадом и закройте.

4. Охладите

Дайте банкам остыть и уберите в холодильник.

Примечания Ферментарни

Собирайте только точно определённые одуванчики в местах без обработки химикатами и загрязнений.

Это уксусный маринад, а не квашеные овощи.

Как подавать

Подавайте на хрустящем хлебце со сливочным маслом или добавляйте в салат.

Под микроскопом

В одном бутоне - множество цветков

То, что выглядит одним цветком одуванчика, на самом деле соцветие-корзинка из множества мелких цветков. «Бутоны» в этом рецепте - такие корзинки, пока они плотно закрыты. Раскрывшееся соцветие уже отличается от компактных зелёных бутонов, которые выбирают для маринада.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ