

ЦВЕТЫ И СЕМЕНА

# Маринованные лепестки магнолии

Нежные лепестки магнолии в сладком маринаде на рисовом уксусе. По рецепту с сайта Джейми Оливера.

Автор рецепта: JamieOliver.com



ВРЕМЯ

10 минут + 24 часа маринования

КОЛИЧЕСТВО

1 банка объемом 500 мл

**Способ приготовления:** Быстрое маринование в уксусе

**Сезон и выбор продуктов:** Весна; цветки съедобного вида магнолии, который вы точно определили

**Хранение:** Храните в холодильнике до 2 недель.

## Ингредиенты

- 100 г лепестков съедобной магнолии (примерно 6 цветков)
- 350 мл рисового уксуса
- 50 г мелкого нерафинированного сахара (golden caster sugar)
- Щепотка морской соли

## Приготовление

### 1. Подготовьте лепестки

Вымойте лепестки и стряхните воду. Положите в стерилизованную банку объемом 500 мл.

### 2. Приготовьте маринад

Соедините рисовый уксус, сахар и щепотку морской соли в небольшой кастрюле.

Нагревайте на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится. Снимите с огня и дайте немного остыть в течение 5 минут.

### 3. Залейте лепестки

Влейте маринад в банку с лепестками, закрутите крышку и уберите в холодильник на 24 часа. Храните в холодильнике до 2 недель.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Источники и история на сайте Fermentarnia  
fermentarnia.com



*Маринованные лепестки магнолии / продолжение*

## Примечания

Используйте только лепестки точно определённого съедобного вида магнолии, выращенной для употребления в пищу.

Совет из источника: прокипятите банку, крышку и принадлежности для наполнения в течение 15 минут. До закрытия банки используйте только стерилизованные принадлежности.

## Как подавать

Подавайте к суши вместо маринованного имбиря, добавляйте в суп с лапшой или порвите на кусочки и смешайте с зелёным салатом.

## Под микроскопом

### Цвет лепестков и кислотность

Окрашенные лепестки магнолии могут содержать антоцианы - пигменты, цвет которых зависит от кислотности. Поэтому рисовый уксус способен изменить оттенок лепестков и заливки. Белые лепестки не обязательно дадут такой же эффект: результат зависит от вида, сорта и исходной окраски цветка.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

*Natalia Horbach*

Источники и история на сайте Fermentarnia  
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ