

КВІТИ Й НАСІННЯ

Мариновані пелюстки магнолії

Пелюстки магнолії в кисло-солодкому маринаді з рисового оцту. Рецепт із сайту Джеймі Олівера.

Автор рецепта: JamieOliver.com



ЧАС

10 хвилин + 24 години маринування

КІЛЬКІСТЬ

1 банка місткістю 500 мл

Спосіб приготування: Швидке маринування в оцті

Сезон та інгредієнти: Весна; пелюстки правильно визначеного їстівного виду магнолії

Зберігання: Зберігайте в холодильнику до 2 тижнів.

Інгредієнти

- 100 г пелюсток їстівної магнолії (приблизно 6 квіток)
- 350 мл рисового оцту
- 50 г дрібного нерафінованого цукру (golden caster sugar)
- Дрібка морської солі

Приготування

1. Підготуйте пелюстки

Вимийте пелюстки й струсіть зайву воду. Складіть у стерилізовану банку місткістю 500 мл.

2. Приготуйте маринад

У невеликій каструлі нагрівайте рисовий оцет із цукром і дрібкою морської солі на середньому вогні. Помішуйте, доки цукор не розчиниться. Залиште на 5 хвилин, щоб маринад трохи охолов.

3. Замаринуйте пелюстки

Залийте пелюстки маринадом, закрутіть кришку й поставте в холодильник на 24 години. Зберігайте в холодильнику до 2 тижнів.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Мариновані пелюстки магнолії / продовження

Поради

Використовуйте лише пелюстки точно визначеного їстівного виду магнолії, вирощеної для споживання.

Порада з джерела: прокип'ятіть банку, кришку та приладдя для наповнення 15 хвилин. До закривання банки користуйтеся лише стерилізованим приладдям.

Як подавати

Подавайте замість маринованого імбиру до суші, додавайте до супу з локшиною або порвіть пелюстки й додайте до зеленого салату.

Під мікроскопом

Колір пелюсток і кислотність

Забарвлені пелюстки магнолії можуть містити антоціани - пігменти, колір яких залежить від кислотності. Тому рисовий оцет здатний змінити відтінок пелюсток і заливки. Білі пелюстки не обов'язково дадуть такий самий ефект: результат залежить від виду, сорту й початкового забарвлення квітки.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ