

2.6 Použití jedlých květů

V gastronomii mají květy široké uplatnění. Z jedlých květů se připravují aromatická másla, ledové kostky, saláty, zdobí se jimi různé druhy pokrmů, nápojů a mohou se také zapékat do různých druhů slaných nebo sladkých těst (Kopec a Balík 2008).

V jarním a letním období se používají hlavně květy čerstvé. Mimo hlavní sezónu se nahrazují květy sušenými, mraženými, kandovanými nebo glazovanými. Jedlé květy se v gastronomii používají především k dekoraci pokrmů a souvisí tedy s tzv. food stylingem a food designem. K dekoraci pokrmů se používají téměř všechny jedlé květy v čerstvém stavu, kandované, glazované u nápojů i zamražené do ledových kostek. Hlavním úkolem je pokrmy zpestřit a zatraktivnit. Používají se na dekoraci masitých pokrmů, těstovinových jídel, dezertů, dortů, zmrzlinových pohárů. Může jimi být i částečně nahrazena zeleninová obloha hlavních jídel nebo obložených mís. Stále častěji se také přidávají do sušenkového či jiného těsta a různých náplní, kterým dodají tak nevšední vzhled i chuť (Morseová 1995).

Předkrmy

Předkrmy mají povzbudit chuť k jídlu a vhodně doplnit ostatní pokrmy. Mají být chuťově i vzhledově atraktivní. Účelem předkrmu není nasycení, a proto se podává v menším množství. Jedlé květy jsou velmi vhodnou surovinou pro tyto druhy pokrmů.

Předkrmy rozdělujeme na **studené** (podávají se před nebo místo polévky) a na **teplé** (podávané po polévce nebo místo ní).

Studené předkrmy

Jsou výrazné až pikantní chuti a podávají se vychlazené. Studené předkrmy rozdělujeme na jednoduché a složité (speciální). Studené předkrmy podáváme ve formě salátů, koktejlů, pěn, galatýn, výrobků v aspiku atd. Ke zdobení se používají suroviny různých barev. Všechny suroviny musí být jedlé. V této široké skupině pokrmů se jedlé květy uplatní nejlépe, v podobě dekorace (obložené chleby, kanapky, košíčky) nebo jako součást salátů (vaječný, těstovinový, rybí aj.). Výběr se řídí pouze chutí – do slaných a kyselých předkrmů používáme květy a květenství ostré chuti, například tymián (*Thymus*), česnek, pažitka (*Allium*), a do sladkých předkrmů druhy se sladkou chutí způsobené přítomností vyššího množství nektaru – plamenka (*Phlox*), lípa (*Tilia*), hluchavka (*Lamium*), růže (*Rosa*).

Teplé předkrmy

Upravují se z méně obvyklých nebo vzácných surovin. Mají být lehce stravitelné (proto se nepřipravují smažením), upraveny chutně a vkusně a podávají se v malém množství. Příkladem mohou být vaječné omelety s květy šalvěje (*Salvia*), tymiánu (*Thymus*) nebo levandule (*Lavandula*).

Polévky

Polévky mají z hlediska racionální výživy podporovat především trávicí proces, tzn. navodit chuť k další konzumaci. Jsou to tekuté pokrmy, podávají se nejčastěji k obědu, ale mohou tvořit samostatné jídlo (přesnídávku, večeři). Mají být odlišné od ostatních druhů