ÚJ DIVATTÁ VÁLHAT?

Ma sokan megtehetik, hogy világot járnak és vele újfajta tapasztalatokra tehetnek szert. Húsz-harminc éve még meglepetésnek számított a konyhai művészetben, ha akár étteremben, de gyakrabban rendezvényeken, konferenciákon a tányérokra fűszerként vagy éppen díszként virágok is kerültek. E növényféleségek igazán a sokféleséget mutatják, így ki-ki ízlése vagy esztétikai igénye szerint válogathat a kínálatban, természetesen úgy, hogy azokat meg is kóstolja. A sorok írója azért nem gondolja, hogy ez általánossá válik, de mint új jelenségre érdemes felfigyelni. Írásunk kedvcsinálónak, vagy éppen ízlésformálónak is tekinthető. Elég azokra a régi anekdota-jellegű esetekre gondolni, ahogy akár ó-vagy újvilági növényfajokat kipróbálni kezdtek (ld. burgonya, paprika, paradicsom, édesburgonya stb.) és látjuk, életünk s táplálkozásunk természetes részévé váltak.

Azzal az óvatos figyelmeztetéssel fogok a friss és nyers, feldolgozott és egyéb virágokra utalni, amelyek az újszerűséggel egyetemben a sajátos kívánalmakra is figyelmeztetnek; ugyanis az alapanyag sokkal többféle szempont alapján válhat fogyaszthatóvá, mint egy valamiféle biológiai termés, vagy növényi zöld rész, ami akár levél, szár, vagy gyökér. Néhány figyelmeztető megjegyzés a következő: 1./ Csak akkor fogyasszuk el a virágot, ha ismerjük a fajt, egyedet, vagyis biztosan ehető. 2./ Veszélyforrás lehet maga a vegyszerezés ténye, vagy keveredése hasonló vagy zavaró fajokkal, pláne ha arra a piacon nem is mindig figyelmeztetik a vásárlót. 3./ Ezért tetszés, vagy kíváncsiság alapján veszélyes lehet virágárustól, bármiféle zöldségestől, vagy éppen tisztázatlan higiénés állapotú területről származó virágokat fogyasztani. 4./ Nem hagyható figyelmen kívül, hogy a fogyasztásra szánt növényrész virág, melynek bibéje, sziromlevelei, pollene, nektárja és más virágrészek sajátos kémiai összetevők miatt okozhatnak: allergén hatásokat, amely jelentkezik a nyersen fogyasztásban vagy másféle készítményekben (tea, lekvár stb.).

A kíváncsiságot, s a megkóstolást, de a virágok újszerű fogyasztásától senkit sem akarunk elriasztani, hiszen akkor miért készült a gondolatébresztő írás? A vidéki emberek gyerekkorából aligha hiányozhatnak olyan élmények, mint a fehér akácvirágok, bizonyos mályvák, a búzavirág és egyebek megkóstolása, illetve fogyasztása, bizonyos népességi körökben az édességet is pótolhatta. A fogyaszthatóság sokféle, mint maguk a fajok körei: nyersen, párolva és főzve, önállóan vagy vegyesen - több faj együtt, akár sósva vagy savanyítva; szárítva, esetleg sütve és kandírozva szinte fel sem sorolható a sokféle használatuk. Számos helyen a világban, főleg Franciaországban, Nyugat-és Dél-Európában, az Egyesült Államokban, Japánban és egyéb helyeken máris a táplálkozási kultúra részévé vált.

A tapasztalatok a fogyasztott virágok esetében akár személyes, akár szakirodalomból származik, figyelemkeltő kísérletezés alapja. Nyilvánvalóan olyan példákat hozunk elsősorban, amelyek nálunk jól ismertek és termeszthetők is. A **búzavirág** édes-fűszeres szegfűszegszerű az íze és szép is. Ki ne ismerné az **á**[**rvácskát**](https://www.thompson-morgan.com/flowers-plants-shrubs/popular-plants/pansy-plants), de azt talán nem tudja róla, hogy friss ízű, zöldsalátába vagy köretként kiváló, sőt lehetséges rokkulával is keverhető.

A **dália** az egyik leggazdagabb virágunk. Ma még kevesen gondolják a megkóstolását, pedig a fajainak ízkínálata nagyon széles a vízi gesztenyétől (sulyom) és a fűszeres almától a sárgarépáig terjed. Mindenkinek ajánljuk, persze ha megfelelnek a fogyaszthatósági kritériumoknak. A **hibiszkusz** (bodobács-mentesen!) kiváló kiegészítője gyümölcssalátáknak vagy citrusos ízű teáknak. Valószínű az olvasónak a **lonc** is, a nektárt frissen kóstolgathatja, vagy készíthet belőle szirupot, pudingot vagy teát a szirmokból.

Sajátos a **magnólia** felhasználása, a zsenge, fiatal virágok pácolhatók, vagy frissen salátákhoz használják, jól illik sonkaszeletekhez, vagy szalámihoz, kolbászhoz. A **vízitorma** íze sajátosan borsos, ezért kedvelt salátakiegészítő. Még ma sem lehet csodálkozás nélkül fogadni, hogy a **rózsa** számtalan faja finom illatuknak köszönhetően italokban, ivólevekben, gyümölcsételekben, lekvárokban és zselékben használják. Talán első ilyen tapasztalatokat, gyakran csodálkozást Bulgáriában, vagy Törökországban szerezhettünk. Az **illatos muskátli** (igaz nem a virágjának köszönhetően) valóban kellemes illatú, de hogy az újfajta ételféleségek komponense lehet, biztosan meglepő, ugyanis az íze a citrusostól a szerecsendiós árnyalatig terjednek; mindez az ízlésünktől és találékonyságunktól függ, hogy melyik válik dominánssá. A **gardénia** túl tesz rajta, mivel rendkívül illatos, ezért remek pácoláshoz, tartósításhoz és sütéshez.

Nehezen is felejthető a neve alapján, hisz’ nem más, mint a **nefelejcs**, mely csipegetésre egymagában vagy köretként ismert. Enyhén dióízű, főleg salátákba vagy sült burgonya szeletekbe teszik a **napraforg**ó szirmokat, egyúttal díszítenek vele. Az **alcea** kedvelt virágunk, de hogy fogyasztani lehessen, a középső porzókat, virágporuk miatt étkezés előtt eltávolítják. A **bazsalikom** krémsajtokkal vagy joghurttal keverve szendvicsekre, kenyérre kenhető, de mártogatósként is kedvelik. Frissen, köretként vagy szárítva használják a **kaméliá**t, főleg az ázsiai konyhában. Igazi ízfokozó a **fukszi**a, ha eltávolítják az összes zöld és barna darabkát, valamint a porzót. Citrommal, annak levével és héjával együtt kiválóan ízesíthet a **frézia**. A **k**[**ardvirág**](https://www.thompson-morgan.com/p/gladiolus-midnight-mix/wkb9398TM) viszonylag enyhe ízű, hasonló a fejessalátához, ezért is édes és sós ételekhez egyaránt fogyasztják. A **bazsarózsa** szirmai kellemes ízűek frissen, különféle salátákban, gyakran enyhén főzik és édesítik. A **lángvirág** (flox) olyan, mint a szegfűszeg kóstoláskor, különféle cukrokban, olajokban és ecetekben egyaránt használják.

Az **angelika** fajtától függően a virágok világos levendula-kéktől a mély rózsaszínig terjednek, édesgyökérre emlékeztető ízűek. Mind az **ánizs** virágok, mind a levelek finom ánizsos vagy édesgyökér ízűek. Többféle színben fordul elő a **bazsalikom**, a virágok (fehér, rózsaszín, levendula), mégis hasonló ízűek, de a levelei enyhébb karakterűek. A **méhbalzsam** piros virágok menta ízűek, de mert édesek is, süteményekhez kiváló, limonádéba ugyancsak beleteszik. A **körömvirág** szirmai enyhén csípősek,  fűszeresek; a sáfrányt helyettesíti, mert szépen fest, levesekhez, rizses ételeknek használják. A friss szirmok dekoratívak salátákon, gyümölcs-salátákon, még süteményeken is. A **szegfű**szirmok édesek, illatosak, fűszeres ízűek, alsó részen a fehér rész keserű. Fajgazdag nemzetség, csak bizonyos fajok felelnek meg az étkezési céloknak. salátákhoz, sőt édességekhez, desszertekhez is használják. A kínai szegfű fogyasztása általános. A sárga **kapor**virágok ugyanolyan ízt képviselnek, mint a növények levele és szára. A túróval együtt növeli a sütemények finomságát. Nyáron uborka, saláta és káposzta savanyításához is kedvelik. [Cukorbetegekek ajánlják a kapor fogyasztását](http://sokszinuvidek.24.hu/eletmod/2015/11/08/kapor-a-termeszetes-inzulin/)! A sárga **édeskömény** virágainak íze hasonlít az édesgyökér ízéhez, és szintén gyógynövény. Édes, fűszeres ízét sokfelé kedvelik, hazai rendezvényeken, vásárokban népszerűsítik, egyaránt illik a sós és édes ételekhez. A **levendula**virág íze kesernyés, édes és sós ételekhez is kiváló. Kekszet, lekvárt, ivólevet ízesíthetünk vele. Provence-ban nem hiányozhat a különféle fűszerkeverékből, nálunk is egyre népszerűbb. A **citromfű** fehér színű virágai citromos ízűek, teákhoz, desszertekhez használjuk. De levelei is kiválóan alkalmas szörpnek, limonádénak, esetleg sütemények díszítésére. Az egyik legkedveltebb ehető virág a sarkantyúka, ragyogóan színezettek, édes, fűszeres ízűek, jól illik salátákhoz, körethez; a növény minden része ehető. Nagyon kedvelt faj, jellegzetes íze ma már szinte kihagyhatatlan a fűszerkeverékekből is. A **szurokfű** virágai és levelei hasonló ízt képviselnek, a[ntibakteriális](http://sokszinuvidek.24.hu/kertunk-portank/2016/01/11/gyogyfu-melynek-bakteriumolo-hatasa-a-penicillinevel-vetekszik/) hatásai miatt is keresett. A **torma**virágok borsos ízűek, nem annyira csípősek, mint a megvastagodott gyökértörzs. Fűszerezésre inkább a leveleit használják, főleg húsokhoz. Íze intenzív, fanyar; a **zsálya**virágokat inkább salátába keverik. Az egyik kedvelt italféleség az illatos **bodza**virágból készített szörp. Már sok háztartásban nem riadnak vissza a palacsintába belesütött bodzavirágzattól sem. Érdemes kipróbálni a sűrű palacsintatésztát ízesíteni vele, amit porcukorral, vagy lekvárral fogyasztható. A **citrom, a narancs és a mandarin** virágaival az ünnepi tálakat szeretik díszíteni. A fehér virágok nagyon tetszetősek, édesek és erős illatúak, a díszként használt virágok növelik az ételféleségeket. A kandírozott **ibolya**, sőt az ibolyafagylalt a magyar királyné, Sissi egyik kedvenc édessége volt. Különleges finomság az ibolyazselé, amit a lekvárokhoz hasonló módon készíthető el, mint ahogy az árvácska is fogyasztható. A **nebáncsvirág** ugyan jellegtelen ízű, viszont sorban díszítésre kedvelt. Mivel a virágszínben nagyon sokféle (lila, rózsaszín, fehér, piros) a díszítésben könnyű alkalmazni a legkülönfélébb ételekhez. Az **orgona**virág illata igen kedvelt, mint volt szinte egyetlen kölniféleség. Talán nem eléggé tudott, hogy halványlila virágaiból finom szörpöt készíthetünk, cukrot ízesíthetünk vele és gyümölcssalátákon is jól mutat.

FAJTAJEGYZÉK

1búzavirág

2árvácska

3dália

4bazalikom

5lonc

6magnólia

7vízitorma

8 illatos muskátli

9gardénia

10nefelecs

11napaforgó

12alcea

13kamélia

14 fukszia

15frézia

16kardvirág

17bazsarózsa

18lángvirág

19angelika

20ánizs

21méhbalzsam

22körömvirág

23szegfű

24kapor

25édeskömény

26levendula

27citromfű

28szurokfű

29kapor

30zsálya

31cirom-narancs

32mandarin

33ibolya

34nebáncsvirág

35orgona

\*\*\*