

Ätliga blommor (Enl. Allt om Trädgård)

SÖTA OCH MILDA:

Anisisop – svag anissmak, te, toppa och dekorera efterrätter, sallad
Basilika – mild kryddsmak olika sorter har olika smak
Blomsterböna – mycket smakfulla, garnering i soppor och sallader
Blåklocka – dekoration efterrätter, sallad
Blåklint – smakar inte mycket men är dekorativ, till te
Citronverbena – svag citrussmak, te, toppa och dekorera efterrätter
Förgätmigej – te, dekoration efterrätter, drycker
Gurkört – endast kronbladen, dekoration efterrätter, isbitar
Isop – te, is, dekoration, socker
Kamomill – te, smaksättare till sallad
Kaprifol – i botten av blomman är söt nektar, dekoration, sallad
Knöl- och sommarbegonia – ger lite syrlighet åt sallader
Kungsljus – kronbladen, te
Lind – te, mycket behaglig söt smak och doft
Luktärt – kanderas, till te, dekoration, bakverk, is, sirap
Mynta – olika sorter har olika smak, te, dekoration, is
Nejlika – söt smak på blombladen, dekoration
Oregano – mild kryddsmak
Pensé och viol – dekoration efterrätter, kanderad, socker, sallader, is.
Rosmarin – mild krydda
Rödklöver – te, i sallad, dekorera mat och efterrätter
Solros – unga blomknoppar ångas som kronärtskocka, blomblad strösslas råa som dekoration lite svagt bittra
Stockros – kanderad, smaksättare i sirap
Temynta – te, smakförhöjare i ris- och pastarätter
Timjan – mild krydda, olika sorter har olika smak
Tulpan – kronbladen smakar grönsallat
Tusensköna – knoppar och blomblad toppa sallad, soppor, smörgåspålägg
Zucchini och squash – friteras, steka, panera eller fylla (det är hanblommorna man skördar, ta bort pistill innan).

BLOMMIGA:

Daglilja – mild, som dekoration, fylld, friterad
Dill – kronan som mild smaksättare
Doftpelargon – smaken varierar med doften, dekoration efterrätter och bakverk, socker
Fläder – saft, friterade klasar med smet
Fänkål – mild anissmak
Körsbär – dekoration efterrätter och bakverk, socker
Lavendel – i och på bakverk (skorpor kan rekommenderas)
Ros – ju mer doft desto mer smak, kronbladen, saft, kanderad, dekoration, rosenvatten, sorbet, gelé
Syren – saft, dekoration sötsaker, kanderad, socker
Äpple – dekoration efterrätter och bakverk, socker

PEPPRIGA:

Blomsterkrasse – lite rädissmak, i sallad, fyllda, knoppar till inläggning

Broccoli – milda och lite peppriga, fina förvållda och friterade

Gräslök och **ramslök** – mildare löksmak, toppa sallad, gratänger (efter ugnen), smaksätt smör, olja, färskost

Raps – som smaksättare i sallad, omelett, paj

Ruccola – som smaksättare i sallad, omelett, paj

Rädisa – som smaksättare i sallad, omelett, paj

Senap – som smaksättare i sallad, omelett, paj

BITTRA:

Tagetes – i sallad, vinägerkrydda, kan smaka aningen bittert

Cikoria – te, kan användas som smaksättare

Fuchsia – milt bitter ger lite syrlighet, dekoration efterrätter och sallad

Lejongap – milda till bittra, men fina att dekorera med

Maskros – krydda med blombladen i stuvningar, bröddeg, omelett, toppa sallad, dekorera pizza och paj, salt, smör, unga blomknoppar är mildare friteras och ångkokas.

Prästkrage – blombladen till att toppa sallad, i stuvningar, omeletter, blomknoppar som kapris

Ringblomma – milt bitter, te, blad till sallader, färgar ris

Rölleka – te, kan användas som smaksättare

Solros – milt bitter, blomblad till sallader, toppa rätter