

<1>

□ 식용 꽃의 종류 및 섭취방법

종류	섭취 방법
 <p>진달래꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 우리나라의 봄철 대표적인 꽃으로 예로부터 화전, 떡 등 다양한 음식의 재료로 활용되어 왔음 • 섭취방법 : 화전, 떡, 화채, 술 등 • 섭취 시 주의사항 : 반드시 수술을 제거하고, 꽃잎만 물에 씻은 후 섭취
 <p>국화</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 가을에 피는 대표적 꽃으로 재배의 역사가 오래되어 다양한 품종이 있으며, 노란색·흰색·빨간색·보라색 등 색, 모양, 크기가 다양함 • 섭취방법 : 꽃차, 화전, 술 등 • 섭취 시 주의사항 : 쓴맛이 강하여 생으로 먹을 수 없으며, 반드시 익혀 먹음
 <p>아카시꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 북아메리카가 원산지로 꽃은 5~6월에 피고, 꽃은 길이 15~20mm이며 향기가 강하며, 아카시아꽃꿀로 유명함 • 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 떡, 튀김, 부각, 술 등
 <p>장미</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 아름다운 꽃과 향기로 관상 및 향료용으로 널리 재배해왔으며, 다양한 색과 종류로 약 6,000종 이상 품종이 있으며, 모든 요리에 잘 어울림 • 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등

종류	섭취 방법
 <p>금어초</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 남유럽과 북아프리카이 원산지로 5~7월에 꽃이 피며, 품종에 따라 적색·백색·황색·주황색 등 여러 빛깔. 꽃은 원줄기 끝에 달리고 용머리 모양임 • 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치, 칵테일, 술 등
 <p>동백꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 우리나라 자생식물로 적색 꽃이 이른 봄 가지 끝에 1개씩 달리고 꽃잎은 5~7개가 밑에서 합쳐져서 비스듬히 퍼지며, 겨울을 상징하는 꽃으로 알려져 있음 • 섭취방법 : 꽃차, 술 등
 <p>호박꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 열대 및 남아메리카 원산지로 널리 재배하고 있으며, 노란색 꽃이 6월부터 서리가 내릴 때까지 계속 피고, 수꽃은 대가 길고 암꽃은 대가 짧음 • 섭취방법 : 찜, 꽃차, 술 등
 <p>매화</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 4월에 꽃이 앞보다 먼저 피고 꽃잎이 특히 약하여 부서지지 않도록 조심하여야 함. • 섭취방법 : 꽃차(매화차), 술 등

기회는 공정하게 희망은 다 같애!

종 류	섭취 방법
 <p>복숭아꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 복사나무라고도 하고 꽃은 4~5월에 앞보다 먼저 흰색 또는 옅은 홍색으로 피며, 꽃잎은 5장 • 섭취방법 : 꽃차(도화차), 술 등
 <p>살구꽃</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 중국이 원산지로 꽃은 4월에 앞보다 먼저 피고 연한 붉은 색이며, 꽃잎은 5개이고 둥근 모양이며, 특유의 달콤함 향내로 개미와 벌이 많음 • 섭취방법 : 꽃차, 술 등
 <p>베고니아</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 아프리카가 원산지로 꽃은 단성화로 수꽃 잎은 4개 중 2개가 작으며, 암꽃은 꽃잎이 5개임. 새콤함 맛이 있어 술을 빚거나 식초 대신 사용해도 좋음 • 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 술 등
 <p>팬지</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 유럽이 원산지로 삼색제비꽃이라고도 불리며, 1개의 꽃대 끝에 1송이의 꽃이 피며, 꽃잎은 5개이나 모양이 서로 같지 않음. • 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등

기회는 공정하게 희망은 다 같애!

종 류	섭취 방법
 <p>제라늄</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 남아프리카가 원산지로 꽃은 여름에 피고 긴 꽃줄기 끝에 자루가 있으며 꽃이 피기 전에는 꽃봉오리가 밑으로 처졌다가 위로 향함 • 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등
 <p>자스민</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특징 : 히말라야가 원산지로 꽃은 방향성이 강해 향료를 채취하기 위하여 재배하였으며, 청초한 꽃모양의 향기가 좋아 향수나 차의 원료로 많이 이용됨 • 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 꽃비빔밥 등



□ 식용할 수 없는 꽃의 종류



철쭉꽃

은방울꽃

디기탈리스

동의나물꽃

애기똥풀꽃

삿갓나물꽃

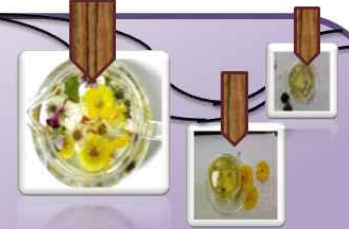


□ 꽃으로 만드는 음식 종류

● 꽃차

☆ 건조 꽃잎차 만드는 법

- 식용 꽃잎 채취
- 연한 소금물(1%)에 살짝 씻어 먼지 등을 제거
- 채반에 건져 물기 제거
- 방습효과가 있는 안지 위에 펼쳐 놓고 꽃잎이 부서지지 않도록 조심하여 서늘한 그늘에서 바짝 말림
- ※ 두꺼운 꽃잎을 가진 꽃은 따뜻한 바닥이나, 전자기레인지에 넣어 습기 완전 제거
- 완전 건조한 꽃잎은 밀폐 용기에 담고 방습제를 같이 넣어 보관(냉장 보관하면 꽃의 색을 오래 유지할 수 있음)



TIP 여름철에는 꽃잎이 두꺼운 꽃들이 많고 습도가 높아 꽃을 건조시킬 때 곰팡이 등이 생기지 않도록 주의

● 꽃술

☆ 꽃술 담그는 법

- 잘 피었거나 반쯤 핀 꽃잎 채취
- 꽃 양의 3~4배 분량의 밀술에 담금
- 밀봉하여 그늘진 곳에 보관
- 약 3개월 후 꽃을 제거하고 맑게 걸러냄
- ※ 원료에 인한 산패나 온탁 예방 목적
- 작은 용기에 나눠 담아 밀봉하여 숙성



TIP 알코올 도수 20도 이하에서는 곰팡이 발생이나 산패가 일어날 수 있으므로 꽃에 함유된 수분을 감안하여 밀술은 알코올 도수 25도 이상의 담금주 전용술을 사용하여야 함

기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

● 화전, 꽃비빔밥, 꽃샐러드, 꽃케이크



● 꽃얼음, 꽃차 등

