

Na torcie urodzinowym można położyć kwiaty jadalne, na przykład bratki, płatki róży i nagietka, pod warunkiem że pochodzą z uprawy przeznaczonej do spożycia. Sam gatunek nie wystarczy: kwiat musi być prawidłowo rozpoznany, świeży i wolny od środków, których nie wolno stosować na roślinach jadalnych.

Kwiaty jadalne, które pasują do tortu

Bratki i fiołki są drobne, więc łatwo ułożyć je pojedynczo na jasnym kremie. Płatki nagietka można rozsypać między owocami, a płatki róży wykorzystać do delikatnej dekoracji wierzchu. Na słodkim wypieku sprawdzą się też kwiaty stokrotki pospolitej oraz kwiaty nasturcji, choć te ostatnie mają wyraźniejszy, lekko pieprzny smak.

Wybieraj kwiaty oferowane jako jadalne albo pochodzące z własnej uprawy, jeśli masz pewność, że nie stosowano na nich środków niedopuszczonych do użycia na roślinach przeznaczonych do jedzenia. Kwiaty z kwiaciarni i bukietów służą do ozdoby, nie do spożycia. Mogły być traktowane preparatami, których nie usunie samo płukanie.

Nie każdy kwiat znany z ogrodu nadaje się na talerz. Konwalia, oleander i hortensja są trujące, dlatego nie powinny trafiać na tort. Jeśli nie możesz pewnie rozpoznać rośliny, zostaw ją poza kuchnią. Ostrożność dotyczy także kwiatów zebranych przy ruchliwej drodze lub w miejscu dostępnym dla zwierząt.

Jak przygotować kwiaty na tort

Warto zaplanować dekorację tuż przed podaniem. Delikatne płatki szybko więdną, a wilgotny krem może zmienić ich wygląd. Przy układaniu tortu dla dzieci najlepiej użyć wyłącznie części, które można zjeść, i powiedzieć gościom, czym jest ozdoba.

1. **Sprawdź pochodzenie i gatunek.** Wybierz świeże kwiaty przeznaczone do jedzenia. Odrzuć te zwiędłe lub uszkodzone.
2. **Przygotuj jadalne części.** Usuń łodygi i inne części, których nie zamierzasz podać. W przypadku róży możesz użyć samych płatków.
3. **Delikatnie opłucz kwiaty.** Osusz je na czystym ręczniku papierowym. Płukanie usuwa część zabrudzeń, ale nie daje pewności, że kwiat nadaje się do jedzenia.
4. **Ułóż dekorację na końcu.** Umieść kwiaty na kremie lub owocach krótko przed podaniem. Do tego czasu trzymaj je w chłodzie, zgodnie z zaleceniami sprzedawcy.

Jeśli tort ma czekać na gości, najpierw znajdź dla niego miejsce w lodówce. Kwiaty można dodać później, kiedy talerzyki i świeczki są już gotowe. Dzięki temu łatwiej też zdjąć ozdoby przed krojeniem, jeśli ktoś nie chce ich jeść.

Pytania o kwiaty na torcie

Czy kwiaty z własnego ogrodu są zawsze bezpieczne?

Nie. Trzeba znać gatunek i sposób uprawy oraz mieć pewność, że roślina nie została zanieczyszczona. Samo to, że rośnie blisko domu, nie oznacza, że nadaje się do jedzenia.

Czy można użyć kwiatów dla osoby z alergią?

Najpierw zapytaj tę osobę, czego unika. Kwiaty i pyłek mogą wywołać reakcję alergiczną, a przy wątpliwościach bezpieczniej wybrać inną dekorację.

Czy niejadalne kwiaty wystarczy zdjąć przed krojeniem?

Nie warto kłaść ich bezpośrednio na torcie. Zdjęcie ozdoby nie usuwa tego, co mogło pozostać na kremie, dlatego do kontaktu z jedzeniem wybieraj wyłącznie odpowiednie kwiaty jadalne.

Dowiedz się więcej: strefy czasowe a dostawa prezentu