











































Виды капусты БПЮСССЛЬСКАЯ

0

AR

• Растение образует прямостоячий стебель высотой 30-70 см. На стебле в пазухах листьев вырастают 20-35 мелких, шариковидных кочанчиков.

В пищу кочанчики употребляются в с и варенем виде, д пригатерния са чень богата каротином, минеральными веществами. егкоусвовемый белок. в полезна тем, у кого слабая облемы с пищеварением.

Marrie D



Брокколи

- Растение капусты Брокколи образует рыхлую головку зеленого или синего цвета.
- Употребляется в пищу только в вареном виде.

У растения вырастает невысокий утолщенный стебель (стеблеплод) округлой формы зеленой или фиолетовой окраски.

• Стеблеплод кольраби используют в пищу в свежем, вареном и тушеном виде.



• Стеблеплод кольраби используют в пищу в свежем, вареном и тушеном виде.

округлой формы зеленой или фиолетовой окраски.



Виды капусты

• Растение образует кочан, состоящий из плотно прилегающих друг к другу листьев красного или синеватого цвета.

• В пищу используется так же как белокочанная капуст







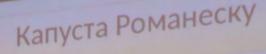






Капуста «Мегатон»





24

Капуста Романеску (Romanescu) родственница цветной капусты и брокколи. Романеску вкуснее брокколи, она обладает тонким вкусом, совсем не рассылается, имеет сладковатый с ореховым ароматом вкус. Недостатком является короткий срок хранения – не более 4-х дней в холодильнике. Капуста Романеску — твердая, поэтому ее режут зубчатым ножом на небольшие кусочки. Готовят из нее запеканки и подают с сыром Рокфор или соусом Бешамелы.

й капусте большое содержание витаминов Е и Вб.

уется для укрепления нервной ищеварения и улучшения <u>ко</u>жи.





плотно прилегающих плотно прилегающих аруг к другу листьев.

В пищу используется с свежем, вареном, жареном, тушеном виде, а так же в маринованном, соленем и квашеном.

0

BS

MABY . MAR.

0



• Растение образу кочан, состоящи плотно прилеган друг к другу лис

В пищу использу свежем, вареном, жареном, тушеном виде, а так же в маринованном, и квашено



































