

Рецепт как идея для контент-плана

16.05.2022

Например, Биологический музей представил подборку рецептов к выставке «Растения – герои войны», посвященной незаменимым зелёным помощникам и спасителям бойцов Красной Армии на фронте и гражданского населения в тылу.

[Оригинальный пост](#)



Биологический музей им. К. А. Тимирязева
26 июня 2020

В нашем музее открылась выставка «Растения – герои войны». Она посвящена незаменимым зелёным помощникам и спасителям бойцов Красной Армии на фронте и гражданского населения в тылу.

Выставка рассказывает о крапиве и щавеле, о лебеде и сныти, об иван-чае и льнянке, многих других растениях. Сегодня мы хотим поделиться несколькими рецептами из дикорастущих трав, которые можно приготовить летом, но прежде дадим несколько советов:

- собирайте травы там, где вы уверены в чистоте территории, не стоит рвать растения у дороги или свалки;
- не берите неизвестные растения, а только те, которые знаете наверняка;
- собранные травы промойте в холодной воде и очистите от насекомых;
- не храните собранную зелень дольше двух дней;
- добавляйте собранное в пищу постепенно (например, в салаты), чтобы проследить за реакцией организма.

Итак, рецепты:

СОУС ИЗ ЩАВЕЛЯ

Дикорастущий щавель можно использовать точно так же, как и садовый. Соус можно подавать к отварной говядине, котлетам, блюдам из птицы. Щавель промыть, обсушить, обрезать черешки. Потомить в кастрюле до мягкости и взблендерить. На сковороде на сливочном масле поджарить до золотистого цвета муку, добавить протертое щавелевое пюре, сахар, соль, сметану и прокипятить.

Год: 2020

Страна: [Россия](#)

Музей: Биологический музей

Тематика: [Социальные сети](#)

Инструменты: [ВКонтакте](#)

[Перейти на сайт](#)