





ดอกไม้แสนอร่อย!!

นำเสนอเมื่อ : 8 ม.ค. 2552

-  **ดอกขจร**
ดอกขจร เป็นไม้เลื้อยเถาเล็กแตกยอดจำนวนมาก ทุกส่วนของลำต้นมีน้ำยางขาว ใบเป็นใบเดี่ยว เรียงตรงข้ามเป็นใบคู่เป็นรูปหัวใจ กว้างและยาว 6 – 10 เซนติเมตร ปลายใบแหลม โคนใบเว้า ขอบใบเรียบ มีช่อดอกสีเหลืองอมชมพูอ่อนออกเป็นช่อแบบซี่ร่ม ดอกย่อยมีกลีบเลี้ยงเชื่อมติดกันส่วนปลายแยก 5 แฉกกลีบดอกเชื่อมติดกันเป็นหลอดสั้นๆ ปลายกลีบแยกเป็น 5 แฉก ดอกบานไม่พร้อมกันดอกอ่อนสีเขียว เมื่อบานเริ่มหอมตั้งแต่ช่วงบ่าย ดอกออกมากตั้งแต่ต้นฤดูหนาว นำดอกขจรมาเป็นผัก ทำอาหารรับประทานได้
-  **ดอกโสน**
เป็นไม้ล้มลุก เป็นพุ่มขนาดกลาง ลำต้นสูงประมาณ เพราะไม่มีแก่น สูงประมาณ 2-3 เมตร มีกิ่งก้านห่างๆ ใบเล็กฝอยคล้ายกับใบมะขามหรือใบกระถิน ดอกสีเหลืองคล้ายดอกแฉะ แต่ดอกเล็กกว่า มีฝักยาว มีเมล็ดในฝักคล้ายกับถั่วเขียวแต่ฝักยาวกว่า ดอกโสนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำมาชุบแป้งทอดกรอบ รับประทานกับขนมจีนน้ำพริก ดอกโสนมีรสหวานชวนรับประทานมาก
-  **ดอกกระเจี๊ยบ**
กระเจี๊ยบแดง เป็นพืชสมุนไพรที่เป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก สูงประมาณ 3 – 6 ศอก ลำต้นและกิ่งก้านมีสีม่วงแดง ใบมีหลายแบบด้วยกัน ขอบใบเรียบ บางทีก็มีรอยหยักเว้า 3 หยัก สีของดอกเป็นสีชมพู ตรงกลางดอกมีสีเข้มมากกว่าขอบนอกของกลีบ กลีบดอกวางโรยไป กลีบรองดอกและกลีบเลี้ยงก็จะเจริญเติบโตขึ้นอีกเกิดเป็นสีม่วงแดงเข้มหุ้มเมล็ดเอาไว้ภายใน
-  **รวมมิตรดอกไม้**
ดอกไม้ที่นำมารับประทานกันนั้น ต้องคำนึงถึงความสะอาดและปลอดภัยจากสารเคมีก่อนนำมาปรุงอาหารนะคะ นอกจากอาหารที่ทำจากดอกไม้แต่ละชนิดแล้ว เรายังสามารถนำดอกไม้ที่เราชอบมารับประทานกันแบบง่ายๆ ทั้งทอดและยำด้วย