

บลอสซัม

คาเฟ่

ดอกไม้ที่กินได้

자신의 삶을 개척하겠다는 의지를 지닌 젊은 여성 구혜선.

BLOSSOM CAFÉ: A CULINARY JOURNEY
OF EDIBLE FLOWERS
JACK PK : แจ็ค พี เค

คำนำ

บลอสซัม คาเฟ่ : ดอกไม้ที่กินได้

Blossom Café: A Culinary Journey of Edible Flowers”

เรื่องราวของหญิงสาววัย 27 ปีที่ลาออกจากงานประจำและความเร่งรีบของเมืองใหญ่จึงตัดสินใจเดินทางมาต่างจังหวัดเพื่อเริ่มต้นสิ่งที่เธอรักซึ่งเป็นสวนดอกไม้กินได้และเปิดร้านกาแฟชื่อดังทั่วประเทศ

ด้านความรักชีวิตคู่ไม่ได้ประสบความสำเร็จกับชายหนุ่มที่แตกต่างทางแนวความคิด และแผนหนุ่มของเธอทำงานการเงินในระบบธนาคารขนาดใหญ่ แต่ตอนนี้อยู่ในโหมด “แฟนเก่า” และนั่นคือสิ่งที่แฟนเก่าที่จะพยายามขอคืนดีด้วย และแล้วในที่สุดเธอก็เลือกย้ายที่อยู่กับปัจจุบันมากกว่า และขอลดสถานะเป็นแค่เพื่อนก็พอแล้ว และเธอเลือกทางเดินของตัวเองในสิ่งที่ดีที่สุดคือการมุ่งเน้นพัฒนาชีวิตของเธอเอง และดูแลกันและกันเป็นวิธีที่ดีที่สุดที่เธอเลือกปฏิบัติ คุณเยซอน ผู้

ตั้งใจจะสร้างร้านกาแฟแห่งนี้ด้วยความรักและความ
ขยันหมั่นเพียรและทุ่มเทในการศึกษาเล่าเรียนหา
ความรู้เพิ่มเติมในสิ่งที่เธออยากลงมือทำ เธอค้นคว้า
สูตรและวิธีการปลูกและจัดการดอกไม้มากกว่า 50 สูตร
เธอนำพันธุ์ต่างๆ ของดอกไม้มาพันธุ์หากสีสน มา
ปลูกเพื่อใช้ให้ทันในการประกอบอาหารในฤดูกาล
ต่างๆตลอดทั้งปี และเธอเองก็ยิ่งประสบความสำเร็จ
อย่างมาก แต่ก็มือปสรคบ้าง แต่เธอเลือกที่จะทำและ
พัฒนาเพื่อหาทางแก้ไขจนกลายเป็นนักธุรกิจหญิง
ด้านชาดอกไม้ ส่งออกไปต่างประเทศด้วย เรื่องราวน่า
อ่านและมีเมนูให้เลือกให้คุณได้ลองทำ อาหารแล้ว เดิน
ตามรอย คุชเยซอน และความสุขจากการทำกิจกรรมที่
คุณรัก มันจะส่งผลต่อชีวิตของเรา มีความสุขมากขึ้น

และสิ่งที่ดีคือ บลอสซัม คาเฟ่ : ดอกไม้ที่กินได้
"Blossom Café: A Culinary Journey of Edible
Flowers" เป็นเรื่องราวอันน่าหลงใหลที่เฉลิมฉลอง
ความไฟแรงของหญิงสาว และความหลงใหลในดอกไม้
ของเธอ และความทุ่มเทในการสร้างสรรค์ อาหารสุด

พิเศษ หนังสือเล่มนี้เป็นแรงบันดาลใจให้ผู้อ่านสำรวจ
ศักยภาพ อันกว้างใหญ่ของดอกไม้ที่กินได้ ช่วยสร้าง
ความ สัมพันธ์อันลึกซึ้งกับธรรมชาติและความสะดวก
ในความมหัศจรรย์ที่ธรรมชาติมอบให้ เตรียมพร้อมที่จะ
อ่านเรื่องราวที่สนุกๆ ไปกับเราและร่วมสัมผัสซึ่งกลีบ
ดอกไม้กลายเป็นส่วนผสม และอาหารต่างๆ จะแบ่งบาน
ไปด้วยรสชาติ สี สัน และความคิดสร้างสรรค์



สารบัญ

หน้าที่ 6 บทนำ

หน้าที่ 11 บทที่ 1: เมล็ดพันธุ์แห่งความมุ่งมั่น

หน้าที่ 39 บทที่ 2: ความโปรดปรานของธรรมชาติ

หน้าที่ 58 สาขาวิชาสำคัญบางประการสำหรับการเปิดร้านอาหาร
อาจรวมถึงคาเฟ่

หน้าที่ 104 บทที่ 3: แนวคิดคาเฟ่ที่กำลังเบ่งบาน

หน้าที่ 113 สูตรอาหารของ **Blossom Café** หนังสือมือของ
คู่มือเชฟ

หน้าที่ 408 บทที่ 4: จากกลีบดอกสู่จาน

หน้าที่ **440** บทที่ **5**: แนวคิดอุปาทานที่ท้าทาย

หน้าที่ **452** บทที่ **6**: เกินขอบเขตการทำอาหาร

หน้าที่ **470** บทที่ **7**: การเพาะปลูกบุปผาใหม่

บทนำ

"Blossom Café: A Culinary Journey of Edible Flowers" เป็นเรื่องราวอันอบอุ่นหัวใจที่พาผู้อ่านไปผจญภัยในการชิมอาหาร เพื่อสำรวจโลกอันน่าทึ่ง ของดอกไม้ ที่กลายมาเป็นอาหารจานอร่อย ติดตามการเดินทางของหญิงสาวสวยผู้หลงใหลในการสร้างสรรค์อาหารสุดพิเศษจากดอกไม้ นานาชนิด ด้วยความสามารถและความทุ่มเทที่เป็นเอกลักษณ์ของเธอ เธอจึงตั้งใจ จะเปิดร้านอาหารและคาเฟ่ที่ มีเมนูเพื่อสุขภาพและสร้างสรรค์ โดยเน้นถึงความงามและรสชาติของดอกไม้ที่กินได้

บทที่ 1: เมล็ดพันธุ์แห่งความมุ่งมั่น

ในบทนี้ เราจะมาทำความรู้จักกับตัวละครเอกของเรา หญิงสาวที่มีชีวิตชีวาและกระตือรือร้น ซึ่งความรักในดอกไม้และศิลปะการทำอาหารผสมผสานกันอย่างลงตัว เราค้นพบว่าความสัมพันธ์อันน่าหลงใหลของเธอ

กับโลกธรรมชาติเป็นแรงบันดาลใจให้เธอสำรวจศักยภาพ
ภาพ อันพิเศษของดอกไม้เป็นส่วนผสมได้อย่างไร และ
ความ มุ่งมั่นอันแน่วแน่ ของเธอที่จะแบ่งปันความหลง
ใหลนี้กับผู้อื่น

บทที่ 2: ความโปรดปรานของธรรมชาติ

การบำรุงเลี้ยงความโปรดปรานของธรรมชาติ
ด้วยความเชื่อมั่นอย่างแรงกล้าในการใช้วิธีการทำ
ฟาร์ม แบบออร์แกนิกและยั่งยืน ตัวเอกของเราจึงออก
เดินทางเพื่อค้นหาดอกไม้ที่ดีที่สุดเพื่อเพาะปลูกและ
รวม ไว้ในเมนูของเธอ เรียนรู้เกี่ยวกับการอุทิศตน ของ
เธอในการรักษาแนวทางด้านอาหารแบบองค์รวม โดย
ที่ส่วนผสมทุกอย่างได้รับการคัดเลือก อย่างพิถีพิถัน
เพื่อ ให้นั่นใจถึงสุขภาพ รสชาติ และความยั่งยืน

บทที่ 3: แนวคิดคาเฟ่ที่กำลังเป่งบาน

วิสัยทัศน์เป็นรูปเป็นร่างเมื่อตัวเอกของเราออกแบบร้าน
กาแฟ-ร้านอาหารของเธออย่างพิถีพิถัน เธอจินตนา

การถึงบรรยากาศที่น่าดึงดูดใจและเงียบสงบ ตกแต่งด้วยการตกแต่งในธีมดอกไม้ซึ่งเติมเต็มธรรมชาติอันมีชีวิตชีวาของการสร้างสรรค์อาหารของเธอ เจาะลึกความซับซ้อนในการวางแผนเมนูของเธอ ขณะที่เธอสำรวจศักยภาพในการทำอาหารของดอกไม้ंना - นานชนิด และสร้างสรรค์อาหารจานพิเศษที่เน้นรสชาติตามธรรมชาติและประโยชน์ทางโภชนาการของดอกไม้เหล่านั้น

บทที่ 4: จากกลีบดอกสู่จาน

ในที่สุดร้านอาหารและคาเฟ่แห่งนี้ก็เปิดประตูต้อนรับลูกค้าเข้าสู่โลกแห่งอาหารรสเลิศที่ปรุงจากดอกไม้ที่กินได้ เข้าร่วมกับตัวเอง ในขณะที่เธอแนะนำการสร้างสรรค์ที่ได้รับแรงบันดาลใจของเธอ โดยผสมผสานเทคนิคการทำอาหารแบบดั้งเดิมเข้ากับการใช้ดอกไม้ในจินตนาการของเธอ สัมผัสประสบการณ์ความสุขที่ได้เห็นสีหน้าตกตะลึงของลูกค้าขณะที่พวกเขาลิ้มรสอาหารที่งดงามแต่มีประโยชน์เหล่านี้

บทที่ 5: แนวคิดอุปาทานที่ท้าทาย

ในบทนี้ ตัวเอกของเราเผชิญกับความท้าทายต่างๆ ในขณะที่เธอพยายามให้ความรู้แก่ผู้คนเกี่ยวกับคุณประโยชน์และรสชาติของดอกไม้ที่กินได้ เธอต้องเผชิญกับความสงสัยและอคติจากบางคน แต่ความหลงใหลและความมุ่งมั่นอันแน่วแน่ของเธอทำให้เธอสามารถเอาชนะใจผู้คนได้ที่ละจาน ค้นพบพลังแห่งการเปลี่ยนแปลงของอาหาร และวิธีที่อาหารสามารถเชื่อมช่องว่างและส่งเสริมชุมชน

บทที่ 6: เกินขอบเขตการทำอาหาร

เมื่อมีข่าวลือเกี่ยวกับเมนูธัญพืชดอกไม้สดพิเศษของคาเฟ่ ตัวเอกของเราได้รับการยอมรับและชื่นชมจากเชฟชื่อดังและนักวิจารณ์อาหาร รวมเป็นสัปดาห์ในการร่วมมือกัน เข้าร่วมกิจกรรมการทำอาหาร และก้าวข้ามขีดจำกัดความคิดสร้างสรรค์ของเธอ ส้ารวจโลกมหัศจรรย์ที่ดอกไม้และอาหารผสมผสานกันเพื่อสร้างความรู้สึกในการรับรส

บทที่ 7: การเพาะปลูกบุปผาใหม่

ในบทสุดท้าย ตัวเอกของเราสะท้อนให้เห็นถึงความสำเร็จ การเติบโตส่วนบุคคล และผลกระทบอันเหลือเชื่อที่เธอได้ทำ ค้นพบว่าคาเฟ่แห่งนี้ไม่เพียงแต่กลายเป็นสถานที่เจริญรุ่งเรืองที่ผู้ชื่นชอบอาหารชื่นชอบเท่านั้น แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นไปได้อันไม่มีที่สิ้นสุดที่เกิดจากสิ่งมหัศจรรย์ของธรรมชาติอีกด้วย ขอให้สนุกกับนิยายเรื่องนี้ โปรดสละเวลาอ่าน

Blossom Café: A Culinary Journey of Edible Flowers”



บทที่ 1

เมล็ดพันธุ์แห่งความมุ่งมั่น



ในเมือง Bloomville อันมีเสน่ห์ เรื่องราวของเราเริ่มต้นด้วยการแนะนำตัวเอกของเรา คูฮเยซอน (Koo Hye sun) 구혜선 สาวที่มีชีวิตชีวาและกระตือรือร้นที่หมกมุ่นอยู่กับความรักในดอกไม้และศิลปะการทำอาหาร สำหรับคูฮเยซอน ความหลงใหลทั้งสองผสมผสานกันอย่างลงตัว ทำให้เกิดการผสมผสานที่ลงตัวของความงามและอาหาร

ตั้งแต่อายุยังน้อย คุชเยซอน ค้นพบสิ่งที่เรียกว่าการ
ปลอบใจตัวเองและการสร้างแรงบันดาลใจในโลกธรรม
ชาติ เธอใช้เวลานับไม่ถ้วนสำรวจสวนและทุ่งหญ้า ประ
-หลาด ใจกับลานตาของสีส้มและกลิ่นอันเ้ายาวนที่ดู
เหมือนจะเต็มไปด้วยสายลมที่อ่อนโยน ในช่วงเวลานี้
เองที่ความรักของเธอกับดอกไม้เริ่มเฟื่องฟู

เมื่อเธอโตขึ้น ความหลงใหลในดอกไม้ของคุช
เยซอน ก็ขยายออกไปเกินกว่าความสวยงาม เธอ
เจาะลึกประวัติ ศาสตร์ สัญลักษณ์ และแม้แต่สรรพคุณ
ทางยาของพวกเขา ตอนนั้นเองที่เธอสะดุดล้มกับ
แนวคิดในการใช้ดอกไม้ในการทำอาหาร

การทดลองในห้องครัวที่เรียบง่ายของเธอ คุชเย
ซอน ค้นพบศักยภาพอันพิเศษของดอกไม้เป็นส่วน
ผสม รสชาติและกลิ่นที่ละเอียดอ่อนของเมนูเหล่านี้เพิ่ม
มิติอันเป็นเอกลักษณ์ให้กับอาหารของเธอ ซึ่งยกระดับ
ขึ้นไปอีกระดับหนึ่ง ความน่าหลงใหลที่เธอได้รับในแต่
ละครึ่งที่เธอสร้างสรรค์อาหารรสเลิศที่ผสมดอกไม้ได้
กระตุ้นให้เธอเกิดความอยากรู้อยากเห็นและความ

หลงไหล ผลักดันให้เธอเจาะลึกเข้าไปในขอบเขตการทำอาหารที่ไม่เคยมีมาก่อนนี้

ความมุ่งมั่นอย่างแน่วแน่ของ คุธเยซอน ที่จะแบ่งปันการสร้างสรรค์การทำอาหารด้วยดอกไม้ของเธอ กับคนอื่นๆ กลายเป็นแรงผลักดันของเธอ เธอจินตนาการถึงโลกที่ผู้คนสามารถสัมผัสกับพลังการเปลี่ยนแปลงของดอกไม้ในอาหารได้ ความฝันของเธอคือการเปิดร้านกาแฟ-ร้านอาหารที่ไม่เพียงแต่ให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการเท่านั้น แต่ยังเฉลิมฉลองความงามและรสชาติของดอกไม้ที่กินได้อีกด้วย

ด้วยการวิจัยและการทดลองทำอาหารนับไม่ถ้วน คุธเยซอน ได้ฝึกฝนทักษะและเพิ่มพูนความรู้ของเธอ เธอศึกษาประเพณีการทำอาหารของวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ค้นหาแรงบันดาลใจและผลงานการทำอาหารสมัยใหม่ แสวงหาแรงบันดาลใจจากเชฟผู้มีชื่อเสียงซึ่งนำเอาดอกไม้มาใช้อย่างสร้างสรรค์ในการสร้างสรรค์ของตนเอง

แต่การเดินทางของเธอไม่ได้ปราศจากความท้าทาย
คูเฮซอน เฝ้ามองกับความสงสัยจากผู้ที่มาองว่าดอกไม้
เป็นเพียงการตกแต่ง และตั้งคำถามถึงสถานที่ของพวก
เขาในเมนู อย่างไรก็ตาม เธอยังคงแน่วแน่ โดยได้รับ
แรงหนุนจากความเชื่ออันแน่วแน่ในศักยภาพของดอกไม้
ที่กินได้ซึ่งยังไม่ได้ใช้ ในส่วนลึกของจิตวิญญาณ
ของเธอ คูเฮซอน รู้ดีว่าการแบ่งปันความหลงใหลของ
เธอสามารถจุดประกายให้ผู้อื่นได้ เธอสามารถแนะนำ
ผู้คนให้รู้จักกับโลกแห่งรสชาติที่พวกเขาไม่เคยไป
สำรวจ ขณะเดียวกันก็นำเสนอความงาม และความมี
ชีวิตชีวาของดอกไม้ผ่านการสร้างสรรค์อาหารของเธอ
ด้วยความหลงใหลที่ไม่สั่นคลอนในใจ คูเฮซอน จึงมุ่ง
เป้าไปที่ร้านเบเกอรี่เก่าแก่ของ Bloomville ซึ่งปิด
กิจการไปเมื่อหลายปีก่อน ที่นั่นเธอจะเปลี่ยนความฝัน
ของเธอให้กลายเป็นความจริง พื้นที่นี้มีพื้นที่กว้างขวาง
สำหรับร้านกาแฟ-ร้านอาหารที่เธอจินตนาการไว้ โดย
ทุกแง่มุมได้รับการออกแบบอย่างพิถีพิถันเพื่อเน้น
ความมีเสน่ห์ของดอกไม้

ด้วยเหตุนี้ ด้วยเมล็ดพันธุ์แห่งความหลงใหลที่ปลูกไว้
อย่างแน่นหนา คุณเยซอน จึงเริ่มต้นการเดินทางของ
เธอเพื่อนำผลงานสร้างสรรค์ที่ผสมผสานกลิ่นดอกไม้
ของเธอออกสู่สายตาชาวโลก เธอไม่รู้ว่าการเดินทาง
ทางครั้งนี้ไม่เพียงแต่จะเปลี่ยนชีวิตของเธอเอง แต่ยัง
รวมถึงชีวิตของผู้ที่เดินเข้ามาในประตูของ Blossom
Café ที่ซึ่งกลิ่นดอกไม้มีชีวิตขึ้นมาในรูปแบบที่อร่อย
และน่าหลงใหลที่สุด

เช้าวันหนึ่ง

คุณเยซอน เปิดร้านกาแฟของเธอในเช้าปกติ และสิ่ง
แรกที่ต้องตรวจสอบคือด้านหลังคาเฟ่ เพื่อดูว่าดอกไม้
ไม้ชนิดใดที่จะบานสะพรั่งในสวนวันนี้ได้สวยงามที่สุด
เพื่อที่เธอจะได้นำมาทำเป็นเมนูดอกไม้สำหรับวันนี้ คุณ
เยซอน ก้าวออกไปข้างนอกเพื่อรับอากาศสดชื่นยาม
เช้า รู้สึกตื่นเต้นขณะที่เธอเดินไปทางด้านหลังของร้าน
กาแฟ ตัวคาเฟ่เองนั้นตั้งอยู่ในลานเล็กๆ ที่มีเสน่ห์
ล้อมรอบด้วยแมกไม้เขียวขจีและดอกไม้หลากสีสัน

เมื่อเธอไปถึงสวน คุชเยซอน อดไม่ได้ที่จะยิ้ม
เมื่อเห็นสิ่งที่หักทลายเธอ สวนแห่งนี้เต็มไปด้วยสีสนั่น
สดใสและกลีบดอกไม้ที่ละเอียดอ่อน มีดอกกุหลาบ
หลากหลายเฉด ทั้งชมพู แดง และขาว กลิ่นหอมเ้าย
ยวนพุ่งไปในอากาศ ทิวลิปยืนอย่างภาคภูมิใจ อวด
ความแวววาวในเฉดสีเหลือง สีม่วง และสีส้ม ดอกเดซี่
อันงดงามกระจายอยู่ทั่วภูมิทัศน์ กระจายความรู้สึกไร
เดียงสาและเรียบง่าย

ดวงตาของคุชเยซอน เป็นประกายด้วยความ
ยินดีขณะที่เธอเดินผ่านสวน โดยคัดสรรดอกไม้ที่เธอ
เห็นว่าสวยที่สุดและเหมาะสมที่สุดสำหรับเมนูดอกไม้
ของเธออย่างระมัดระวัง เธอหยิบดอกลาเวนเดอร์หอม
หนึ่งกำมือมาใส่ลงในลาเต้ลาเวนเดอร์อันเป็นเอก
ลักษณ์ของเธอ โดยจินตนาการถึงผลลัพธ์ที่สงบต่อลูก
ค้าของเธอ

จากนั้น คุชเยซอน ก็ชื่นชมดอกคาลลาคุชเย
ซอน ที่สง่างาม กลีบดอกสีขาวบริสุทธิ์ของพวกมันให้
ความรู้สึกถึงความซับซ้อน ก้านเรียวยาวเหมาะสำหรับ

การจัดเรียงในขวดแก้วเพื่อใช้เป็นของประดับตกแต่ง
บนโต๊ะกาแฟ

จากนั้นเธอก็สังเกตเห็นกลุ่มดอกทานตะวันที่
สดใส ใบหน้าสีทองของพวกมันหันไปทางแสงแดดคุช
เยซอน อดใจไม่ไหวที่จะรวมพวกมันไว้ในเมนูของเธอ
โดยรู้ว่าพวกมันจะนำแสงแดดมาสู่อาหารหรือเครื่องดื่ม
ที่เธอสร้างสรรค์ คุชเยซอน รวบรวมดอกไม้อื่นๆ ที่เธอ
พบว่ามีเสน่ห์อย่างระมัดระวัง เช่น ดอกดาวเรืองที่มี
ชีวิตชีวา และดอกแพนซีที่ร่าเริง สิ่งเหล่านี้จะใช้ในการ
ตกแต่งของหวานหรือเป็นการตกแต่งขั้นสุดท้ายบนคา
ปูชิโนที่ปรุงขึ้นอย่างลงตัว

หลังจากใช้เวลาอยู่ในสวนสักพัก คุชเยซอน ก็
เดินกลับเข้าไปในร้านกาแฟของเธอ รู้สึกมีแรงบันดาลใจ
และสดชื่น เธอกระตือรือร้นที่จะเริ่มทำงาน โดยจัด
ดอกไม้เป็นเมนูดอกไม้ที่สวยงามซึ่งแสดงถึงสิ่งที่ดีที่สุด
ในสวนของเธอ

ตลอดทั้งวัน ลูกค้าจะประหลาดใจกับการสร้าง
สรรค์ดอกไม้อันน่าทึ่งที่วางอยู่บนโต๊ะของพวกเขา พวก

เขาจะลืมนิสัยและกลิ่นที่ดอกไม้นำมา ให้ความรู้สึก
ราวกับว่าพวกมันถูกส่งไปยังสวนมหัศจรรย์

เมนู ดอกไม้ของคุษเยซอน กลายเป็นเมนูยอดนิยมและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของร้านกาแฟของเธอ
ผู้คนเดินทางมาจากแดนไกลเพื่อสัมผัสกับมนต์เสน่ห์
ของการรับประทานอาหารท่ามกลางทะเลดอกไม้บาน
สะพรั่ง และทุกเช้า คุษเยซอน จะสานต่อประเพณีการ
เยี่ยมชมสวนของเธอ โดยกระตือรือร้นที่จะค้นพบสมบัติ
ใหม่ๆ ที่สวนแห่งนี้ เพื่อให้แน่ใจว่าเมนูดอกไม้ของเธอ
จะเต็มไปด้วยของขวัญที่สวยงามที่สุดจากธรรมชาติ
เสมอ

คุษเยซอน กล่าวว่า

“ว้าว สุดยอดเยี่ยม ผักนัชเทอร์มัม”

วันนี้ดอกนัชเทอร์มัมสวยงามมาก คุษเยซอน พุดขณะที่
เธอเด็ดดอกนัชเทอร์มัมสีส้มสดใสออกจากสวน
กลีบ ดอกไม้มีรอยย่นอย่างประณีตและสีส้มสดใสทำให้
เมนูดอกไม้ของเธอดูสดใส

คูเฮซอน รู้ว่าดอกนัซเทอร์รัมมีรสพริกไทยและเผ็ดเล็กน้อยชัดเจน เธอจินตนาการถึงความเป็นไปได้ที่จะผสมผสานรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์นี้เข้ากับอาหารของเธอ

เธอตัดสินใจใช้ดอกนัซเทอร์รัมเพื่อทำสลัดที่มีรูปลักษณ์สวยงามและมีรสชาติ คูเฮซอน จัดกลีบอย่างระมัดระวังบนเตียงสีเขียวสด เพิ่มสีส้มและความเผ็ดร้อน กลีบดอกที่มีชีวิตชีวาโดดเด่นตัดกับใบไม้สีเขียวเข้ม สร้างความโดดเด่นให้กับดวงตา

นอกจากสลัดแล้ว คูเฮซอน ยังวางแผนที่จะใส่ดอกนัซเทอร์รัมลงในน้ำส้มสายชูแบบโฮมเมดอีกด้วย รสชาติเปรี้ยวและเผ็ดร้อนของดอกไม้จะทำให้ น้ำสลัดและน้ำหมักดูน่ารับประทาน

คูเฮซอน แทบรอไม่ไหวที่จะแนะนำลูกค้าของเธอให้รู้จักกับความงามและรสชาติของดอกนัซเทอร์รัม เธอรู้ว่าพวกเขาจะประหลาดใจกับรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์และการนำเสนอที่ประณีต

ด้วยการเพิ่ม ดอกผักนัชเทอร์มัม ลงในเมนูดอกไม้ของเธอ
เธอ คิวเฮซอน ก็คาดหวังว่าจะประสบความสำเร็จอีก
ครั้งในร้านกาแฟของเธอ ลูกค้าของเธอไม่เพียงแต่จะ
ได้เพลิดเพลินกับอาหารมีออร่อยเท่านั้น แต่ยังสามารถ
ออร่อยกับอาหารตาอีกด้วย ต้องขอบคุณความงามอัน
น่าทึ่งของดอกนัชเทอร์มัม



หลังจากนั้นเธอก็นำหนังสือมาเขียนสูตรความจำของเธอ

1. สลัดผักนัชเทอร์มัม:

- ผสมผักสลัดสดหลากหลายชนิดกับใบและดอกนัชเทอร์มัม
- ตกแต่งด้วยน้ำสลัดวิเนเกรตต้ง่ายๆ ที่ทำจากน้ำมันมะกอก น้ำมันงา น้ำผึ้ง และเกลือ
- ตกแต่งสลัดด้วยดอกผักนัชเทอร์มัมเพื่อเพิ่มสีสันและกลิ่นพริกไทย

2. แอสเทอร์มัมเพสโต้:

- ในเครื่องเตรียมอาหาร ให้ผสมใบนัชเทอร์มัมและดอกไม้จำนวนหนึ่ง กลีบกระเทียม ถั่วสน พาร์เมซานชีส และน้ำมันมะกอกเข้าด้วยกัน
- บั่นจนเนียน เติมน้ำมันมะกอกเพิ่มหากจำเป็นเพื่อให้เนื้อครีมคงตัว
- ใช้เพสโต้เป็นสเปรดสำหรับแซนวิชหรือซอสสำหรับพาสต้า มีรสชาติพริกไทยที่โดดเด่น

หมายเหตุ: เมื่อบริโภคดอกไม้หรือพืชที่กินได้ โปรดใช้ความระมัดระวังเสมอและให้แน่ใจว่าไม่ได้ใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายใดๆ ทางที่ดีควรปลูกเองหรือซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้สำหรับใช้ในการทำอาหาร

"มันเหมือนกับการปะทุของสีสนและรสชาติในทุกคำที่กัด"

คูเฮซอน กล่าวเสริมอย่างกระตือรือร้น

"รสชาติเผ็ดร้อนและเปรี้ยวเล็กน้อยของดอก นัสเทอร์ฌัม (Nasturtium) ช่วยเติมเต็มความสดของสลัดได้อย่างแท้จริง นอกจากนี้ เคนส์ที่สดใยังช่วยเพิ่มเสน่ห์ดึงดูดสายตาให้กับ จานอีกด้วย"

คูเฮซอน พูดต่อ

ดวงตาของเธอเปล่งประกายด้วยความตื่นเต้น

"ฉันชอบที่ผักนัชเทอร์มัมมีประโยชน์หลายอย่าง
เหมือนกัน ไม่เพียงแต่คุณสามารถใช้กลีบเป็นเครื่อง
ปรุงที่สวยงามสำหรับสลัดหรือของหวาน แต่คุณยัง
สามารถใช้ใบไม้เพื่อเพิ่มพริกให้กับแซนวิชหรือเพลโต้
ได้ อีกด้วย และถ้าคุณรู้สึกอยากผจญภัย คุณยัง
สามารถ ดองเมล็ดพืชและใช้เป็นเครื่องปรุงที่ไม่เหมือน
ใครได้!"

เธอหยุดครู่หนึ่งก่อนจะยิ้มและพูดว่า

"การทำสวนและทำอาหารด้วยดอกไม้เหล่านี้ไม่
เพียงแต่เพิ่มความสวยงามให้กับมื้ออาหารของฉัน
เท่านั้น แต่ยังเชื่อมโยงฉันเข้ากับธรรมชาติในแบบที่
พิเศษอย่างแท้จริงอีกด้วย มันน่าทึ่งมากที่บางสิ่งที่
สวยงามสามารถทำได้เช่นกัน อร่อยจังเลย!"

คุชเยซอน เขียนบันทึกสูตรอาหารของเธอเสร็จ หัวใจ
ของเธอเต็มไปด้วยความซาบซึ้งต่อของขวัญมากมาย

จากธรรมชาติ เธอแทบรอไม่ไหวที่จะเสิร์ฟผลงานที่ได้รับแรงบันดาลใจจาก นัชเทอร์รัม (Nasturtium) ให้กับเพื่อนและครอบครัวของเธอ โดยหวังว่าจะได้แบ่งปันความสุขและความน่าหลงใหลที่เธอพบในดอกไม้ที่น่าทึ่งเหล่านี้

Seed of Passion จากผู้หญิงที่รักดอกไม้อย่างสุดซึ้ง เป็นแรงบันดาลใจให้เธอประกอบอาชีพนี้ด้วยความรักและความทุ่มเท มีสวนและร้านกาแฟ เธอยังทำอาหารที่กินได้เพื่อส่งไปยังซูเปอร์มาร์เก็ตท้องถิ่นด้วย

สุดซึ้ง หลงใหลในความงามและความสง่างามของดอกไม้มาโดยตลอด สีที่สดใสและกลิ่นหอมอันน่าหลงใหลช่วยยกระดับจิตวิญญาณของเธอและทำให้จิตใจของเธอผ่อนคลาย ตั้งแต่อายุยังน้อย เธอใช้เวลาหลายชั่วโมง แอ่อยู่ในสวนอันเจริญรุ่งเรืองของคุณยาย สิ่งที่เกิดขึ้นและเฝ้าดูขณะที่เผยออกและการแบ่งปันของดอกไม้ ช่วงเวลาเหล่านั้น ท่ามกลางดอกไม้จุดประกายความหลงใหลในหัวใจของเธอ

ความปรารถนาที่จะแบ่งปันมนต์เสน่ห์ของพวกเขากับ
โลก

เมื่อคุณเยซอนโตขึ้น ความมุ่งมั่นของเธอที่จะ
ประกอบอาชีพที่เน้นเรื่องดอกไม้ก็ลึกซึ้งยิ่งขึ้น เธอ
ลงทะเบียนเรียนวิชาพืชสวน โดยกระตือรือร้นที่จะ
เรียนรู้ทุกอย่างเกี่ยวกับการเพาะปลูกและการดูแลรักษา
ดอกไม้ที่เธอชื่นชอบมาก ทุกช่วงเวลาที่เธอมีหุ้มเหเพื่อ
ฝึกฝนทักษะ ทดลองเทคนิคการปลูกพืชแบบต่างๆ และ
ขยายความรู้เกี่ยวกับดอกไม้มานานานาพันธุ์ การอุทิศตน
ของเธอนั้นไม่มีขอบเขต เนื่องจากความรักที่เธอมีต่อ
ดอกไม้แน่นแฟ้นเกี่ยวพันกับโครงสร้างความเป็นอยู่ของเธอ

ด้วยความเชี่ยวชาญและความกระตือรือร้นของ
เธอ คุณเยซอน มีวิสัยทัศน์มากกว่าแค่สวน เธอใฝ่ฝันที่
จะสร้างสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งเป็นสถานที่ที่ผู้คนสามารถ
หลีกหนีจากความวุ่นวายในชีวิตประจำวัน และดื่มด่ำไป
กับความงามและความเงียบสงบของธรรมชาติ ได้รับ
แรงบันดาลใจจากแนวคิดโรแมนติคของสวนยุคเก่า

เธอได้ออกแบบพื้นที่อย่างพิถีพิถันโดยผสมผสานทาง
เดินที่คดเคี้ยวเข้ากับมุมที่ซ่อนอยู่ซึ่งเต็มไปด้วยดอกไม้
บาน

แต่นิมิตของ คุณเยซอน ไม่ได้จบเพียงแค่นั้น
เพื่อเติมเต็มสวนของเธอ เธอจินตนาการถึง ร้านกาแฟ
บรรยากาศสบาย ๆ ที่ตั้งอยู่ท่ามกลางภูมิทัศน์อันเขียว
ขจี สถานที่ที่ผู้มาเยือนสามารถจิบชาหอมดอกไม้ ชิม
ขนมอบรูปดอกไม้แสนอร่อย และดื่มด่ำกับบรรยากาศ
อันผ่อนคลายของสวรรค์แห่งดอกไม้ของเธอ กลิ่นหอม
ของกาแฟขงสดผสมกับกลิ่นหอมของดอกไม้จะสร้าง
ประสบการณ์ทางประสาทสัมผัส ที่ไม่มีใครเทียบได้

ด้วยทักษะการทำอาหารและความหลงใหลใน
ผลผลิตออร์แกนิกของเธอ คุณเยซอน ได้ความฝันของ
เธอก้าวไปอีกขั้นหนึ่ง เธอปรุงอาหารนานาชาติที่
ผสมผสานกับดอกไม้ที่กินได้ซึ่งเธอจะจัดส่งให้กับ
ซูเปอร์มาร์เก็ตในท้องถิ่น ซึ่งไม่เพียงแต่จะเผยแพร่
ความสวยงามเท่านั้น แต่ยังรวมถึงรสชาติของสวนของ

เธอไปทั่วโลกด้วย ตั้งแต่คุกกี้ดอกไม้ละเยียดอ่อนไปจนถึงสลัดดอกไม้สีสดใส ผลงานสร้างสรรค์ของเธอแสดงให้เห็นถึงความทุ่มเทและความคิดสร้างสรรค์ของเธอ

ข้อเสนออันเป็นเอกลักษณ์ของโลกแห่ง คุธเยซอน แพร์ กระจายอย่างรวดเร็ว และในไม่ช้า สวนและคาเฟ่ของเธอ ก็กลายเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมสำหรับผู้ขึ้น ชอบดอกไม้และผู้ขึ้นชอบอาหาร ผู้เยี่ยมชมเพลิดเพลินกับความงามที่ปรากฏต่อหน้าต่อตา ขณะลิ้มรสรสชาติอันประณีตที่รังสรรค์ขึ้นด้วยความรักและความทุ่มเท

การเดินทางของ คุธเยซอน จากนักฝันที่รักดอกไม้ไปสู่นักธุรกิจหญิงที่ประสบความสำเร็จนั้นไม่ใช่เรื่องง่ายเลย แต่ความหลงใหลอันแน่วแน่ของเธอ การแสวงหาความรู้อย่างไม่หยุดยั้ง และความรักอันแท้จริงต่อดอกไม้ของเธอได้ก้าวเธอผ่านทุกอุปสรรค ทุกดอกที่บ้านสะพรั่งภายใต้การดูแลของเธอ เธอก็พบ

กับความสมหวัง และลูกค้าที่พึงพอใจทุกคนที่ออกจาก
สวนของเธอด้วยรอยยิ้ม จุดประสงค์ของเธอก็แข็งแกร่ง
ขึ้น

เมล็ดพันธุ์แห่งความหลงใหลที่ปลูกไว้เมื่อนาน
มาแล้วได้เบ่งบานเป็นผืนผ้าที่มีชีวิตชีวาด้วยดอกไม้
ศาสตร์การทำอาหาร และความเงียบสงบ สวนและคาเฟ่
ของ คูเยซอน กลายเป็นมากกว่าสถานที่ มันเป็น
เครื่องพิสูจน์ถึงความทุ่มเทอันไม่เปลี่ยนแปลงของเธอ ที่
ซึ่งความรักและความงามผสมผสานกันในทุกกลีบดอก
และทุกคำที่ก่อกำเนิดโลกซาบซึ้งกับความรักอันไร้ขอบเขต
ของคูเยซอน ในดอกไม้ และเธอรู้ว่าการเดินทางของ
เธอเพิ่งเริ่มต้นเท่านั้น

รากฐานของความหลงใหลในดอกไม้ของ คูเย
ซอน และการแสวงหาอาชีพด้านพืชสวนของเธอ นั้น
สร้างขึ้นจากการสนับสนุนอย่างไม่เปลี่ยนแปลงของ
ครอบครัวของเธอ จู เค ซอน พ่อของเธอ และ นิโคล ซึ่ง
แม่ของเธอ เป็นชาวอังกฤษ และมีชีวิตแบบชาวไร่ร่อนที่
สต็อกแลนด์ แต่พบรักกับพ่อของเธอที่กรุงโซลและตก

ลงใช้ชีวิตอยู่ร่วมกัน และแม่ของเธอ เองก็นำความรู้จาก
การทำไร่ที่ประเทศอังกฤษมาถ่ายทอดให้ กับพอลูกคู่นี้
และเธอเองมีความสวยและน่ารักแบบลูกครึ่งเกาหลี
อังกฤษ แม่คือเสาหลักที่ยืนเคียงข้างเธอตลอดทุกอย่าง
ก้าวของการเดิน ทางของเธอ

จู เค ซอน และนิโคลมีความสัมพันธ์ที่ยังรัก
ลึกกับ การ เกษตร โดยได้รับการดูแลจากความรักที่
พวกเขามีต่อผืนดิน พวกเขาเป็นเจ้าของไร่องุ่นที่
กว้างขวางซึ่งพวกเขาปลูกองุ่นเพื่อผลิตไวน์อย่าง
พิถีพิถัน พวกเขาร่วมกันทุ่มเทหัวใจและจิตวิญญาณ
ให้กับฟาร์มของพวกเขา ใช้ชีวิตของชาวนาที่หมุนรอบ
ความงามของธรรมชาติและการเก็บเกี่ยวอันอุดม
สมบูรณ์ที่มอบให้

นับตั้งแต่คูเยซอนแสดงความปรารถนาที่จะ
ประกอบอาชีพด้านดอกไม้ พ่อแม่ของเธอก็รับรู้ถึงจุด
ประกายแห่งความมุ่งมั่นในสายตาของเธอ พวกเขาเห็น
ความรักที่เธอมีต่อดอกไม้สะท้อนให้เห็นความหลงใหล
ในผืนดินของพวกเขา ด้วยการสนับสนุนและกำลังใจ

อย่างแน่วแน่ พวกเขารำรงเลี้ยงความฝันของ คุธเยซอน และมอบรากฐานที่มั่นคงสำหรับสร้างอนาคตของเธอ

จู เค ซอน ขาวนาผู้ซ่าของและมีความรู้มากมาย กลายเป็นที่ปรึกษาของ คุธเยซอน เขาแบ่งปันความเชี่ยวชาญด้านเกษตรและสอนให้เธอทราบถึงความซับซ้อนในการดูแลดิน การปลูก และการดูแลพืชผล คุธเยซอน มักจะไปกับเขาที่สวนองุ่นโดยชิมซบทุกบทเรียนเหมือนฟองน้ำ ความผูกพันที่พวกเขาสร้างไว้บนทุ่งชนบทนั้นไม่อาจแตกหักได้ เมื่อพ่อและลูกสาวรวมความรักที่มีต่อโลกเข้าด้วยกันเป็นจุดประสงค์ร่วมกัน

นิโคลซึ่งมีนิสัยชอบเลี้ยงดู มีบทบาทสำคัญในการเดินทางด้านพืชสวนของ คุธเยซอน เธอให้คำแนะนำ ในการทำความเข้าใจความสมดุลอันละเอียดอ่อนของธรรมชาติและสนับสนุนแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ของคุธเยซอน พวกเขาพร้อมกันทดลองจัดดอกไม้ เพื่อสร้างช่อดอกไม้อันน่าทึ่งที่แสดงถึงความ

งามของดอกไม้แต่ละดอก สายตาอันเนียบแหลมของ นิโคล ในด้านสุนทรีย์ ภาพและความใส่ใจในรายละเอียด ช่วยเพิ่มความประณีตให้กับการสร้างสรรค์ของคូเยซอน

ขณะที่คូเยซอน มีความฝันที่จะรวมสวน คาเฟ่ และอาหารสร้างสรรค์ต่างๆ ไว้ด้วยกัน จู เค ซอน และ นิโคลก็ยืนเคียงข้างเธอและให้การสนับสนุนอย่างไม่เปลี่ยนแปลง พวกเขาแบ่งปันความรู้ที่กว้างขวางเกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติด้านการเกษตรและช่วยให้เธอเข้าใจ ด้าน ธุรกิจการเกษตร พวกเขาช่วยกันจัดการกับความท้าทายในการจัดหาวัตถุดิบออร์แกนิก จัดการการเงิน และปลูกฝังฐานลูกค้าที่แข็งแกร่ง ความพยายามร่วมกันและวิสัยทัศน์ที่มีร่วมกันของพวกเขาช่วยเสริมความมุ่งมั่นของ คូเยซอน ทำให้เธอกลายเป็นผู้ประกอบการที่มีความยืดหยุ่น

ไร่ของครอบครัวมีความเกี่ยวข้องกับสวน และร้านกาแฟของ คូเยซอน ในขณะที่ทั้งสองทำงานร่วมกันอย่างกลมกลืน เป็นแรงผลักดัน ให้กับความ

พยายามของกันและกัน ไร่รุ่งนอันเขียวชอุ่มทำหน้าที่เป็นฉากหลังของสวนที่งดงาม ผสมผสานกลิ่นหอมของดอกไม้ที่บ้านสะพรั่งและองุ่นที่กำลังสุก คาเฟ่แห่งนี้เจริญ รุ่งเรืองบนที่ดิน โดยเสนอให้แขกได้ลิ้มลองไวน์ที่ได้รับการยกย่องจากไร่รุ่งนควบคู่ไปกับการสร้างสรรค์เมนู อาหารอันเปี่ยมด้วยจินตนาการของ คุณเยซอน

ฟาร์ม สวน และร้านค้าแฟเป็นมากกว่าธุรกิจ พวกเขาเป็นเครื่องพิสูจน์ถึงความรัก การอุทิศตน และความหลงใหลร่วมกันที่ครอบครัวนี้รวบรวมไว้ พวกเขาสร้างความสัมพันธ์ทางชีวภาพ โดยที่ความพยายามร่วมกันของพวกเขาสร้างสรรค์ที่เฉลิมฉลองความงามรสชาติ และกลิ่นหอมของผืนดิน

ด้วยการสนับสนุนของพวกเขา จู เค ซอน และนิคโคปลุกฝังให้มีความยืดหยุ่น มีจรรยาบรรณในการทำงาน และรักธรรมชาติซึ่งเป็นจุดเด่นของชีวิตชาวนาของพวกเขาเอง ด้วยการนำทางและการปรากฏตัวของ คุณเยซอน ซอนมีความแข็งแกร่งที่จะเอาชนะอุปสรรคและยึดมั่นในความฝันของเธอจนกว่าเธอจะยืนหยัดได้

ในอนาคตที่เธอจินตนาการไว้ ครอบครัวนี้ร่วมกันหล่อเลี้ยงมรดกที่จะแบ่งบานต่อไป จิบทีละจิบ และกลืนต่อกลิบ การสนับสนุนอย่างไม่เปลี่ยนแปลงและแบ่งปันความรักที่มีต่อผืนดินก่อให้เกิดแก่นแท้ของการเดินทางของ คุณเยซอน เพื่อให้แน่ใจว่าเมล็ดพันธุ์แห่งความหลงใหลที่พวกเขาปลูกไว้จะเกิดผลไปอีกหลายชั่วอายุคน

ตอนนี้เธออายุ 27 ปีและผ่านชีวิตมาแล้ว ในเมืองมากกว่าแต่ก่อน ในช่วงวัยรุ่นและทำงาน เธอตกหลุมรัก ดีกับชายหนุ่มในเมืองใหญ่แล้วด้วยความชื่นชอบและวิถีชีวิตของเธอไม่สอดคล้องกันเธอจึงตัดสินใจเลิกกับคนรักซึ่งเป็นชายหนุ่มที่ทำงานธนาคาร และธุรกิจการเงิน พวกเขามีชีวิตสมัยใหม่แต่เข้ากันไม่ได้ และ คุณเยซอน เองก็มีประเพณีการใช้ชีวิตเหมือนชาวนามาก่อน จึงไม่เข้ากันกับคนเมืองอย่างคนรักเก่าของเธอเลย และเป็นจุดเปลี่ยนที่ทำให้เธอต้องเรียนวิชาพืชศาสตร์ระยะสั้น ในที่สุดก็ทำร้านกาแฟด้วยการ

กลับไปอาศัยอยู่ต่างจังหวัดกับพ่อและแม่และตอนนี้เธอ
ก็โสดสนิทแล้ว

หลังจากผ่านประสบการณ์ต่างๆ ในชีวิต รวมถึง
ความสัมพันธ์ที่ล้มเหลว คุณเยซอน ตัวเอกของเรา ก็
พบว่าตัวเองอยู่บนทางแยก ชีวิตในเมืองที่เธอยอมรับ
ในช่วงวัยรุ่นและงานไม่สอดคล้องกับความหลงใหลและ
ค่านิยมที่แท้จริงของเธออีกต่อไป เธอตระหนักดีว่าคน
รักเก่าของเธอซึ่งมีวิถีชีวิตสมัยใหม่และทำงานใน
อุตสาหกรรมธนาคารและการเงิน ไม่สอดคล้องกับ
ความรักที่ยังรากลึกของเธอในการทำฟาร์มและการ
ใช้ชีวิตใกล้ชิดกับธรรมชาติ

เมื่อรู้สึกว่าจะต้องเชื่อมต่อกับตัวตนที่แท้จริงของ
เธออีกครั้ง คุณเยซอน จึงตัดสินใจยุติความสัมพันธ์อัน
ยากลำบาก เธอเข้าใจดีว่าหัวใจของเธออยู่ที่วิถีชีวิตที่
เรียบง่ายและยังยืนยงขึ้น ซึ่งชวนให้นึกถึงบรรพบุรุษ
ชาวนาของเธอ จุดเปลี่ยนนี้ทำให้เธอต้องลงทะเบียน
เรียนหลักสูตรระยะสั้นด้านพืชศาสตร์ ในขณะที่เธอ

ไผ่ฝืนที่จะเปิดร้านกาแฟของตัวเองที่ยึดหลักการทำ
ฟาร์มแบบออร์แกนิกและยั่งยืนของเธอ

ด้วยความชัดเจนและความมุ่งมั่นที่ค้นพบใหม่
คุชเยซอนรอน จึงกลับมาบ้านเกิดเพื่ออาศัยอยู่กับพ่อ
และแม่อีกครั้ง เธอใช้เวลานี้ดื่มด่ำไปกับโลกแห่งการทำ
ฟาร์ม ห่อเหี่ยวความพยายามในการเรียนรู้อย่างลึกซึ้งใน
การปลูกดอกไม้และสวนผสมออร์แกนิกที่ดีที่สุดสำหรับ
ร้านกาแฟในอนาคตของเธอ แม้จะโสดและ ออกเดิน
ทางเพียงลำพัง แต่คุชเยซอนก็เต็มไปด้วยความตื่นตัว
และความหวังสำหรับอนาคต

การอาศัยอยู่ในต่างจังหวัดทำให้คุชเยซอน
สามารถเชื่อมโยงกับรากเหง้าของเธออีกครั้งและค้นหา
ความปลอบใจในความเรียบง่ายของวิถีชีวิตในชนบท
เธอใช้เวลาทั้งวันทำงานอย่างไม่รู้จักเหน็ดเหนื่อยในทุ่ง
นา ดูแลพืชผล และทดลองสูตรอาหารใหม่ๆ ที่ผสม
ผสาน รสชาติและกลิ่นหอมอัน เป็นเอกลักษณ์ของ
ดอกไม้ที่เธอปลูก การสนับสนุนจากพ่อแม่ของเธอและ

ชุมชนที่เหนียวแน่นที่เธอเติบโตมาเป็นแรงผลักดันให้
เธอมุ่งมั่นที่จะทำความฝันของเธอให้เป็นจริง

คาเฟ่ของ คูฮเยซอน เป็นรูปเป็นร่าง เธอมองว่า
ที่นี่เป็นมากกว่าสถานที่สำหรับการผลิตเพลลิ่งกับ
อาหาร และเครื่องดื่ม แสนอร่อย มันจะเป็นสถานที่
ศักดิ์สิทธิ์ที่ผู้คนสามารถรวมตัวกัน เชื่อมต่อกับ
ธรรมชาติอีกครั้ง และชื่นชมความงามและความโปรด
ปรานที่ธรรมชาติมอบให้ นอกจากเมนูของเธอแล้ว เธอ
ยังวางแผนที่จะจัดเวิร์คช็อปและกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริม
การทำเกษตรอินทรีย์ ความยั่งยืน และความสำคัญของ
การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติของเรา

แม้ว่าเส้นทางของ คูฮเยซอน จะแยกออกจาก
เส้นทางเดิม แต่ในตอนแรกเธอจินตนาการไว้ตั้งแต่ยังเป็น
วัยรุ่น แต่ตอนนี้เธอได้เห็นว่าทางอ้อมของเธอนำพา
เธอกลับไปสู่ความหลงใหลและจุดมุ่งหมายที่แท้จริงของ
เธอ ด้วยการเปิดรับวิถีชีวิตที่ยั่งยืนในธรรมชาติ
และแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน เธอหวังที่จะสร้างแรงบันดาลใจ
ให้ผู้อื่นเชื่อมโยงกับค่านิยมของตนเองอีกครั้ง และ

ตัดสินใจเลือกอย่างมีสติซึ่งเป็นประโยชน์ต่อความ
เป็นอยู่ที่ดีของพวกเขาและต่อโลก

ในฐานะตัวแทนของเรา คุณเยซอน ก้าวไปข้างหน้า
หน้าในการเดินทางของเธอ เธอนำบทเรียนที่ได้รับจาก
ประสบการณ์ของเธอติดตัวไปด้วย และยังคงแน่วแน่ใน
การอุทิศตนเพื่อรักษาความสมบูรณ์ของธรรมชาติ
ด้วยการที่คาเฟ่ของเธอเป็นสัญลักษณ์แห่งความยั่งยืน
และการเฉลิมฉลองส่วนผสมออร์แกนิก คุณเยซอน
พร้อมที่จะสร้างชื่อเสียงให้กับโลก ที่ละดอก

บทที่ 2

ความโปรดปรานของธรรมชาติ



ในขณะที่ตัวเองของเราจะเลิกการเดินทางของเธอ เพื่อค้นหาดอกไม้ที่ดีที่สุด เธอเริ่มเข้าใจถึงความสำคัญของวิธีการทำฟาร์มแบบออร์แกนิกและยั่งยืน ด้วยความเชื่ออย่างแรงกล้าในการเลี้ยงดูความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เธอจึงมุ่งมั่นที่จะปลูกฝังดอกไม้ที่ไม่เพียงแต่เพิ่มรสชาติและความสวยงามให้กับเมนูของเธอเท่านั้น

แต่ยังมีส่วนดีต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีโดยรวม
ของผู้อุปถัมภ์และสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

ก้าวแรกของเธอคือการสร้างความร่วมมือกับ
เกษตรกร อินทรีย์ในท้องถิ่นซึ่งมีวิสัยทัศน์เดียวกันกับ
เธอ และเธอเชื่อในการสนับสนุนเกษตรกรรายย่อยที่ให้
ความสำคัญกับแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน เช่น การใช้ปุ๋ย
ธรรมชาติ และการหลีกเลี่ยงการใช้ยาฆ่าแมลงและ
สารเคมีที่เป็นอันตราย ด้วยการทำเช่นนี้ เธอไม่เพียง
แต่รับประกันคุณภาพของส่วนผสมของเธอเท่านั้น แต่
ยังสนับสนุนเศรษฐกิจในท้องถิ่น และลดการปล่อยก๊าซ
คาร์บอนไดออกไซด์ที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งทางไกล
อีกด้วย

ในการแสวงหาดอกไม้ที่ดีที่สุด ตัวเอกของเรา
ใช้เวลาไม่น้อยในการค้นคว้าและทดลองดอกไม้
นานาพันธุ์ เธอเข้าใจดีว่าดอกไม้ไม่ได้ถูกสร้างขึ้นมา
อย่างเท่าเทียมกัน และเธอมุ่งมั่นที่จะค้นหาดอกไม้ที่ไม่
เพียงแต่ดึงดูดสายตาเท่านั้น แต่ยังให้รสชาติที่แตกต่าง
และน่าหลงใหลอีกด้วย เธอค้นพบแรงบันดาลใจใน

อาหารแบบดั้งเดิมจากทั่วโลก ซึ่งมีการใช้ดอกไม้มานานหลายศตวรรษเพื่อปรุงแต่งอาหารที่มีกลิ่น รสชาติ และสรรพคุณทางยาอันเป็นเอกลักษณ์

จากการสำรวจของเธอ เธอค้นพบดอกไม้ต่างๆ เช่น ลาเวนเดอร์ ดอกกุหลาบ ดอกมะลิ และดอกเอลเดอร์ ซึ่งแต่ละดอกมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันไป ลาเวนเดอร์ เพิ่มกลิ่นหอมของดอกไม้ และความหวานเล็กน้อยให้กับขนมหวานของเธอ ในขณะที่กลีบกุหลาบทำให้อาหารของเธอมีสชาติที่ละเอียดอ่อนและโรแมนติค จัสมินนำกลิ่นหอมมาสู่ชาและการชงของเธอ และเอลเดอร์ฟลาวเวอร์เพิ่มความหวานอันละเอียด อ่อนและกลิ่นดอกไม้อันละเอียดอ่อนให้กับค็อกเทลและขนมหวานของเธอ

อย่างไรก็ตาม ตัวเอกของเรารู้ดีว่าความมุ่งมั่นของเธอต่อความยั่งยืนนั้นนอกเหนือไปจากการปลูกดอกไม้เหล่านี้ เธอตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทุกอย่างในเมนูของเธอ ไม่ว่าจะเป็นดอกไม้ สมุนไพร ผัก หรือโปรตีน ได้รับการคัดสรรมาอย่างพิถีพิถันเพื่อลด

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสนับสนุนเกษตรกรและ
ช่างฝีมือในท้องถิ่น เธอเชื่อว่าการเลือกวัตถุดิบออร์แกนิกที่ยั่งยืน เธอไม่เพียงแต่สร้างสรรค์อาหารที่อร่อยและ
ดีต่อสุขภาพเท่านั้น แต่ยังส่งเสริมความหลากหลายทาง
ชีวภาพและปกป้องระบบนิเวศที่ละเอียดอ่อนที่ล้อมรอบ
เราอีกด้วย

ด้วยแนวทางด้านอาหารแบบองค์รวมของเธอ
ตัวเอกของเราตั้งเป้าที่จะให้ความรู้และสร้างแรงบันดาลใจให้กับลูกค้าของเธอเกี่ยวกับคุณค่าของแนวทาง
ปฏิบัติแบบออร์แกนิกและยั่งยืน เธอเชื่อว่าทุกคำที่เรา
ควร กินควรเป็นการกระทำที่มีสติ ซึ่งไม่เพียงแต่บำรุง
ร่างกายของเราเท่านั้น แต่ยังช่วยโลกด้วย เธอหวังที่จะ
จุดประกาย การสนทนาผ่านเมนูของ เธอเกี่ยวกับ
ความสำคัญของการสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่น การ
เลือกตัวเลือกออร์แกนิก และการรักษาสมดุลอัน
ละเอียดอ่อนของธรรมชาติ ขณะที่เธอเดินทางต่อไป
เพื่อค้นหาดอกไม้ที่ดีที่สุด ตัวเอกของเรายังคงมุ่งมั่น
อย่างไม่เปลี่ยนแปลงในการอุทิศตนเพื่อรักษาแนว

ทางการกินแบบองค์รวม เธอเข้าใจดีว่าด้วยการบำรุง
เลี้ยง ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ เธอสามารถ
สร้าง ผลงานชิ้นเอกด้านอาหารที่ไม่เพียง แต่ ทำให้ถูก
ปาก เท่านั้นแต่ยังช่วยเหลือเลี้ยงจิตวิญญาณ ของเรา
และรักษาโลกที่เราเรียกว่าบ้านอีกด้วย

นอกจากนี้คูเฮซอนยังได้วางแผนที่จะใช้
ดอกไม้เหล่านี้เพื่อการตกแต่งในร้านกาแฟอีกด้วย เธอ
ต้องการสร้างบรรยากาศที่มีชีวิตชีวาและดึงดูดสายตา
ให้กับลูกค้าของเธอ เธอเชื่อว่าการผสมผสานดอกไม้
เข้ากับความสวยงามของคาเฟ่จะช่วยเพิ่มประสบการณ์
การรับประทานอาหารโดยรวมได้

เพื่อให้แน่ใจว่ามีดอกไม้เพียงพอ คูเฮซอน จึง
เริ่มซื้อเมล็ดพันธุ์สำหรับดอกไม้ทั้งหมด 50 ชนิดใน
รายการของเธอ เธอค้นคว้าดอกไม้แต่ละสายพันธุ์อย่าง
รอบคอบ ศึกษาความต้องการในการเจริญเติบโต เวลา
ที่บานสะพรั่ง และประโยชน์ในการทำอาหาร เธอต้อง
การ นำเสนอ ดอกไม้ที่กินได้หลากหลายชนิด ซึ่ง
สามารถ นำไปใช้ในอาหารและเมนูต่างๆ

เมื่อเมล็ดมาถึงคุษเยซอนก็เริ่มงอกในสวนหลังบ้านของคาเฟิ เธอปลูกดอกไม้แต่ละชนิดไว้ในสวนเฉพาะโดยดูแลอย่างพิถีพิถันเพื่อให้มีสภาพการเจริญเติบโตที่เหมาะสม คุษเยซอน รดน้ำต้นไม้เป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าได้รับแสงแดดเพียงพอและปกป้องพวกเขาจากศัตรูพืชและสภาพอากาศที่รุนแรง

เมื่อดอกไม้เริ่มบาน สวนด้านหลังคาเฟิก็เปลี่ยนสีและกลิ่นหอมตระการตา คุษเยซอน รู้สึกยินดีกับสายตาของดอกไม้ที่มีชีวิตชีวา โดยรู้ว่าในไม่ช้า ดอกไม้เหล่านี้จะนำความสุขมาให้ไม่เพียงแต่กับเธอเท่านั้น แต่ยังรวมถึงเธอด้วย ลูกค้า เธอแทบรอไม่ไหวที่จะนำดอกไม้เหล่านี้ไปประกอบอาหารต่างๆ ทดลองสูตรอาหารต่างๆ และสร้างประสบการณ์การทำอาหารที่ไม่เหมือนใคร นอกเหนือจากรูปลักษณ์ที่สวยงามแล้ว

คุษเยซอน ยังตระหนักถึงประโยชน์ต่อสุขภาพของดอกไม้ที่กินได้อีกด้วย ดอกไม้หลายชนิดอุดมไปด้วยวิตามินและสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับอาหาร เธอวางแผนที่จะ ให้

ความรู้แก่ ลูกค้าเกี่ยวกับประโยชน์ต่อสุขภาพของ ดอกไม้เหล่านี้เพื่อส่งเสริมประสบการณ์การรับประทาน อาหารที่ดีต่อสุขภาพและสนุกสนาน

ร้านกาแฟที่กำลังปรับปรุงไปขายไป สวนก็เริ่ม ลงต้นไม้ แต่สวนเครื่องดื่มยังขายได้อยู่ เธอจึงเลือกที่จะ เปิดไปพรางๆ ปรับปรุงจนกว่าจะเสร็จสมบูรณ์ เมื่อร้าน กาแฟเปิดประตูสู่สาธารณะในที่สุด ความ พยายามของ คุณเยซอน ก็ไม่มีใครสังเกตเห็น ลูก ค้า ต่างหลงใหลกับ สวนสวยที่คอยต้อนรับพวกเขาเมื่อเดินเข้าไปในร้าน กาแฟ กลิ่นหอมและสีสดใสสร้างบรรยากาศอันเงียบ สงบและน่าดึงดูด ทำให้พวกเขา รู้สึกเหมือนกำลัง รับประทานอาหารในสวนเทพนิยาย ขณะที่พวกเขา อ่านเมนู พวกเขาก็ต้องประหลาด ใจที่พบอาหาร หลากหลายที่เน้นการใช้ดอกไม้ที่กินได้ ตั้งแต่ สลัดไป จนถึงของหวาน ทุกจานนำเสนออย่างมีศิลปะและน่ากิน โดยจัดแสดงความงาม และความอ่อนน้อมประสงค์ของ ดอกไม้เหล่านี้ ลูกค้ารู้สึกตื่นเต้นที่จะได้ลองรสชาติ

ใหม่ๆและสัมผัสประสบการณ์การทำ อาหาร ที่ไม่เหมือนใคร

คูเยซอน ได้ทุ่มเทในการสร้างสวนที่สวยงามและนำดอกไม้ที่กินได้เข้าไปในเมนูของคาเฟ่ของเธอ ซึ่งให้ผลตอบแทน ที่คุ้มค่าการผสมผสาน ระหว่างบรรยากาศ ที่น่ารักนรมย์และอาหารอร่อยทำให้คาเฟ่แห่งนี้เป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมไม่เพียงสำหรับผู้ชื่นชอบอาหารเท่านั้น แต่ยังสำหรับผู้รักธรรมชาติด้วย ผู้คนต่างแห่กันไปที่คาเฟ่เพื่อลิ้มรสชาติ เพลิดเพลินกับความเงิบสงบของสวน และสัมผัสกับความมหัศจรรย์ของการรับประทานอาหารท่ามกลางทะเลดอกไม้

เนื้อหาข้างในหนังสือของคูเยซอน มี
การบันทึกรายชื่อดอกไม้
50 ดอกไม้ที่กินได้

เธอปลูกมันทั้งหมดในแต่ละฤดูกาล และดอกไม้ทั้งหมด
ในสวนของเธอก็ไม่น่าเบื่อ และมีเมล็ดหมุนเวียนตลอด
ทั้งปีตามจังหวะการปลูก ทำให้คุณพยายามรักษาดอก
ไม้ที่กินได้ของเธอ ต้องใช้ความพยายามอย่างมากใน
การทำ ให้สายพันธุ์เมล็ดสมบูรณ์และแข็งแรง

นี่คือรายชื่อพืชที่เธอปลูก ในร้านค้าเฟี้ยวของเธอ

1. ผักนัชเทอร์รั่ม
2. กุหลาบ
3. ลาเวนเดอร์
4. คาโมมายล์
5. ดอกดาวเรือง
6. ชบา
7. ดอกเบญจมาศ
8. แพนซี

9. ดอกแดนดีไลอัน
10. ไลแลค
11. ริโอลา
12. บานเย็น
13. จัสมินดอกมะลิ
14. ทานตะวัน
15. ยาหม่องผึ้ง
16. ลิลลี่
17. ดาวเรือง
18. ทิวลิป
19. การ์เนชั่น
20. สีม่วง
21. โบราจ
22. เฮลเดอร์ฟลาวเวอร์
23. คนใจร้อน
24. สายน้ำผึ้ง
25. ดอกกุ้ยช่าย
26. ฝีเสื้อกลางคืน

27. เจอเรเนียม
28. ดอกกลาติโอลัส
29. ฮอลลีฮ็อค
30. จอห์นนี่
31. เลมอนเวอร์บีน่า
32. ดอกลินเดน
33. ดอกมินต์
34. ไนเจลล่า
35. ดอกออริกาโน
36. ดอกโป๊ตัส
37. สแน็ปดราคอน
38. ดอกสควอช
39. ต้นดาตตะกั่วหัวใต้ดิน
40. ดอกมันสำปะหลัง
41. แองเจลิกา
42. ดอกอรุณกลา
43. ดอกกะเพรา
44. ดอกตักแตนดำ

45. ดอกเชอร์วิล
46. ดอกผักชี
47. โคลเวอร์
48. ดอกยี่หระ
49. ดอกกุ้ยช่ายกระเทียม
50. ดอกฮอปส์

หลังจากที่ คุณเยซอน ตั้งเป้าหมายไว้ 50 รายการ ดอกไม้ที่ต้องพิสูจน์การเจริญเติบโต เธอได้ศึกษาโครงสร้างของดอกไม้ที่กินได้จริง ตามสมัยโบราณและการใช้ชีวิตสมัยใหม่ในยุคปัจจุบัน มนุษย์บริโภคดอกไม้ที่กินได้มานานนับพันปี ในสมัยโบราณ อารยธรรมต่างๆ เช่น ชาวกรีกและโรมันใช้ดอกไม้ในการประกอบอาหาร พวกเขาจะเพิ่มดอกไม้ เช่น ดอกกุหลาบ สีม่วง และดอกลาเวนเดอร์ ลงในอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติและการตกแต่ง

ในยุคปัจจุบัน การใช้ดอกไม้ที่กินได้ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอีกครั้ง พ่อครัวและแม่ครัวในบ้านต่างเริ่มนำดอกไม้มาใส่ในสูตรอาหารของตนเพื่อเพิ่มลูกเล่น