

Карвинг:

украшаем блюда

№55

праздничного стола

16+

Корзинка
из яблока

Кораблик
из дыни

Торт из арбуза

СПЕЦВЫПУСКИ

1001 совет
и секрет

№55

ЧТО ТАКОЕ КАРВИНГ?

Искусство «карвинга» возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии, где долгие века мастерство передавалось из поколения в поколение и стало национальной традицией.

В современном мире карвинг используют для украшения блюд не только профессионалы в ресторанах, но и хозяйки в домашних условиях. Ведь блюда с оформлением смотрятся намного оригинальнее и аппетитнее.

Основные правила для карвинга:

1. Нож должен быть хорошо заточен.
2. Для вырезания лучше использовать специальные, хорошо заточенные ножи.
3. При выборе фруктов и овощей нужно учитывать соответствие украшения конкретному блюду. Сочетание должно быть не только по цвету, но и по вкусу. Например, к морепродуктам могут подойти цветочки из лимона, а к мясным блюдам - украшения из моркови. Но не нужно слишком перегружать блюдо, все должно быть в меру.

4. Все овощи и фрукты должны быть чистыми и сухими. Но некоторые материалы могут подвергаться дополнительной обработке, например, помидоры и яблоки следует вымочить в воде с лимонным соком, чтобы они не потемнели, арбузы легче резать теплыми, свеклу лучше вымыть в воде, в которой добавлено немного соли, это уменьшит потерю цвета.

Предварительно подготовленные украшения хранят в прохладном месте, закрыв пленкой.

5. Для нанесения изображений лучше использовать выкройки или шаблоны - это существенно облегчит работу.
6. Украшенный резьбой фрукт или овощ рекомендуется поместить ненадолго в очень холодную воду.
7. До соединения в целостную композицию каждый вид овощей и фруктов нужно хранить отдельно в закрытых емкостях в холодильнике.

«Тайский» нож - это основной инструмент в карвинге, которым вырезаются все основные элементы на заготовке, вспомогательные ножи и выемки являются лишь помощниками.

«Тайский» нож необходимо держать в руке как авторучку тремя пальцами. Большой и указательный пальцы должны сжимать рукоятку ножа у самого лезвия, а средний палец ложиться на лезвие ножа являясь как бы продолжением лезвия.

В то время, когда три других пальца держат «тайский» нож, безымянный палец и мизинец являются упорами, они упираются в заготовку, не давая руке скользить в неправильном направлении. Без упора в заготовку, практически, невозможно вырезать нужный узор или орнамент. Держите правильно «тайский» нож, и на 50% вы близки к овладению искусством карвинга.

Для карвинга используются ножи различной формы (длинный, серповидный, тайский, треугольные, овальные), ложка для вырезания, ножницы, пинцет. Серповидным ножом удобно вырезать лепестки и дуги. Ножом с овальными и круглыми лезвиями можно делать выемки и пустоты; треугольным ножом легко вырезать бороздки различной глубины и ширины.

Ножом для нарезания соломки можно создать очень тонкие элементы. Серпантинорез снимает стружку по типу точилки для карандаша. Для создания простейших фигурок достаточно острого ножа и ножниц.



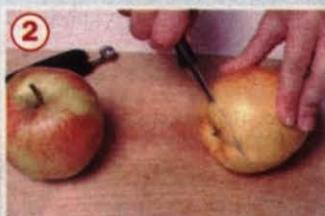
Корзинка из яблока



- 1 Универсальным ножом срезать небольшую часть у основания яблока для большей устойчивости.
- 2 Отрезать 1/4 часть сверху вместе с цветоножкой и отложить, она пригодится в работе.
- 3 Тайским ножом наметить толщину стенки будущей корзиночки. Держать нож параллельно сторонам яблока, чтобы прорезать кожуру.
- 4 Тем же ножом аккуратно подрезать мякоть яблока и вынуть с помощью чайной ложки.

- 5 Можно вырезать мякоть яблока в виде шариков ложкой-нуазеткой. Их сразу опустить в холодную воду, в которую добавить кружок лимона.
- 6 Тайским ножом оформить края заготовки волнистыми линиями, вырезая закругленные уголки, или простыми зубчиками.
- 7 Вырезать из части яблока с цветоножкой шапочку-декор. Тайским ножом сделать сквозные надрезы, держа нож вертикально к рабочей поверхности.
- 8 Должна получиться заготовка в виде цветка. Предварительно можно нанести рисунок для резьбы пищевым маркером или острием любого ножа.
- 9 Тайским ножом вырезать на каждом лепестке декоративные несквозные углубления, что придаст ажурность готовому изделию.
- 10 Чтобы избежать потемнения до подачи изделия на стол, сбрызнуть поверхность заготовок лимонным соком.

В корзинках из яблок можно подать порционные салаты, в состав которых входят яблоки. Для детского стола их можно наполнить сладкой творожной массой, кусочками фруктов и даже мороженым. В вазочках из крупных зеленых яблок можно подать соки, смузи и различные детские коктейли.



Пингвин из арбуза



Более легкое украшение для детского праздника и придумать нельзя. Нужно только очень захотеть обрадовать малышей неожиданной подачей фруктов.

С помощью компьютера увеличиваем картинку пингвина до нужного вам размера. Для большей устойчивости срезаем часть нижней части арбуза ровным срезом. Затем накладываем на картинку чистый лист и рисуем шаблон нашего пингвина с монитора. Вырезаем шаблон ножницами и накладываем на арбуз. Тонким ножом или цветным фломастером рисуем контуры и удаляем корку арбуза, соответственно картинке. Заполнить вазу «Пингвинчика» можно самыми разными фруктами.

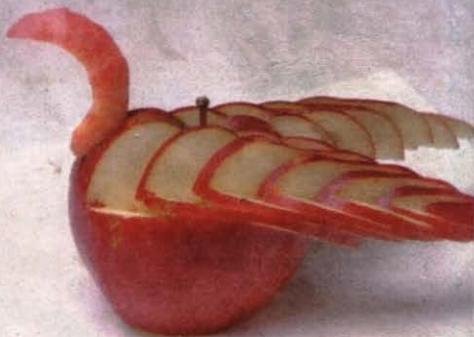


Лебедь из яблока

Взять большое красивое красное яблоко. Подготовить немного лимонного сока, обработанные им срезы яблока не будут темнеть.

Под углом срезать часть яблока, оставшаяся часть будет телом будущего лебеда. Полить срезы лимонным соком, чтобы они не темнели. Большую часть яблока поставить срезом вниз. Визуально разделить яблоко на три части и начать вырезать крылья лебеда. Под острым углом вырезать дольки-уголки. Отступив 5 мм от предыдущего надреза, сделать аналогичные надрезы. Постепенно увеличивая угол, довести надрезы до середины яблока. Таким образом одно крыло будет готово. Точно такое же крыло вырезать с другой стороны яблока. Должно получиться два одинаковых крыла.

Из оставшейся части яблока вырезать заготовку для головы и шеи лебеда. Придать ей нужную форму и прикрепить к телу лебеда зубочисткой. Глаза сделать из гвоздики.



Ягодная ладья из банана

1. Банан помыть и обсушить с помощью салфетки.

2. Обычным ножом или ножом с прорезью для чистки овощей срезать толстую полоску кожуры для большей устойчивости.

3. От другого конца отрезать толстый ломтик и нанизать его на деревянную шпажку.

4. Чайной ложечкой убрать из банана часть мякоти, чтобы получилась неглубокая чаша, и заполнить ее мытыми ягодами или нарезанными фруктами. Можно украсить зеленью мяты или полить шоколадом.

Ладья из банана украсит собой необычную подачу фруктов и ягод. А также сделает ваш десертный стол красивым и изысканным.



Фантазийный цветок

1. Надрезать белую часть лука-порея с одной стороны.

2. Развернуть и аккуратно отделить слой лука от основной части стебля.

3. Нарезать пластинку вдоль тонкими полосками одинаковой толщины от 1 до 1,5 см.

4. Согнуть каждую полоску, накладывая концы друг на друга, чтобы они пересеклись посередине пластинки с нахлестом в 1-1,5 см.

5. Проколоть в середине зубочисткой – получатся два лепестка.

6. На острове зубочистки наколоть столько лепестков, сколько вы хотите видеть.

7. Для изготовления одного цветка достаточно 3 полосок.

8. Украсьте середину цветка помидором черри и полосками зеленого лука.



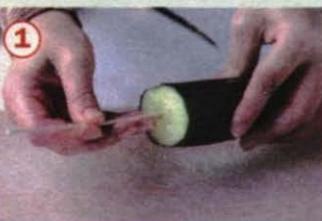
Такой простой цветок под силу изготовить даже ребенку. Воспользуйтесь этим и увлеките этим процессом ребенка, который с удовольствием будет есть блюдо, украшенное своими руками.



Спираль из огурца

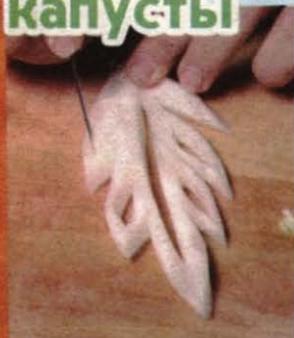
Огурец длиной около 10 см обрежьте с двух концов и вставьте в его середину деревянную шпажку. Острым ножом выполните первый надрез до шпажки, затем надрезьте, поворачивая огурец вокруг оси. Удалите шпажку и растяните спираль.

Такое украшение можно положить на край тарелки или свернуть в виде венца.



Простые в изготовлении листья для украшения блюд. Им также нет равных в сложных овощных букетах, потому что они хорошо держат форму, экономичны в использовании самого продукта и придают завершенность любой композиции. Такими листьями очень эффектно можно украсить порционные ассорти и различные салаты. Листья можно использовать для подачи на фуршетах и пикниках. Украшение не расплывается под действием салатной заправки и не завянет в течение продолжительного времени.

Листья из пекинской капусты



1. Универсальным ножом отделить от кочана несколько целых красивых листьев и срезать зеленую часть.

2. С помощью тайского ножа придать заготовке форму капли. Для более четкой формы можно вначале нарисовать острием ножа нужную фигуру на поверхности самого листа.

3. Тайским ножом вырезать по краям заготовки зубчики, сохраняя при этом первоначальную форму капли.

4. Тем же ножом внутри зубчиков прорезать сквозные отверстия для придания листьям ажурности и воздушности.

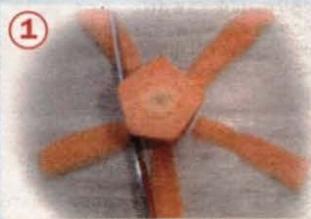
5. Подрезать основание листочка, придавая ему вогнутую форму, чтобы готовое изделие плотно прилегло к цветам и было более изящным.

6. Тайским ножом вырезать в центре листочка длинную полоску в форме тонкой капли.



Лилия из моркови

Для изготовления такого украшения используется слегка подвявший овощ. В качестве сырья можно использовать также дайкон и свеклу продолговатой формы.



1. Придать овощу форму конуса и пятиугольника, длинным ножом обрезаая по кругу с пяти сторон.
2. На каждой из 5 срезаанных сторон прорезать по лепестку.
3. Форму лепестку придать при помощи ножиц.
4. Удалить часть мякоти из-под лепестков первого ряда (сделать конус более тонким). Вырезать еще пять лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично сделать третий ряд.
5. Ножом укоротить оставшуюся сердцевину и обрезать ее на конус.
6. Расщепить сердцевину на тычинки при помощи ножа.



Коврик из огурца

Изготовление коврика начинается с нарезки узких длинных полосок из огурца.

Подобный коврик также можно сделать из срезанной кожицы огурца, цуккини (в этом случае коврик кладется на тарелку кожицей вверх), перьев зеленого лука, кожуры цитрусовых, банана и др.

Коврики из кожуры более подходят для мясных блюд, которые предполагается нарезать на тарелке ножом, а также для подкладывания под подаваемые на стол фрукты.



Цветок из редиски

Необычный цветок из редиски сделает ваше блюдо ярким и нарядным.

Это украшение можно использовать для украшения салата и как дополнение к мясу, курице и рыбе.



1. Для украшения взять крупный редис без повреждений, помыть, обсушить. Универсальным ножом срезать хвостик и зелень.

2. С помощью тайского ножа сделать на поверхности редиса 4 довольно глубоких надреза.

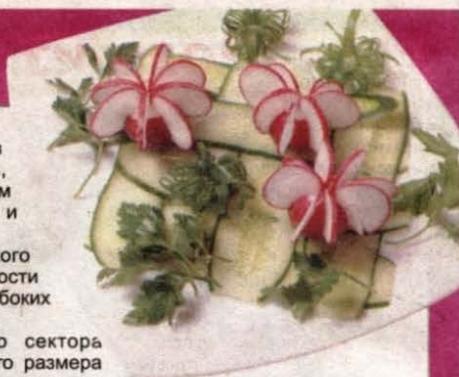
3. В центре каждого сектора сделать надрез меньшего размера как по длине так и по глубине.

4. Универсальным ножом надрезать еще один редис очень тонкими кружочками.

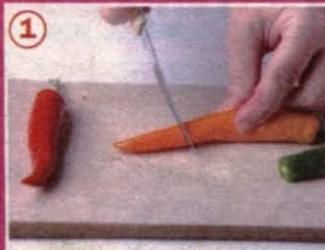
5. Вставить кружочки редиса в глубокие надрезы.

6. Углубить при необходимости надрезы между лепестками.

7. Вставить кружочки редиса в надрезы. Можно сложить их при этом пополам и вставить в сложенном виде.



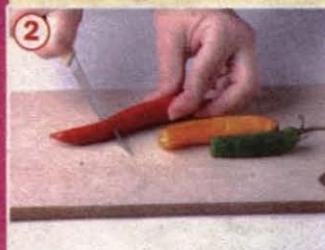
Хризантема из горького перца



Выберите перцы правильной формы и разного цвета. Отрежьте часть перца, как показано на рис. 1.

Затем сделайте вертикальные надрезы по всей поверхности перца, по кругу, не дорезая до конца.

Положите перец в ледяную воду на несколько часов.



Роза из пекинской капусты

1. Удалить из капусты верхние рыхлые листья. Срезать зеленую верхушку, отогнуть лист и универсальным ножом сделать волнистый надрез, держа нож острием вниз.

2. Удалить верхнюю часть заготовки, которую также можно использовать в приготовлении блюд. На украшение пойдет самая жесткая часть кочана, не пригодная в пищу.

3. Если сделать надрез правильно, срез края будет тонким и заостренным.

4. Продолжить вырезать лепестки по кругу. Нож держать острием вниз под небольшим углом внутрь заготовки.

5. Срезать лишние мелкие листочки в центре будущей розы.

6. Опустить розу в ледяную воду. Края ее при этом слегка загнутся, и цветок распустится.



Роза из пекинской капусты - красиво и экономичное украшение. Вырезать ее можно лишь из небольшой части кочана. Цветок очень красив сам по себе и привлечет внимание к любым блюдам на столе. Также розу можно разместить в отдельном бокале или с зажженными свечами.



Совет

Чтобы сохранить цветы до торжества, поместите их в емкость с холодной водой и поставьте в холодильник.

Часто меняйте воду, тогда цветы будут выглядеть свежо и нарядно даже через несколько недель.

Красочные цветы из разноцветного сладкого перца украсят любой стол. Они станут красивым оформлением мясного, рыбного и овощного стола. В качестве оригинальных корзиночек они подойдут для подачи соусов и порционных салатов из овощей или продуктов, сочетающихся с самим перцем.

Цветок из сладкого перца



1. Отступив одинаковое расстояние от основания и верхушки, сделать универсальным ножом треугольные надрезы по всей окружности перца.

2. Надрезы должны быть, по возможности, одинакового размера. Можно вначале аккуратно нарисовать линии кончиком ножа, что сделает ваши лепестки аккуратными и равномерными.

3. Разделить перец на две части. Такую же операцию проделать со всеми перцами.

4. Тайским ножом из половинок удалить лишнюю мякоть и семена и промыть водой.

5. Тем же ножом аккуратно подрезать кожуру на каждом лепестке по всей поверхности.

6. Острием тайского ножа разделить готовые лепестки сквозным надрезом на 2 равные части и опустить готовое изделие в холодную воду на 10-12 мин. Лепестки после этого раскроются и закрутятся в разные стороны. Чем тоньше срез, тем более изящным и воздушным будет выглядеть готовое изделие. Обсушить цветы перед подачей на бумажном полотенце.



Исходный материал для этого украшения – стручок острого перца любой величины или цвета. Даже лучше, если это разноцветный перец, тогда вы сможете создать букет.

Украшение из горького перца

1. Начать работу нужно от стебелька. Сделать надрезы-лепестки, располагая их в шахматном порядке.

2. Приближаясь к острому кончику, уменьшать размер лепестков.

3. Положить в ледяную воду на несколько часов.



Кораблик из дыни

Кораблик из дыни, наполненный любимыми фруктами и ягодами, станет центральным украшением стола на любой вечеринке. Выберите для этого изделия небольшую продолговатую дыню с неповрежденной желтой кожурой.



1. С одной стороны дыни срезать небольшую часть для придания большей устойчивости будущему паруснику.
2. Универсальным ножом срезать сегмент с небольшим количеством мякоти.
3. Тем же ножом сделать глубокий надрез посередине, не дорезая до основания 3-4 см. Благодаря этому дыню можно будет нарезать на равные ломтики.
4. Тем же ножом срезать с двух сторон одинаковые дольки и сдвинуть их в разные стороны.
5. Подрезать по направлению вниз мякоть дыни около семенной части.
6. Столовой ложкой вынуть семена и выровнять поверхность внутри.
7. Универсальным ножом нарезать дыню с двух сторон на одинаковые по толщине полуовальные дольки.
8. Сдвинуть их в разные стороны, формируя корпус корабля.
9. Ложкой-нуарезкой вырезать из оставшейся части на дне аккуратные шариком, они понадобятся для заполнения кораблика.

10. Тайским ножом разметить и вырезать окошки на боковой поверхности. Из срезанной вначале кожуры сделать парус. Для этого отрезать небольшие округлые части по краям и вырезать сквозной ромбовидный узор на самом парусе.
11. С помощью деревянной шпажки закрепить парус на заготовке. Наполнить углубление различными ягодами и шариками дыни.





Совет Работая с более крупными плодами, типа дыни и арбуза, заверните их во влажную салфетку, оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник. Перед подачей, вырезанная работа сохранит свой свежий вид.

Антуриум из горького перца

Выберите перцы правильной формы и разного цвета.

Надрежьте плодоножку, как показано на фото.

Аккуратно отделите середину с семенами и хвостиком. Выверните мякоть перца, придавая форму листа.

Прорежьте небольшое отверстие в самом низу листа и проденьте в него хвостик перца с семенной коробочкой.



Более эффектно получится лист антуриума из сладкого перца.



Торт из арбуза

Легче работать с арбузом комнатной температуры: прогретый арбуз практически не растрескается. Охладить изделие желательно уже в холодном виде. Хранить арбузный торт нужно в холодильнике, в контейнере, завернутом в пищевую пленку.



1. Тщательно вымыть поверхность арбуза теплой водой с добавлением пищевой соды и вытереть насухо. Большим кухонным ножом аккуратно разрезать арбуз на 2 половины.

2. Тайским ножом провести ровную линию глубины до 1 см. Держать нож параллельно рабочей поверхности. Получится окантовка будущего торта.

3. Ножом для очистки снять с арбуза кожуру. Аккуратно срезать всю часть, практически до розовой мякоти.

4. Тайским ножом сделать в центре заготовки круглый надрез на глубину 1 см, перпендикулярно рабочей поверхности.

5. Срезать на окружности мякоти небольшими кусочками, держа нож под углом в 45 градусов и стараясь, чтобы его острие не заходило за линию первого надреза. Закруглить заготовку, это будет бутон цветка.

6. Вырезать на поверхности закругленной части первый лепесток. Нож при этом держать практически вертикально.

7. Удалить немного мякоти под лепестком, чтобы выделить его. Держать нож параллельно предыдущему надрезу.

8. Разделить визуально первый лепесток на 3 части и начать вырезать второй, зайдя за первый на 1/3. Продолжать, не забывая подрезать немного мякоти после каждого вырезанного лепестка.

9. Последний лепесток должен начинаться за 1/3 предпоследнего и заканчиваться под первым.

10. Вырезать второй ряд лепестков по той же методике, начиная резать в



шахматном порядке по отношению к первому ряду.

11. Сделать площадку для первого открытого лепестка, стараясь не задевать лезвием уже готовый бутон. Удалить мякоть.

12. Сделать по контуру площадки надрез практически вертикально, заканчивая его у самого бутона, формируя при этом первый лепесток розы.

13. Вырезать площадку для второго лепестка из-под первого. Здесь следует запомнить правило «площадка – лепесток».

14. Продолжать вырезать, ряда 2-3 достаточно. Если увеличивать размер лепестков до самого края зеленой полоски, получится одна большая роза, как на нашей картинке.

15. Ножом наметить между двумя лепестками бутон. Прорезать его тайским ножом на глубину до 1 см. Нож направлять к центру торта.

16. Срезать с двух сторон под небольшим углом лишнюю мякоть.

17. Получится узор, напоминающий каплю. Можно сразу сделать много таких заготовок по кругу на расстоянии 2 см между надрезами.

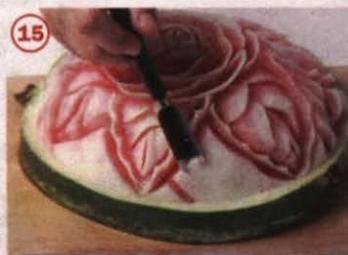
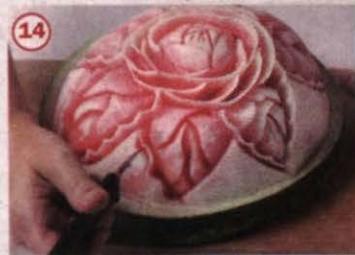
18. Вырезать на бутоне лепестки, нож держать под углом 30 градусов к поверхности. Удалить мякоть. Следующий лепесток вырезать из-под первого в другую сторону.

19. Срезать небольшие части мякоти вокруг бутона, выделив его и в то же время заготовив площадку для узора.

20. Сделать зубчики по контуру предыдущего надреза. Получится красивое обрамление с белой окантовкой.

21. С помощью тайского ножа оформить зеленое основание красивым узором.

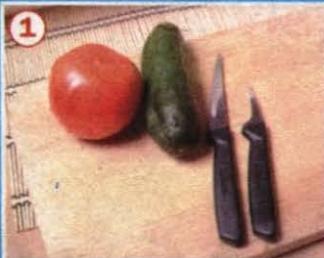
22. Тем же самым ножом на мякоти вырезать небольшие уголки между резными краями, как показано на фото.



Цветок из помидора

Яркий цветок из помидора и огурца может быть альтернативой овощному салату. Немного несложных шагов, и из-под вашего ножа получится произведение кулинарного искусства. Его можно подать как самостоятельное блюдо, полив любой заправкой или сбавив свежемолотой смесью перца. В то же время такой цветок станет ярким украшением для любого мясного и овощного ассорти.

Используйте для карвинга по помидорам плоды среднего размера с яркой окраской. Оранжевые, желтые и даже черные помидоры будут превосходно смотреться на любом праздничном столе.



1. Острием тайского ножа сделать на поверхности помидора 6 надрезов глубиной 1-2 мм, не дорезая 1,5-2 см до основания овоща.

2. Тайским ножом подрезать мякоть под каждым сектором, отделяя кожуру. Делайте это аккуратно и не торопясь, чтобы не испортить внешний вид овоща.

3. Отгнуть получившиеся лепестки. При необходимости подкорректировать глубину надрезов.

4. Универсальным ножом сделать на кусочке огурца неглубокие продольные бороздки в два приема.

5. Нарезать заготовку из огурца универсальным ножом поперек на тонкие ломтики толщиной 2-3 мм.

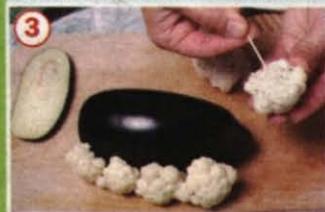
6. Углубить надрезы на помидоре до 5-6 мм и вставить в них с помощью универсального ножа кусочки огурца.

7. Ножницами оформить края каждого лепестка в виде зубчиков.

8. Хранить овощной цветок до подачи нужно в контейнере под крышкой или завернутым в пищевую пленку.

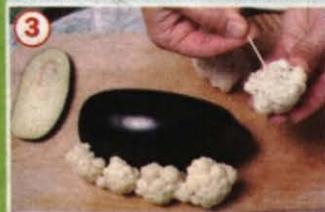


Барашек из цветной капусты



Забавный барашек из цветной капусты и баклажана может «пасть» на блюде с овощными закусками на вашем праздничном столе.

Овощи вымыть. Баклажан подрезать на 1/3 со стороны плодоножки. Из срезанной части вырезать два овальных ломтика. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия и прикрепить их к баклажану зубочистками, имитируя руно барашка. Прикрепить ломтики баклажана на месте расположения ушек. Из ломтика морковки вырезать нос и глаза барашка и прикрепить их зубочистками.

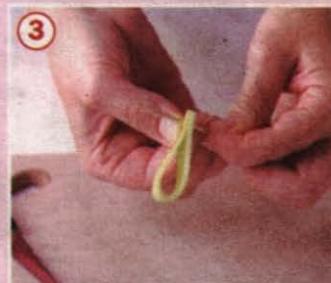
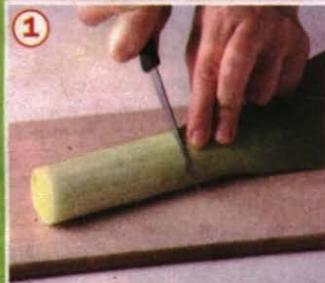


Очистить свежий лук-порей. Отрезать белую плотную часть около 20 см. На одинаковом расстоянии друг от друга продольно рассечь лук несколькими прорезями на всю глубину (до центра). Отгнуть «лепестки» первого ряда. Примерно посередине обрезать. Придать им треугольную форму. Лепестки следующего ряда сложить вовнутрь «бантиком».

Продолжать складывать лепестки ряд за рядом.

Если бантик плохо держится, можно укрепить его кусочками зубочисток.

Бантик из лука-порея



Звезды из цуккини

Тонкий цуккини небольшого размера нарежьте вдоль полосками ножом для овощей. Положите одну полоску на разделочную доску и нарежьте ее бахромой, оставляя противоположный край целым. Надрезанную сторону скрутите в рулончик и закрепите зубочисткой. Цветок поставьте вертикально, чтобы раскрылись лепестки.

Более эффектно украшение будет смотреться, если его на ночь положить в ледяную воду.

Если во время сворачивания в рулон полоска разорвется, то это означает, что она недостаточно тонкая.



Цветок из лука-порей сделает нарядным любое блюдо в любое время года. Это изделие подойдет для украшения мясных, рыбных блюд, а также овощных ассорти.

Атласный цветок

см. Визуально разметить поверхность на продольные полоски одинаковой толщины. Нужно, чтобы их было не менее 5-6 штук.



2. Тайским ножом расщепить все слои лука по наметочным линиям вглубь до середины, не дорезая до основания стебля 2-2,5 см.

3. Линии должны быть ровными – для этого держите плотно стебель в руке.

4. Загнуть первый ряд лепестков по направлению к центру, придерживая основную часть разрезанного стебля другой рукой.



5. Сделать поочередно ряды лепестков.

6. Универсальным ножом срезать оставшуюся часть стебля лука-порей немного выше последнего ряда.

7. Острием тайского ножа сделать много продольных надрезов.

8. Распушить середину. Если цветок будет распадаться, его можно сколоть зубочистками.



Цветы из сладкого перца

Ножом разделите стручок на четыре части. Ножницами или ножом нарежьте более тонкие лепестки.

Если стручки слишком длинные, концы лепестков подрежьте. Стручки круглой формы можно использовать в качестве бутонов. В этом случае лепестки только намечают на кожице, не прорезая насквозь.

Подготовленные перцы положите в ледяную воду и оставьте на ночь в холодильнике, чтобы перцы раскрылись.

Такие цветы можно сделать как из сладкого, так и из стручкового перца.



Такой цветок украсит любой салат или закуску в сочетании с яркими розами из помидоров.

Для того чтобы делать розы из овощей, необходимо нарезать их очень тонкими ломтиками. Лучше всего это сделать с помощью овощерезки.

Для изготовления розочки нарежьте 3-4 длинных ломтика огурца. Не делайте много "лепестков" на розе: она держаться будет гораздо хуже. Из одного ломтика сверните «сердцевину» розы. Затем возьмите второй лепесток и продолжайте оборачивать ломтик огурца вокруг сердцевины, как на фото.

Если вы не имеете опыта в карвинге - закрепите низ зубочисткой, это облегчит вам работу.

Роза из огурца



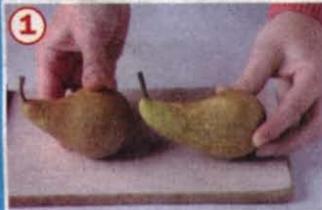
Ежики из груш



● Выбираем две ровные груши такой формы, чтобы получилась вытянутая мордочка у ежика.

● На груше делаем неглубокий (только кожица) круговой надрез в месте, где груша начинает утолщаться.

● При помощи овощечистки или острого ножа снимаем кожицу с той части груши, которая станет мордочкой ежика. Груша на воздухе не темнеет, и поэтому обрабатывать лимонным соком ее не надо.



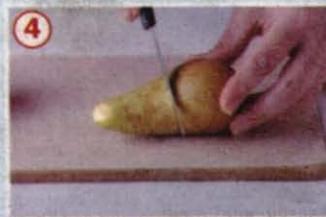
● Берем зубочистки и нанизываем на них виноградины разного цвета и величины. Зубочистка должна проткнуть виноградину насквозь и немного торчать.

● Втыкаем зубочистки с виноградиной в грушу, имитируя иголки.

● Делаем глаза из гвоздики. На носик надеваем маленькую черную виноградинку.

● Можно надеть ежику на иголки ягодки клубники или любые другие.

● Для украшения можно использовать различные ягоды и фрукты.



Совет

Чтобы избежать потемнения груши, сразу после нарезки сбрызните их лимонным соком или просто протрите половинкой лимона.

Старайтесь выбирать продукты так, чтобы они сочетались друг с другом по вкусу, цвету. Но не перестарайтесь с украшениями и помните, что все оригинальное просто.



Совет

Если вы приобрели слишком свежие овощи, за 1-2 дня до изготовления цветов выньте их из холодильника и подержите в теплой комнате, чтобы они слегка подвялились.

Пальмы из маслинок

На 1 пальму:

- Зеленый лук (4 длинных стебля) или сладкий болгарский перец (небольшой),
- Маслины черные,
- Жесткая трубочка для коктейлей или шпажка для шашлыков (для ствола пальмы),
- Крупная редиска или огурец (для основания пальм).

Луковые перья нарезаем на лапшу. Прорезаем не до конца. Получаются юбочки с длинной бахромой.

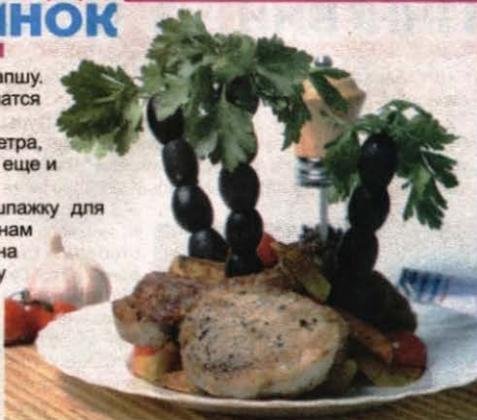
Берем юбочку большого диаметра, вставляем в нее меньшего, затем еще и еще.

Трубочку для коктейлей или шпажку для шашлыков обрезаем до нужной нам высоты пальмы и нанизываем на нее маслины (оливки), сверху надеваем зелень.

Втыкаем пальмы в половинку редиски, яблока или огурца и ставим в середине блюда.

Под пальму можно положить салат, закуску и даже горячее.

- Кроны пальм можно вырезать из сладкого болгарского перца.
- Для того чтобы листья пальмы стали кудрявыми, положите нарезанные юбочки лука в ледяную воду на 1 ч.
- Луковые юбочки можно вставлять в маслинку, а потом ее нанизывать на ствол.
- Если вы хотите, чтобы пальма простояла весь вечер на столе, не делайте ее из зелени. Через пару часов она завянет и обвиснет.



Таими листьями вы можете украсить корейскую морковку, капусту или использовать как элемент в какой-либо композиции. Также можно вырезать листья из моркови, яблок, свеклы, редьки и даже арбуза и дыни.

Срежьте по ломтику с каждой из длинных сторон огурца.

Придайте ломтику форму листа, заостренного с одной стороны и с черенком со стороны стебля. Вырежьте центральную прожилку как продолжение черенка.

Края листа вырежьте в форме зигзага. Чтобы показать среднюю прожилку, прорежьте с обеих сторон глубокие канавки, затем наметьте изогнутые боковые прожилки.

Удалите ненужный слой под листом, чтобы подчеркнуть его изгиб. Погрузите лист в ледяную воду на 1 час.

Листья из огурца



Совет Для работы с огурцами - выберите прямые, однородного цвета, без шипов овощи, это облегчит вам дальнейшую работу. Для карвинга не подойдут вялые и изогнутые огурцы.

Пингвин из баклажана

1. У баклажана срезать немного основания со стороны, противоположной плодоножке.

2. Тонким, острым ножом наметить контуры будущего фрака и пуговиц у пингвина и срезать тонкий слой кожицы до белой мякоти. Затем с боковых сторон сделать вертикальные надрезы на

5-6 см от низа и немного их отогнуть в стороны. Это будут крылышки пингвина. Далее в соответствующих глазам местах вырезать треугольнички — глазки и ротик.



Георгин из яблока

Для такого украшения можно использовать крупную морковь, яблоко, свеклу или дайкон.

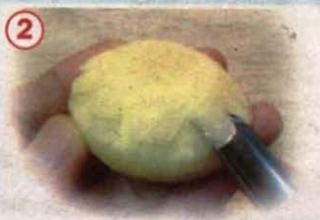
1. Сделаем слегка приплюснутую округлую заготовку диаметром 5-6 см из однородного продукта.

2. Средним овальным ножом вырезаем 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевинки.

3. Подрезаем лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда.

4. Лепестки следующего ряда вырезаем ножами разного размера аналогично первому ряду. Располагаем их между лепестками предыдущего ряда. Делаем возможно большее количество рядов.

5. Дорезаем до конца и оформляем середину.



Совет Надрезанные яблоки, так же как и бананы, очень быстро темнеют на открытом воздухе. Чтобы избежать потемнения, яблоки можно положить в воду, смешанную с лимонным соком.

Ромашки из шампиньонов



Для ромашек выбираем белые шампиньоны любой величины, без черных точек и повреждений. Тонким острым ножом делаем насечки по всей окружности поверхности шляпки и выемку в серединке. Вставляем в серединку оливку или маслину - и ромашка готова.



Цветок из помидора



1. Для придания устойчивости будущему цветку срезать тонкий слой у плодоножки помидора.
 2. Подрезать кожицу помидора на 2/3 у каждой дольки.
 3. Отогнуть надрезанную кожицу от мякоти помидора, чтобы образовался лепесток. Затем подрезать мякоть помидора, отделяя ее от мякоти середины.
- Отделить от основного лепестка подрезанный и раскрыть цветок.



Совет Помидоры, как исходный материал, должны иметь толстую кожуру (например, вытянутые сливовидные помидоры). Наиболее эффектно выглядят ярко-красные плоды.

Мышка из редиски

Для нашей мышки нужно обязательно купить редиску с длинным хвостиком. За-

Совет Выбирая редис для творчества, отдайте предпочтение только твердым, ярким, свежим плодам среднего размера. Обратите внимание на форму плодов. Предпочтительнее симметричная сферическая форма.

До соединения в целостную композицию каждый вид овощей и фруктов нужно хранить отдельно в закрытых емкостях в холодильнике.

тем из другой редиски срезать два тонких кружочка. У нашей мышки на месте ушек сделать два глубоких разреза и вставить в них кружочки-ушки.

В места, где у мышки глазки можно вставить цветочки гвоздики или горошины мелкого черного перца.

Мышка может украсить любую закуску или даже сырную нарезку.



Гребешки из огурца

1. Нарезать огурец продольными тонкими желобками.
2. Сделать поперек огурца надрез, не дорезая 0,5 см. Следующий разрез сделать, отсекая гребешок от огурца. Таким образом гребешок можно сделать на нужное количество сегментов.
3. Раздвинуть створки гребешков ножом.



Пушистый бант из лука

Такой бант украсит любое горячее блюдо из мяса и рыбы, а также может создать композицию в сочетании с листьями из огурца и цветов из моркови.

Отрезать от стебля лука-порея корневую часть. Затем 10 см стебля лука. Нанести множество вертикальных разрезов с одной стороны, не доходя до середины куска лука 2-3 см. Повторить такие же разрезы с другой стороны. Огурец нарезать вдоль не очень глубокими желобками и отрезать поперек плода 1,5 см. Вынуть из нее мякоть и декорировать бант в виде зажима. Положить бант в ледяную воду на ночь. Утром вы увидите красивый и пушистый бант.



Лилия из апельсина

Срезать с апельсина нижнюю часть для устойчивости. Нарезать дольками всю поверхность, не дорезая до низа 2 см, начиная с того, что сделать разрезы крест-накрест. Затем придать каждой дольке форму лепестка, срезая верхние части. Острым ножом отделить цедру с белой частью от каждой дольки, также не дорезая 2 см до низа. Осторожно отогнуть лепестки в стороны до нужного положения и установить апельсин на блюдо.

Совет

Правильно подобранные цитрусовые фрукты, после резьбы, рекомендуется натирать лимонным соком, после чего их нужно поместить в холодную воду. Для более легкой и красивой резьбы используйте только острые ножи для фигурной нарезки.



Роза из помидора

Для изготовления розы возьмите только твердые помидоры. Это украшение очень хорошо подойдет к любому мясному или рыбному блюду. Также его можно использовать для оформления салатов и закусок.

- Острым ножом срежьте кожицу помидора с мякотью одной полоской, начав от плодоножки. Полоска кожицы с мякотью должна быть очень тонкой, чтобы ее легко можно было свернуть в ролончик.

- Сверните в ролончик полоску помидора мякотью внутрь, начиная с той части, которая соответствует плодоножке.

- Отогните последний виток полоски, имитируя открытые лепестки розы, затем соедините слои полоски зубочисткой. Дополните розу листьями зелени.



Попугай из ананаса

Превратите обычный детский обед в незабываемый праздник и по-настоящему удивите своего малыша. С помощью нескольких ножей и ножниц за какие-нибудь 30 минут обыкновенный ананас превратится в красочного и очень симпатичного попугайчика. Само изделие очень экономичное в изготовлении, даже зелень ананаса превратится в чудо - перья.



1. Универсальным ножом отрезать от ананаса верхнюю часть с зеленью так, чтобы на ней осталось 4-5 см мякоти.

2. Тем же ножом срезать кожуру с мякотью по кругу.

3. У вас получится небольшой цилиндр.

4. Универсальным ножом срезать аккуратно лишнюю мякоть, придавая округлости будущей головке.

5. Ножом с зубчиками срезать зелень почти до основания, оставив самые длинные листочки. Получится оригинальное оперение.

6. С помощью тайского ножа срезать с одной стороны длинные листья. Для этого острием ножа сделать надрез до середины и одним движением провести вниз.

7. Отделить отрезанную часть.

8. Ножницами сделать на хвостике много надрезов зубчиками, срезая



поврежденные края и придавая им форму.

9. Для будущих перьев выбрать два красивых листочка и аккуратно их обрезать.

10. Универсальным ножом отрезать небольшой кусочек морковки.

11. Придать ему конусовидную форму.

12. Срезать сверху пластинку, закругляя ее вниз.

13. Тайским ножом с обратной стороны сделать небольшой треугольный вырез и удалить получившийся кусочек.

14. На боковых сторонах заготовки сделать надрезы глубиной до 3 мм.

15. Аккуратно подрезать мякоть. Это уменьшит нижнюю часть клюва и придаст ему законченный вид.

16. Для хохолка отрезать небольшую пластинку

моркови и выполнить дугообразный надрез.

17. Вырезать несколько разных по размеру тонких зубчиков так, как показано на фото.

18. Для сборки птицы понадобятся: хохолок и клюв из моркови, горошины перца для глаз, 2 листочка для крыльев и заготовка ананаса.

19. Любым ножом выровнять поверхности соединения и закрепить клюв с помощью зубочистки.

20. Острием тайского ножа сделать небольшой продольный надрез на поверхности головки и вставить хохолок.

21. Проколоть зубочисткой небольшие отверстия и вставить горошинки перца.

22. Под чешуйки на тельце попугая с двух сторон вставить крылышки.



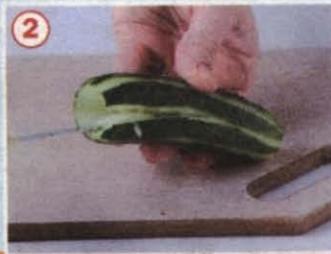
Цепочка из огурца



1. От огурца отрезать заготовку нужной длины, нарезать вдоль заготовки неглубокие желобки.

2. Острым ножом или приспособлением для удаления сердцевины из яблок удалить частично мякоть, оставляя стенки огурца толщиной не менее 5-7 мм.

3. Затем нарезать огурец на звенья цепочки, в нужном количестве. Каждое звено разрезать и вставить в предыдущее по типу цепочки.



Цветок из краснокочанной капусты

От огурца или маленького цуккини отрезать заготовку длиной 5-6 см, вынуть мякоть на 1/2 глубины.

Вырезать тонким ножом край заготовки зубчиками.

Из тонкого края листа красной капусты вырезать ленточку длиной 10-12 см и скрутить ее в рулет, формируя розу.

Вставить цветок из красной капусты в стаканчик из огурца и выложить на край тарелки с листьями салата или листочками из огурца.



Хризантема из пекинской капусты

1. Удалить рыхлые капустные листья и обрезать верхнюю часть кочана так, чтобы осталось около 15 см листьев.

2. Сделать по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза к основанию капусты. Начало среза - тонкое. По мере приближения к кочерыжке нож углублять в капусту.

3. Не дорезая 1-2 см до кочерыжки, удалять вырезанные большие листья капусты.

4. Все последующие ряды листьев прорезать тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине. Если края лепестков будут достаточно тонкие, то в холодной воде они свернутся в кольца или красиво загнутся. Положить хризантему в ледяную воду на 1-2 часа. Цветок приобретет пушистую и красивую форму.



Цветок из цуккини

1. Сделать заготовку размером 5-6 см из огурца или цуккини, разметив ее на 6-8 частей.

2. Тонким острым ножом придать всем частям заготовки форму лепестка.

3. Разделить каждый лепесток на максимально возможное количество себе подобных.

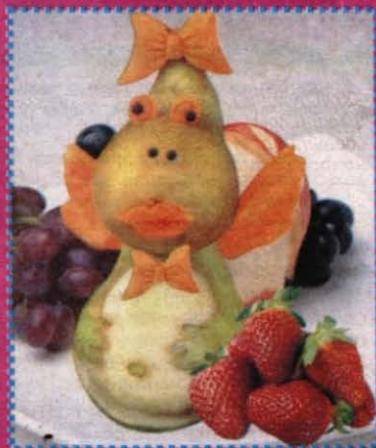
Отгнуть образовавшиеся лепестки и вложить в середину небольшой кусочек любого продукта, вырезанного с помощью ложечки.

Положить цветок на несколько часов в ледяную воду.



Бегемотик из груши

1. Пищевым смываемым маркером или тонким острым ножом нарисовать на груше лапки и животик.
2. Тайским ножом сделать неглубокий надрез по нарисованному контуру.
3. Удалить кожуру, аккуратно подрезая ее тайским ножом и выделить лапки.
4. Почистить морковь, помыть и нарезать ее универсальным ножом на тонкие пластинки.
5. Вырезать из моркови бантик, 2 глаза, ноздри, губы и 2 небольших крылышка.
6. Срезать на верхушке туловища небольшое углубление и с помощью зубочистки закрепить вторую грушу.
7. Приколоть при помощи кусочка зубочистки бантик.
8. Сделать небольшие надрезы и вставить глазки с горошинками черного перца. Закрепить крылышки и губы с помощью зубочистки.



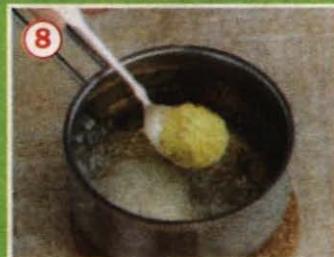
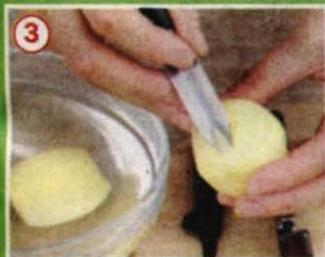
Для таких фруктовых поделок лучше привлекать детей. Это доставит им массу удовольствия.

Понадобится всего два вида груши, сочной яркой моркови для того, чтобы сделать смешного бегемотика. Он обязательно вызовет восторг у малышей и украсит любую фруктовую композицию для детского стола.

Кактусы из картошки

Хрустящие картофельные шарики, мягкие внутри, станут фаворитом праздничного стола. Меняя начинки, можно сделать сразу несколько горячих закусок или ассорти. Особенно хорошо смотрится такой вариант подачи для фуршетного стола и большого количества гостей. Так же очень обрадуются картошечке фри и дети на детском празднике.

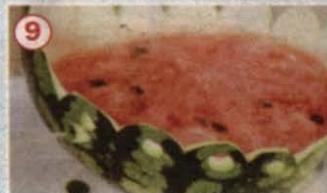
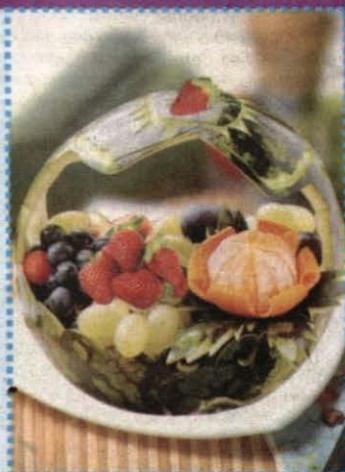
1. Очистить картофель одного размера и придать заготовке форму бочонков с помощью универсального ножа.
2. Промыть заготовки холодной водой и обсушить.
3. Карбовочным ножом с треугольным сечением сделать по направлению к основанию по всей окружности картофеля довольно глубокие надрезы под углом 45 градусов.
4. Аккуратно тайским ножом подрезать мякоть, сохраняя при этом форму заготовки и выделяя зубчики.
5. Вырезать следующий ряд в шахматном порядке по отношению к первому, продолжая подрезать лишнюю мякоть после каждого ряда.
6. Тайским ножом срезать верхушку картофеля, когда сформируется нужный размер кактуса и останется место для углубления посередине.
7. Сделать посередине кактуса углубление. Для этого можно воспользоваться овальным ножом. Промыть заготовку в холодной воде и тщательно обсушить, чтобы не допустить попадания влаги при обжарке.
8. Обжарить кактусы в кипящем растительном масле до готовности. Выложить их на бумажную салфетку для удаления излишков масла.



Корзинка из арбуза с фруктами

Корзина из арбуза с большим успехом заменит на праздничном столе вазу для подачи фруктов. Особенно эффектно она будет смотреться во фруктовой композиции. Такую корзину можно преподнести и как подарок к торжеству.

1. Сделать из картона шаблон банта и наметить контуры корзины на арбузе с помощью острого ножа.
2. Универсальным ножом углубить надрезы настолько, насколько это возможно.
3. Аккуратно небольшими кусочками удалить лишние части.
4. Подрезать мякоть по всему периметру корзины и удалить ее.
5. Ложкой-нуазеткой из отрезанных кусков сделать арбузные шарики.
6. Сформировать края корзины волнистым узором, вырезая тайским ножом небольшие уголки.
7. Подрезать мякоть до белого цвета с внутренней стороны.
8. Сделать сквозные надрезы на ручке будущей корзины, придавая ей ажурность.
9. Тайским ножом вырезать по краям небольшие круглые отверстия.
10. Оформить бант сверху, подрезая кожуру, чтобы он стал более выразительным и похожим на настоящий.
11. Наполнить корзину виноградом, сливами, арбузными шариками и украсить листиками из излишков кожуры.



Ежик из груши

Дети с удовольствием вместе с вами приступят к изготовлению забавного и веселого ежика. Можно изготовить целую семейку и украсить ими блюда на детском празднике.

Чтобы груша не потемнела, сбрызните ее лимонным соком. Для изготовления лучше выбирать не очень спелые груши. Это позволит дольше сохранить первоначальный вид изделия.

1. Грушу помыть и обсушить. Универсальным ножом срезать небольшую часть с одной стороны, придавая изделию большую устойчивость.

2. Тайским ножом сделать неглубокий надрез, напоминающий верхнюю часть нарисованного сердечка. Срезать кожуру внутри сердечка, формируя мордочку ежика.

3. Острием тайского ножа подрезать немного мякоти по контуру надреза, чтобы придать объем.

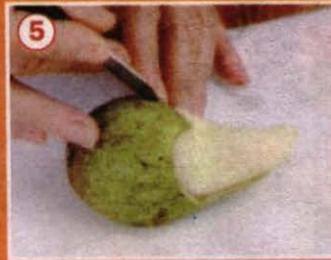
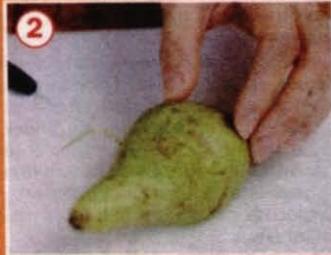
4. Тайским ножом вырезать на кончике носа небольшой уголок.

5. Сделать на поверхности кожуры иголки. Для этого треугольным карбовочным ножом под углом 45 градусов вырезать достаточно глубокие зазубринки.

6. Вставить вместо носа и глаз горошины черного перца.

7. Очистить морковь и отрезать 6 тонких кружков. Вырезать из них тайским ножом лапки.

8. Собрать ежика, поставить на тарелку. Углубить надрезы по бокам контура мордочки и вставить ушки. Вырезать из яблока грибок, полить его лимонным соком и закрепить зубочисткой на ежике.



Лапоточки с грибами

Лапоточки с грибами – новое и оригинальное блюдо из картофеля. Немного усилий и терпения – и из-под вашего ножа выйдут миниатюрные лапоточки, которые вы сможете подать как горячую или холодную закуску. Маринованные опята, тушенные в сливках лисички или соленые боровички – с каждой начинкой это блюдо будет иметь новый вкус и успех.

1. Очистить картофель, придавая ему с помощью универсального ножа форму бочонка. Срезать с одной стороны небольшую пластинку для лучшей устойчивости вашего изделия.
2. Отрезать 1/4, сделав вертикальный и горизонтальный срезы и соединив их внутри посередине заготовки.
3. Тайским ножом аккуратно подрезать мякоть по контуру заготовки, намечая при этом толщину стенки.
4. Этим же ножом сделать в верхней части такие же надрезы – разметить контур.
5. Аккуратно удалить лишнюю мякоть и создать внутри углубление.
6. Сделать по всей поверхности лапоточков неглубокие углубления в виде сеточки, выделить их, повторяя те же надрезы под небольшим углом.
7. Тайским ножом оформить края зубчиками или волнистыми линиями.
8. Заготовки промыть в холодной воде и обсушить. Обжарить в кипящем растительном масле до готовности и выложить на бумажное полотенце для удаления излишков масла. Наполнить остывшие заготовки грибами и украсить листиками салата, луком и зеленью.



Корзинка из лимона

У промывого и обсушенного лимона срежьте боковую часть, чтобы придать ему устойчивость.

По центру противоположной стороны сделайте 2 поперечных надреза до середины плода на расстоянии 3 см друг от друга.

Справа от центра выполните еще один такой же разрез, направляя нож по диагонали к середине. В результате вы извлечете небольшую дольку.

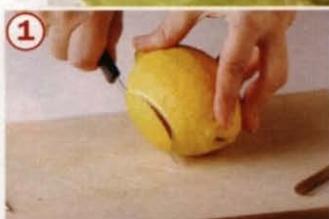
Отступив на 3 мм вправо, снова сделайте надрез до середины. У вас получится половинка крышки будущей корзинки.

Освободите место для ягод, надрезав плод справа посередине параллельно дну и удалив еще одну дольку.

Оформите вторую половинку крышки, проделав операции с противоположной стороны плода.

Аккуратно удалите мякоть из центрального ломтика, освободив ручку корзинки.

Вложите в корзину с обеих сторон веточки зелени и маслины с оливками.



1. Возьмите красный редис с пышной и зеленой ботвой. Это гарантирует, что овощи свежие и работа с ними будет успешной. Обрежьте хвостик и ботву

2. Сначала обрежьте хвостик и ботву, но оставьте концы стеблей, чтобы было удобнее держать редис в руках.

3. Ножом с углубленным лезвием выполните надрез на глубину около 1 см, формируя первый ряд лепестков.

4. Острием ножа осторожно приподнимите лепестки.

5. Выполните второй ряд лепестков и снова приподнимите их острием ножа.

6. Положите редис в ледяную воду на 1 ч. Так ваш цветок раскроется во всей красе.

Цветы из редиса



Попугай из ананаса



1. Возьмите средний ананас правильной формы и с красивыми зелеными листьями.

2. Разрежьте ананас на четыре части. Из каждой части получится попугай. Клюв и лапки вырежьте из моркови.

3. Ножом выполните надрез по диагонали к внутренней части ананаса, он понадобится для того, чтобы установить попугая на краю чашки или бокала.

4. Соберите попугая, прикрепив клюв и лапки при помощи зубочисток.



Свеча в апельсине

Апельсины можно считать неизменным

атрибутом праздничного стола, ну а если использовать их в качестве подсвечников, то они станут еще и оригинальным украшением.

1. Чтобы ускорить работу, перевернутый бокал или чашку поставьте на апельсин и по ее краю воткните семена гвоздики как можно чаще, в виде любого узора.

2. Нарисуйте линии будущего узора. Можно сочетать темные линии узора из гвоздики со светлыми прорезями, образуя эффектный рисунок.

3. Удалите хорошо отточенным ножом верхушку апельсина и часть мякоти, в образовавшееся углубление и вставьте свечу.



Спецвыпуск "1001 совет и секрет". Карвинг: украшаем блюда праздничного стола №55, август 2014.

Учредитель - физическое лицо.

Гл. редактор: Булатов А. А.

Тираж: 999. Заказ №3589.

Номер подписан в печать: 22.08.2014.

Дата выхода в свет: 27.08.2014.

Адрес редакции, издателя: 606037,

г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,

Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии: г. Дзержинск, пр.

Чкалова, 47а. Вид печати - офсетная. Цена

свободная.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.

ISSN 2078-8029

14 155



9 772078 802008

16+