кулинарные
фантазии
ОРИГИНАЛЬНЫЕ
УКРАШЕНИЯ
ИЗ ОВОЩЕЙ
и ФРУКТОВ

Дарья Владимировна Нестерова

Оригинальные украшения из овощей и фруктов

Серия «Кулинарные фантазии»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3849635
Оригинальные украшения из овощей и фруктов / Д. В. Нестерова.: РИПОЛ классик; Москва; 2012
ISBN 978-5-386-03819-9

Аннотация

Красиво оформленные блюда способы поднять настроение и превратить в праздник любой день. Способов декорирования блюд очень много, в этой книге описываются варианты изготовления оригинальных украшений из овощей и фруктов. Также здесь читатели найдут рецепты различных праздничных блюд с подробным описанием их приготовления и оформления.

Содержание

Введение 5
Инструменты и приспособления 6
Ножи 7
Терки и овощерезки 8
Специальные инструменты и приспособления 9
Вспомогательные инструменты и приспособления 10
Украшения из огурцов 11
Бордюр из каннелированных ломтиков огурца 12
Бордюр из огурца и маслин 13
«Дорожка» из огурцов и моркови 14
Веер из огурца и яйца 15
Трубочки с зеленью 16
Огуречные столбики 17
Завитки 18
Цветы из огурца 19
Розочка из маринованного огурца 20
Букет роз 22
Лилия 23
Колокольчики 25
Актиния 26
Кораблики 27
Корзиночка, украшенная бантом 28
Финиковая пальма 29
Виноградная гроздь 30
Крокодильчик 31
Лягушонок 32
«Райский цветок» 33
Украшения из редиса, репы, редьки, дайкона 34
Ромашка 35
Мини-веер 36
Маргаритка 37
Бутончик 38
Медуза 39
Кувшинки из редиса 40
Розочка из редиса 42
Клумба 43
Мышиная семейка 44
Хризантема из дайкона 46
Букет лилий 50
Роза из редьки 51
Астра 53
Лотос 55
Украшения из лука 56
Разноцветные кольца 57
Снопик 58
Шишка из репчатого лука 59

Цветы из зеленого лука 60
Лилии с икрой 62
Жемчужная раковина 64
Розетка из репчатого лука 65
Цветок кактуса 66
Георгины 68
Бант из порея 69
Ландыши 71
Украшения из помидоров 72
Мини-букеты 73
Купол из яйца и помидора 74
Цветок из долек помидора 76
Роза из помидора (1-й вариант) 77
Роза из помидора (2-й вариант) 79
Кувшинка из помидора и шампиньона 80
Корона из помидора 81
Божьи коровки 82
Конец ознакомительного фрагмента. 84

Дарья Владимировна Нестерова Оригинальные украшения из овощей и фруктов

Введение

Искусство украшения блюд имеет многовековую историю. Конечно, удивить близких или приглашенных на праздник гостей можно и просто приготовив оригинальное блюдо, но если постараться и необычно оформить его, результат не заставит себя ждать. Украшать можно и блюда из повседневного меню – времени это займет немного, зато доставит удовольствие и хозяйке, и домашним, особенно детям.

Как правило, чаще всего используют съедобные элементы украшения. Их вырезают из овощей и грибов, фруктов и ягод, дополняют элементами из желе, шоколада, теста, марципана, карамели.

Для изготовления съедобных украшений рекомендуется выбирать продукты высочайшего качества, так как от этого в большой степени зависит внешний вид готового блюда. Желательно, чтобы элементы декора гармонировали по цвету с самими кушаньями, а их количество не должно быть чрезмерным.

Данная книга поможет освоить основные приемы изготовления украшений из овощей и фруктов, начиная от самых элементарных и заканчивая изысканными композициями.

Инструменты и приспособления

Для того чтобы оформить блюда оригинальными украшениями из овощей и фруктов, вначале придется обзавестись некоторыми инструментами. В настоящее время в продаже можно найти наборы для карвинга, но они достаточно дороги, а обращение с ними потребует от хозяйки специальных навыков.

Ножи

Ножи – инструменты, имеющиеся на любой кухне. Для вырезания украшений их понадобится несколько:

– короткий (с длиной лезвия 10–12 см) для чистки овощей и фруктов;

– картофельный (с коротким заостренным на конце лезвием) для вырезания глазков из картофеля;

– разделочный (с широким лезвием длиной 16–18 см) для нарезки овощей и фруктов ломтиками;

– нож для томатов (с длинным волнистым узким лезвием, на конце которого имеется раздвоение в виде вилочки) для нарезки тонкими ломтиками томатов и других овощей и фруктов с плотной кожицей и нежной мякотью;

– нож для снятия кожуры (с коротким вогнутым лезвием с продольной прорезью);

– специальный нож для чистки грибов (с пластмассовым лезвием и плоской кисточкой на рукоятке для удаления хвои, листьев и прочего сора);

– карбовочный нож для срезания цедры с цитрусовых;

– гастрономический нож (с узким жестким лезвием длиной 25–30 см) для нарезки крупных овощей и бахчевых культур (капусты, свеклы, кабачка, тыквы), нарезки арбуза и дыни;

– нож-декоратор (с прямым нешироким лезвием и выпуклыми зубцами по всему полотну) для нарезки овощей и фруктов ломтиками с волнистой поверхностью;

– нож-сечка (с двумя ручками и широким полукруглым лезвием) для измельчения зелени;

– нож для каннелирования (с узкой прямоугольной прорезью на коротком лезвии) для вырезания канавок-каннелюр.

Все ножи должны быть хорошо заточенными и иметь удобные рукоятки, только в этом случае можно будет легко вырезать любые элементы декора из овощей и фруктов. Для того чтобы элементы украшений не потемнели, рекомендуется отдать предпочтение ножам из нержавеющей стали.

Терки и овощерезки

Терки и овощерезки со сменными ножами позволят нарезать овощи и фрукты ровными ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой.

Такие приспособления удобно использовать не только для изготовления украшений, но и для приготовления различных блюд.

Терки и овощерезки могут иметь различную конструкцию и существенно различаться по цене. Выбирая их, рекомендуется прежде всего обратить внимание на количество насадок и материал, из которого сделаны режущие поверхности. Очень удобны в работе терки и овощерезки с контейнерами, в которые попадают измельченные овощи и фрукты. Они существенно облегчают работу и позволяют сохранить порядок на кухне.

Специальные инструменты и приспособления

Существует множество специальных инструментов, которые могут пригодиться при изготовлении съедобных украшений. К ним относятся:

– приспособления для фигурной нарезки, с их помощью легко вырезать из овощей и фруктов с плотной мякотью элементы декора в виде спиралей различного вида;

– ложки-выемки, они понадобятся для вырезания мякоти овощей и фруктов в виде сфер и полусфер, а также для изготовления объемных деталей украшений. В продаже можно найти ложки-выемки, позволяющие вырезать не только сферические, но и овальные, и даже фигурные объемные украшения. Ложки-выемки пригодятся и в том случае, если декоративную композицию нужно дополнить шариками из сливочного масла, густого масляного крема или мороженого;

– граверный нож с лезвием в виде треугольника пригодится для вырезания на поверхности овощей и фруктов орнаментов различной степени сложности;

– калибровочный нож, используется для получения ломтиков овощей и фруктов с рифленой поверхностью;

– серпантинорез – приспособление в виде конуса, напоминающее по своей конструкции точилку для карандашей; с его помощью легко срезать длинную тонкую стружку с овощей и фруктов;

– овальный нож с вогнутым лезвием понадобится для вырезания фестонов на ломтиках овощей и фруктов;

– треугольный нож с узким вогнутым лезвием пригодится для вырезания объемных украшений в виде цветов и шишек;

– выемки, изготавливаются из стали или прочного пластика, используются для вырезания из ломтиков овощей и фруктов различных плоских фигур – кружочков, звездочек, полумесяцев, деталей в виде животных и т. д.

Их можно заменить маленькими формочками для печенья.

Вспомогательные инструменты и приспособления

Помимо перечисленных выше, для воплощения на кухне художественных идей понадобятся и некоторые вспомогательные инструменты и приспособления:

– разделочные доски. Для овощей и фруктов желательно иметь отдельную доску, на которой не рекомендуется разделывать другие продукты. Желательно, чтобы доска была изготовлена из материала, не впитывающего запахи, но подойдет и качественная деревянная;

– миксер или блендер для изготовления овощного или фруктового пюре;

– формочки для желе;

– кондитерский шприц с различными насадками для оформления съедобных композиций украшениями из крема;

– ножи для теста;

– миски, кастрюли, сотейники различного объема;

– деревянные шпажки и зубочистки для скрепления деталей объемных украшений;

– декоративные коктейльные шпажки и многое другое.

Для изготовления съедобных украшений подходят практически все известные овощи, начиная с привычных картофеля, моркови и свеклы и заканчивая редкими на нашем столе спаржей, артишоками и другими экзотическими видами.

Овощи могут быть как свежими, так и консервированными.

Кулинары широко используют для оформления блюд и зеленные культуры – различные виды салата и пряную зелень (укроп, петрушку, кинзу, базилик, мяту, мелиссу, шалфей и др.).

Простейший вариант оформления того или иного кушанья – украсить его веточками или листиками зелени, либо нарезанными ровными ломтиками овощами (чаще всего помидорами или огурцами). Такой способ идеально подходит для украшения повседневных блюд, поскольку не требует ни особых навыков, ни затрат времени.

Если же нужно оформить закуски, салаты и основные блюда к какому-либо торжеству, придется гораздо больше потрудиться, зато и результат удивит гостей и порадует саму хозяйку.

Занимаясь приготовлениями к празднику, следует тщательно продумать варианты декора выбранных для подачи к столу блюд, решить, какие дополнительные продукты могут потребоваться для изготовления украшений (иногда можно обойтись теми же ингредиентами, что выбраны для кушаний). Если элементы декора сложные, в их изготовлении нелишним будет потренироваться заранее.

Украшения из огурцов

Для украшения блюд можно взять как свежие, так и консервированные огурцы. Если планируется использовать свежие овощи, рекомендуется выбирать салатные сорта с тонкой кожицей и небольшим количеством семян.

Следует помнить, что после нарезки свежие огурцы быстро вянут, поэтому, если нужно сделать украшения заранее, рекомендуется положить их в холодную воду или выложить на блюдо и накрыть пищевой пленкой.

Бордюр из каннелированных ломтиков огурца

Таким бордюром можно украсить края тарелок с закусками и салатами, оформить печеночный торт или заливную рыбу. Ломтики выкладывают как по прямой, так и по дуге.

Вам потребуется: 2 огурца, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Ножом для каннелирования нанести на поверхность огурца продольные бороздки.
3. Разделочным ножом разрезать огурцы пополам вдоль, затем поперек тонкими ломтиками.
4. Выложить каннелированные ломтики огурца внахлест.

Бордюр из огурца и маслин

Такой декор можно использовать для мясных и рыбных блюд, как горячих, так и холодных.

Вам потребуется: 2 огурца, 30 г маслин без косточек, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Ножом для каннелирования нанести на поверхность огурца продольные бороздки.
3. Разделочным ножом нарезать огурцы наискосок тонкими ломтиками. Маслины нарезать тонкими колечками.
4. Выложить ломтики огурцов внахлест, на них положить колечки маслин.

«Дорожка» из огурцов и моркови

Это украшение великолепно смотрится благодаря сочетанию зеленого и оранжевого цветов. Они придаст любому блюду праздничный вид.

Вам потребуется: 2 огурца, 2 моркови, разделочный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Морковь тщательно вымыть, отварить, охладить и очистить.
2. С помощью ложки-выемки вырезать из моркови шарики.
3. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками.
4. Выложить кружочки огурцов в линию в шахматном порядке, положить на каждый шарик из моркови.

Веер из огурца и яйца

Если использовать для этого украшения соленый или маринованный огурец, оно подойдет для оформления холодца или заливного.

Если овощ свежий, лучше украсить таким образом салат или закуску.

Вам потребуется: 1 небольшой огурец, 1 яйцо, зелень укропа, разделочный нож, яйцерезка.

Ход работы

1. Огурец вымыть, срезать кончики, нарезать поперек тонкими ломтиками.
2. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать с помощью яйцерезки тонкими кружочками.
3. Зелень укропа вымыть, обсушить.
4. Ломтики огурца выложить веером, перемежая кружочками яйца.
5. Дополнить полученное украшение веточками укропа.

Трубочки с зеленью

Это украшение подойдет для оформления мясной и сырной нарезки. Если под рукой не найдется свежих огурцов, можно использовать соленые.

Вам потребуется: 1 небольшой салатный огурец, веточки укропа и петрушки, острый нож.

Ход работы

1. Огурец и зелень вымыть, обсушить.
2. Огурец нарезать вдоль ломтиками толщиной 1–1,5 мм и свернуть каждый трубочкой.
3. Положить в середину каждой трубочки несколько веточек укропа и петрушки.

Огуречные столбики

Это украшение может использоваться для оформления блюд, а может выступать в качестве мини-закуски к коктейлям, если сделать в столбиках небольшие углубления с помощью ложки-выемки и нафаршировать, к примеру, паштетом.

Вам потребуется: 1 длинный салатный огурец, 3–4 помидора черри, 2–3 перепелиных яйца, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Перепелиные яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и аккуратно нарезать половинками.
2. Помидоры черри вымыть, обсушить, нарезать половинками.
3. Огурец вымыть, обсушить, срезать кончики, сделать по всей поверхности продольные бороздки с помощью ножа для каннелирования.
4. Нарезать огурец поперек кусочками длиной 4–5 см, поставить их вертикально, положить на каждый половинку яйца или черри срезом вниз.

Завитки

Это простое в исполнении украшение можно использовать для оформления бутербродов, закусок и салатов, также оно может быть частью сложной композиции.

Вам потребуется: 1 огурец, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, обрезать кончики.

2. Нарезать огурец тонкими кружочками, сложить их в столбик, выровнять и прорезать по радиусу (от середины к краю).

3. Каждый разрезанный кружочек поставить разрезом вниз, развести кончики в противоположные стороны.

Цветы из огурца

Такое украшение будет хорошо смотреться на салате, поверхность которого смазана майонезом или сметаной (сельдь под шубой, «Мимоза» и т. п.).

Вам потребуется: 1 длинный салатный огурец, 1 яйцо, 1 маслина без косточки, разделочный нож, короткий нож с заостренным кончиком.

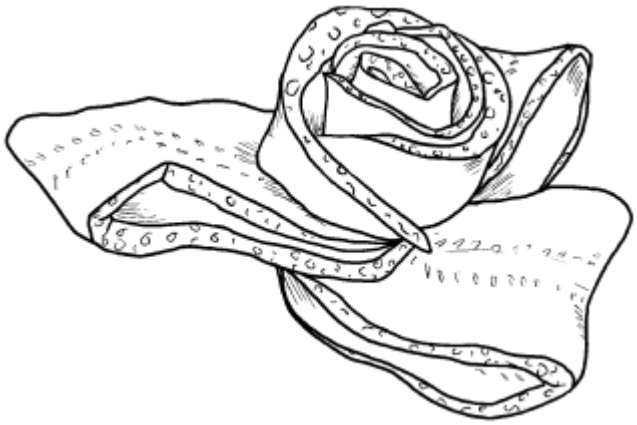
Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками.
2. Маслину разрезать пополам. Огурец вымыть, срезать кончики, разрезать поперек.
3. Одну половинку огурца разрезать пополам вдоль, затем нарезать поперек ломтиками шириной 1–1,5 см, придать каждому заостренную форму с одной из сторон. Кончиком короткого ножа прорезать на каждом ломтике линии, имитирующие прожилки.
4. Со второй половины огурца срезать по окружности кожицу, распластать ее, вырезать с помощью короткого ножа стебель и листики.
5. Из подготовленных элементов выложить цветы с сердцевиной из кружка яйца, на желток положить половинки маслины.

Розочка из маринованного огурца

Это объемное украшение смотрится очень эффектно, несмотря на то, что делается очень просто и не требует использования специальных инструментов и приспособлений.

Вам потребуется: 1 маринованный огурец, молотая паприка, разделочный нож.



Розочка из маринованного огурца: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Маринованный огурец нарезать вдоль тонкими ломтиками, предварительно обрезав кончики.

2. Один из ломтиков свернуть трубочкой, оставшиеся оборачивать вокруг него, имитируя лепестки розы.

3. Посыпать розочку паприкой.

Букет роз

Для изготовления такой композиции необходимо выбрать огурцы с плотной мякотью.
Вам потребуется: 3 огурца, веточки сельдерея с листьями, серпантинорез.

Ход работы

1. Веточку сельдерея вымыть, обсушить.

Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики, разрезать каждый поперек на 2–3 части.

2. С помощью серпантинореза вырезать из каждой части длинную тонкую ленту.

3. Свернуть огуречные ленты в виде розочек, расположить их в виде букета, стебли и листья сделать из зелени сельдерея.

Лилия

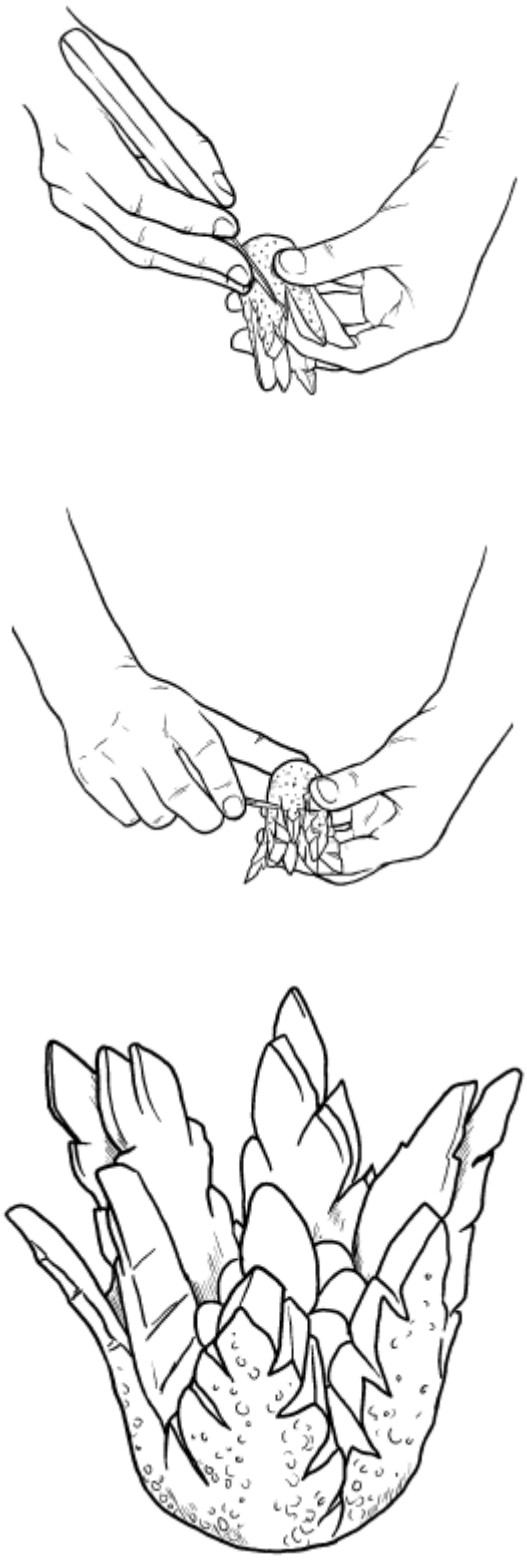
Такого рода украшения будут хорошо смотреться на блюде с холодными или горячими закусками.

Вам потребуется: 1 небольшой огурец,

1 чайная ложка консервированного зеленого горошка, 1 чайная ложка консервированной кукурузы, короткий нож с заостренным кончиком, ложка-выемка.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обрезать кончики, разрезать пополам поперек.
2. Срезать часть кожицы, наметить острым ножом контуры лепестков.
3. Вырезать по намеченным контурам лепестки, с помощью ложки-выемки удалить часть мякоти.
4. В получившееся углубление положить горошек и кукурузу для имитации тычинок.



Лилия: этапы изготовления и готовое изделие

5. Аналогичным образом вырезать лилию из второй половинки огурца.

Колокольчики

Это украшение подойдет для оформления любых холодных и горячих кушаний, подаваемых к столу на большом блюде или подносе.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 небольшая морковь, веточки пряной зелени, короткий острый нож, разделочный нож.

Ход работы

1. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой длиной 4–5 см. Зелень вымыть и обсушить.

2. Огурец вымыть, обсушить, «заточить» с одного конца на конус наподобие карандаша.

3. Коротким ножом срезать с заостренного конца тонкие ломтики под углом 45°, свернуть каждый конусом, положить внутрь соломку из моркови для имитации тычинок.

4. Разложить колокольчики на поверхности украшаемого кушанья, подносе или блюде, сделать стебли и листики из веточек пряной зелени.

Актиния

Это изящное объемное украшение подойдет для оформления блюд с бутербродами, канапе, тарталетками и другими холодными закусками. Можно сделать композицию из нескольких подобных элементов, дополнив их веточками пряной зелени.

Вам потребуется: 1 огурец, короткий узкий нож с заостренным кончиком.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Примерно посередине огурца сделать по всей его окружности глубокие надрезы в виде треугольников, вершины которых не доходят до краев на 0,5–1 см.
3. Аккуратно разделить огурец на 2 половинки.
4. Каждый треугольник разрезать на 2–4 части вдоль (часть мякоти из середины можно удалить), затем выполнить на каждом по нескольку вертикальных надрезов и аккуратно расправить получившиеся «лепестки».

Кораблики

Если сделать такой кораблик из большого огурца, получится оригинальная емкость для подачи каперсов или икры.

Вам потребуется: 1 огурец, 2 листа пекинской капусты, 2 ломтика моркови, острый короткий нож, ложка-выемка, ножницы, деревянные шпажки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, разрезать пополам вдоль, каждую половинку немного подрезать снизу для устойчивости.
2. С помощью ложки-выемки вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 2–3 мм.
3. Капустные листья вымыть, обсушить, придать им форму паруса с помощью ножниц.
4. Из моркови ножом вырезать флажки.
5. Парус и флажок наколоть на деревянную шпажку, закрепить в середине заготовки из огурца.
6. Аналогичным образом сделать лодочку из второй половинки огурца.

Корзиночка, украшенная бантом

Такую оригинальную корзиночку можно использовать для порционной подачи паштетов и салатов. Для ее изготовления понадобится огурец большого размера с тонкой кожицей.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 помидор черри, нож для снятия кожуры или обычный короткий нож, ложка-выемка, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Огурец и помидор черри вымыть, обсушить.
2. С одной стороны срезать 2–3 тонкие полоски кожицы, не срезая их до конца.
3. Свернуть полоски, уложить их в виде банта, закрепить зубочисткой с насаженным на нее помидором черри.
4. С помощью ложки-выемки выбрать мякоть, оставив стенки толщиной 2–3 мм.

Финиковая пальма

Это оригинальное украшение пригодится для оформления стола на тематической вечеринке.

Вам потребуется: 1 огурец, 3–4 пера зеленого лука, изюм без косточек, короткий нож, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец, изюм и зеленый лук вымыть. Вырезать из середины огурца кусок длиной 10–12 см, сделать на нем ромбовидные насечки и срезать часть кожицы для имитации рисунка на стволе пальмы. С одного из концов заготовки вырезать небольшое углубление.

2. Перья зеленого лука разрезать вдоль, развернуть, вырезать по краям зубчики. Получившиеся пальмовые листья собрать в пучок, закрепить в углублении на стволе. Под листьями с помощью зубочисток прикрепить изюминки, имитирующие плоды пальмы.

Виноградная гроздь

Для изготовления этого эффектного объемного украшения потребуется не так уж много времени, как может показаться на первый взгляд.

Для того чтобы оно дольше сохранило привлекательный вид, рекомендуется каждую «виноградинку» смазать растительным маслом без запаха.

Вам потребуется: 2–4 огурца (в зависимости от величины украшения), растительное масло, круглая ложка-выемка, кулинарные ножницы, короткий нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, очистить (с одного срезать кожицу по окружности одним пластом, стараясь не повредить ее).

2. Из мякоти с помощью ложки-выемки вырезать шарики (для придания украшению большей натуральности можно использовать выемки разного диаметра), смазать их растительным маслом.

3. Из кожицы с помощью ножниц вырезать лист винограда и веточку.

4. Выложить шарики на поверхность украшаемого блюда в виде виноградной грозди, дополнить листиком и веточкой из кожицы.

Крокодильчик

Объемные украшения из овощей и фруктов вырезать не так уж сложно, как кажется на первый взгляд. Главное – не бояться фантазировать и стараться делать все тщательно и аккуратно.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 ломтик моркови, 1 маслина без косточки, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, вырезать с одной стороны клин для пасти крокодила, по его краям вырезать треугольные «зубы».

На поверхности огурца нанести небольшие насечки, имитирующие рисунок кожи крокодила.

2. От маслины отрезать два колечка, из ломтика моркови вырезать 2 маленьких кружочка. Сделать из моркови и колечек маслины глаза крокодила, прикрепив их зубочистками.

Лягушонок

Забавный лягушонок из огурца понравится всем. Такое украшение будет уместно для оформления стола на детском празднике.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 маслина без косточки, долька помидора, консервированная кукуруза, разделочный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, вырезать из середины кусок длиной 5–6 см для тельца лягушки. От оставшейся части огурца отрезать 3 тонких кружочка и разрезать их пополам. Отрезать кружочек толщиной около 1 см и также разрезать его пополам.

2. От маслины отрезать 2 колечка, прикрепить их и 2 зерна кукурузы к толстой половинке огурца для имитации глаз лягушонка.

3. Поставить получившуюся деталь срезом вниз на туловище лягушонка, сделать лапки из ломтиков огурца, сложив их по 3 штуки веером, из ломтика помидора сделать рот.

«Райский цветок»

Для изготовления этого украшения выберите огурцы с яркоокрашенной кожицей, в этом случае рельефный узор на лепестках «цветка» будет более заметен.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 лист лука-порея, по нескольку зерен консервированной кукурузы и фасоли, узкий короткий нож, нож для каннелирования, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 5 см, сделать на каждом крестообразный надрез, чтобы наметить лепестки.
2. Вырезать часть мякоти. Ножом для каннелирования выполнить на кожице рельефный рисунок.
3. Придать лепесткам заостренную форму, вырезать на каждом зубчики с помощью острого узкого ножа.
4. Отделить ножом кожицу с лепестков, не срезая ее до конца, отогнуть лепестки в стороны.
5. Тычинки получившихся цветов выполнить из зерен кукурузы и фасоли, наколов их на зубочистки и закрепив в середине получившихся цветов.
6. Из предварительно вымытого и высушенного листа лука-порея вырезать ножницами листики, дополнить ими цветы из огурца.

Украшения из редиса, репы, редьки, дайкона

Различные сорта редиса, репы, редьки и дайкона широко используются кулинарами для оформления холодных и горячих закусок, вторых блюд, иногда супов. Перечисленные овощи, за исключением репы, применяются только в свежем виде.

Ромашка

Это милое украшение можно использовать для оформления заливных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов.

Вам потребуется: 2–3 корнеплода редиса, 3 пера зеленого лука, 1 небольшой огурец, 1 оливка без косточек, острый короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Редис, лук и огурец вымыть, обсушить.
2. Редис нарезать кружочками, с огурца срезать кожицу и вырезать из нее ножницами листочки. Оливку нарезать колечками.
3. Кружочки редиса выложить в виде цветов, сердцевину сделать из колечек оливки, стебли из зеленого лука, листья – из огуречной кожицы.

Мини-веер

Небольшими украшениями в виде вееров можно оформить тарелки с мясной нарезкой, холодными закусками или салатами.

Вам потребуется: редис продолговатой формы, острый нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить, подрезать с одной стороны под углом.
2. Сделать ножом 7–8 надрезов, не разрезая корнеплод до конца примерно на 1 см.
3. Рукояткой ножа надавить на непрорезанный участок, чтобы ломтики разошлись веером.

Маргаритка

Это украшение привлечет внимание благодаря сочетанию ярких красок. Сделать его можно без использования специальных инструментов.

Вам потребуется: 2 редиса круглой формы, 2 перепелиных яйца, зелень сельдерея, нож с коротким лезвием.

Ход работы

1. Редис и зелень сельдерея вымыть, обсушить. Перепелиные яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, аккуратно вынуть желтки и разрезать их пополам.

2. Корнеплоды разрезать пополам по зигзагообразной линии, аккуратно разъединить половинки, вырезать часть мякоти.

3. В получившиеся углубления положить половинки яичных желтков срезами вниз.

Бутончик

Это украшение можно использовать в качестве дополнительного декоративного элемента при создании «цветочных» композиций.

Вам потребуется: редис круглой формы, короткий нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить. Кончиком ножа наметить зигзагообразную линию, отступив на У от верхушки корнеплода.

2. Аккуратно удалить кожицу выше линии надреза.

Медуза

Такое украшение можно сделать как из редиса, так и из мелкой репы или редьки.
Вам потребуется: редис круглой формы, нож для каннелирования, короткий нож.

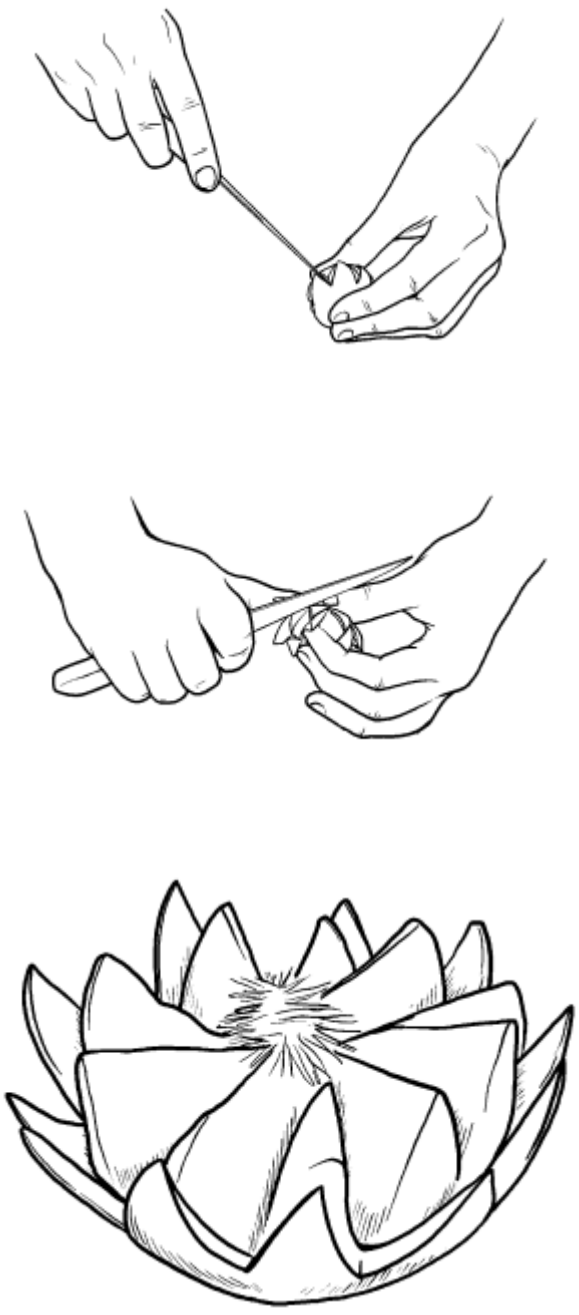
Ход работы
1. Редис вымыть, обсушить. Ножом для каннелирования наметить сверху вниз полоски.
2. Каждую вторую полоску кожицы отогнуть вниз, аккуратно подцепив кончиком ножа.

Кувшинки из редиса

Небольшие размеры редиса требуют особой тщательности при вырезании таких украшений.

Облегчить работу помогут качественные, хорошо заточенные ножи с удобными ручками.

Вам потребуется: 5–6 корнеплодов редиса круглой формы, 1–2 листа салата, полоска лимонной цедры, короткий нож с заостренным кончиком, ножницы.



Кувшинки из редиса: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Редис и листья салата вымыть, обсушить. Вырезать ножницами из салата элементы декора, имитирующие листья кувшинок, положить их в холодную воду.

2. Редис разрезать пополам по зигзагообразной линии, разъединить половинки.

3. Отделить острием ножа кожицу с зубчиков, слегка отогнуть получившиеся лепестки в стороны.

4. Аналогичным образом вырезать кувшинки из оставшегося редиса.

5. Лимонную цедру нарезать тонкими полосками, положить в центр каждого цветка.

6. Разложить кувшинки по листьям, украсить ими блюдо.

Розочка из редиса

Такое украшение идеально подойдет для оформления горячих блюд из мяса и птицы.

Вам потребуется: 7–8 корнеплодов редиса, 7–8 горошин (свежих или консервированных), короткий острый нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить, подрезать корнеплоды с обоих концов.
2. На каждом корнеплоде сделать 5 вертикальных надрезов вокруг верхушки.
3. Выполнить еще 2–3 ряда надрезов, располагая их в шахматном порядке. Слегка отогнуть лепестки.
4. На верхушку каждого «цветка» положить по горошине.

Клумба

Эта композиция станет великолепным украшением блюда с запеченной птицей.

Вам потребуется: 1 дайкон, 2–3 редиса, зелень петрушки и базилика, короткий нож, нож для нарезки спиралей.

Ход работы

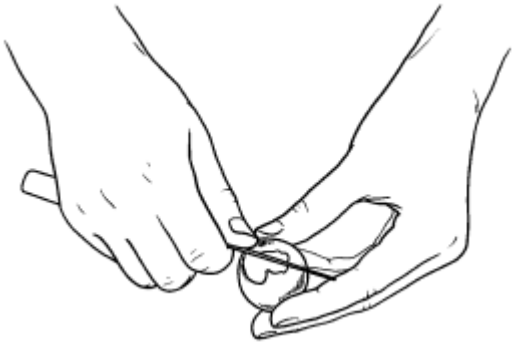
1. Редис, дайкон и зелень вымыть, обсушить. Острие ножа для нарезки спиралей вставить в верхушку дайкона (кончик предварительно срезать), вращательными движениями вырезать спираль, расправить и замкнуть ее в кольцо.

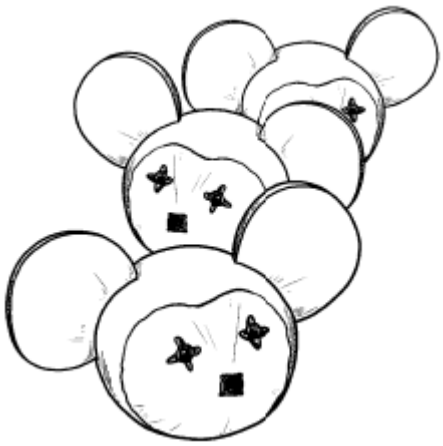
2. С редиса срезать по спирали тонкие стружки, свернуть их в виде роз.

3. Положить розы из редиса в середину кольца из спирали, дополнить композицию листиками базилика и петрушки.

Мышиная семейка

К изготовлению такой интересной композиции можно привлечь детей. Им наверняка захочется помочь украсить стол симпатичными мышатами.





Мышиная семейка: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 4 редиса, ломтик сыра, 9 бутонов гвоздики, зелень укропа и петрушки, короткий нож.

Ход работы

1. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Редис вымыть, срезать ботву, хвостики оставить.
2. Один редис нарезать тонкими кружочками.
3. На оставшихся корнеплодах наметить острием ножа контуры мордочек мышат, подцеть кончиком ножа кожицу и аккуратно удалить ее.
4. Сделать на каждом корнеплоде по 2 надреза и вставить в них кружочки редиса, чтобы получились «ушки».
5. Из бутонов гвоздики сделать глаза и носики мышат.
6. Поставить фигурки мышат на ломтики сыра, украсить веточками зелени.

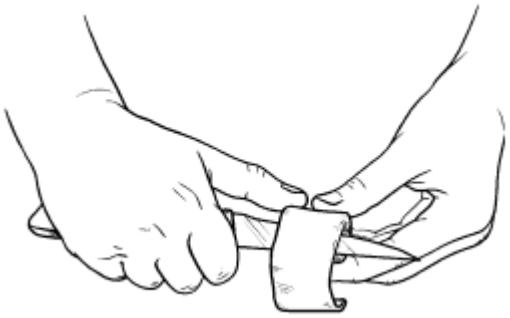
Хризантема из дайкона

Изящные цветы хризантемы можно вырезать как из дайкона, так и из зеленой редьки продолговатой формы.

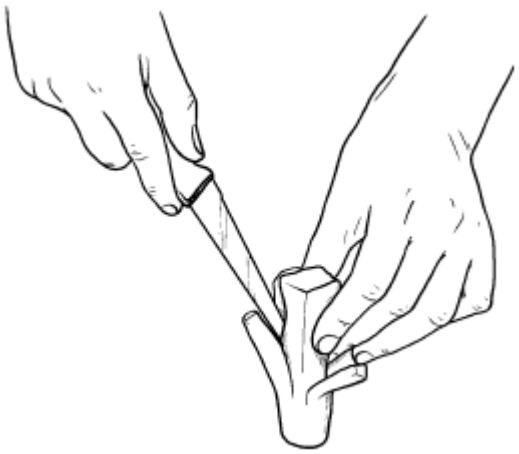
Вам потребуется: дайкон, зелень сельдерея, консервированная кукуруза, нож с коротким лезвием.

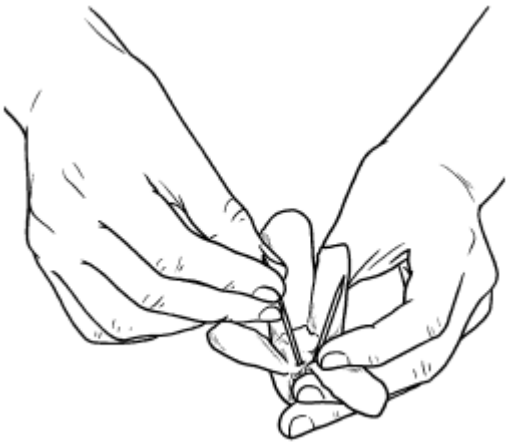
Ход работы

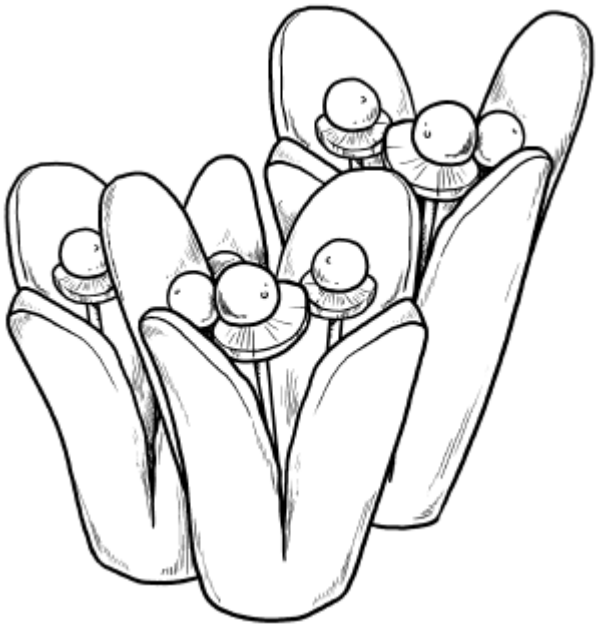
1. Дайкон вымыть, очистить, нарезать поперек кусочками длиной 5–6 см. Острым ножом срезать по спирали полоску мякоти толщиной около 2 мм.
2. Сделать ножом насечки по всей ее длине, не дорезая до края 3–4 мм.
3. Свернуть полоску дайкона, расправить лепестки получившейся хризантемы.
4. Из кукурузных зерен сделать сердцевину.
5. Из предварительно вымытого и обсушенного сельдерея аккуратно сделать листья хризантемы.



Хризантема из дайкона: этапы изготовления и готовое изделие







Букет лилий: этапы изготовления и готовое изделие

Букет лилий

Эта композиция будет выглядеть особенно красиво, если сделать цветы разной высоты.

Вам потребуется: дайкон, листья лука-порея, консервированная кукуруза, консервированный зеленый горошек, короткий нож, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Дайкон и лук-порей вымыть, обсушить.
2. Дайкон нарезать кусочками длиной 8-10 см, сделать на каждом 6 вертикальных надрезов для лепестков.
3. Придать лепесткам закругленную форму с помощью ножа.
4. Сердцевину вырезать, оставив донышко толщиной 1,5–2 см.
5. Воткнуть в донышко зубочистки с насаженными на них зернами кукурузы и горошинами.
6. Из лука-порея вырезать листья, дополнить ими композицию из цветов.

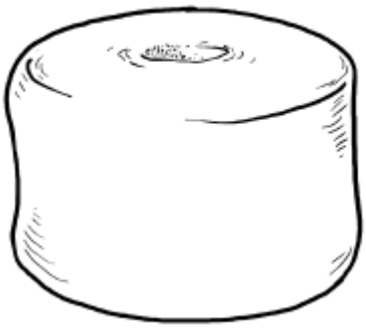
Роза из редьки

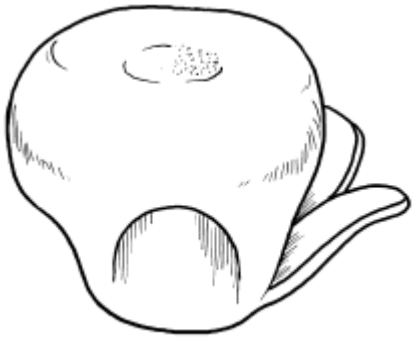
Если потребуется создать не отдельное украшение, а целую композицию, цветок из редьки можно дополнить бутонами из редиса.

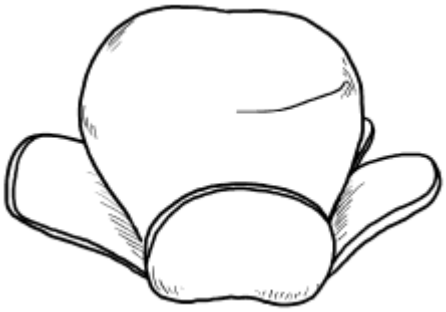
Вам потребуется: 1 редька, короткий нож, нож для чистки овощей.

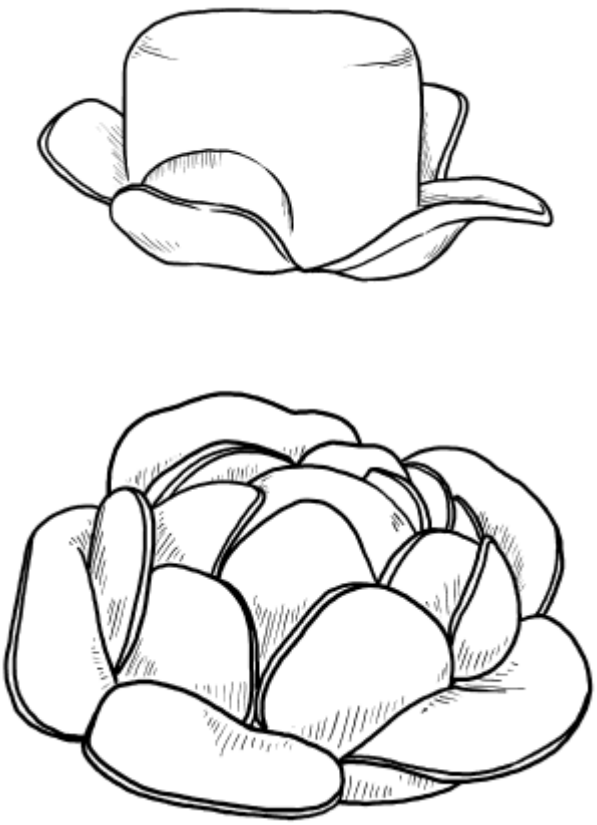
Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, подрезать, придав корнеплоду форму цилиндра.









Роза из редьки: этапы изготовления и готовое изделие

2. Срезать по бокам заготовки часть мякоти для первого ряда лепестков.

3. Аккуратно придать лепесткам закругленную форму.

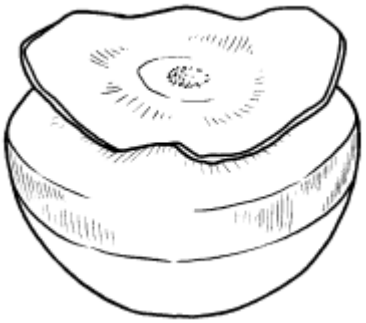
4. Вырезать второй ряд лепестков, располагая их в шахматном порядке по отношению к лепесткам первого ряда.

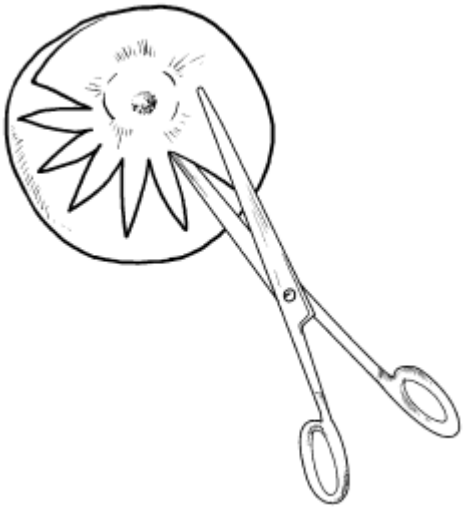
5. Продолжить работу к центру заготовки, вырезать нужное количество рядов лепестков.

6. Положить цветок на 10 минут в холодную воду, чтобы лепестки расправились.

Астра

Это оригинальное украшение можно вырезать как из белой, так и из зеленой редьки.
Вам потребуется: зеленая редька, зелень петушки, короткий нож, ножницы.





Астра: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, срезать верхушку и слегка подрезать с обратной стороны.
2. Ножом срезать слой мякоти по кругу, не доходя до середины заготовки на 3 мм.
3. Ножницами вырезать зубчики на получившемся лепестке.
4. Держа нож под углом, срезать следующий слой мякоти и вырезать на нем зубчики, стараясь располагать их в шахматном порядке.
5. Вырезав нужное количество рядов лепестков, срезать лишнюю мякоть из середины заготовки и сделать на ней насечки ножом для имитации тычинок.
6. Положить готовое украшение на 10 минут в холодную воду, чтобы лепестки расправились. При подаче дополнить цветок вымытыми и обсушенными веточками петрушки.

Лотос

Вырезанный из редьки цветок можно подкрасить свекольным или морковным соком.

Вам потребуется: черная редька, лист салата, короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, придать корнеплоду форму усеченной пирамиды, подрезав его ножом со всех сторон.
2. Срезать с трех сторон лепестки толщиной 3 см с утолщением книзу.
3. Ножом или ножницами придать лепесткам нужную форму, отогнуть их наружу.
4. Вырезать еще 3 лепестка, располагая их в шахматном порядке по отношению к лепесткам предыдущего ряда.
5. Из сердцевины вырезать с помощью ножа тычинки.
6. Положить цветок на 10 минут в холодную воду.
7. Из вымытого и обсушенного листа салата вырезать лист лотоса, поместить на него цветок из редьки.

Украшения из лука

Для украшения блюд используют различные виды лука – репчатый, зеленый, шнитт-лук, лук-порей. Кольцами репчатого лука традиционно украшают закуски из соленой рыбы, рубленым зеленым луком посыпают салаты и гарниры. Из лука при желании можно вырезать и более сложные украшения, которые долго сохранят свежесть.

Разноцветные кольца

На изготовление этого оригинального украшения потребуется несколько минут.

Вам потребуется: крупная луковица, зелень укропа, молотая паприка, карри, 1 яичный белок, разделочный нож.

Ход работы

1. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать.
2. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.
3. Яичный белок взбить с небольшим количеством холодной воды, обмакнуть в него кольца лука.
4. Часть колец запанировать в зелени, часть – в карри, оставшиеся – в паприке.
5. Выложить запанированные луковые кольца на поверхности украшаемого блюда, чередуя цвета.

Снопик

Такое украшение будет хорошо смотреться на блюдах с салатами из свежих овощей.
Вам потребуется: 1 пучок зеленого лука, ножницы.

Ход работы

1. Лук вымыть, обсушить, срезать белые части и кончики перьев.
2. 2–3 пера отложить, остальные нарезать кусочками длиной около 10 см.
3. Разделить заготовки на 2–3 части, сложить в пучки, перевязать каждый посередине целым пером лука.

Шишка из репчатого лука

Это украшение идеально подойдет для украшения новогодних блюд.

Вам потребуется: красная луковица продолговатой формы, короткий нож с острым кончиком.

Ход работы

1. Лук очистить, вымыть, отступив снизу от донца 1-

2 см, сделать надрез по зигзагообразной линии, стараясь делать зубчики как можно мельче.

2. Аккуратно снять верхний слой и выполнить следующий разрез на 3–4 мм выше предыдущего.

3. Таким образом выполнять надрезы и снимать чешуи одну за другой до тех пор, пока не получится «шишка».

4. Положить украшение на 10 минут в холодную воду.

Цветы из зеленого лука

Небольшие цветы из зеленого лука можно использовать для украшения канапе и бутербродов, а также для создания сложных композиций.

Вам потребуется: 4 толстых перьев зеленого лука, короткий нож.

Ход работы

1. Лук вымыть, обсушить, срезать белые части, чтобы получились заготовки длиной 5–6 см.

Шишка из репчатого лука: этапы изготовления и готовое изделие

2. На конце каждой заготовки сделать несколько крестообразных разрезов, не дорезая до конца на 1,5–2 см.

3. Положить получившиеся цветы на 10 минут в холодную воду.

Лилии с икрой

Это поистине царское украшение можно использовать для оформления разнообразных блюд на торжественных приемах.

Лилии с икрой: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 луковица, по 1 столовой ложке красной и черной икры, короткий нож.

Ход работы

1. Луковицу очистить, вымыть, разрезать пополам по зигзагообразной линии.
2. Разъединить половинки, аккуратно отделить чешуи друг от друга.
3. Сложить по 2–3 самые крупные половинки одна в другую, слегка сдвигая зубчики одной относительно другой, чтобы получились цветы лилии.
4. В середину одной лилии положить красную икру, в середину другой – черную.

Жемчужная раковина

Такие жемчужины – хорошее украшение для блюд из рыбы и морепродуктов.

Вам потребуется: 1 красная луковица, 50 г маринованного жемчужного лука, 1 морковь, короткий нож, круглая ложка-выемка, ножницы.

Ход работы

1. Морковь вымыть, отварить, охладить, очистить, вырезать из нее шарики с помощью ложки-выемки.
2. Лук очистить, вымыть, разрезать луковицу на 4 части и разделить чешуи.
3. С помощью ножниц придать чешуям заостренную форму, сложить их попарно в виде раскрытых раковин.
4. Положить в раковины шарики из моркови и жемчужный лук.

Розетка из репчатого лука

Такая розетка – не только украшение. Ее можно наполнить любым соусом и подать к жаркому, запеченной рыбе, шашлыку и любым другим блюдам.

Вам потребуется: 1 крупная луковица, разделочный нож, овальный нож.

Ход работы

1. Лук очистить, вымыть, срезать верхнюю треть, аккуратно снять с нижней части 3 верхние чешуи, стараясь не повредить их.
2. Овальным ножом вырезать по краям чешуй фестоны.
3. Сложить чешуи одна в другую, располагая фестоны в шахматном порядке.
4. Наполнить получившуюся розетку соусом.

Цветок кактуса

Объемные украшения из овощей – такие, как этот оригинальный цветок, – любое блюдо сделают праздничным.

Вам потребуется: 1 стебель лука-порея, короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Лук-порей вымыть, обсушить. От стебля отрезать кусок длиной 10 см, с помощью ножниц вырезать на верхних чешуях 2–3 слоя лепестков треугольной формы.

3. Середину стебля подрезать наполовину, сделать ножом крестообразные надрезы, чтобы получились тычинки цветка.

4. Положить цветок на 10 минут в холодную воду.

Цветок кактуса: этапы изготовления и готовое изделие

Георгины

Такой композицией можно украсить холодец или заливное.

Вам потребуется: 1 белая луковица, 1 красная луковица, зелень базилика, разделочный нож, ножницы.

Ход работы

1. Зелень базилика вымыть, обсушить. Лук очистить, вымыть.
2. Отрезать от одной луковицы несколько ломтиков, разобрать их на кольца.
3. Разделить луковицы на чешуи, разрезать каждую на 4–5 частей, ножницами придать заготовкам форму лепестков.
4. Выложить лепестки на кольца лука в несколько рядов, чередуя по цвету.
5. Дополнить композицию листиками базилика.

Бант из порея

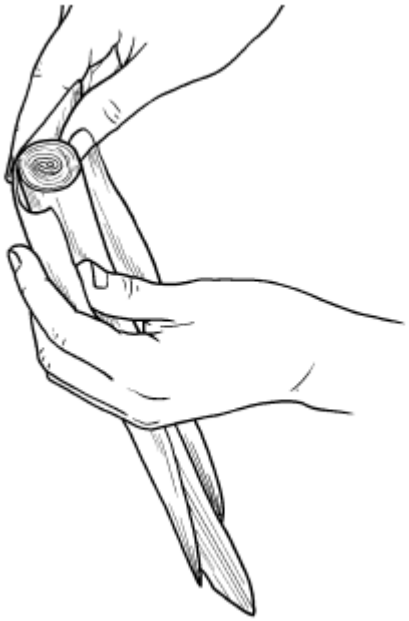
Это изысканное украшение подойдет для украшения любых праздничных блюд.

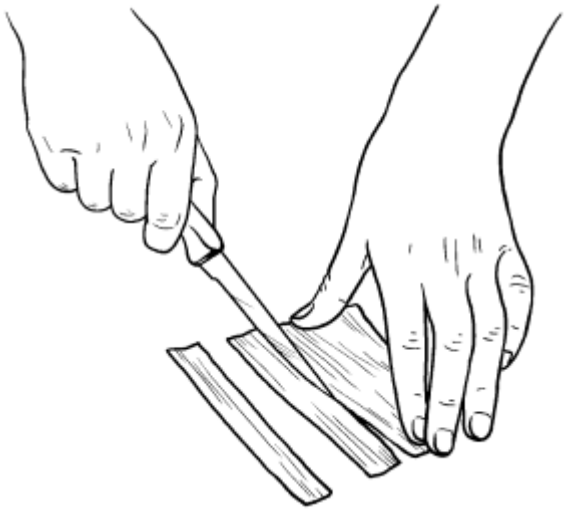
Вам потребуется: 1 стебель лука-порея, 1 небольшая маринованная луковица, короткий нож, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Лук-порей вымыть, обсушить, обрезать листья.

2. Стебель надрезать вдоль, разобрать на чешуи, нарезать их полосками шириной около 1 см.





Бант порея: этапы изготовления и готовое изделие

3. Свернуть полоски порея в виде пышного банта и скрепить в середине зубочисткой с наколотой на нее маринованной луковицей.

Ландыши

Это изящное украшение можно использовать для оформления салатов и закусок.

Если будет желание оформить подобным образом горячее, цветочки ландыша лучше сделать не из майонеза, а из вареного яичного белка.

Вам потребуется: зеленый лук, шнитт-лук, майонез, ножницы.

Ход работы

1. Зеленый лук и шнитт-лук вымыть, обсушить.
2. Разрезать перья зеленого лука вдоль, вырезать из них листья ландыша.
3. Стебли цветов сделать из перьев шнитт-лука, сами цветы – из капелек майонеза.

Украшения из помидоров

Помидоры используют для украшения блюд в свежем, соленом, маринованном виде. Плоды, в зависимости от сорта, могут иметь разнообразную форму и окраску, что дает широкий простор для фантазии кулинаров.

Если для изготовления украшений используются свежие помидоры, рекомендуется выбирать те из них, что имеют плотную мякоть.

Мини-букеты

Миниатюрные букеты из зелени, поставленные в «вазочки» из черри, выглядят очень ярко и свежо.

Вам потребуется: 10–12 помидоров черри, зелень укропа, петрушки, кинзы, разделочный нож, кофейная ложка.

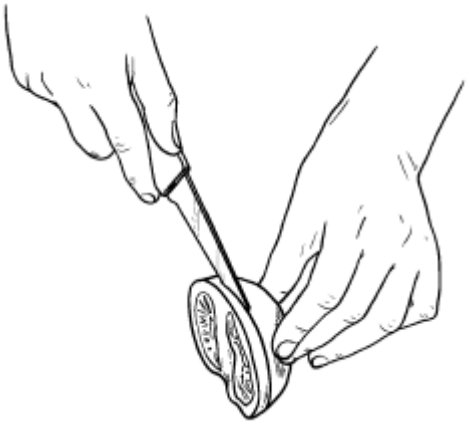
Ход работы

1. Помидоры черри вымыть, срезать верхушки, аккуратно вынуть семена и часть мякоти с помощью кофейной ложки.

2. Пряную зелень вымыть, обсушить, составить из листиков небольшие букетики, поместить их в «вазочки» из помидоров.

Купол из яйца и помидора

Это украшение привлечет взгляд благодаря сочетанию контрастных цветов.



Купол из яйца и помидора: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 помидор, 1 яйцо, горчица, разделочный нож.

Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать дольками.

2. Помидор вымыть, обсушить, аккуратно нарезать дольками того же размера, что и дольки яйца.

3. Чередуя дольки яйца и помидора, сложить полусферу. Украсить ее узором из горчицы.

Цветок из долек помидора

Главное в изготовлении этого цветка – получить ломтики одинаковой формы и размера, поэтому для нарезки аккуратных долек помидора лучше всего воспользоваться овощерезкой.

Вам потребуется: 1 помидор, 1 перепелиное яйцо, веточки петрушки или укропа, овощерезка, нож.

Ход работы

1. Зелень укропа или петрушки вымыть, обсушить. Перепелиное яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, аккуратно вынуть желток.

2. Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками.

3. Выложить из долек помидора цветок, в середину положить яичный желток, дополнить листиками зелени.

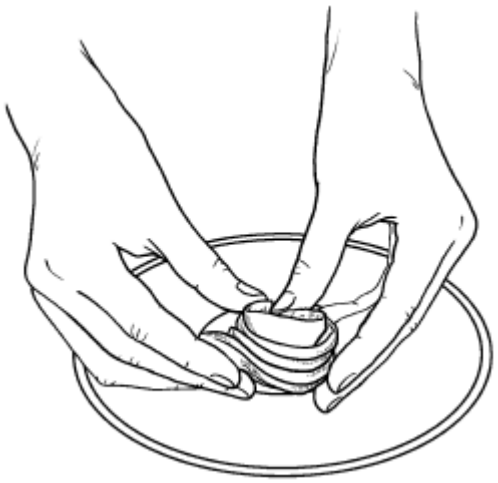
Роза из помидора (1-й вариант)

Если срезать спираль кажется сложным делом, красивую розу можно сделать и из отдельных ломтиков помидора.

Вам потребуется: 1 помидор с небольшим количеством семян, зелень петрушки или сельдерея, разделочный нож.

Ход работы

1. Зелень петрушки или сельдерея вымыть, обсушить.



Роза из помидора: этапы изготовления и готовое изделие

2. Помидор вымыть, разрезать пополам.

3. Половинки помидора положить срезами вниз, нарезать как можно более тонкими ломтиками.

4. Сложить вместе самые маленькие ломтики, чтобы получить середину цветка. Ломтики побольше положить вокруг заготовки, продолжить работу, пока не получится цветок нужных размеров.

5. Положить цветок на поверхность декорируемого блюда, дополнить листиками зелени.

Роза из помидора (2-й вариант)

Нежная яркая роза из помидора станет центром любой композиции.

Вам потребуется: 1 крупный помидор с плотной мякотью и небольшим количеством семян, веточка базилика, длинный нож.

Ход работы

1. Зелень базилика вымыть, обсушить.
2. Помидор вымыть, обсушить, срезать ножом тонкую спираль.
3. Свернуть спираль в виде цветка розы, расправить его лепестки, дополнить листиками базилика.

Кувшинка из помидора и шампиньона

Это украшение можно разместить как на поверхности кушанья, так и на краю тарелки, на которой оно подается к столу.

Вам потребуется: 1 круглый помидор средних размеров, 1 шампиньон, листья салата, карри, лимонный сок, разделочный нож, нож для каннелирования.

Ход работы

1. Листья салата и помидор вымыть, обсушить. Шампиньон вымыть, срезать ножку, на шляпке ножом для каннелирования нанести бороздки, располагая их по спирали. Сбрызнуть шампиньон лимонным соком, чтобы он не потемнел. Помидор разрезать на 6–8 долек, удалить семена и часть мякоти.

2. Получившиеся заготовки выложить на листья салата в виде раскрытого цветка кувшинки, в середину положить шляпку шампиньона и посыпать ее карри.

Корона из помидора

Этим украшением можно оформить фаршированную или запеченную целиком рыбу.

Вам потребуется: 1 желтый или оранжевый помидор удлиненной формы, 1–2 пера зеленого лука, короткий нож.

Ход работы

1. Помидор и зеленый лук вымыть, обсушить. Зеленый лук нарезать кусочками длиной около 5 мм.

2. Помидор разрезать по зигзагообразной линии, отступив от верхушки примерно $^1/_3$. Зубчики стараться сделать как можно длиннее и острее.

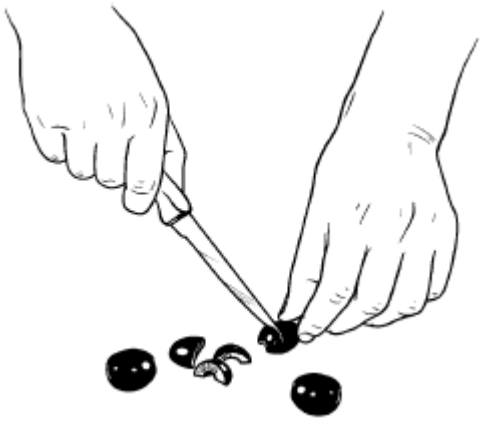
3. Аккуратно разъединить части помидора, из нижней вынуть мякоть.

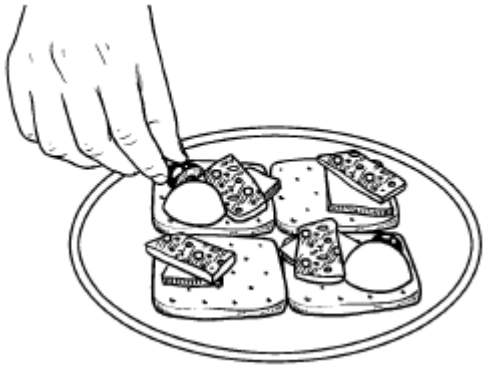
4. На зубцы получившейся короны нанизать колечки зеленого лука.

Божьи коровки

Это украшение можно сделать как из помидоров черри, так и из более крупных плодов.

Вам потребуется: 2–3 небольших круглых помидора, маслины без косточек, зелень укропа, майонез, короткий нож.





Божьи коровки: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Зелень укропа и помидоры вымыть, обсушить. Помидоры разрезать пополам.
2. Маслины разрезать пополам вдоль, затем каждую половинку – поперек.
3. Половинки помидоров положить срезами вниз, из кусочков маслин сделать голову, лапки и точки на крыльях божьих коровок, из стебельков укропа – усики.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.