

ОРИГИНАЛЬНЫЕ украшения из ОВОЩЕЙ и ФРУКТОВ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- шикарные идеи
- примеры оформления
- рецепты праздничных блюд

Книга-подарок для каждой хозяйки!

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 9785386114046

Аннотация

Красиво оформленные блюда на столе способны превратить любой день в праздник, а оригинально оформленное застолье создаст великолепную атмосферу гостеприимства. Украшать можно абсолютно любые блюда - времени это займёт немного, зато доставит удовольствие и хозяйке, и домочадцам.

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

Эта книга – замечательный подарок для любой хозяйки, которая готова удивлять своих друзей и близких.

Приятного аппетита!

Содержание

Введение	5
Инструменты и приспособления	7
Ножи	8
Терки и овощерезки	10
Специальные инструменты и приспособления	11
Вспомогательные инструменты и приспособления	13
Украшения из огурцов	15
Бордюры из каннелированных ломтиков огурца	16
Бордюры из огурца и маслин	17
«Дорожка» из огурцов и моркови	18
Веер из огурца и яйца	19
Трубочки с зеленью	20
Огуречные столбики	21
Завитки	22
Цветы из огурца	23
Розочка из маринованного огурца	24
Букет роз	28
Лилия	29
Колокольчики	35
Актиния	36
Кораблики	37
Корзиночка, украшенная бантом	38

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 помидоров (с длинным волнистым узким лезвием, на конце которого имеется раздвоение в виде вилочки) для нарезки тонкими ломтиками помидоров 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 хвоя, 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 вы-

пуклыми 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 позволяют 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 ово-

щей 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 сердцевинкой из кружка яйца, на желток положить половинки маслины.

Розочка из маринованного огурца

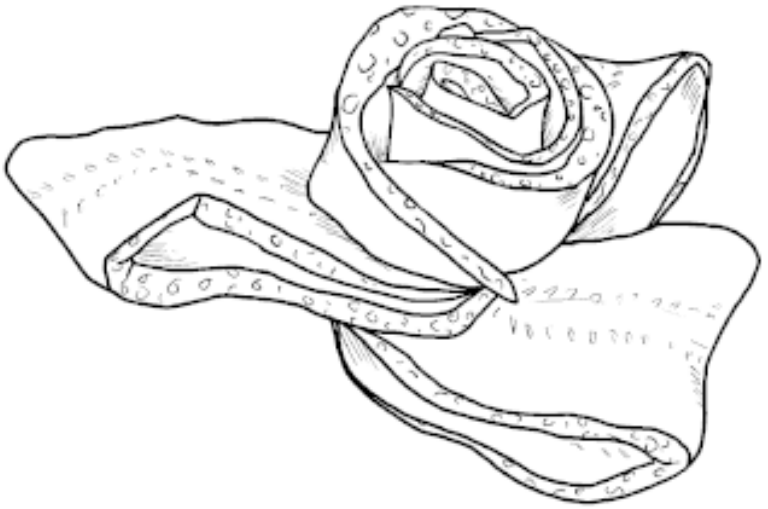
Это объемное украшение смотрится очень эффектно, несмотря на то, что делается очень просто и не требует использования специальных инструментов и приспособлений.

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 несколько 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.

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.