

Инструкционная карта

Как сделать лебедя из яблока

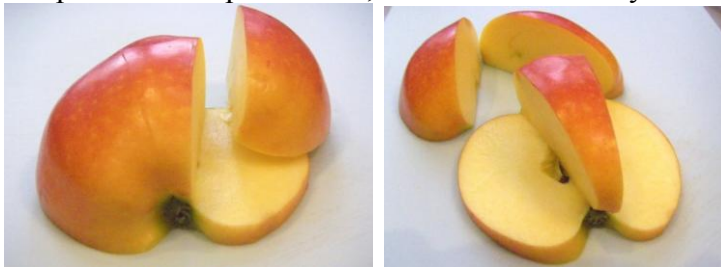
Красивое украшение праздничного стола - лебедь, вырезанный из яблока.

Итак, начинаем вырезать нашего лебедя. Отрезаем половинку яблока



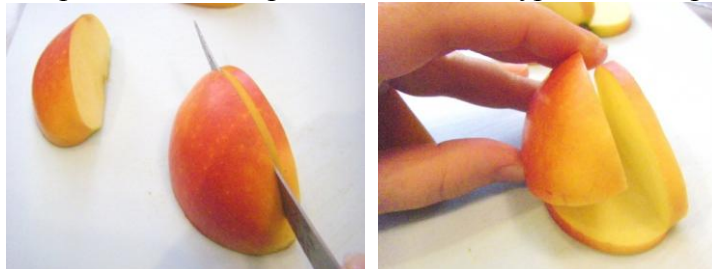
Делаем надрезы, как на фото, но постарайтесь не до конца дорезать, чтобы не получить три отдельные части яблока.

Подрезаем по горизонтали, чтобы в итоге получилось вот так.



То же самое делаем с другой стороны яблока.

Теперь начинаем нарезать дольки, аккуратно не дорезая до конца, иначе распадется.



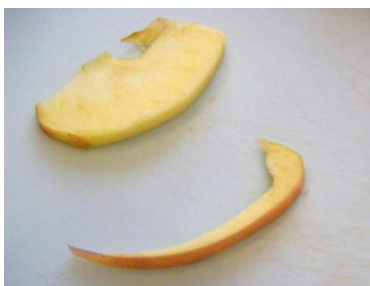
Должно получиться вот так.

Продолжаем нарезать, пока не останется совсем маленькая долька. Складываем нарезанные фрагменты друг на друга, немного сдвигая их.



Укладываем готовые "крылья" на тело лебедя. Получится вот так.

В том месте, где будем крепить шею лебедя, делаем надрез на яблоке, чтобы потом вставить ее туда. Для изготовления шеи отрезаем тоненькую дольку от оставшейся половины яблока и вырезаем шею и голову как вам нравится.



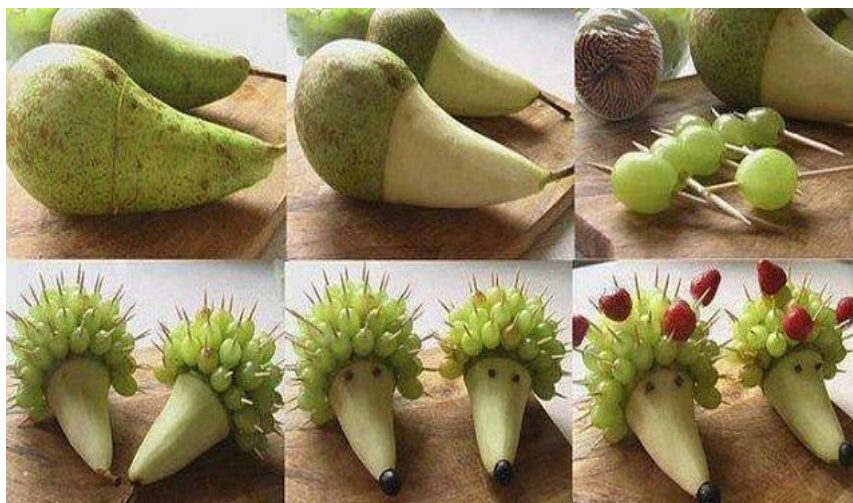
Вставляем шею в готовую прорезь и все, наш лебедь готов!

По такой же технологии вырезания перьев можно красиво подать к столу и яблоки. Вот примерно так.



Инструкционная карта Украшения из груши

Ёжик



Инструкционная карта

Бабочки из моркови

Вариант №1

Потребуется:

- Морковь крупная — 1 шт.
- Подсоленная вода (1 ст.л на стакан) – 2 ст.
- Лимон – ¼ плода

Приготовление

1. Для начала нам необходимо подержать морковь 2 часа в подсоленной воде. Так мякоть станет более эластичной, не будет трескаться и ломаться на тонких срезах.

2. Далее берем корнеплод и, не очищая, укорачиваем его, чтобы остался брусок в 5 – 6

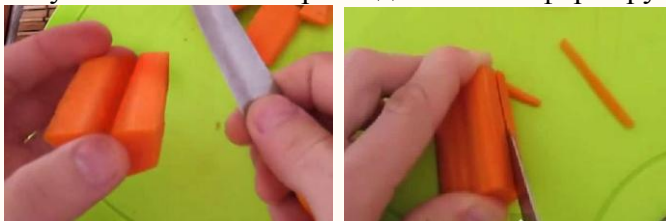


см.

3. Острым ножом сверху вниз срезаем кожуру таким образом, чтобы в поперечном сечении формировалась бабочка со сложенными крылышками. Убираем лишние углы и оставляем нужные. В разрезе у нас должна получиться трапеция.



4. Затем широким коротким ножом посередине длинной стороны прорезаем небольшой треугольник. Напоминаем, что делать это нужно по всей длине овоща, чтобы получился желобок. Приглядитесь – он формирует крылышки бабочки в сечении.



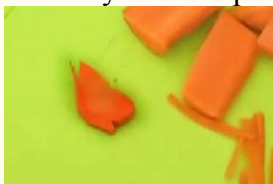
5. На другой стороне также делаем аналогичный прорез, чтобы в поперечнике получилось брюшко и нижнее маленькое крыло.

6. Шаблон готов, начинаем нарезать непосредственно украшение. Теперь действуем уже не вдоль, а только поперек. Сначала на расстоянии 1,5 – 2 мм делаем длинный надрез, но не до конца, оставляя примерно 3 – 4 мм.



7. Затем на таком же расстоянии (1,5 – 2 мм) отрезаем ломтик полностью. Посмотрите, получилась бабочка, сложившая крылышки.

8. Теперь займемся усиками. Со стороны длинного крыла, перпендикулярно брюшку прорезаем морковь, но не до конца, оставляя нетронутыми 3 – 4 мм. А потом, перевернув, делаем параллельный надрез такой же длины, но уже с другой стороны. Таким образом, у нас получатся вырезанные двойные усики.



9. Если все сделано правильно, то бабочка выглядит тоненькой и легко раскладывается в руках. Естественный рисунок моркови очень живописно образует на крыльях симметричный орнамент.

Инструкционная карта

Бабочки из моркови

Вариант 2

Берем те же ингредиенты, не забываем замочить морковку в соленом растворе и приступаем к работе.

1. Перед нами четырехугольный брусок корнеплода с чуть срезанными углами. Одна из длинных сторон может быть обработана фигурным ножом, для большего эффекта. На очень маленьком от края расстоянии (1 – 2 мм) делаем длинный поперечный надрез, не доходя до края 3 – 4 мм. Отступаем еще 1 – 2 мм и отрезаем морковный диск полностью, в руках остается что-то вроде книжечки.



2. Так же, как и в первом варианте делаем двумя параллельными надрезами усики. Затем убираем лишние углы, придавая нашему прямоугольнику форму бабочки.



3. Раскрываем получившуюся бабочку и поднимаем усики вверх – они не дадут крылышкам закрыться. Все готово!

В этом случае с каждой бабочкой нужно работать отдельно и, чтобы они получились одинаковыми, нужно как следует попрактиковаться.