

Мари Эльза Лобо

УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



АРТ-РОДНИК

УКРАШЕНИЯ

ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

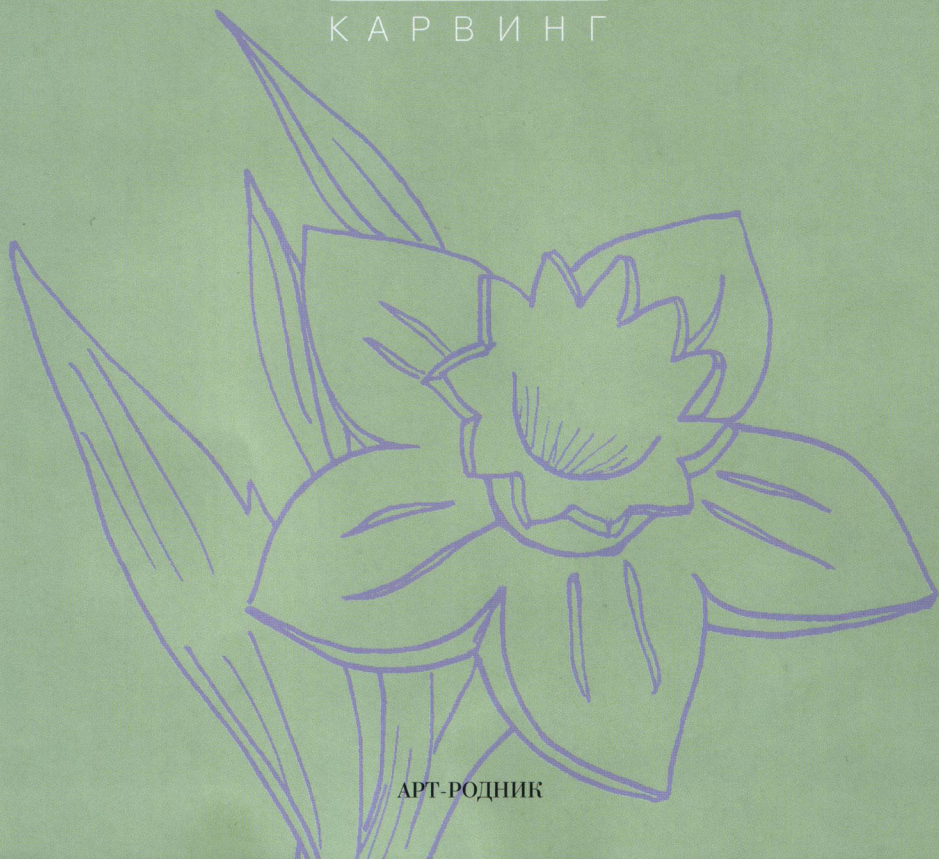


Мари Эльза Лобо

УКРАШЕНИЯ

ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

КАРВИНГ



АРТ-РОДНИК

УДК 461
ББК 30.182
Л 68



© Brijbasi Art Press Ltd.

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена, заложена в активированную базу данных или продублирована для пересылки без получения предварительного письменного разрешения от издателя.

Впервые опубликовано Brijbasi Art Press Ltd. 2006

Текст: Мари Эльза Лобо

Фотографии: Каран Хканна

Оригинальное издание «Fruit and vegetable Carving»
(Marie Elsa Lobo)

Перевод с английского Л.А. Борис

Главный редактор издательства Т.И. Хлебнова

Редактор Е.Б. Зайченкова

Художественный редактор Н.Г. Дреничева

Технический редактор И.Г. Алексеева

Компьютерная верстка В.А. Яганова

Корректоры В.В. Борисова, Л.И. Гордеева

Подписано в печать 15.06.2007

Формат 203 x 216 мм

Бумага мелованная глянцевая

Гарнитура FreeSet

Печать офсетная

Тираж 3000 экз.

© Издательство АРТ-РОДНИК,

издание на русском языке, 2007

125319 Москва, ул. Красноармейская, 25

Т./факс: (495) 151-2956; 151-1321

125319 Москва, а/я 42

info@artrodnik.ru

www.artrodnik.ru

Отпечатано в Германии

ISBN 978-5-9794-0014-3

с

о

д

е

р

6

От автора

7

Благодарности

8

Инструменты и аксессуары

9

Подготовка



М о е м у м у ж у Д ж и м м и

Ж

а

Н

и

е

10

Устроим вечеринку

22

Овощная скульптура

88

Украшение стола

Презентация художественно оформленной еды всегда занимала меня. Не было ни единого раза, когда бы мне не удавалось удивить гостей новыми идеями по преобразению простого стола в нечто необычное и захватывающее.

Когда я впервые услышала о вырезании фигур из овощей, традиционном искусстве Сиама, я не думала о том, какую роль это сыграет в моей жизни. Я была домашней хозяйкой, мой муж Джимми работал врачом в индийской армии. В доме постоянно толпились друзья и члены семьи, а потому не было необходимости подыскивать предлог, чтобы устроить вечеринку. Мне очень нравилось принимать гостей, и отличительным знаком моего стола был особый стиль, с которым я сервировала угощения.

Однажды все переменялось: мой муж внезапно умер.

Стараясь прийти в себя после тяжелой утраты, я попыталась отвлечься и занялась карвингом. Никогда прежде мне не доводилось заниматься этим искусством. Моим учителем был разносчик овощей, торговавший на Кроуфордском рынке в Мумбае. Я наблюдала, как он превращал редиску в розы. Передавая мне мой первый инструмент для карвинга – кусочек лезвия бритвы, прикрученный к деревянной палочке, он научил меня правильно соразмерять нажим и равномерно поворачивать овощи. Все это помогло мне увидеть розы, скрытые внутри редиски, иными словами, обрести спокойствие и безмятежность в самых заурядных сторонах жизни.

Мой второй инструмент для вырезания был изготовлен точильщиком ножей, который регулярно обходил округу. Он заточил кончик чайной ложки, сделав из него острый инструмент, и ложка стала рукояткой.

То, что должно было помочь мне привыкнуть к новому образу жизни, превратилось в мою профессию.

После многих лет работы в этой области, после бесконечных демонстраций и курсов, как в Индии, так и за границей, я чувствую, что могу поделиться моим искусством с вами благодаря этой книге.

Простые инструкции, которыми сопровождается каждое украшение, должны быть выполнены тщательно и терпеливо. Очень скоро вы заметите, что становитесь смелее и раскованнее, вы начнете развивать свои собственные идеи и экспериментировать со своими приемами.

Возможно, вы посмотрите по сторонам и увидите, что вокруг нас скрывается целый мир красоты и вдохновения, который лишь ждет, чтобы мы его заметили.

С одной стороны, ничто так не захватывает нас, как разработка новой идеи. Однако придание этой идее формы и реальное воплощение ее может иногда превратиться в длительное и утомительное занятие. Написание этой книги было настоящим наслаждением благодаря поддержке и помощи моей семьи и друзей. Энтузиазм, который они выразили по отношению к моему проекту, помог мне воплотить эту мечту.

Верна, Тони, Аруна и Рохини, я благодарю вас за неизменную любовь и непоколебимую уверенность в моей способности к успеху. Мои племянницы без конца повторяли мне, что я лучше всех.

С любовью благодарю Тару и Бину, моих верных компаньонов, которые благодаря творческому вкладу и преданности работе помогли написанию этой книги.

Если бы не такие друзья, как Тесса Менезес и Шейла Баджай, которые сумели найти время, чтобы подбодрить меня и поддержать мои усилия своей душевной теплотой, возможно, идея этой книги так и осталась бы невыполненной. Благодарю их с особой нежностью.

Для тех, кому кажется, что ваши руки ни на что не годятся, скажу: не отчаивайтесь, надежда всегда есть! Для начала выберите инструменты, и вы уже окажетесь на полпути к успеху.

1. НОЖ ДЛЯ КАРВИНГА, ИЛИ НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ

У этого ножа должно быть короткое, но гибкое лезвие и короткая рукоятка, чтобы удерживать нож и контролировать его движения. Этот нож должен стать продолжением вашей руки.

2. ОВОЩЕЧИСТКА

Незаменимый инструмент, когда надо очистить и снять кожуру с овощей.

3. ПАРА НОЖНИЦ

Они потребуются, чтобы отрезать излишки материала, вырезать форму листьев и т. д.

4. ОВОЩЕРЕЗКА-СЛАЙСЕР

Приспособление, которое облегчает нарезку овощей тонкими ровными кусочками.

5. ИНСТРУМЕНТЫ ДЕКОРАТОРА

Это специальные инструменты с различными типами лезвий. V-образное лезвие и лезвие-ложка понадобятся для обрезки декоративных краев, а также для формирования различных цветов. Они придают законченному продукту профессиональный вид.

6. СПИРАЛЬНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА-СЛАЙСЕР

Этот инструмент преобразит ваши овощи в декоративные полосочки и спиральки.

7. ФИКСАТОРЫ

Бамбуковые палочки различного размера, зубочистки, булавки и резиновые ленточки. Понадобится также небольшой молоточек, чтобы загонять щепочки в твердую поверхность.

8. РАЗНОЕ

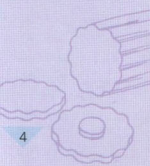
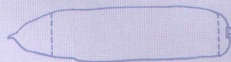
Маленькие флакончики с пищевыми красителями; небольшие мисочки для того, чтобы разводить краситель; кисть; фломастеры; большие плоские пластиковые контейнеры для вымачивания овощей в ледяной воде, а также для хранения украшений в холодильнике.

Большая доля воображения поможет вам вырезать лепестки из помидоров, тыквы, моркови, огурцов, баклажанов. Существует множество листьев и трав, которые также помогут вам нарядно оформить стол: паслен, мята, укроп, листья красной и белокочанной капусты. Воспользуйтесь маленькими ножницами, чтобы вырезать листья различной формы или лепестки цветов. Вы можете вырезать тонкие овалы из помидора и маленькие ромбики из баклажана. Поместите ромбики на овалы, и у вас получится экзотический цветок. Или вы можете вырезать лепестки цветов из тыквы, а серединку цветка изготовить из свеклы (рис. 1).

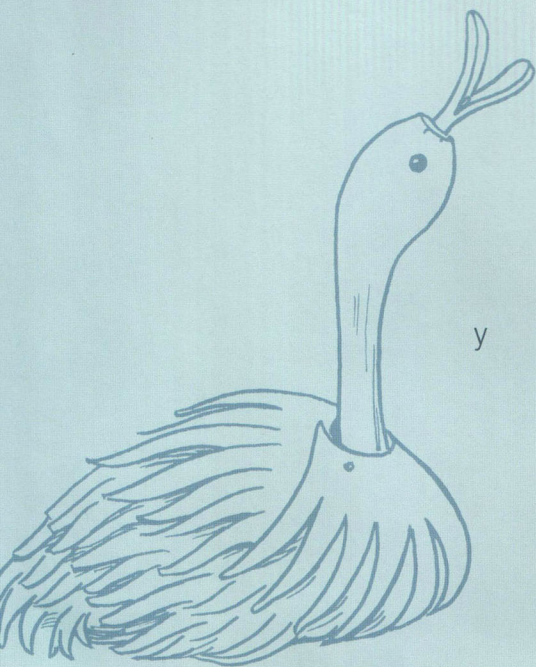
Обрежьте оба конца моркови (рис. 2). Обработайте внешние стороны ножом с волнистым лезвием (рис. 3). Ножом вырежьте лепестки или цветки нужной толщины (рис. 4). В середину поместите кусочек свеклы.

Спиральки из огурца придадут тарелке с мясом экзотический вид. Выбирайте маленькие нежные огурчики, у которых немного семян, и воспользуйтесь спиральной овощерезкой.

Бутерброды-канапе можно изготовить самой различной формы при помощи специальных формочек (рис. 5). Угостите ваших гостей нарядными бутербродами или холодными закусками, расположив их на специальной доске, и на следующий вечер во время карточной игры вы не останетесь в проигрыше!



- Выбранное украшение должно соответствовать еде, для которой оно предназначено. Украшение не должно заслонять или перебивать вкус еды, даже если оно используется только для оформления стола.
- Подбирайте фрукты и овощи без пятен или помятостей.
- Все овощи следует вымыть и высушить перед использованием. Никогда не следует их замораживать.
- Не спешите, тщательно следуйте инструкциям, работайте медленно и осторожно.
- Все заготовки погружайте в миску с водой, куда добавлены кубики льда, что поможет дольше сохранить их в охлажденном виде. Овощи становятся хрустящими и выглядят нарядно. Холодная вода помогает таким овощам, как лук и морковь, «расцвести». После вымачивания в течение 1 часа заготовки уберите в холодильник в герметичном контейнере. Таким способом украшения можно изготовить заранее.
- Пищевые красители придают овощам новый цвет. Возьмите миску ледяной воды и добавьте в нее несколько капель желаемого тона. После того как процесс «расцветания» закончится, обмакните готовое украшение в подкрашенную воду и подержите несколько минут, затем достаньте и дайте воде стечь. Лук и редис хорошо впитывают цвет. Концентрированный краситель можно наносить кистью.
- Любые твердые фрукты или овощи могут быть использованы для аранжировки. Ямс (*solan*) — хороший материал для этого. Например стена, на которой сидит Шалтай-Балтай, изготовлена из ямса.



y

c

t



12 Вечер игры
в карты

14 Бранч

18 Вечеринка
с коктейлями

р о и м

вечеринку



ШАХМАТНЫЕ САНДВИЧИ

Для темных квадратов:

- 8 ломтиков черного хлеба • 2 огурца
- 2 ч.л. соли • 30–60 г размягченного масла
- черный молотый перец по вкусу

1. Тонко нарежьте огурцы и расположите в один слой на тарелке, посыпьте их солью и оставьте на 30 мин. для выделения сока. Смойте соль под холодной водой и промокните ломтики салфеткой.
2. Смажьте каждый кусок хлеба маслом, уложите ломтики огурца на 4 кусочка хлеба, посыпьте перцем, солью, если необходимо. Накройте оставшимися кусками хлеба. Каждый сэндвич разрежьте на 4 квадрата.

Для светлых квадратов:

- 8 ломтиков белого хлеба • 30 г размягченного масла • 1 ст.л. майонеза • 2 яйца, сваренных вкрутую и мелко нарезанных • 1 банка тунца • соль и перец по вкусу

1. Смешайте в миске масло, майонез, нарезанные яйца, тунец, соль и перец, намажьте массой ломтики хлеба и изготовьте из них четыре сэндвича. Обрежьте корочки. Каждый сэндвич разрежьте на 4 квадрата.
2. Уложите 16 маленьких сэндвичей на плоском блюде, чередуя темные и светлые квадратики, чтобы вышла шахматная доска. Изготовьте фигурки и усадите их по обе стороны доски (см. «Пномик», с. 113).





КАРТОЧНЫЕ САНДВИЧИ

Примечание. Вам потребуются маленькие формочки, чтобы вырезать черви, пики, бубны и трефы.

• 8 ломтиков черного хлеба • 8 ломтиков белого хлеба • 6 ст.л. размягченного масла • $\frac{1}{2}$ ч.л. горчицы • $\frac{1}{2}$ ч.л. измельченного укропа, соль и перец по вкусу • 8 ломтиков холодной нарезки (ветчина, говядина, жареный цыпленок и т.д.) • 8 ломтиков сыра • 3 маленькие картофелины, сваренные до полуготовности и очищенные

1. Смешайте половину количества масла с горчицей, солью, перцем и намажьте массой ломтики черного хлеба.
2. Смешайте остальное масло с укропом, солью, перцем и намажьте ломтики белого хлеба.
3. Сделайте сэндвичи, используя 3 ломтика хлеба, чередуя цвет (намазанные стороны складывайте вместе), холодную нарезку уложите в один слой, а сыр — во второй слой.
4. При помощи формочек сделайте канале. По желанию каждый сэндвич можно насадить на зубочистку с оливкой на самом кончике.
5. Для игральных костей: вырежьте из картофеля острым ножом кубики. По сторонам каждого кубика разместите горошины черного перца. Это будет напоминать кости.





РАДУЖНЫЙ ТОРТ ИЗ БЛИНОВ

Для блинного теста:

- 1 чашка муки • 1 яйцо • $\frac{1}{4}$ чашки молока
- вода, если необходимо • соль по вкусу

Для начинки:

3 ТИПА НАЧИНКИ РАЗЛИЧНОГО ЦВЕТА

1. Взбейте яйца, добавьте муку, молоко и воду. Взбивайте, пока тесто не станет однородным.
2. Нагрейте сковородку, смажьте жиром и вылейте 2 ст.л. теста. Слегка наклоните сковородку, чтобы тесто равномерно растеклось. Когда блинчик начнет отходить, переверните его.
3. Повторяйте этот процесс, пока не используете все тесто. Так у вас получится стопка блинчиков.
4. Уложите один блинчик на плоскую тарелку и намажьте шпинатной массой. Уложите сверху второй блинчик и намажьте томатной массой. Третий блинчик намажьте сырной массой. Получившийся торт с разноцветной начинкой украсьте полукруглыми томатами.
5. Украсьте блюдо листьями салата и цветком из овощей, например пионом из моркови (см. с. 44).

Для шпинатной начинки:

- 2 пучка шпината • 1 ст.л. растительного масла
- 1 нарезанная луковица • 2 стручка зеленого перца чили • $\frac{1}{2}$ ч.л. сахара • соль и перец

Обжарьте лук с маслом, добавьте шпинат, перец чили, соль, черный перец и сахар. Готовьте до мягкости; затем измельчите в блендере.

Для начинки из томатов:

- 4 помидора без жожичи • 1 ст.л. растительного масла • 1 луковица • $\frac{1}{4}$ ч.л. порошка красного перца чили • $\frac{1}{4}$ ч.л. шафрана • 1 яйцо • соль, черный перец

Обжарьте лук в масле, добавьте помидоры, соль, красный чили в порошок, шафран. Готовьте до мягкости; затем взбейте яйцо и все перемешайте.

Для сырной начинки:

- 1 ст.л. масла • 1 ч.л. муки • $\frac{1}{2}$ чашки молока
- $\frac{1}{2}$ чашки мягкого сыра • $\frac{1}{4}$ чашки тертого сыра
- 2 ст.л. майонеза • 1 стручковый перец

Обжарьте муку в масле, помешивая в течение 1 мин., затем добавьте молоко и хорошо перемешайте. Снимите с огня, добавьте мягкий сыр, натертый сыр, майонез, стручковый перец, соль и черный перец.

САЛАТ В ФОРМЕ РЫБКИ

• 1 банка тунца (размять) • 3 ст.л. майонеза • 2 яйца, сваренных вкрутую и мелко нарезанных • 2 мелко нарезанных стручковых перца • 1 луковичка, нарезанная помельче • 1 вареная картофелина • 1 ст.л. лимонного сока

1. В миске смешайте все ингредиенты. Выложите готовый салат на плоское блюдо и руками придайте ему форму рыбки. Сверху покройте майонезом.
2. Используйте полукруглые кусочки нарезанного редиса и сделайте из них чешуйки, а из кусочков моркови выложите контур головы, рот и хвостик. Глаз изготовьте из фаршированной оливки. Украсьте блюдо листьями салата и цветами из лука.





МЯСНОЙ ПИРОЖОК

• 500 г измельченной говядины • 500 г измельченной свинины • 1 упаковка бекона • 1 ч.л. лимонного сока • несколько зернышек перца • 4–5 ломтиков хлеба • 3 яйца • 1 яйцо, сваренное вкрутую • соль по вкусу

1. Смешайте говядину, свинину, бекон, лимонный сок, перец с небольшим количеством воды. Вымочите 4–5 ломтиков хлеба и добавьте к мясу. Выпарите жидкость, охладите, измельчите мясо с бульоном в блендере, вбейте яйца.
2. Уложите готовую смесь в форму и готовьте на пару в течение 20 мин.
3. Охладите пирожок, затем выложите из формы на плоское блюдо. Вставьте ломтики редиса, имитируя кирпичную кладку. Из сваренного вкрутую яйца изготовьте Шалтая-Балтая (см. с. 108) и усадите его на эту стену. Фломастером нарисуйте личико. Украсьте блюдо листьями салата и любыми цветами из овощей, например маргариткой из репы (см. с. 64).



ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

- 20 БОЛЬШИХ КРЕВЕТОК (ПРОЖИЛКИ УДАЛИТЕ, ОСТАВЬТЕ ХВОСТОВУЮ СКОРЛУПКУ) • 1 ½ ч.л. соли • 1 ½ ст.л. БЕЛОГО ВИНА

Для кляра:

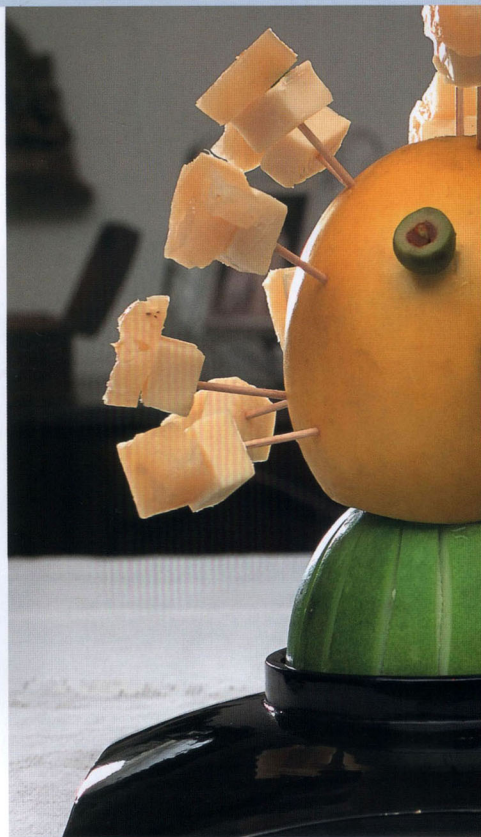
- 1 ВЗБИТОЕ ЯЙЦО • 3 ст.л. МУКИ • ¼ ч.л. соли
- ½ ч.л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

Растительное масло для обжаривания

Для кисло-сладкого соуса:

- 1 ст.л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА • 1 ч.л. ИЗМЕЛЬЧЕННОГО ЧЕСНОКА • 2 ст.л. УКСУСА • 1 ст.л. СОЕВОГО СОУСА
- 3 ст.л. САХАРА • 4 ст.л. КЕТЧУПА • 1 ЧАШКА ВОДЫ
- 1 ст.л. КУКУРУЗНОЙ МУКИ, РАСТВОРЕННОЙ В ¼ ЧАШКИ ВОДЫ

1. Натрите креветки 1 ч. л. соли, сполосните и дайте стечь. Сбрызните креветки вином и оставшейся солью, отставьте в сторону.
2. Смешайте яйцо, муку, соль, разрыхлитель и сделайте кляр.
3. Нагрейте масло в сковороде. Окуните креветки в кляр и обжаривайте их до золотистого цвета. Достаньте их шумовкой и дайте стечь. Подавайте на листьях салата.
4. Нагрейте 1 ст. л. растительного масла, обжарьте измельченный чеснок, добавьте соевый соус, сахар, уксус, кетчуп и воду. Доведите до кипения, добавьте кукурузную муку и нагревайте, пока соус не загустеет.
5. Наполните огуречный кораблик (см. с.72) соусом, вокруг расположите креветки.



ДИКОБРАЗЫ

- 2 ГРЕЙПФРУТА ИЛИ АПЕЛЬСИНА
- 150 г СЫРА, НАРЕЗАННОГО КУБИКАМИ
- 1 МАЛЕНЬКАЯ БАНКА АНАНАСА КУСОЧКАМИ
- 20 КОЛБАСОК (СОСИСОК) ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ
- 4 ФАРШИРОВАННЫЕ ОЛИВКИ
- 2 КОРНИШОНА
- 50 ШПАЖЕК ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ



1. Срежьте нижнюю часть грейпфрута/апельсина. Зубочистой проткните дырочки и вставьте по половине фаршированной оливки, чтобы получились глазки. Изготовьте носик из корншона, закрепите, используя булавки или кусочки зубочисток. Повторите то же самое со вторым фруктом.
2. Насадите кусочки сыра и ананаса на шпажки и расположите их на «голове» одного дикобраза. Нарезьте колбаски на кусочки, насадите на шпажки и расположите на «голове» второго дикобраза.





ПАВЛИНИЙ ХВОСТ ИЗ САНДВИЧЕЙ

• 1 буханка белого или черного хлеба (ненарезанного) • 3 типа начинок для сандвичей трех разных цветов • немного сельдерея и моркови, нарезанных в виде палочек • несколько помидоров сорта «Черри»

Яичная начинка:

• 60 г размягченного масла • 2 яйца, сваренных вкрутую • 1 ст.л. майонеза • соль и перец по вкусу

Начинка с курицей:

• 100 г мягкого сыра • 2 ст.л. йогурта • 1 ст.л. порошка куриного бульона • $\frac{1}{2}$ чашки измельченной вареной курицы • 1 ч.л. сельдерея (мелко нарезать) • соль и перец

Томатная начинка:

• 100 г мягкого сыра • 1 ст.л. томатного соуса • 2 ст.л. йогурта • 1 измельченный стручковый перец • соль по вкусу.

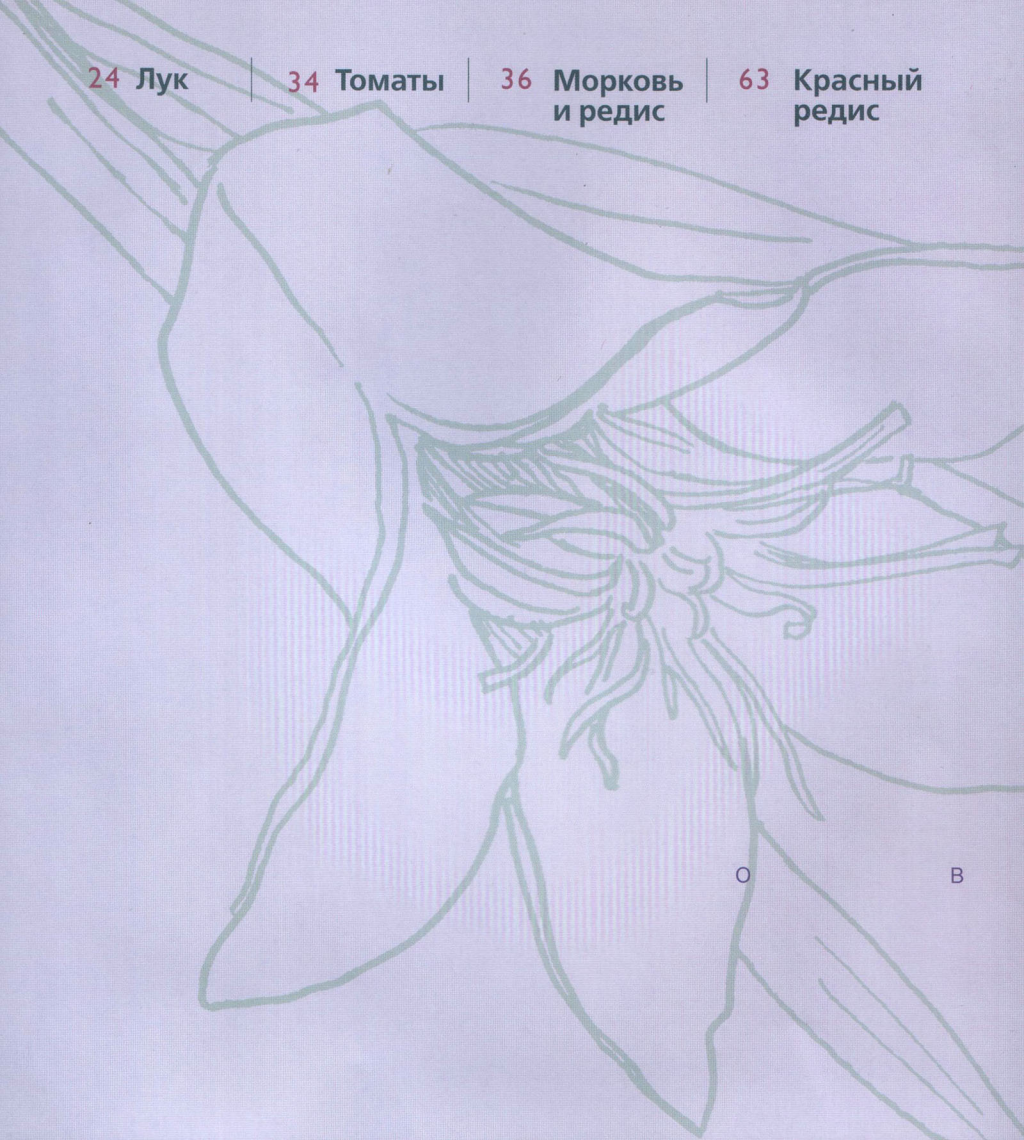
1. Нарезьте буханку хлеба горизонтально тонкими ломтиками. Удалите корочку. Слегка приплюсните каждый четырехугольник хлеба при помощи скалки.
2. Нарезьте сельдерей и морковь палочками, чтобы они были длиной с короткую часть четырехугольника.
3. Смешайте начинки в отдельных мисках.
4. Намажьте каждый из четырехугольников хлеба различной начинкой. В один из концов поместите сельдерей или морковь, затем осторожно скатайте, тщательно сжимая края. Заверните каждый рулончик в пищевую пленку или фольгу и оставьте в холодильнике до нужного времени.
5. Нарезьте рулончики так, чтобы у вас вышли круглые канапе с начинками различного типа и цвета.
6. Сделайте павлина (см. с. 52) и разместите его на краю круглой тарелки. Расположите сандвичи кружком вокруг павлина, имитируя расположение «глазков» на павлиньем хвосте. Уложите маленькие помидоры «черри» между сандвичами и украсьте блюдо листьями капусты.

24 Лук

34 Томаты

36 Морковь
и редис

63 Красный
редис



О

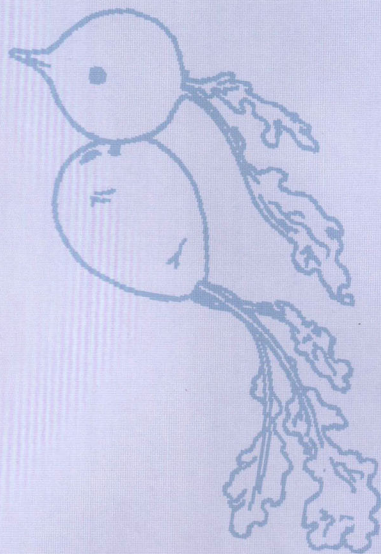
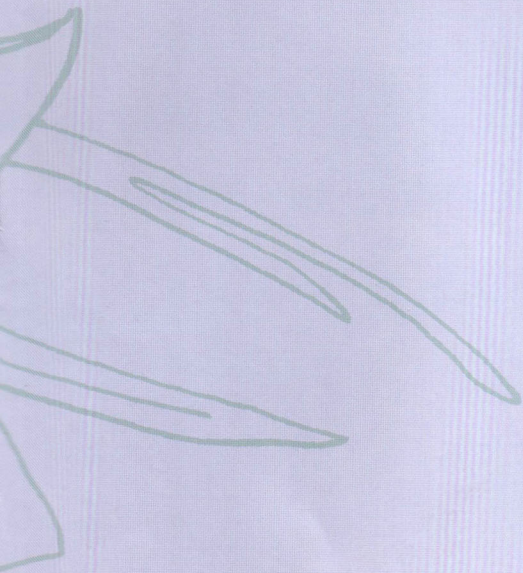
В

64 Морковь
и репа

68 Огурец

80 Горькая
тыква

82 Репа
и свекла



О щ и а я

скульптура

Л И Л И Я



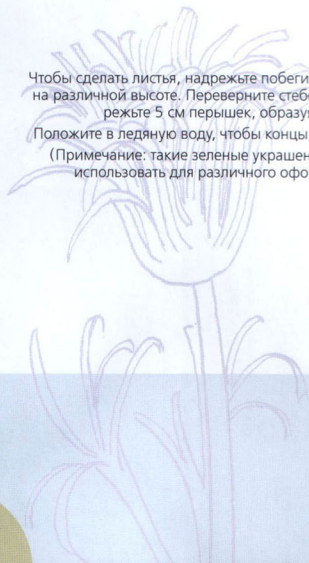
1

Отрежьте кусок побега с зеленью длиной 5 см, чтобы сделать цветок. На расстоянии 1 см от корня прорежьте острым ножом полосы по направлению к центру луковицы и стеблю. Продолжайте делать глубокие вертикальные надрезы вокруг луковицы. Отделите прямые лепестки, погрузите их на 0,5 часа в ледяную воду, чтобы лилия раскрылась и «расцвела». Дайте стечь, обмакните в пищевой краситель.

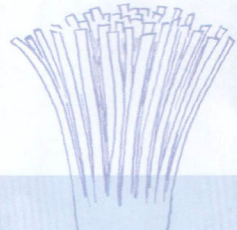
2



Чтобы сделать листья, надрежьте побеги-перышки на различной высоте. Переверните стебель и надрежьте 5 см перышек, образуя полосы. Положите в ледяную воду, чтобы концы завились. (Примечание: такие зеленые украшения можно использовать для различного оформления.)



3



Воткните палочку в основание цветка, вставьте другой конец палочки в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна.

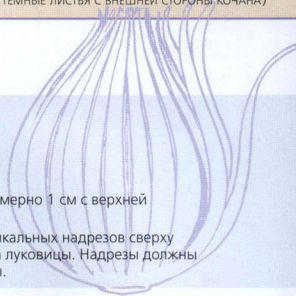
Х Р И З А Н Т Е М А



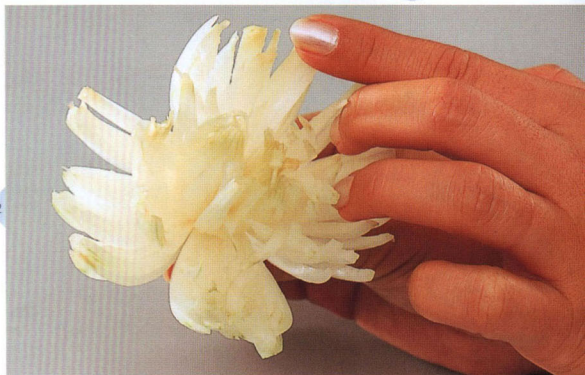
1

Снимите с луковицы шелуху. Срежьте примерно 1 см с верхней стороны луковицы.

Сделайте как можно больше тонких вертикальных надрезов сверху донизу, не доходя примерно 6 см до низа луковицы. Надрезы должны доходить до самой сердцевины луковицы.



2



Очень осторожно раскройте лепестки.

Погрузите луковицу в ледяную воду на 10 мин.; дайте стечь. Размешайте $\frac{1}{4}$ ч. л. желтого пищевого красителя в миске с ледяной водой и погрузите цветок на 2 мин.; дайте стечь.



3

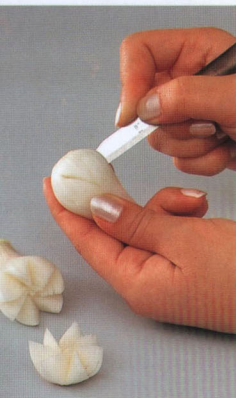
Аккуратно встряхните цветок, чтобы он высох и «открылись» его лепестки.

Вырежьте из капусты листья, похожие на листья хризантемы.

4



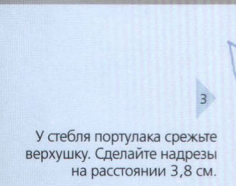
Т У Б Е Р О З А



1
Нарежьте перышки зеленого лука длиной примерно 6–7,5 см.
Держа луковицу нижним концом вверх, сделайте на ней зигзагообразные надрезы к центру.
Разделите длинные и короткие цветки и используйте короткие цветки где-либо еще.



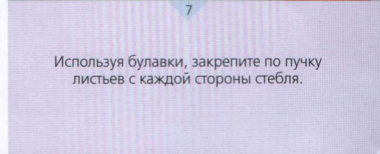
2
Вращая луковицу, сдвиньте цветок, чтобы освободить слои, и осторожно вытяните каждый цветок с пустой трубкой.



3
Осторожно оттяните клапан пальцем и вставьте в него нижний конец цветка.
Если вы потянете слишком сильно, надрез отломится.
Зафиксируйте несколько цветков на стебле.
Используйте меньшие цветки наверху, а более крупные – внизу.



4
5
Чтобы сделать листья, нарежьте широкие перышки лука с одной стороны, раскройте каждое перышко и расплющите его.
При помощи ножниц вырежьте листья.
Завейте каждый листочек лезвием ножниц.



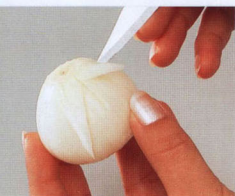
6
7
Зафиксируйте самый маленький цветок при помощи зубочистки на верхушке стебля.

Используя булавки, закрепите по пучку листьев с каждой стороны стебля.

СКАЖИ ЭТО ЦВЕТАМИ
Потрясающая композиция из тубероз,
хризантем и роз, изготовленных из **цукки**



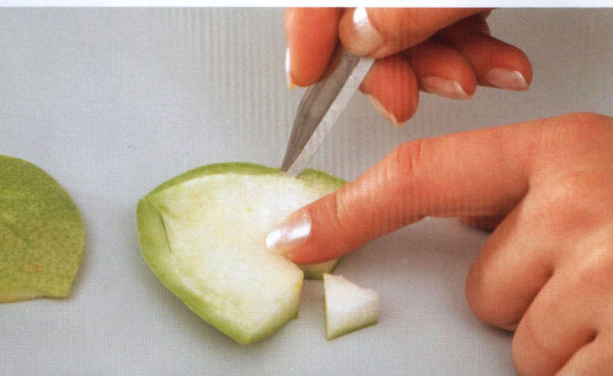
ЛОТОС



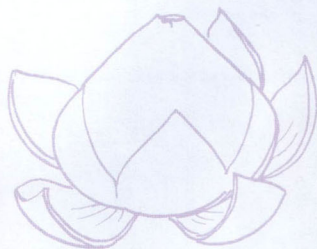
1
Снимите с луковицы шелуху.
Держа луковицу нижним концом вниз, вырежьте от 5 до 7 треугольных лепестков лотоса, причем учтите, что прорезать надо лишь один верхний слой.
Срежьте верхушку и аккуратно разделите лепестки.



2
Точно так же надрежьте еще 2 или 3 слоя, чтобы середина одного лепестка приходилась на стык лепестков внутри. Постарайтесь прорезать каждый раз только 1 слой. Всякий раз осторожно раздвигайте лепестки.



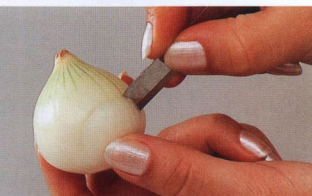
3
Срежьте плоско середину луковицы.
Погрузите лотос в ледяную воду на 30 мин.; дайте стечь. Используя кисточку, нанесите желтый пищевой краситель в середину цветка и мазки красного цвета на лепестки.



4

4
Вырежьте из корки дыни лепестки в форме круга или сердечка.

Р О З А



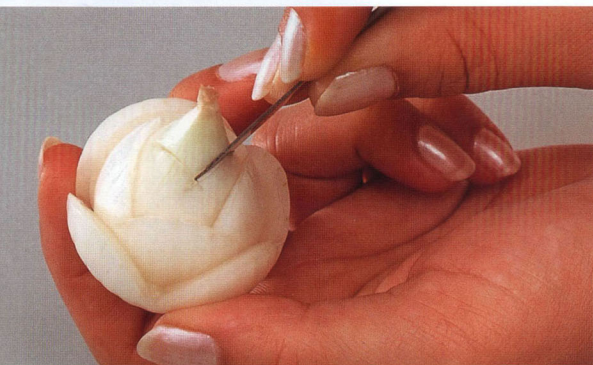
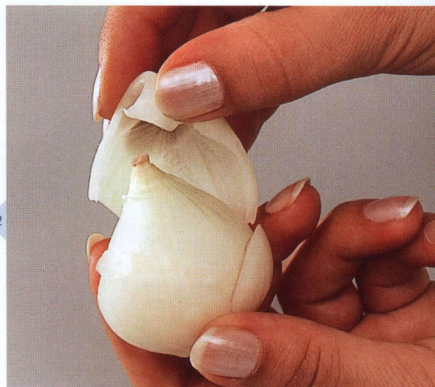
1

Снимите шелуху с луковицы. Начиная чуть выше нижнего края, вырежьте вокруг луковицы 4–5 округлых лепестков, прорезая всякий раз не более двух слоев.



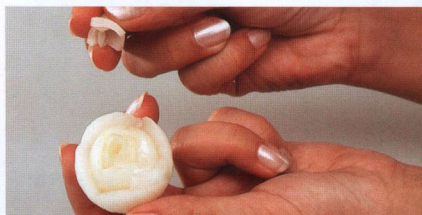
2

Снимите верхнюю часть луковицы из прорезанных двух слоев.



3

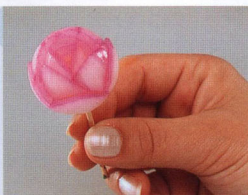
Повторите действия, чередуя расположение лепестков.



4

Погрузите розу в ледяную воду на полчаса; дайте стечь. Размешайте в ледяной воде $\frac{1}{4}$ ч.л. любого пищевого красителя по выбору и погрузите туда цветок на 2 мин.; затем дайте стечь. Вставьте зубочистку под цветком.

5



Дойдя до середины луковицы, лепестки больше вырезать не нужно. Сделайте 3 глубоких надреза в форме треугольника и уберите серединку, чтобы в центре розы остался мини-буточик.





БЕЗМЯТЕЖНОСТЬ

Грaciousные лебеди скользят среди лотосов
и цветущих лилий — все сделано из лука

- 3 или 4 большие луковицы, белые или красные
- кусок редиса длиной 10 см и диаметром около 2,5 см
- 1 тонкий изогнутый побег весеннего лука
- кусочек моркови толщиной 6 см
- зернышки перца для глаз
- булавки



1 Чтобы сделать перышки, вырежьте корневую часть луковицы. Проверьте, не прячется ли внутри двойная луковица.



2 На расстоянии 1 см от верхнего края сделайте при помощи острого ножа глубокие, близко расположенные вертикальные надрезы, прорезая вниз до середины луковицы. Сделайте надрезы вокруг всей луковицы.



4 Теперь осторожно снимите каждый слой и разложите их в соответствии с размером.



3 Последним надрезом прорежьте луковицу до середины. Это разделит слои.





5

Срежьте редис, чтобы он был заостренным с одной стороны. С противоположной стороны закрепите побег лука при помощи 3 или 4 длинных булавок. Из луковицы с побегом получится головка лебедя.



6

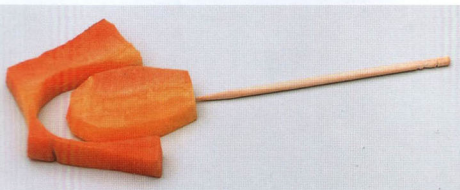
Начиная с самого узкого слоя, скрепите перышки с другой частью редиса, используя булавки по обеим сторонам.



7

Закрепляйте перышки, располагая их внакладку. Вам понадобятся 5 или 6 слоев перышек, чтобы закрыть тело лебедя до самой шейки. Закрепите еще одно перышко, чтобы прикрыть грудь, так лебедь будет смотреться красивее.

Чтобы получился пруд с водой, приготовьте china grass (дословно — китайскую траву). Согласно инструкции на упаковке, добавьте синий или голубой пищевой краситель, вылейте в плоское блюдо и поместите в холодильник, чтобы желе застыло. Срежьте с одной стороны клубни ямс, чтобы получились берега пруда.



8

Из куска моркови вырежьте клюв U-образной формы, закрепите на зубочистке и слегка надрежьте один конец. Сделайте отверстие в голове и вставьте клюв. По обе стороны головы прорежьте глаза и вставьте в них зерна перца.

Примечание. Характер вашего лебедя зависит от формы побега лука (головка) и изгиба стебля (шейка).



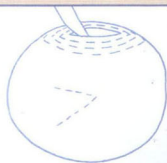
ТОМАТЫ

ПТИЧКА

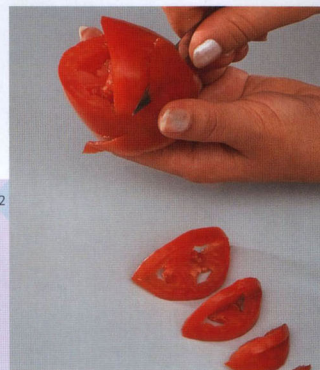
• 1 большой очень твердый помидор, зеленый или красный • 1 тонкий изогнутый побег лука • кусочек моркови • гвоздика или зерна перца для глазок • зубочистки • булавки



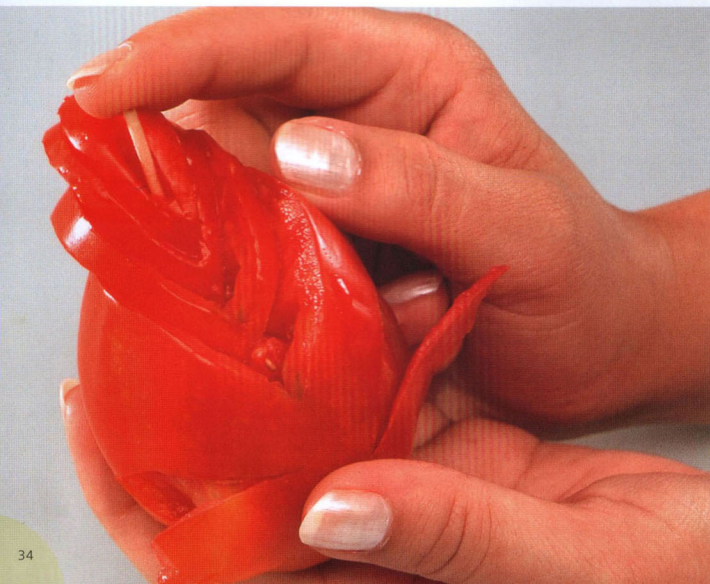
В верхней части помидора вырежьте овал. Вырежьте еще 3 или 4 овала параллельно первому. Снимите их и сохраните.



По обеим сторонам помидора сделайте два V-образных надреза, напоминающих крылышки. Освободите крылышки, не срезая мякоть. (Рисунок сверху показывает крылышки сбоку и верхнюю срезанную часть.)



Вставьте овалы по порядку в срезанную часть, располагая их на расстоянии около 1 см и направляя вверх. Чтобы закрепить их, проткните зубочисткой все слои, кроме самого маленького. Вставьте самый маленький ломтик на самый верх. Срежьте тонкий ломтик с помидора, чтобы получилось устойчивое основание.



Закрепите зубочисткой клюв из моркови на корневой части лука. Прорежьте маленькие дырочки и вставьте глаза из перца. Вставьте луковую шею в маленькое углубление в помидоре и закрепите ее при помощи зубочистки.

ВОЙНА И МИР

Жаркую дискуссию ведут две птички –
мистер Грин и мистер Ред,
изготовленные из **томатов**

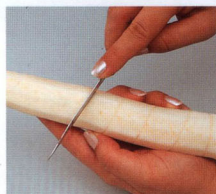


С В Е Ч А



1

Овощечисткой придайте моркови или редису гладкую и ровную форму. Начиная с широкого конца, отметьте примерно 2,5 см для декоративного основания.



2

Сделайте спиральный надрез ножом вокруг всего овоща до самого конца. Держите нож под углом в одной руке и вращайте морковь другой рукой.



Срежьте надрезы с каждой стороны так, чтобы получилась длинная полоска.



3

4

Закруглите стороны среза, чтобы он получился глубоким и гладким.



5

Для декоративного основания сделайте параллельные вертикальные надрезы.

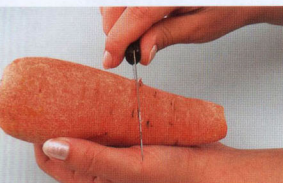


6

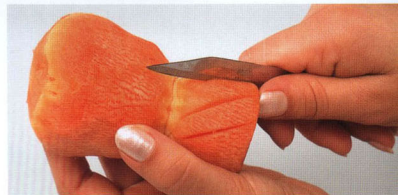
Сделайте углубление в верхней части свечи и вставьте туда фитиль, покрытый воском, или маленькую свечу для пирога. Или вырежьте огонек из кусочка моркови и закрепите его зубочисткой. Опустите свечу в ледяную воду на 1 час.

Свечу из редиса можно окрасить подкрашенной водой.

ПОДСВЕЧНИК



Отрежьте от моркови кусок длиной 10 см.
На расстоянии 2 см от узкого конца сделайте надрез вокруг всего овоща глубиной 1 см.

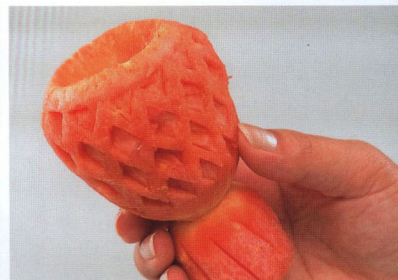
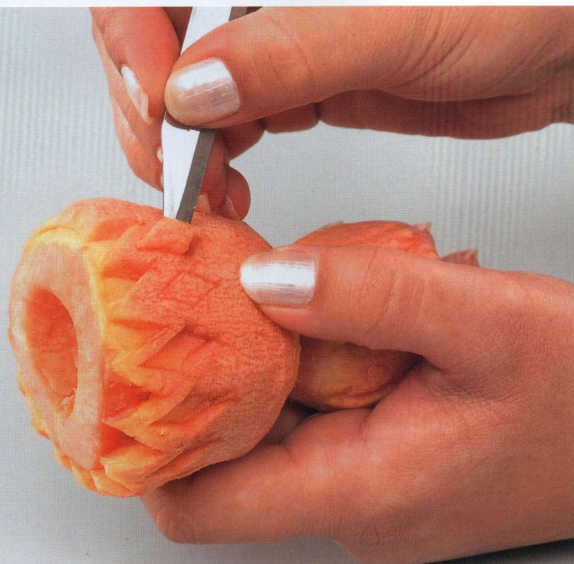


Чтобы украсить основание, сделайте вертикальные или диагональные надрезы. Углубите их, делая один прямой надрез, а другой — наклонный.



Срежьте части над надрезом, чтобы получилось основание подсвечника в форме винного бокала.

Овощечисткой сделайте поверхность гладкой и закругленной. Срежьте кружок в 2,5 см в середине верхней поверхности и сделайте там отверстие.



4 Наметьте ряд равносторонних треугольников, оставив равный участок вокруг отверстия. Углубите надрезы, чтобы получился четкий узор. Продолжайте располагать ромбы на равном расстоянии до самого низа.

Погрузите подсвечник в ледяную воду примерно на 1 час. Достаньте и дайте воде стечь. Воткните деревянную палочку необходимой длины в середину отверстия и поместите в этот подсвечник свечу.

Примечание. Не меняйте форму зеленой тыквы, а вырежьте только узор.

ДЛЯ ОСОБОГО СЛУЧАЯ
День, который следует запомнить!
Зажженные свечи в подсвечниках,
изготовленных из **редиса** и **моркови**,
помогут вам сохранить
романтические воспоминания





Ц В Е Т О К И М Б И Р Я



1

На расстоянии 2,5 см от верхнего конца моркови сделайте круглый надрез и придайте ему форму стебля цветка.

Чтобы стебель сужался, срежьте часть моркови.



3

В следующем ряду прорежьте лепестки цветка, располагая их так, чтобы концы нижнего слоя приходились на стык лепестков следующего слоя. Повторяйте эти шаги и продолжайте делать лепестки, направляясь к узкому краю корнеплода.



Сделайте ромбовидные надрезы в каждом лепестке цветка, но не трогайте чашечку.

4



2

На изогнутой части моркови нарежьте около 8 V-образных тонких лепестков. Создавая побег цветка, срежьте под лепестками, чтобы они слегка расходились.



5

Погрузите готовый цветок имбиря в ледяную воду по крайней мере на 1 час.

Воткните палочку в основание цветка; вставьте другой конец палочки в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна.



СЪЕДОБНЫЙ ЦВЕТОК



1

Срежьте небольшой сегмент с края моркови и обрежьте широкий конец, превращая его в конус.



2

Вставьте острый нож в морковь под небольшим углом и круговым движением вырежьте пять лепестков. Изгиб лепестков должен доходить до края конуса.



3

Срежьте круговой слой под лепестками так, чтобы они «раскрылись».

Таким же способом вырежьте второй слой под вторым ярусом лепестков, причем постарайтесь расположить их поближе к первому ряду.



4

Срежьте по ломтику с каждой стороны моркови.



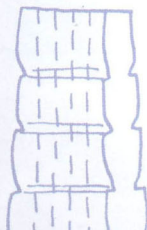
5

По обеим более широким сторонам сделайте зигзагообразные вырезы вдоль всей длины моркови. Постарайтесь сделать каждый из изгибов гладким и симметричным.



6

Со стороны без надрезов прорежьте тонкие полосы, не доходя до лепестков. Разделите ломтики, чтобы у вас получилось 5 штук.

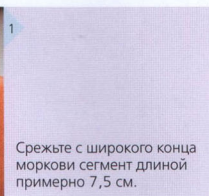
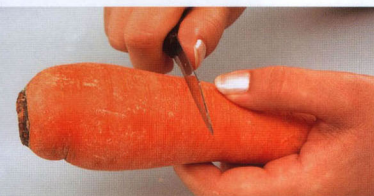


Погрузите цветок в ледяную воду, чтобы он «раскрылся»; дайте воде стечь. Воткните палочку в основание цветка и в одно из перышек и сдвиньте части цветка, скрывая палочку.

7



П И О Н



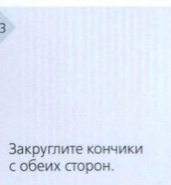
Срежьте с широкого конца моркови сегмент длиной примерно 7,5 см.



Обработайте оба края сегмента ножом для чистки овощей.



Срежьте и отложите в сторону маленькие кусочки, чтобы вокруг закругленных концов получился зубчатый узор.



Закруглите кончики с обеих сторон.



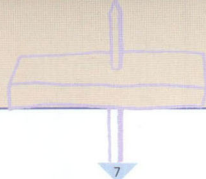
Осторожно сделайте тонкие надрезы вдоль закругленной стороны, чтобы у вас получилось 6 лепестков.





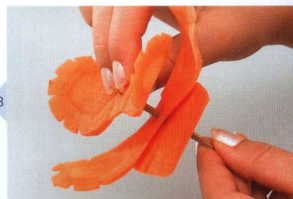
6

Срезаю боковые части средней секции, сделаю лепестки похожими на цифру 8.



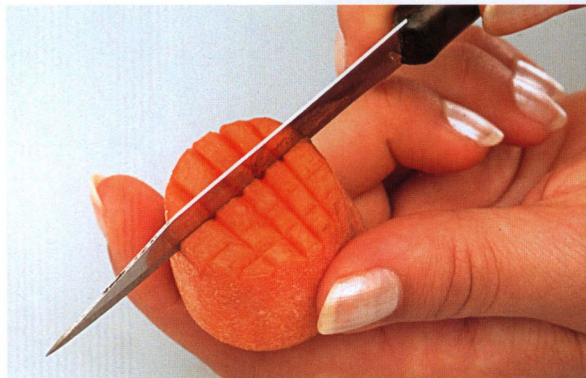
7

Из оставшейся части моркови нарежьте прямоугольник-основание и воткните в него палочку.



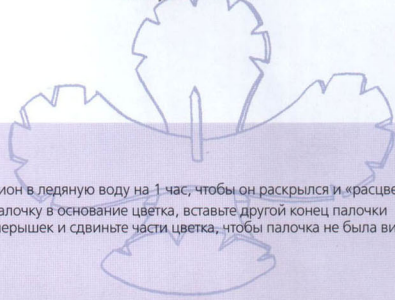
8

Нанизывайте лепестки на палочку, начиная с самого большого. Лепестки располагайте под прямым углом друг к другу. Завершите размещение самым маленьким лепестком.



9

Срежьте толстый ломтик моркови, который станет сердцевинкой, и сделайте на одной из его сторон клетчатый узор. Закрепите сердцевину на конце бамбуковой палочки.



10

Опустите пион в ледяную воду на 1 час, чтобы он раскрылся и «расцвел». Воткните палочку в основание цветка, вставьте другой конец палочки в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна.

ЭКЗОТИКА

Редкие цветы на вашем столе — пионы и махровые хризантемы, изготовленные из моркови и редиса

электронная библиотека
gigabooks.ru



МАХРОВАЯ ХРИЗАНТЕМА

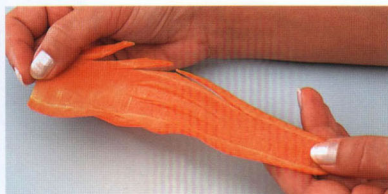


1

Очистите морковь.

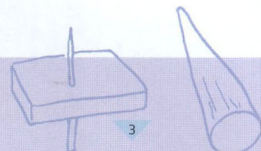
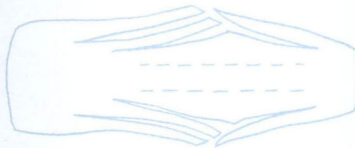
Овощерезкой-слайсером сделайте 6 длинных полосок, заостренных от широкого конца к более узкому, или используйте нож, чтобы получить очень тонкие полоски.

Придайте каждой полоске форму лепестка.



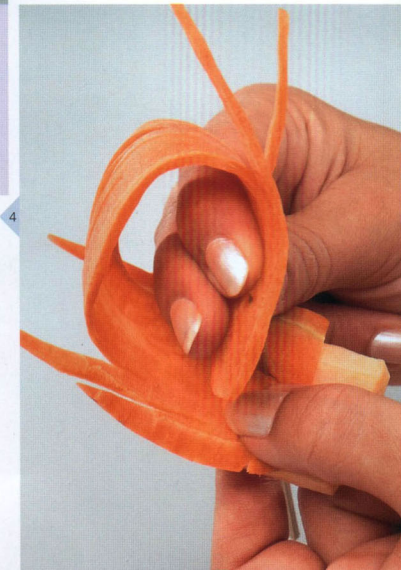
2

Сделайте 2 надреза на широкой стороне и 1 — на узкой по обе стороны каждого лепестка. Затем нарежьте 2 параллельные канавки в центре



3

Из оставшейся части моркови или редиса вырежьте прямоугольник длиной примерно 5 см как основание. Также вырежьте длинный конус для сердцевинки.



4

Вставьте палочку в основание, затем воткните ее в широкий конец 1-го лепестка. Подведите другой, более узкий, конец к палочке и зафиксируйте его на палочке.



5

Продолжайте нанизывать лепестки таким же способом.

Вставьте длинный конус как сердцевину цветка на конец палочки, чтобы закрепить лепестки. Опустите в ледяную воду на 1 час; дайте стечь.

ПАСХАЛЬНАЯ ЛИЛИЯ



Срежьте с широкого конца редиса кусок длиной 12 см.

Разделите окружность на 5 частей, оставив в середине центр, и сделайте 5 надрезов по сторонам редиса, чтобы получились лепестки.

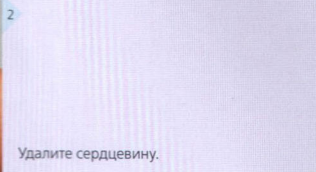
Каждую часть надрежьте сверху до половины, чтобы вышли лепестки.

Кончиком ножа срежьте внутреннюю часть сердцевинки, работая вокруг основания каждого лепестка.



Переверните цветок «вверх ногами» и установите его. Придайте лепесткам форму.

Погрузите цветок в ледяную воду. Через 1 или 2 часа, когда он «расцветет», нарисуйте розовые полосы на основании лепестков.



Удалите сердцевину.





4

Отступив 1 см от верха луковички, сделайте глубокие вертикальные надрезы, чтобы они доходили до середины луковички и располагались близко друг к другу. Разделите лепестки и погрузите их в ледяную воду на полчаса, чтобы лилия «раскрылась». Окрасьте ее в желтый цвет.



5

Чтобы сделать листья, разрежьте перышки зеленого лука вдоль одной стороны, раскройте их и расплющите. Ножницами придайте им форму листьев и заведите каждый листок.



6

Закрепите желтую лилию внутри пасхальной при помощи зубочистки. Воткните палочку в основание цветка, вставьте другой конец палочки в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна. Закрепите листья при помощи булавок.

СИМФОНИЯ В БЕЛОМ
Элегантная композиция
для праздника Пасхи –
лилии из редиса





ПАВЛИН

Срежьте широкий конец моркови, сделав из него конус. Надрежьте острым ножом, чтобы получилось 2 кольца. Придайте внешним краям зигзагообразную форму, чтобы получить из них перышки на шее.

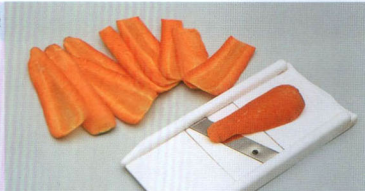


1



2

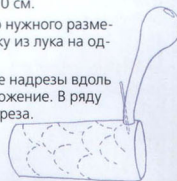
Нарежьте морковь вдоль, чтобы получилось 25 кусков.



Срежьте с редиса кусок длиной 10 см.

Обрежьте изогнутую луковичу до нужного размера. Зубочисткой закрепите головку из лука на одном из концов тела из редиса.

Сделайте маленькие фестончатые надрезы вдоль тела павлина, чередуя их расположение. В ряду должно быть как минимум 3 надреза.



4



Закруглите широкий конец ломтиков моркови и сделайте узкий конец ровным. По обеим сторонам прорежьте V-образные вырезы, напоминающие перышки.

Сделайте перышки трех различных размеров в длину.

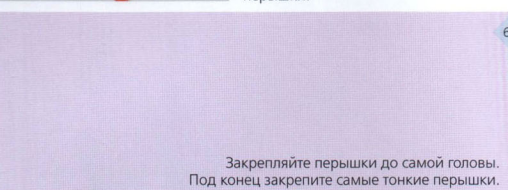
3





5

Со стороны хвоста булавками фиксируйте перышки в прорезанных в редисе отверстиях. Сначала расположите длинные перышки.



6

Закрепляйте перышки до самой головы. Под конец закрепите самые тонкие перышки.



7

Зубчатый воротник на шее зафиксируйте булавками. Вырежьте треугольный клюв из куса моркови и зубчатую корону из куса свеклы.



8

Прорежьте дырочки по обе стороны головы и вставьте зерна перца для глаз. Закрепите клюв кусочком зубочистки.

Закрепите корону на верхней части головы, используя булавку. Усадите павлина на клубень ямса или ломтик дыни, чтобы хвостовые перышки эффектно спадали.



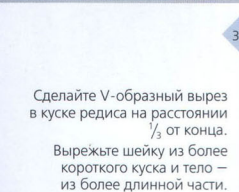
Л Е Б Е Д Ъ



1

Отрежьте от редиса кусок длиной около 15–18 см.

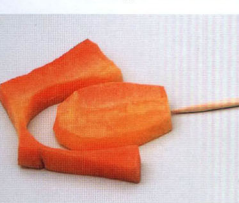
Срежьте 2 ломтика в длину по обе стороны куска — из них получатся крылья.



3

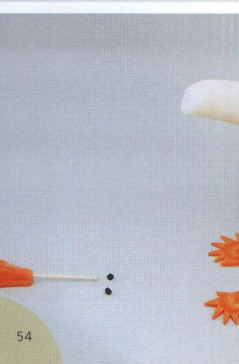
Сделайте V-образный разрез в куске редиса на расстоянии $\frac{1}{3}$ от конца.

Вырежьте шейку из более короткого куска и тело — из более длинной части.



5

Из плоского ломтика моркови вырежьте U-образный клюв, закрепите его на зубочистке, слегка надрав переднюю часть, чтобы клюв «раскрылся».



7



2

Придайте крыльям форму, симметрично расположив один ломтик поверх другого.

Сделайте зубчатый край крылышек, надрезав 5 или 6 зигзагов-треугольников вдоль длинной стороны крыла.



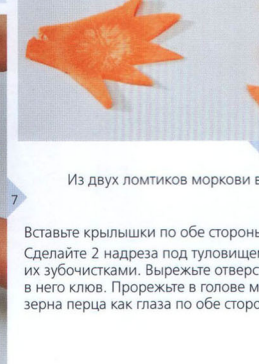
4

Ножом для чистки овощей скруглите форму тела. Сделайте 2 надреза по обе стороны тела, куда предстоит вставить крылышки.



6

Из двух ломтиков моркови вырежьте лапки с перепонками.



7

Вставьте крылышки по обе стороны тела и зафиксируйте их. Сделайте 2 надреза под туловищем, вставьте лапки и закрепите их зубочистками. Вырежьте отверстие на краю шейки и вставьте в него клюв. Прорежьте в голове маленькие дырочки и вставьте зерна перца как глаза по обе стороны головы.

ПАРА ЛЕБЕДЕЙ

Эти элегантные белоснежные лебеди из **резьбы** готовы взлететь с заболоченного островка



ЗОЛОТАЯ РЫБКА



1

Срежьте кусок моркови от широкого конца длиной примерно 7,5 см.



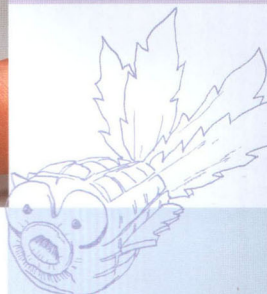
2

Используя овощечистку, придайте широкому концу форму конуса. Убедитесь, что он хорошо закруглен.



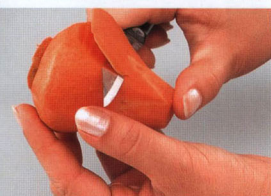
3

Повернув широкий конец моркови к себе, держите нож под прямым углом к поверхности и вырежьте в середине конусообразное отверстие шириной около 1 см.



4

Ножом сделайте вокруг конуса круглый надрез.

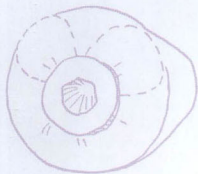


5

Отрежьте 1 ломтик вдоль длины моркови так, чтобы золотая рыбка могла ровно стоять.

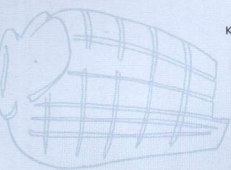


6



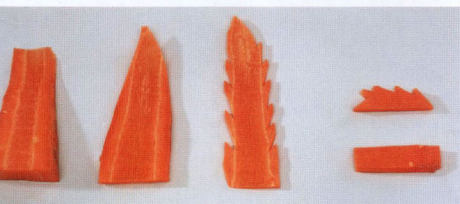
7

Над ртом вырежьте 2 полукруга, образуя глаза, и удалите слой моркови за ними так, чтобы эти глаза получились объемными.



8
Прорежьте тонкие параллельные канавки на расстоянии около 6 см от головки к хвосту. Прорежьте второй уровень канавок, перпендикулярных первому, чтобы был клетчатый узор.

Вырежьте со стороны хвоста секцию в форме буквы L высотой 1 см и глубиной 6 см.



9

Отрежьте 3 тонких ломтика для хвоста от оставшейся части моркови. Придайте им форму, сделайте края зубчатыми. Для плавников разрежьте прямоугольник из моркови со сторонами 5 и 1 см пополам в длину, сделайте зигзаги вдоль одной стороны обеих половинок.

Расположите хвостовые плавники веером, закрепите их зубочисткой внутри L-образного выреза. Сделайте маленькие дырочки и вставьте зерна перца как глаза.

10

Сделав глубокие надрезы по обеим сторонам тела, вставьте плавники и зафиксируйте их булавками. Погрузите золотую рыбку в ледяную воду на 1 час.



ГОЛУБОК



1

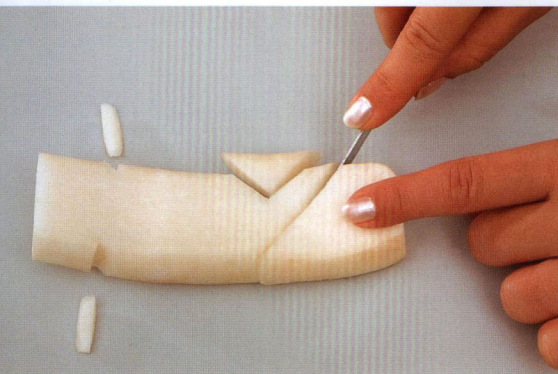
Очистите редис, затем отрежьте 2 ломтика в длину, чтобы получились 2 ровные стороны. Вырежьте эти ломтики так, чтобы из них вышли крылья.



Придайте форму одному крылу, затем положите обработанное крыло как шаблон поверх второго и вырежьте его.

Обработайте край каждого крыла, вырезая зубчатый узор вдоль нижней стороны.

2



3

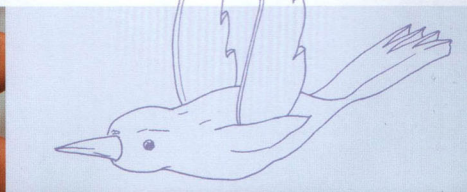
Вырежьте из редиса прямоугольник. На расстоянии $\frac{1}{4}$ от одного края сделайте 2 углубления, где будет крепиться шея. На расстоянии $\frac{1}{2}$ от другого края сделайте глубокий V-образный вырез, где начнется хвост. Прорежьте по диагонали прямоугольник, чтобы получился хвост.

Используя овощечистку, скруглите контуры головы и туловища, срезая ненужные неровности. Вырежьте длинный сужающийся клюв из ломтика моркови и вставьте в него зубочистку.



4

Вырежьте отверстие в голове и вставьте клюв. Сделайте прорезы по обеим сторонам туловища, вставьте крылья и закрепите их зубочистками. Сделайте маленькие отверстия и вставьте зерна перца как глаза по обе стороны головы.



НЕЖНОСТЬ

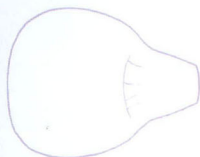
Чудесные голубки, изготовленные из редиса,
влюбленно воркуют



Х Р Ю Ш К А



1
Срежьте кусок моркови, отступив от широкого края 10–12 см.

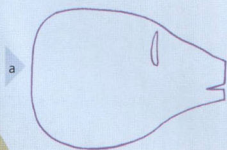


$\frac{1}{3}$ этого куска будет мордочкой, а $\frac{2}{3}$ — туловищем. Сделайте пятячок на узком крае и закруглите широкий конец при помощи овощечистки.

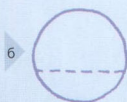


3

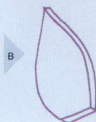
- (а) Со стороны пятячка срежьте и отложите в сторону треугольник длиной 6 см — это будет рот. Сделайте две прорези, чтобы вставить уши.
- (б) От более узкой части корнеплода отрежьте ломтик диаметром 1 см. Срежьте примерно $\frac{1}{4}$ часть, а оставшуюся часть используйте для пятячка.
- (в) От другого ломтика оставшейся моркови отрежьте 2 кусочка в форме ушек длиной около 2,5 см.
- (г) От другого кусочка моркови отрежьте тонкий хвостик в виде крыла.
- (д) Цилиндрический кусок моркови высотой около 2,5 см разрежьте на 4 равные части, чтобы получились ножки. Срежьте морковь с внутренней стороны ножки и закруглите это место, чтобы ножка аккуратно крепилась на круглом тельце. Чтобы сделать копыто, вырежьте треугольник в середине ножки.



а



б



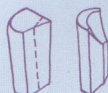
в



г



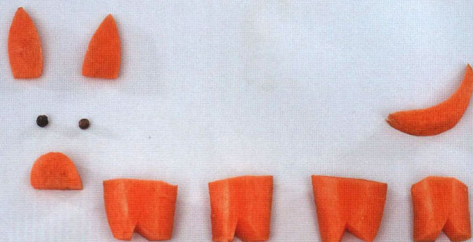
д



Соберите все части хрюшки.

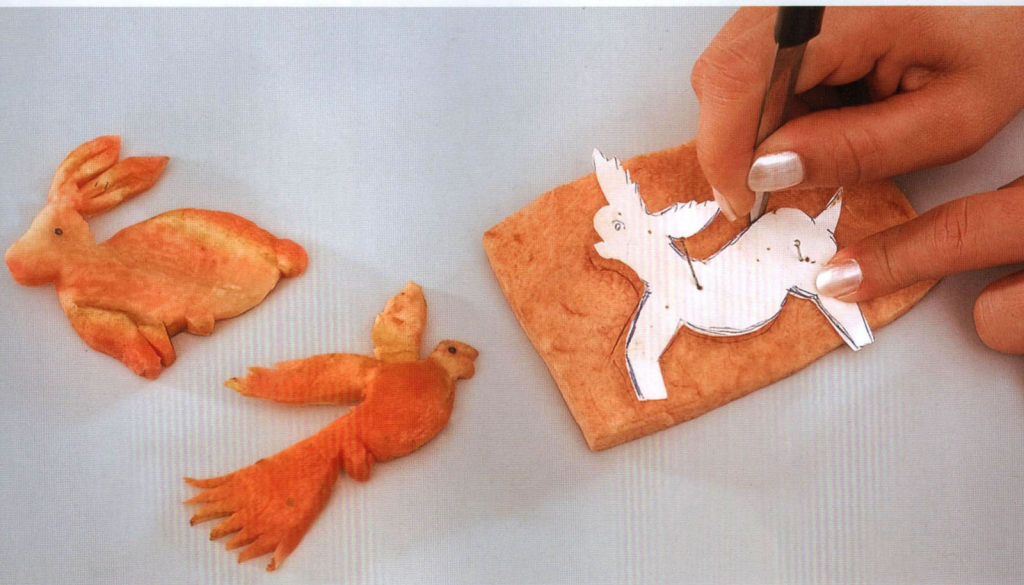
Зафиксируйте пяточек на верхней части ротика при помощи двух булавок — это будут ноздри. Закрепите ножки в неглубоких надрезах по обеим сторонам туловища булавками или зубочистками. Вставьте ушки в щели и закрепите их булавками.

Между ушками расположите зерна перца — глаза. Сделайте треугольный надрез со стороны хвостика и вставьте в него тонкий хвостик, закрепив его булавкой.



- 1 КРУПНАЯ МОРКОВЬ, РЕДИС ИЛИ ЯМС
- ЗЕРНА ПЕРЦА ИЛИ СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ

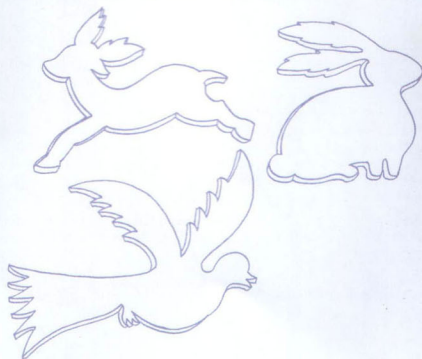
ФИГУРКИ ЖИВОТНЫХ



Вырежьте прямоугольник из любого из названных ранее овощей. Прямоугольник должен быть толщиной около 1 см. Вырежьте из бумаги шаблон по форме любого животного или птицы. Расположите шаблон поверх ломтика овоща. Медленно прорезайте вдоль стороны шаблона, держа нож перпендикулярно, чтобы овощ не развалился. Если корнеплод большой, можете накладывать несколько шаблонов. Обработайте края заготовки, скругляя их.

Осторожно разрежьте кусок вдоль, чтобы получить 2 идентичные заготовки. Сделайте маленькие дырочки, вставьте зерна перца или семена горчицы как глаза.

Погрузите фигурку в ледяную воду.



• 1 НЕБОЛЬШАЯ КРАСНАЯ РЕДИСКА • 1 КРАСНАЯ РЕДИСКА БОЛЬШЕ РАЗМЕРОМ
• ВЕТОЧКИ ПЕТРУШКИ • 2 ЗЕРНЫШКА ГВОЗДИКИ • ЗУБОЧИСТКИ

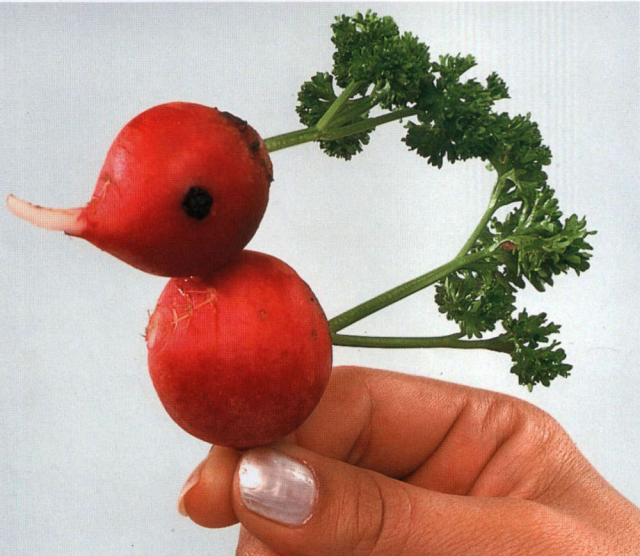


1 Не срезая корешок маленькой красной редиски, придайте ему форму клюва. Не обрезайте редиску со стороны листочков — там получится гребешок. Если листьев нет, то на красной редиске сделайте отверстие и вставьте туда петрушку для гребешка. Срежьте корешок большой редиски, но оставьте листочки, чтобы получился хвостик.



2

Зафиксируйте маленькую редиску поверх большой при помощи зубочистки. Вставьте зернышки гвоздики как глаза.

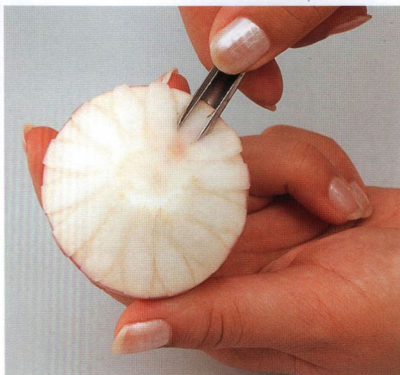


МАРГАРИТКА

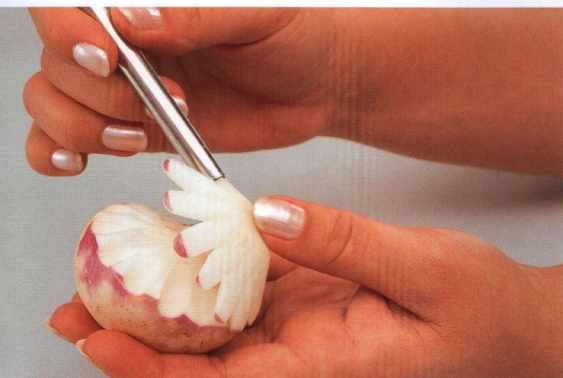
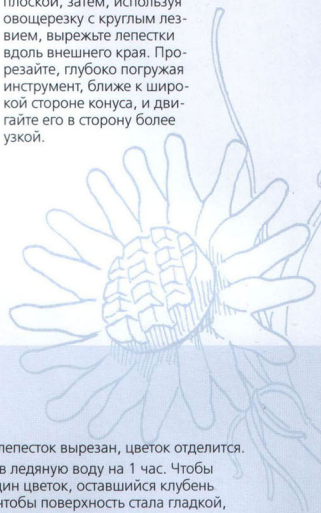


1

Срежьте верхушку репы, придавая ей форму конуса.



2 Сделайте макушку конуса плоской, затем, используя овощерезку с круглым лезвием, вырежьте лепестки вдоль внешнего края. Прорежьте, глубоко погружая инструмент, ближе к широкой стороне конуса, и двигайте его в сторону более узкой.



3

Когда последний лепесток вырезан, цветок отделится. Погрузите цветок в ледяную воду на 1 час. Чтобы изготовить еще один цветок, оставшийся клубень обработайте так, чтобы поверхность стала гладкой, и повторите процесс.



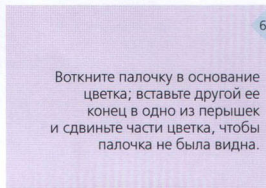
4

Вырежьте сердцевину из куса моркови и сделайте на одной из ее сторон клетчатый узор.



5

Воткните бамбуковую палочку в основание цветка и насадите на нее сердцевину.



6

Воткните палочку в основание цветка; вставьте другой ее конец в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна.





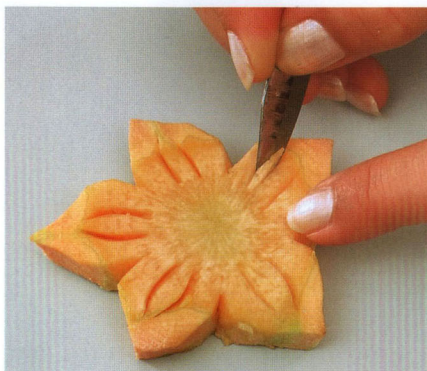
ЦВЕТОЧНАЯ ФИЕСТА
Свежесть нарциссов и маргариток,
изготовленных из морковки репы,
оживит чайный стол

НАРЦИСС



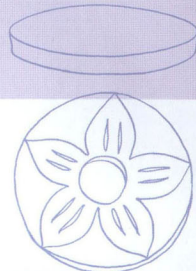
1

Вырежьте из репы круглый ломтик толщиной около 6 см.
Вырежьте 5 одинаковых лепестков цветка.



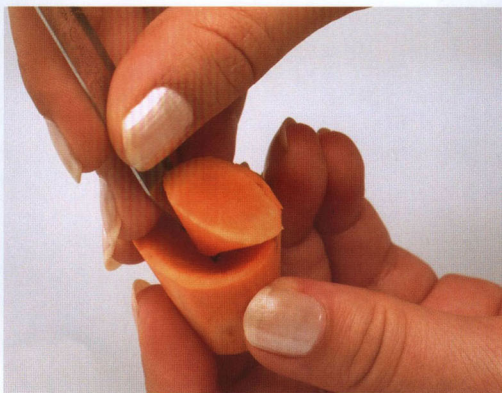
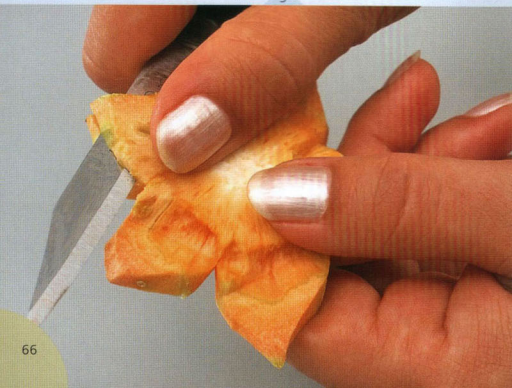
2

Вырежьте в центре каждого лепестка по 2 тонкие щели полукруглой формы.



Уменьшите толщину каждого лепестка с изнанки так, чтобы края были толще, чем часть возле сердцевинки.

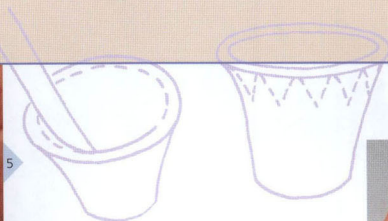
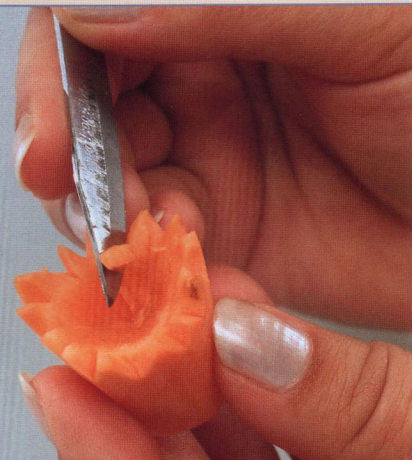
3



4



Вырежьте цилиндрический кусок моркови 2,5 см высотой и придайте ему форму бокальчика.
Прорежьте конус внутри бокальчика, чтобы стенки стали тоньше.



5

Вырежьте по внешнему верхнему краю бокальчика зигзаг.



6

Сделайте углубление в центре кружка с лепестками, чтобы оно соответствовало основанию морковного бокальчика. Вставьте бамбуковую палочку в центр лепестков и в основание бокальчика.

Чтобы сделать листья, разрежьте перышки лука вдоль одной стороны, раскройте их и расплющите. Придайте ножницами форму листьев.



7



8

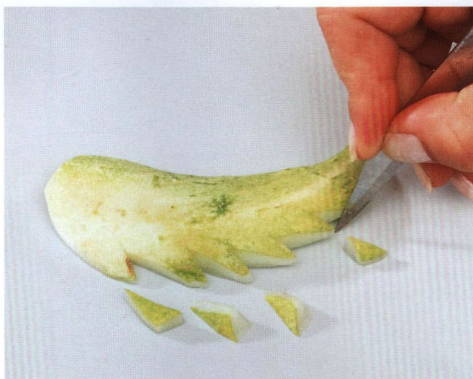
Воткните палочку в основание цветка, вставьте другой конец в одно из перышек и сдвиньте части цветка, чтобы палочка не была видна.

Закрепите листья с обеих сторон булавками.

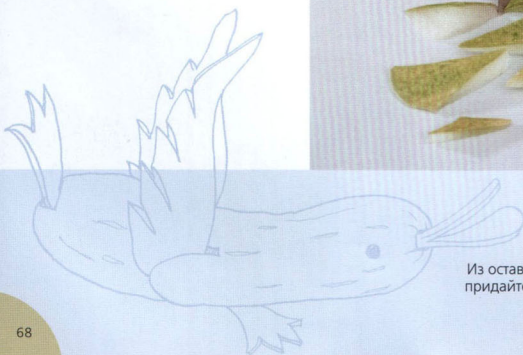
• 1 ИЗОГНУТЫЙ ОГУРЕЦ, БОЛЕЕ ШИРОКИЙ С ОДНОГО КОНЦА • 1 РОВНЫЙ ОГУРЕЧИК
ТАКОГО ЖЕ ЦВЕТА • КУСОК МОРКОВИ • ЗЕРНА ПЕРЦА • ЗУБОЧИСТКИ • БУЛАВКИ



С обеих сторон ровного огурца срежьте
2 длинных ломтика для крылышек.

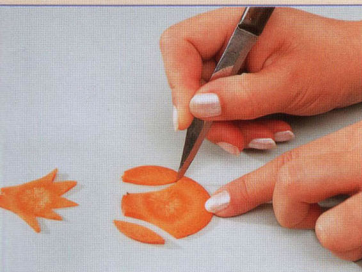


Придайте форму крылышкам,
вырезая 5 или 6 треугольных
зигзагов вдоль длинной
стороны каждого крыла.



Из оставшейся части ровного огурца вырежьте прямоугольник,
придайте ему форму хвостика. Вырежьте глубокие треугольные
зигзаги с короткого конца.





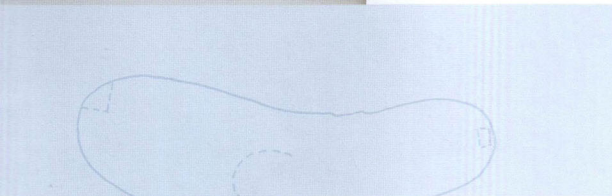
4

Из двух кусочков моркови вырежьте перепончатые лапки.



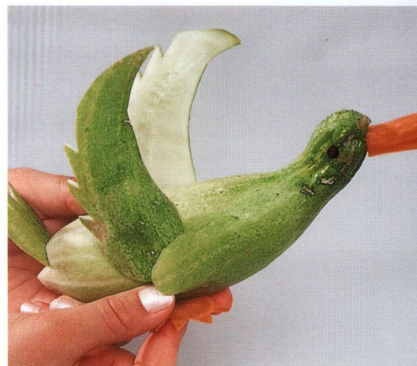
5

Из плоского кусочка моркови вырежьте U-образный клюв, закрепите его на зубочистке, спереди немного надрежьте, чтобы клюв «раскрылся».



6

Под широким концом изогнутого огурца срежьте небольшой ломтик, чтобы огурец – туловище утки – мог стоять, не опрокидываясь, прямо, тонким концом вверх.
Со стороны узкого конца наметьте квадрат для закрепления клюва, затем углубите его, сделав прорез.
Со стороны широкого конца вырежьте часть в форме буквы L для закрепления хвоста.
Сделайте 2 изогнутые щели по обе стороны туловища для закрепления крыльев.



7

Вставьте крылья в надрезы и зафиксируйте их булавками или зубочистками. Вставьте клюв в квадратное отверстие, приготовленное на голове. Закрепите хвост в L-образной щели с противоположного конца. Сделайте 2 разреза вниз, вставьте лапки, закрепите их булавками. Сделайте отверстия по обе стороны головы и вставьте зерна перца как глаза.



ВСТРЕЧА

Утки и золотые рыбки из **огурцов**
и **моркови** встретились, чтобы поиграть

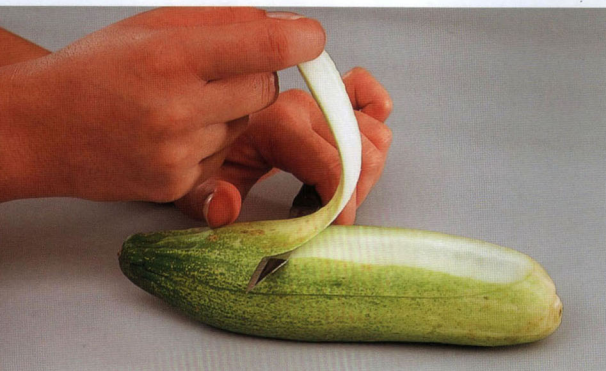




ОГУРЕЦ

• 1 ровный огурец длиной 15–20 см • кусочек моркови • 1 маленькая морковь или весенняя луковица • 1 маленький редис или помидор • 1 бамбуковая палочка
• булавки • зубочистки

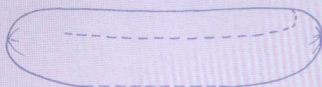
КОРАБЛИК



1

Срежьте тонкий ломтик вдоль огурца, чтобы придать ему устойчивость.

Наметьте линию, как показано на рисунке, и срежьте огурец вдоль нее, оставив один конец целым, чтобы получился клапан. Осторожно отогните клапан вверх и зафиксируйте его деревянной палочкой, проткнув верхний конец клапана и кончик огурца.



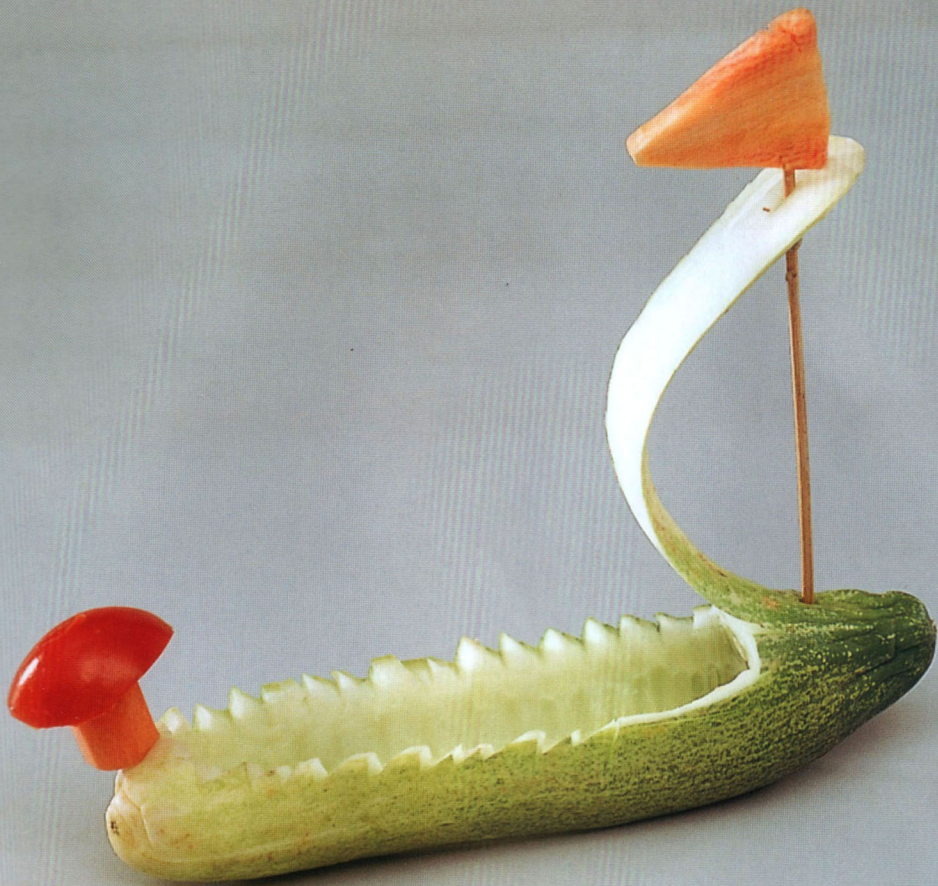
Извлеките семена и мякоть и вычистите углубление изнутри.

2



3

Вдоль среза прорежьте зигзаг.



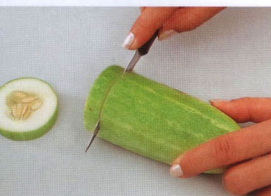
4

Из ломтика моркови сделайте треугольный флажок и закрепите его сверху на бамбуковой палочке.
Срежьте верх у красного редиса/помидора и зафиксируйте на цилиндрике из моркови длиной 5 см или на побеге весеннего лука, чтобы получилась фигурка лодочника. Прикрепите его к кораблю зубочисткой.

ОГУРЕЦ

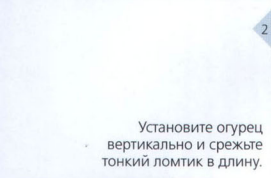
- 1 крупный огурец длиной 15–20 см
- 1 большая морковь или редис • БАМБУКОВЫЕ ПАЛОЧКИ

КОЛЕСНИЦА



1

Срежьте ломтик с одного из концов огурца и отложите в сторону. С той же стороны срежьте 2 ломтика толщиной 1 см для колес.



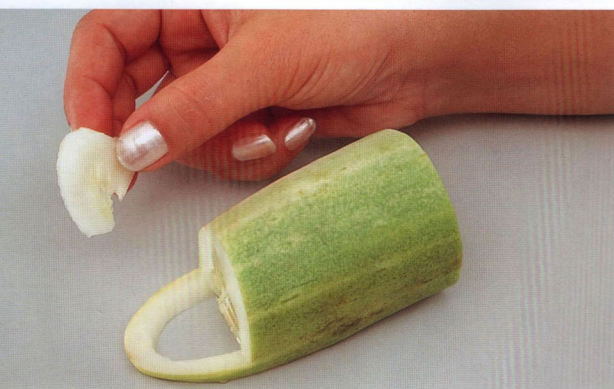
2

Установите огурец вертикально и срежьте тонкий ломтик в длину.



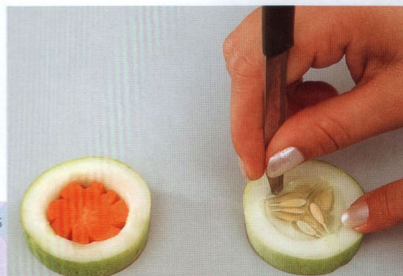
3

Параллельно этому срезу вырежьте полоску шириной 1 см и длиной 5 см. Срежьте под прямым углом и отложите этот угловой кусочек, чтобы получилась часть дышла.



4

Положите огурец на плоский срез, вырежьте и отложите семена и мякоть из части дышла.



5

Чтобы получились колеса, вырежьте семена из середины двух круглых ломтиков и замените эту часть ломтиком моркови/редиса таких же размера и толщины, предварительно сделав узор в виде спиц колеса.

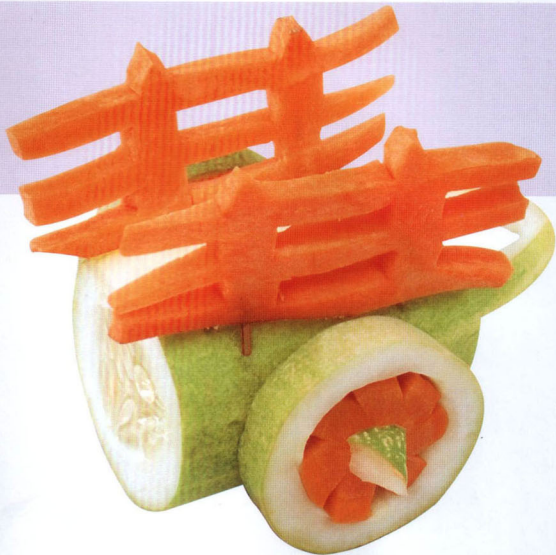
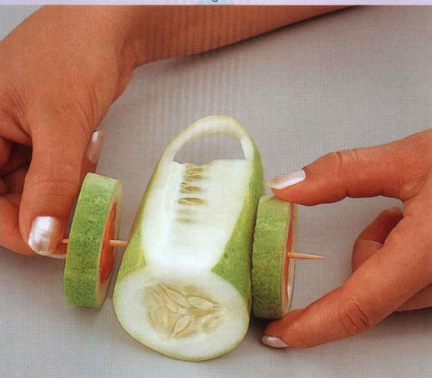


Установите колесницу, чтобы дышло было с одной стороны сверху.

Бамбуковой палочкой зафиксируйте колеса по обе стороны колесницы посередине так, чтобы они стояли на столе. Палочка должна выступать по обе стороны колес.

Насадите на выступающую часть палочки по кусочку моркови или огурца, чтобы получились ступицы колес.

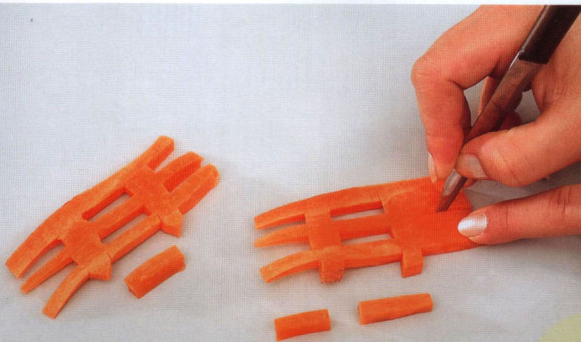
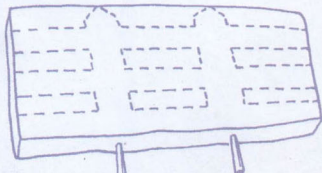
6



7

Нарежьте морковь или редис тонкими ломтиками такой же длины, как сама колесница.

Сделайте решетку из трех брусьев, затем вырежьте и отложите в сторону части между прутьями. Вставьте зубочистку в каждый из вертикальных брусьев и зафиксируйте решетку на двух длинных сторонах колесницы.



ОГУРЕЦ

• 1 ОГУРЕЦ ДЛИНОЙ ОКОЛО 18 см • 1 крупный
ЗЕЛЕНый СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ • ЗУБОЧИСТКИ

КОКОСОВАЯ ПАЛЬМА



- 1 Срежьте один конец огурца, чтобы получилось основание. Чтобы придать огурцу форму кокосовой пальмы, сделайте надрезы вдоль кожуры огурца, чередуя их расположение. Начинайте снизу и работайте по спирали вокруг овоща к верхнему концу. Погрузите огурец в ледяную воду на несколько часов, чтобы нарезы «раскрылись». (Чтобы сократить время вымачивания, вставьте маленькие кусочки любого овоща, чтобы приоткрыть надрезы, а затем их выбросите.)



- 2 Для листьев надрежьте стручок перца со стороны стебля и, следуя естественным изгибам, сделайте глубокие V-образные прорезы у нижнего конца. Удалите стебель, семечки и мясистую сердцевину.



- 3 Прорежьте зигзаги вдоль краев. Чтобы собрать пальму, установите огурец на плоский кончик. Зафиксируйте листья сверху зубочисткой, проткнув ее через центр.



ВЕСНА ИДЕТ!
Птички, зверушки, деревья и цветы,
изготовленные из **сыра**, **сырков**, **сырочков**
и **сыр**, оживят весенний двор





ФУРШЕТ
Лилии, изготовленные из огурцов,
создают приятное летнее настроение

Л И Л И Я



1

Начиная с верхней части огурца, вырежьте 5 лепестков равного размера, не доходя примерно 1 см до нижнего конца.

Разделите лепестки и удалите мякоть, чтобы у лепестков получилась гладкая поверхность изнутри.



3

Протолкните лепестки меньшего размера в середину.

Зафиксируйте 5 внутренних лепестков вместе резинкой. Погрузите огурец в ледяную воду, чтобы внешние лепестки разошлись пошире, оставьте его на полчаса, чтобы цветок «расцвел».

5



Держа луковичку корневым концом вверх, начинайте на расстоянии 1 см от корня прорезать острым ножом полосы по направлению к центру луковички и стеблю.

Продолжайте делать глубокие вертикальные надрезы вокруг луковички.

Отделите эти прямые лепестки, погрузите на полчаса в ледяную воду, чтобы лилия раскрылась и «расцвела».

Окрасьте в желтый цвет.



2

Отступая от края около 6 см, вырежьте в каждом лепестке лепесток меньшего размера, который будет также крепиться к нижнему концу.



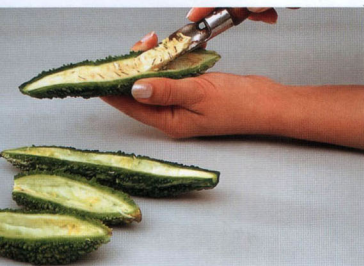
4

Удерживая лепесток, вырежьте зигзаг вдоль внешнего края, делая 1 надрез прямым, а другой — наклонным.



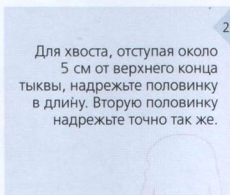
Снимите резинку с лепестков огуречной лилии. Проткните бамбуковой палочкой основание лилии и насадите желтую луковичную лилию, чтобы получилась сердцевина.

- 4 ГОРЬКИЕ ТЫКВЫ: 1 ДЛИННАЯ, 1 СРЕДНЕГО РАЗМЕРА, 1 МАЛЕНЬКАЯ И 1 БОЛЬШАЯ ИЗГНУТАЯ
- 1 ТОЛСТЫЙ ЛОМТИК МОРКОВИ • ЗЕРНА ПЕРЦА • ЗУБОЧИСТКИ • БУЛАВКИ



1

Разрежьте 1 маленькую изогнутую тыкву, предназначенную для хвоста, и 1 тыкву среднего размера, предназначенную для крыльев, в длину пополам и извлеките мякоть. Теперь у вас получились 2 пустые заготовки для хвоста и 2 пустые — для крыльев.



2

Для хвоста, отступая около 5 см от верхнего конца тыквы, нарежьте половину в длину. Вторую половину нарежьте точно так же.

3

Для крыльев срежьте верхний конец по изогнутой линии и прорежьте полоски вдоль всей длины.



4

Срежьте около 7,5 см с нижней части тыквы, предназначенной для головы, и извлеките мякоть, чтобы получилась полая часть.



5

Сделайте 2 маленьких надреза на расстоянии 2,5 см вдоль срезанной части.

6

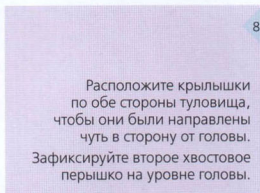
Наденьте голову поверх третьей тыквы — туловища птички. Зафиксируйте булавками.





7

Закрепите булавками одно из хвостовых перышек на другом конце туловища полосками вниз.



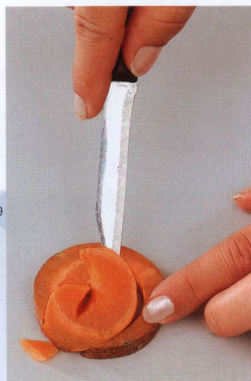
8

Расположите крылышки по обе стороны туловища, чтобы они были направлены чуть в сторону от головы. Зафиксируйте второе хвостовое перышко на уровне головы.



9

Из толстого ломтика моркови вырежьте изогнутый клюв.



10

Сделайте прямоугольный прорез во внутреннем изгибе головы.

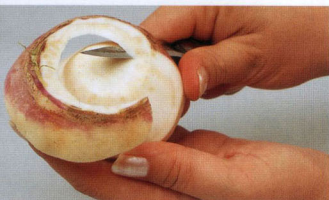


Вставьте в прорез на голове клюв из моркови, зафиксируйте булавками. Погрузите полужив в ледяную воду на 1 час, чтобы хвостик и крылышки «раскрылись». Сделайте отверстия по обе стороны головки и вставьте зерна перца как глаза.

11

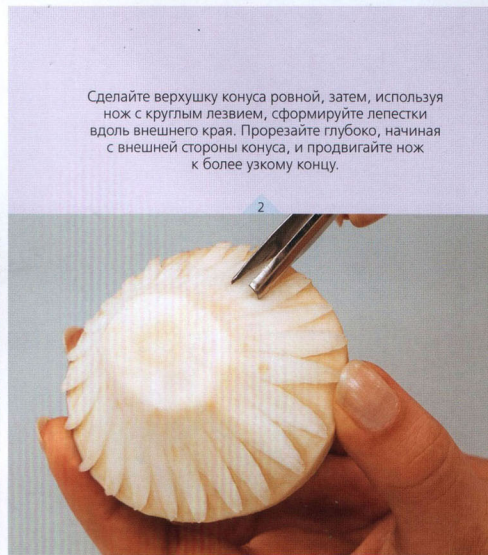
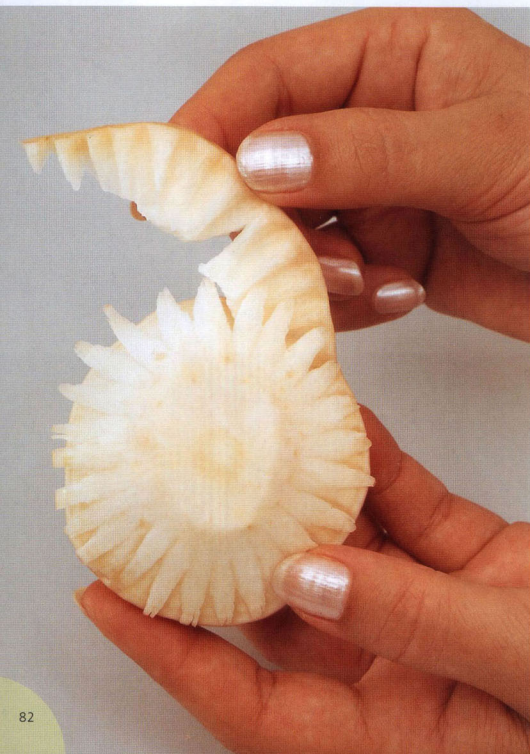


ХРИЗАНТЕМА



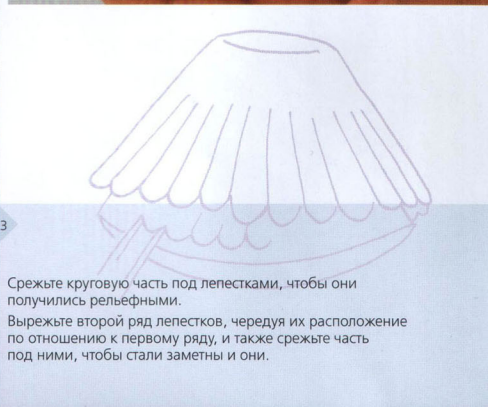
1

Срежьте верхнюю часть репы, чтобы получился конус.



2

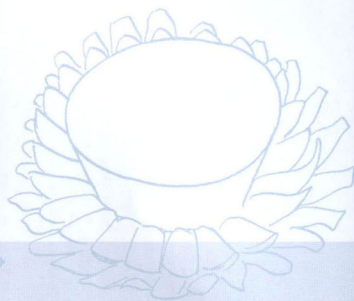
Сделайте верхушку конуса ровной, затем, используя нож с круглым лезвием, сформируйте лепестки вдоль внешнего края. Прорежьте глубоко, начиная с внешней стороны конуса, и продвигайте нож к более узкому концу.



3

Срежьте круговую часть под лепестками, чтобы они получились рельефными.

Вырежьте второй ряд лепестков, чередуя их расположение по отношению к первому ряду, и также срежьте часть под ними, чтобы стали заметны и они.



Повторяйте, пока не дойдете до середины цветка. Обработайте сердцевину зигзагом. Погрузите хризантему в ледяную воду на полчаса.



Вырежьте листья из капустных листьев. Придайте им форму и скрепите листья и цветок булавками.

Р О З А



Придайте верхней части свеклы форму конуса.

Срежьте верхушку конуса. Кончиком ножа наметьте очертания 5–6 полукруглых лепестков у основания конуса.

1



2



Крепко удерживая корнеплод, вырежьте лепестки, держа нож слегка под углом.



3

Поверните овощ так, чтобы лепестки оказались направлены вверх, вырежьте рельефно мякоть под каждым лепестком.

Скруглите поверхность центральной части, чтобы получился цилиндр.

Вырежьте 2-й ряд лепестков на этом цилиндре, затем срежьте свеклу под лепестками, чтобы был виден 2-й ряд лепестков, чередующихся с лепестками 1-го ряда.

Повторите работу для 3-го и 4-го рядов. Учтите, что лепестки должны становиться меньше и, по мере приближения к сердцевине, их следует располагать ниже.

4

Придайте форму сердцевине.

Погрузите цветок в ледяную воду примерно на 1 час, затем воткните зубочистку в основание цветка.

Примечание. Сделать такую розу можно из репы, моркови или картофеля.



МАК

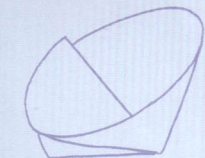


1

Очистите свеклу и вырежьте 4 или 5 тонких ломтиков для лепестков и небольшой толстый кусочек для основания.

Придайте кусочку моркови заостренную форму.

Воткните зубочистку в кусочек свеклы.



2

Уложите лепестки один на другой и сделайте надрез от внешнего края к центру.

Придайте каждому лепестку форму широкого конуса, накладывая срезные края, как показано на рисунке. Насадите края на зубочистку, это закрепит конус, и подведите к обратному концу маленький кусочек.



3

Придайте форму конуса другому лепестку, закрепите его на зубочистке, как показано на рисунке, и поверните в сторону 1-го конуса.

Следующие конусы должны быть уже.

Их располагают один против другого, чтобы их вершины приходились на стыки предыдущих пар.



Закрепите морковный конус на выступающую часть зубочистки в центре. Погрузите цветок в ледяную воду на 1 час, чтобы он «раскрылся».

Примечание. Мак можно сделать из ломтиков моркови, редиса, огурца или картофеля. Чтобы ломтики стали более податливыми, вымачивайте их несколько минут в растворе соленой воды.



4



ГЛАДИОЛУСЫ

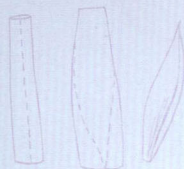




1

Нарежьте очищенную свеклу на тонкие ломтики.

Аккуратно сверните один из ломтиков, придавая ему форму цветка гладиолуса.



4

Нарежьте перышки лука на кусочки длиной около 5 см, разрежьте с одного бока, раскройте их и придайте форму заостренных листьев.

Вставляйте по листочку в клапаны, прорезанные в стебле, вместе с некоторыми из цветков.

3

Вставьте цветок в верхний клапан стебля. Закрепите его булавкой, воткнутой под углом изнутри.

2

Отступите около 2,5 см от верхнего конца стебля портулака и, работая сверху вниз, делайте глубокие надрезы в форме клапанов, прорезая почти до середины стебля. Чередуите расположение клапанов.



5

Продолжайте закреплять цветки и листья в клапанах, пока на стебле не окажется от 8 до 10 цветков.



6

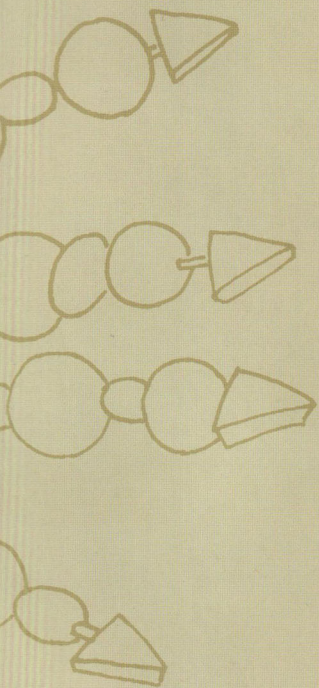
Чтобы сделать большие листья, разрежьте перышки лука с одной стороны, раскройте их и расплющите.

Ножницами придайте луковым полоскам форму листьев. Завейте каждый листок при помощи лезвия ножниц. Закрепите по обе стороны стебля булавками.

Примечание. Цветки гладиолуса можно изготовить из репы или ломтиков моркови, вымоченной в растворе соленой воды.

у к р а ш е н и е

стола



90 Фруктовые
украшения

98 Праздничные
темы

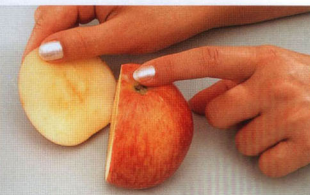
108 Детские
праздники



ФРУКТОВЫЕ УКРАШЕНИЯ

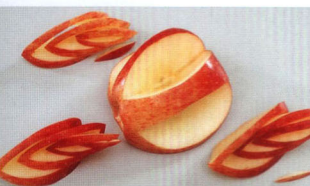
ЯБЛОЧНАЯ ПТИЦА

- 1 крупное яблоко • ломтик моркови • зерна перца или семена горчицы • зубочистки • булавки
- раствор из $\frac{1}{2}$ литра воды и сока 1 лимона



1

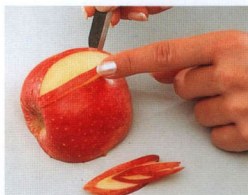
Отрежьте от яблока примерно $\frac{1}{3}$, как раз под хвостиком, чтобы придать ему плоскую форму. Отложите срезанную часть — из нее выйдут шея и голова.



3

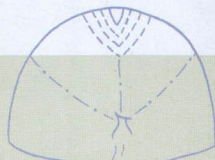
Вырежьте подобные сегменты с обоих боков яблока, заранее определив, где середина каждого из них. Сегменты каждой из трех сторон необходимо отложить в сторону, не разделяя.

Сбрызните мякоть яблока и вырезанные сегменты водой с лимонным соком, чтобы предотвратить их потемнение. Расположите каждый комплект овалов в том месте, откуда они были вырезаны, слегка сдвигая их таким образом, чтобы они выступали в сторону хвоста.



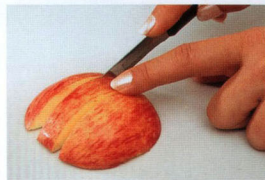
2

Из средней части яблока вырежьте тонкий заостренный сегмент овальной формы. Вырежьте еще 3 сегмента параллельно первому, чтобы у вас в общей сложности получилось 4 овальных сегмента.



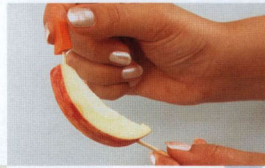
4

Для фиксации овалов проткните зубочисткой или булавкой 3-й сегмент, затем насадите последний, самый маленький сегмент.



5

Из середины отложенной $\frac{1}{3}$ яблока вырежьте ломтик шириной 1 см, не очищая кожуру. Срежьте прямую часть ломтика, придавая ему форму выгнутой шеи, вставьте зубочистки с обоих концов. Из ломтика моркови вырежьте треугольный клюв.



6

Закрепите клюв на голове, а другой конец шеи с выступающей зубочисткой присоедините к туловищу птички.

В отверстия на голове вставьте зерна перца или семена горчицы как глаза. Сбрызните птицу водой с лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.



ГОРДЫЙ, КАК ПАВЛИН
Павлин, изготовленный из арбуза,
всегда срывает бурные аплодисменты

ПАВЛИН ИЗ АРБУЗА



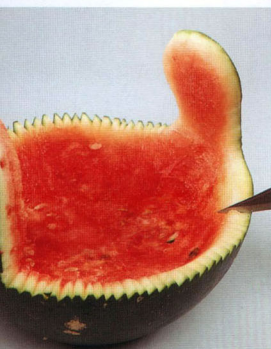
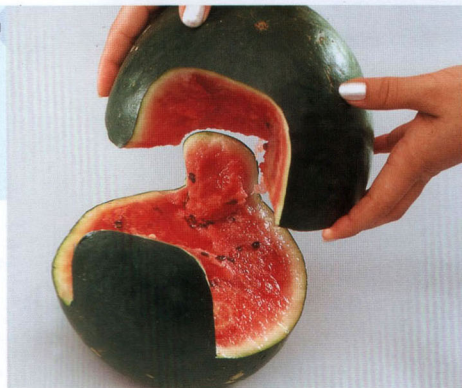
Срежьте кусочек с нижней части арбуза, чтобы придать ему устойчивость.

Поставьте арбуз на стол и наметьте форму, при которой самый узкий изгиб будет головой павлина, а самый изгиб, отмеченный здесь точками, придется на его хвост.

Прорежьте арбуз по линии головы и хвоста, удалите ненужную часть арбуза и отложите ее в сторону.

Срежьте часть мякоти внутри и сровняйте ее с краями.

1



2

Обработайте края, придав им форму зигзага.

3



Для крыльев вырежьте кусок из верхней снятой части арбуза, мякоть удалите, оставив белую часть.



4

Вырежьте 2 крыла в форме манго. Из корки меньшего куса арбуза сделайте корону-гребешок.

Вырежьте глубокие зубцы по обеим сторонам крыльев и на гребешке.



5

Вырежьте углубления в шее птички, как показано на рисунке.

Прочно закрепите крылья по обе стороны птички, используя 2 или 3 зубочистки или булавки.

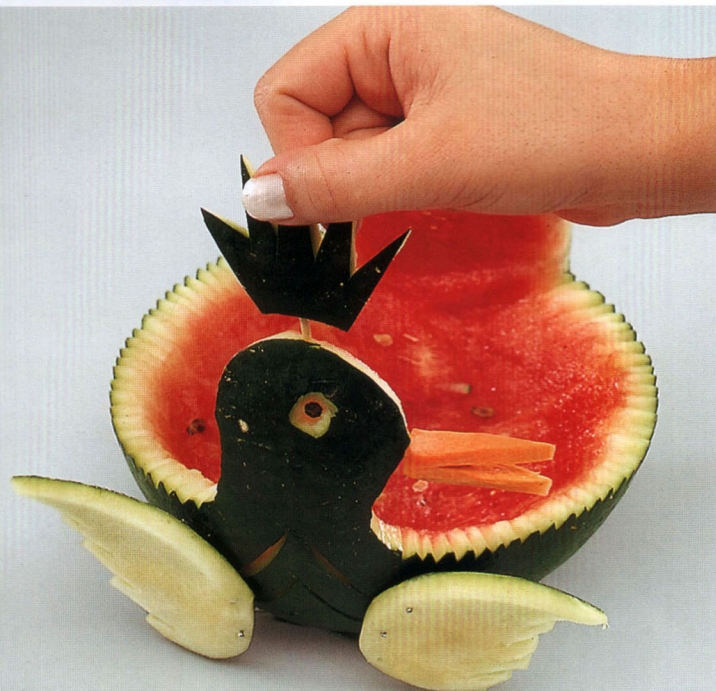
Вырежьте маленький кружок на голове для глаза и вставьте в серединку зерно перца.



6

Из ломтика моркови вырежьте заостренный клюв.

Прорежьте его наполовину в сторону центра так, чтобы он казался приоткрытым.



7

Скрепите клюв и головку зубочисткой. Двумя зубочистками закрепите на головке гребешок-корону.

Используя специальную круглую ложку для вырезания шариков, сделайте маленькие шарики из папайи и оставшейся мякоти арбуза и отложите в сторону.

Разложите зеленый и черный виноград на отдельные кучки.

Вырежьте маленькие зеленые треугольники из арбузной корки. Нанизывайте на каждую палочку фрукты в одинаковом порядке, заканчивая треугольником из корки. Используя свободную палочку, сделайте в хвостовой части птички 13 отверстий на равном расстоянии друг от друга. Вставьте палочки-хвостик в эти отверстия.

В саму птичку положите оставшиеся фрукты.



ФРУКТОВЫЕ УКРАШЕНИЯ

БЛЮДО С ФРУКТАМИ

• 1 КРУГЛЫЙ АРБУЗ С ЗЕЛЕННОЙ КОЖУРОЙ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА

Р О З А И З А Р Б У З А



1

Срежьте нижний край арбуза, чтобы придать ему устойчивость.

Наметьте очертания равных по размеру лепестков, чтобы получилась чашечка, доходящая почти до середины арбуза. Углубите надрезы.



2

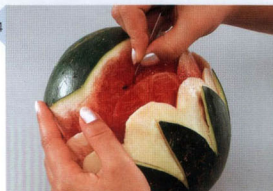
Между зубцами чашечки сделайте полукруглые надрезы. Удалите зеленую кожуру ниже разрезов, чтобы получился ряд белых лепестков.



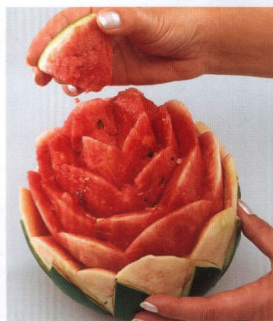
3

Снимите часть арбуза над полукружиями. Удалите тонкую часть мякоти из-под кончика каждого зуба.

Вырежьте следующий ряд полукруглых лепестков. Эти и последующие ряды лепестков получатся красными или розовыми, в зависимости от спелости арбуза.



4



5

Продолжайте работу до верхней части. Форма и число лепестков постепенно уменьшаются. Семечек не должно быть видно.

Срежьте центр в форме пирамиды и удалите его, оставив углубление.

6

Обработайте края зубцов чашечки, сделайте зигзаг, наметьте прожилки.



ПРИНИМАЕМ ГОСТЕЙ С ШИКОМ
Это роскошное блюдо с фруктами никого не оставит равнодушным

ФРУКТОВЫЕ УКРАШЕНИЯ

БЛЮДО С ФРУКТАМИ

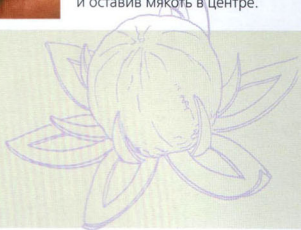
1 СЛАДКИЙ ЛАЙМ ИЛИ АПЕЛЬСИН

Ц В Е Т О К И З С Л А Д К О Г О Л А Й М А



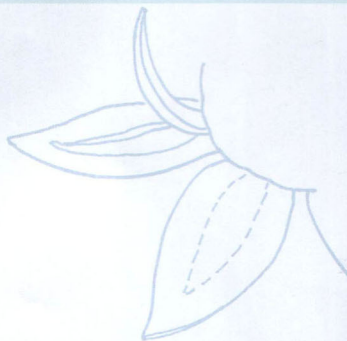
1

Наметьте очертания 6 лепестков на кожуре фрукта так, чтобы они были одинакового размера. Аккуратно прорежьте кожуру, не повреждая мякоть. Осторожно раскройте лепестки, снимая кожуру почти до самого низа и оставив мякоть в центре.



2

Вырежьте внутренние лепестки в каждом сегменте, не отделяя их от основания, и протолкните их внутрь.



ФРУКТОВЫЕ УКРАШЕНИЯ БЛЮДО С ФРУКТАМИ

• 1 МОРКОВЬ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА • 1 ОГУРЕЦ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА

Л И С Т Ь Я



Срежьте по ломтику моркови с каждой из длинных сторон и отложите.

Точно так же срежьте еще раз и тоже отложите. Срединка будет использована для того, чтобы сделать лист.

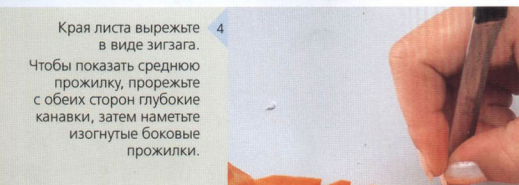
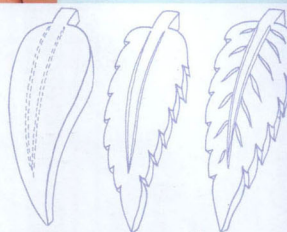


Очистите средний ломтик моркови, придайте ему форму листа, заостренного с одной стороны и с черенком со стороны стебля.



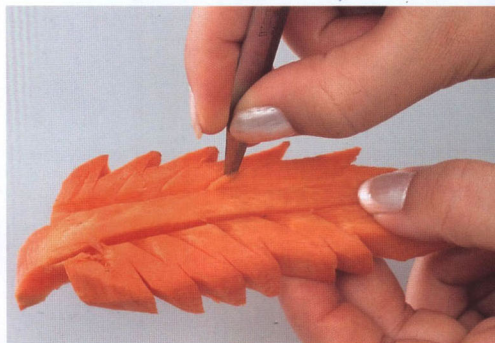
3

Вырежьте центральную прожилку как продолжение черенка.



4

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

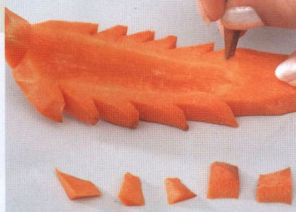


5

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

Чтобы сделать листья из огурца, разрежьте огурец в длину пополам, используя его кожуру и натуральные узоры как поверхность листа.

Вариант. Для прожилки сделайте надрезы по всему листу.

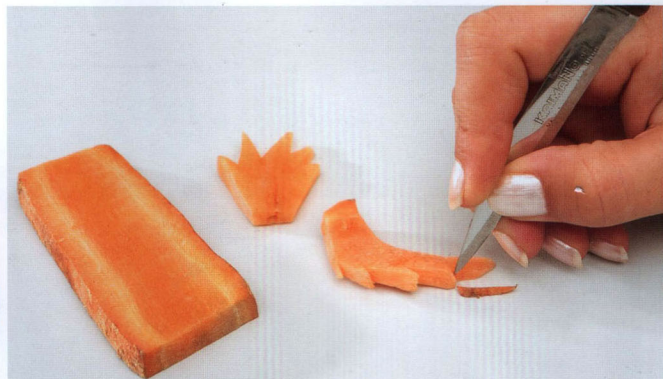


ПРАЗДНИЧНЫЕ ТЕМЫ РОЖДЕСТВО

СЕВЕРНЫЙ ОЛЕНЬ

- 1 клубень ямса или 1 тыква • 1 морковка • 2 зерна перца
- 1 красная вишня • зубочистки

Сделайте бумажный шаблон в форме оленя. Вырежьте из клубня ямса/тыквы прямоугольник. Он должен быть толщиной 6 см. Обведите шаблон, положив бумажную заготовку на прямоугольник. Перпендикулярно держа нож к поверхности, медленно прорежьте вдоль краев шаблона, стараясь не повредить стол.



Срежьте длинный ломтик моркови и вырежьте из него рога и хвост.

Сделайте маленькие дырочки и вставьте зерна перца как глаза, закрепите красную вишню-носик.



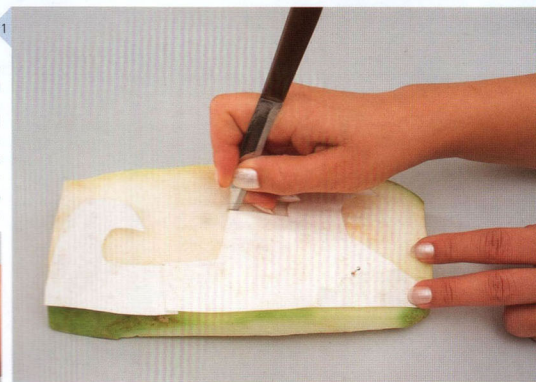
Зафиксируйте рога и хвост зубочистками или булавками.

САНИ

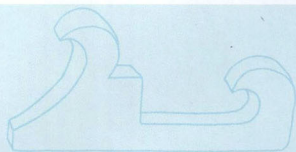
Сделайте бумажный шаблон в форме саней. Срежьте тонкие ломтики вдоль всей длины тыквы по обеим сторонам, чтобы получились плоские четырехугольники. Вырежьте из них 2 прямоугольных ломтика, каждый толщиной около 4 см.

Положите бумажный шаблон на один из ломтиков и обведите сани.

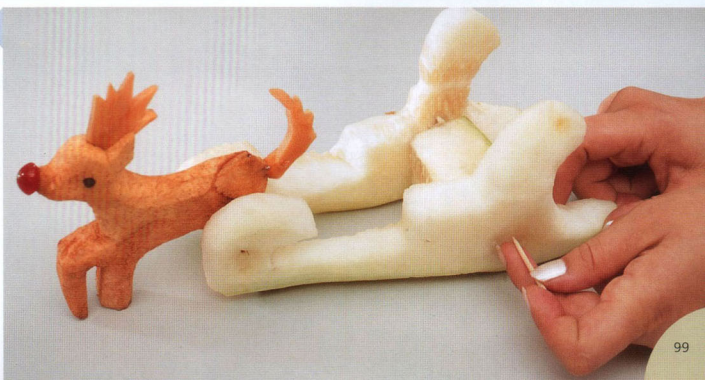
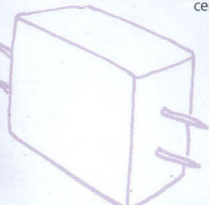
Держа нож перпендикулярно, медленно прорежьте вдоль краев, чтобы не повредить нижнюю часть.



Придайте заготовке законченную форму. Повторите то же со 2-м ломтиком.



Установите две боковые части санок рядом. Передние концы должны сближаться более заметно, чем задние. Вырежьте из тыквы прямоугольник и зубочистками зафиксируйте его между задними концами саней. Зубочистками прикрепите спереди северного оленя.





С РОЖДЕСТВОМ!
Настало время повеселиться в компании
снеговика, изготовленного из турнепса

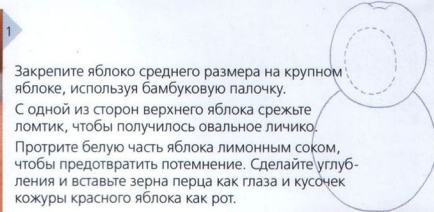
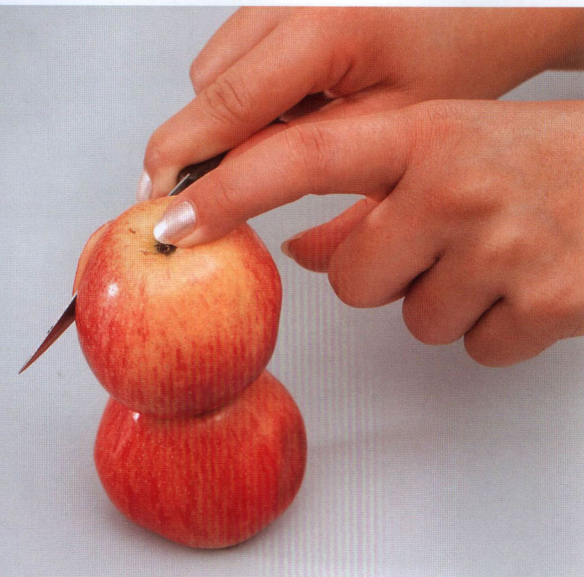


ПОД ЗВОН КОЛОКОЛЬЧИКОВ
А вот и Санта-Клаус! Он сделан
из овощей и едет на северных
оленьях, вырезанных из тыквы

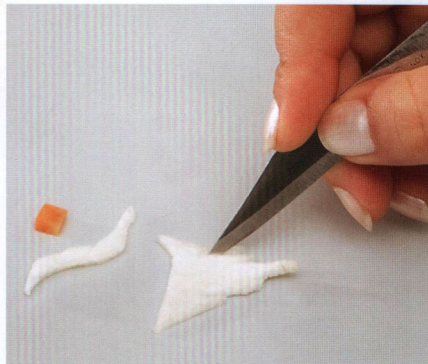
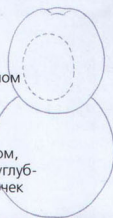
ПРАЗДНИЧНЫЕ ТЕМЫ РОЖДЕСТВО

САНТА - КЛАУС

- 1 яблоко среднего размера • 1 крупное яблоко • 1 редиска • 1 маленькое яблоко
- 1 ломтик баклажана • 1 ломтик моркови • 1 кусочек белого редиса • зерна перца
- 1 луковица • 2 коришона • бамбуковые палочки • булавки • зубочистки • лимонный сок



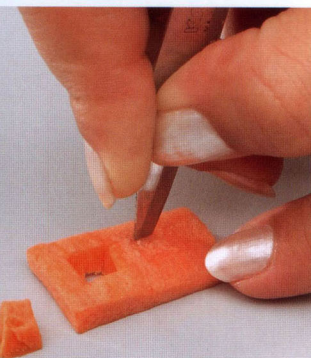
1
Закрепите яблоко среднего размера на крупном яблоке, используя бамбуковую палочку.
С одной из сторон верхнего яблока срежьте ломтик, чтобы получилось овальное личико.
Протрите белую часть яблока лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение. Сделайте углубления и вставьте зерна перца как глаза и кусочек коруры красного яблока как рот.



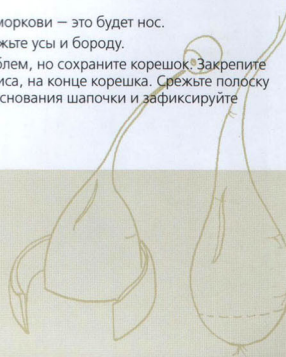
2
Вырежьте маленький треугольник из моркови — это будет нос.

Из ломтика белого редиса вырежьте усы и бороду.

Для шапочки срежьте с красного редиса часть со стеблем, но сохраните корешок. Закрепите маленький белый шарик, вырезанный из белого редиса, на конце корешка. Срежьте полоску белого редиса шириной 6 см, оберните вокруг основания шапочки и зафиксируйте булавкой.



3
Из ломтика моркови вырежьте прямоугольник и изготовьте из него пряжку.





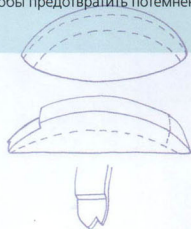
4

Зубочисткой закрепите шапочку.
С ломтика баклажана толщиной 6 см срежьте кожуру, чтобы получился пояс.
Закрепите пояс и пряжку булавками.
Срежьте концы корнишонов и зафиксируйте их под телом Санта-Клауса как башмачки; башмачки можно вырезать из другого овоща.



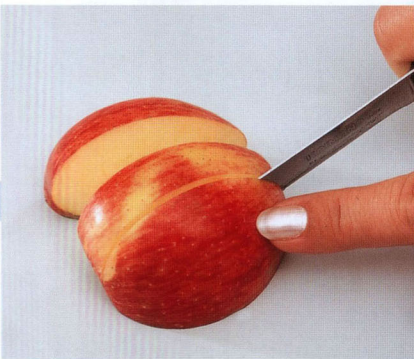
6

Придайте каждому ломтику форму полусогнутой руки. Для этого уменьшите толщину яблока и сделайте углубление. Оставьте красную кожицу — это рукав — и аккуратно обработайте внутреннюю сторону. Протрите мякоть яблока лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.



5

Разрежьте третье яблоко пополам и от одной из половинок отрежьте 2 ломтика.



7

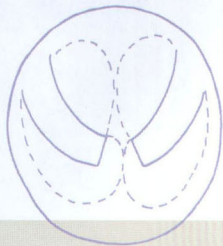
Обрежьте хвостик продолговатой луковичы со стороны стебля и закрепите ее на плече Санта-Клауса булавкой — это будет мешок.
Закрепите руки на плечах туловища из яблок, расположив одну руку над мешком, а другую опустив вниз.



ПРАЗДНИЧНЫЕ ТЕМЫ РОЖДЕСТВО

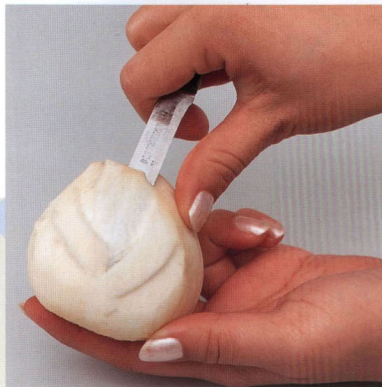
С Н Е Г О В И К

- 1 маленький турнепс • 1 турнепс чуть больше • ломтик с верхней части баклажана • 1 морковь • зерна перца
- бамбуковые палочки • зубочистки • булавки



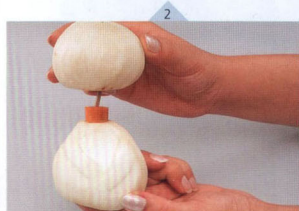
Очистите турнепс, срежьте тонкие ломтики, чтобы выровнять верхнюю и нижнюю части. На турнепсе большего размера наметьте контуры рук, затем углубите рисунок, срезая все ненужное.

Вырежьте руки, поворачивая турнепс вдоль надреза и срезая часть с овоща, чтобы руки стали более рельефными.



1

Скрепите 2 турнепса вместе бамбуковой палочкой, вставив между ними маленький цилиндр из моркови, — это шея.



2



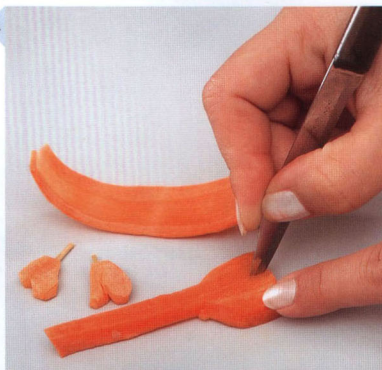
3

Сделайте углубление в верхней (с хвостиком) части баклажана. Чтобы эта шляпа держалась на голове, закрепите ее зубочисткой.



5

Из тонких ломтиков моркови вырежьте руки, шарф и метлу.



4

Сделайте маленькие углубления и вставьте зерна перца как глаза, а полукруглый ломтик моркови или красного редиса — как рот. Закрепите треугольный кусочек моркови вместо носа.

Прикрепите к туловищу руки зубочисткой. Оберните шарф вокруг шеи. Закрепите на туловище метлу, расположив ее между руками.

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТЕМЫ ПРАЗДНИК ОГНЕЙ

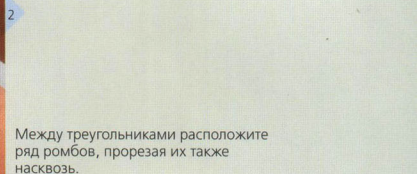
- 1 МАЛЕНЬКИЙ И 1 БОЛЬШОЙ АРБУЗ С ЗЕЛЕННОЙ КОЖУРОЙ ИЛИ
- 1 МАЛЕНЬКАЯ И ОДНА БОЛЬШАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАПАЙЯ
- 1 МАЛЕНЬКАЯ СВЕЧА

ФОНАРИК ИЗ АРБУЗА / ПАПАЙИ

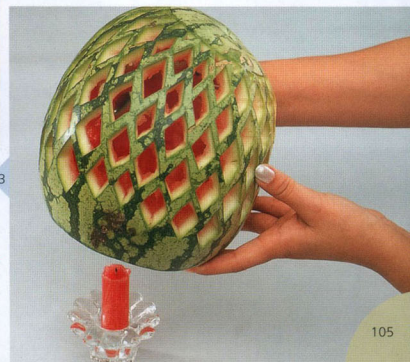
Срежьте толстый ломтик с основания маленького арбуза/папайи для устойчивости.

Удалите мякоть с внутренней части плода, оставив оболочку толщиной около 2,5 см. Если используется арбуз, оставьте внутри тонкий слой красной мякоти.

Установите овощ на плоское основание и наметьте кружок наверху диаметром около 7,5 см. Прорежьте этот кружок. Под кругом вырежьте перевернутые равнобедренные треугольники на расстоянии 1 см друг от друга. Прорежьте кожуру насквозь, чтобы видна была мякоть.



Между треугольниками расположите ряд ромбов, прорезая их также насквозь.



Продолжайте узор и закончите его, не доходя 10 см до основания. Поместите вырезанный фонарик поверх свечи. Украсьте цветами по своему выбору.

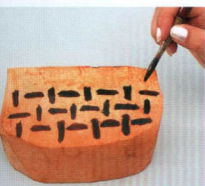


ПРАЗДНИК ОГНЕЙ

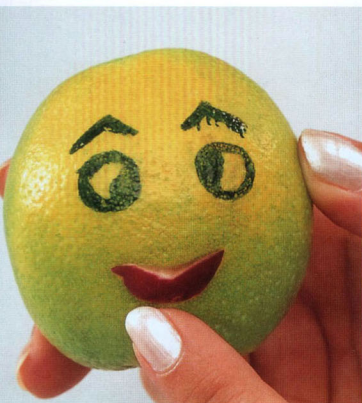
Прекрасный фонарик, изготовленный из арбуза, задает настроение этому торжеству



- 1 КЛУБЕНЫ ЯМСА ИЛИ ТЫКВЫ • 1 БАКЛАЖАН • 1 ЛАЙМ • 4 МОРКОВИ • 1 МАЛЕНЬКИЙ БАКЛАЖАН • 2 МАЛЕНЬКИХ КОРНИШОНА • КУСОЧЕК КРАСНОГО РЕДИСА/МОРКОВИ • БАМБУКОВЫЕ ПАЛОЧКИ • ЗУБЧИСТКИ • ФИЛОМАСТЕР • КИСТЬ • ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

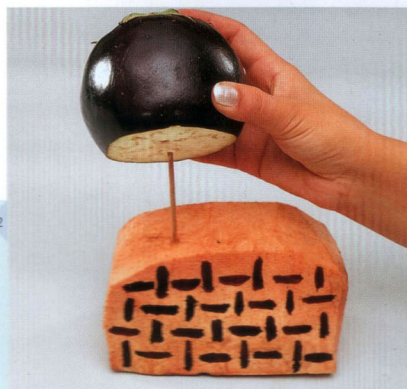


1
Сделайте стену, придав клубню ямса/тыкве прямоугольную форму. Сровняйте верхнюю часть. Не удаляйте шкурку, если она есть. Используя пищевой краситель, нанесите узор на переднюю часть поверхности или нарежьте узкие горизонтальные полосы, а затем отдельно вертикальные, чередуя их расположение, чтобы все это напоминало кирпичную стену или каменную кладку.



3
Нарисуйте личико на лайме и вставьте ломтик моркови или красного редиса как рот.

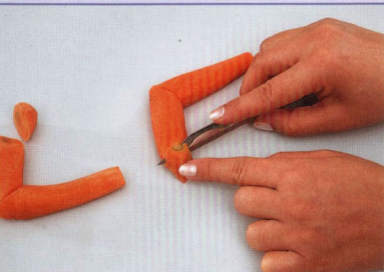
2
Срежьте ломтик с нижней части круглого баклажана, отложите его для шляпы. Удалите стебель сверху, но сохраните чашечку, чтобы из нее получился воротник. Вставьте бамбуковую палочку в стену и насадите на нее баклажан.



4
Для шляпы используйте нижний срезанный кусок баклажана. Отрежьте и зафиксируйте его как тулью шляпы. Закрепите шляпу на головке зубочисткой или булавкой.

5
Сделайте диагональный надрез на середине моркови, предварительно очистив ее. Поверните один из кусочков так, чтобы получилась коленка почти под прямым углом. Соедините части ножки булавками. Другую ножку изготовьте также.





6

Срежьте внутреннюю часть со стороны ножек, чтобы они хорошо подходили к туловищу. Придайте оставшимся двум морковкам форму рук и закрепите их на туловище булавками.



7

Воткните бамбуковую палочку в середину баклажана и зафиксируйте головку, расположив ее поверх воротничка. Прикрепите ножки к туловищу булавками. Сделайте 2 башмачка, вырезая по прямоугольнику в каждом корнишоне и вставив в них концы ножек. При необходимости используйте булавки.



- 1 МАЛЕНЬКИЙ ЛИМОН • ВОЛОКНО С 2 КУКУРУЗНЫХ ПОЧАТКОВ
- 1 КРУПНЫЙ РЕДИС • 1 МОРКОВЬ • 2–3 КАЛУСТНЫХ ЛИСТА
- 1 МАЛЕНЬКИЙ ТУРНЕПС • ЗУБЧИКСТЫ • БУЛAVКИ • ФЛОМАСТЕР



- 1 Снимите наружные листья с кукурузного початка. Крен-ко возьмитесь за шелковистое волокно («волосы») на конце и осторожно снимите его с початка (см. «Ку-кла из кукурузы», с.118). Положите «волосы» на ровную поверхность. Точно так же снимите «волосы» со второго початка (сами початки больше не понадобятся). Закрепите «волосы» с одного конца кусочком липкой ленты и закрутите их, чтобы получился пучок.

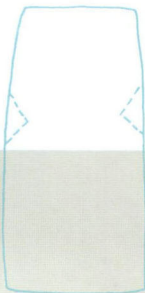


Поместите пучок на лимон и закрепите его булавками.



Сделайте из «волос» любую другую прическу, закрепив ее булавками.

Примечание. Вместо того чтобы сворачивать «волосы», можно сделать любую другую прическу на выбор.



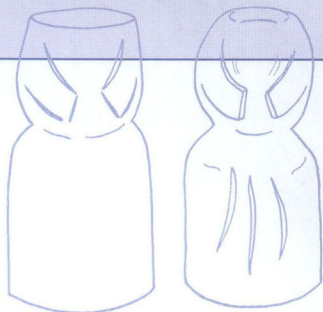
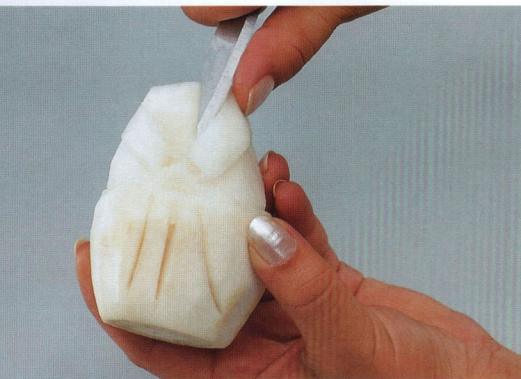
Подверните более короткий конец волокна, чтобы получился шарик-шиньон, оберните его более длинной частью прически, сделав ее чуть наклонной. Соберите все «волосы» и скрепите их кусочком липкой ленты.



5

Срежьте с редиса кусок длиной 12 см и диаметром 4–5 см.

Почти на середине этого куска наметьте по треугольнику с обеих сторон — это будет талия. Верхней части туловища придайте форму конуса.



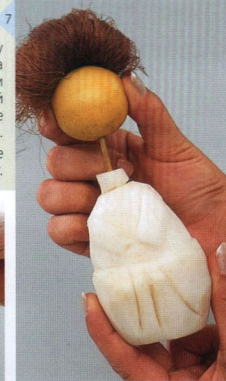
6

Используя овощечистку, скруглите очертания верхней и нижней частей туловища. Вырежьте длинные углубленные прорезы на нижней части, напоминающие складки юбки.

Неглубокими надрезами наметьте руки/рукава. Срежьте немного редиса между и вокруг рукавов, чтобы они стали более рельефными.

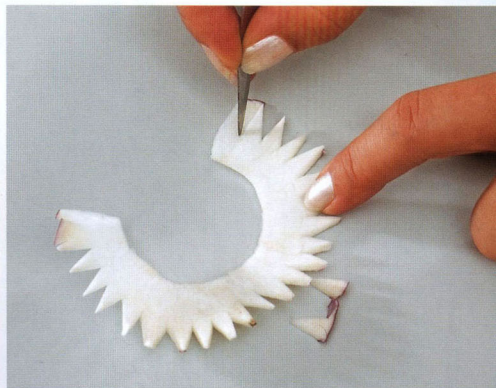
Воткните зубочистку в цилиндрический кусочек редиса и зафиксируйте в верхней части туловища. Это будет шея. Другой конец зубочистки воткните в лимон-головку.

Используя фломастер, нарисуйте на лимоне глазки, нос и рот.



8

Срежьте толстый ломтик моркови, вырежьте из него шляпу, срежьте снизу так, чтобы шляпа поместилась на головке. Булавками зафиксируйте шляпу на головке.



9

Срежьте верхнюю часть турнепса в виде конуса, затем отрежьте тонкий ломтик, из которого получится воротник. Сделайте у него зубчатые края. Булавками закрепите воротник на шейке.



10

Обрежьте края двух капустных листьев, закрепите их по обе стороны талии булавками.

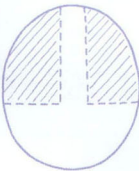


11

Срежьте длинную тонкую полоску моркови — это будет пояс, свяжите его сзади бантом и закрепите булавкой. Используйте ломтики моркови как пуговицы. Вырежьте руки из кусочков моркови. Добавьте аксессуары по выбору, например сережки и корзинку.



Две причёски для Белоснежки.



Вырежьте корзинку из редиса. Разметьте его, как на рисунке, и удалите заштрихованную часть. Уберите мякоть, чтобы получилась ручка (см. «Разносчик», с. 122).

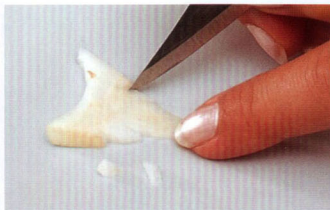


- КРАСНЫЙ РЕДИС РАЗНОГО РАЗМЕРА • КУСОЧЕК БЕЛОГО РЕДИСА
- 2 НЕБОЛЬШИХ КОРНИШОНА ИЛИ ДРУГИЕ ОВОЩИ • КУСОЧЕК БАКЛАЖАНА
- КУСОЧЕК МОРКОВИ • БУЛАВКИ • ЗУБОЧИСТКИ



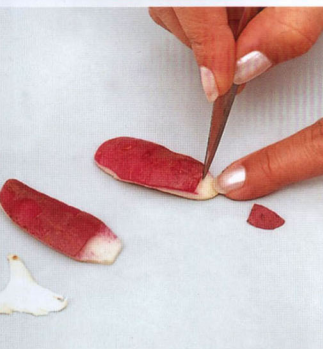
1

Выберите 2 красных редиса различного размера и срежьте основание и верхушку большего редиса (см. рисунок). Срежьте круглый кусочек с одной из сторон меньшего красного редиса, чтобы была видна белая часть внутри, — это будет лицо. Зафиксируйте меньший редис поверх большего, используя зубочистку.



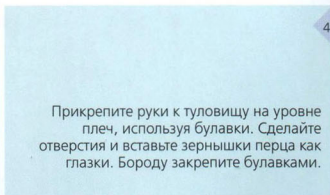
2

Из белого редиса вырежьте бороду.



3

Разрежьте длинный красный редис вдоль на четвертинки и используйте две из них как руки. Придайте этим ломтикам форму рук, уменьшая толщину ломтиков на конце.



4

Прикрепите руки к туловищу на уровне плеч, используя булавки. Сделайте отверстия и вставьте зернышки перца как глаза. Бороду закрепите булавками.



5

Закрепите треугольный нос из моркови и красный рот из редиса, используя булавки или кусочки зубочисток. Снимите кожуру с баклажана и вырежьте длинную полоску. Оберните эту полоску вокруг туловища, получится пояс. Семь гномов можно изготовить разного вида — для этого меняйте форму бороды, а также форму и углы расположения овощей в туловище.





БЕЛОСНЕЖКА И СЕМЬ ГНОМОВ

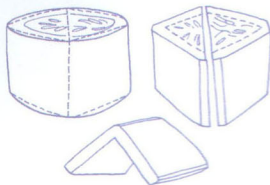
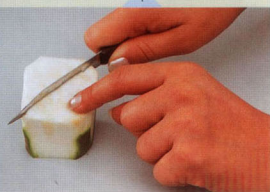


ДОМИК

Срежьте толстый кусок огурца и придайте ему форму квадрата.

Установите огуречный квадрат на плоскую широкую часть и разрежьте по диагонали.

1

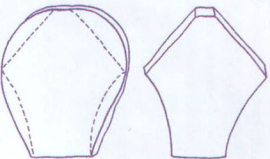


Придайте одной из половинок форму крыши, сделав 2 ската. Удалите внутреннюю часть с мякотью.

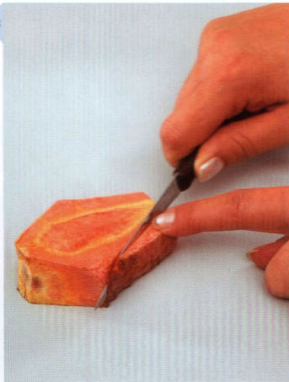
2



Вырежьте из средней части моркови толстый кусок. Положите его на ровную поверхность в длину и вырежьте из него форму фронтона домика.



3



4



Булавками закрепите на домике огуречную крышу. Из кусочка огуречной кожуры вырежьте окошко и дверь и закрепите их на передней части домика булавками.

Чтобы сделать трубу, отрежьте прямоугольный кусок моркови длиной около 3–4 см. Срежьте нижнюю часть по косой, чтобы установить трубу на крыше. Вырежьте квадратный ободок на крыше трубы или закрепите кусочек огурца без семян, чтобы получилась ее верхняя часть.

5



Установите домик на основание, сделанное из небольшой дыни или тыквы, либо на прямоугольный кусок огурца.

6

Установите на двери щеколду из моркови и закрепите трубу на крыше при помощи зубочистки.



КУКУРУЗНАЯ КУКЛА



1 Снимите наружные листья с одного из кукурузных початков. Удалите некоторые из внутренних листьев. Крепко возьмитесь за шелковистое волокно («волосы») на конце и осторожно снимите его с початка. Положите «волосы» на ровную поверхность. Точно так же снимите «волосы» со второго початка (сами початки не понадобятся).



Закрепите «волосы» с одного конца кусочком липкой ленты и закрутите их, чтобы получился пучок.



3 Поместите «волосы» на лимон и закрепите их булавками.



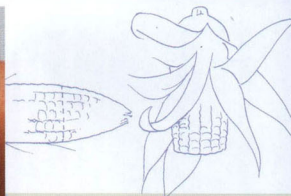
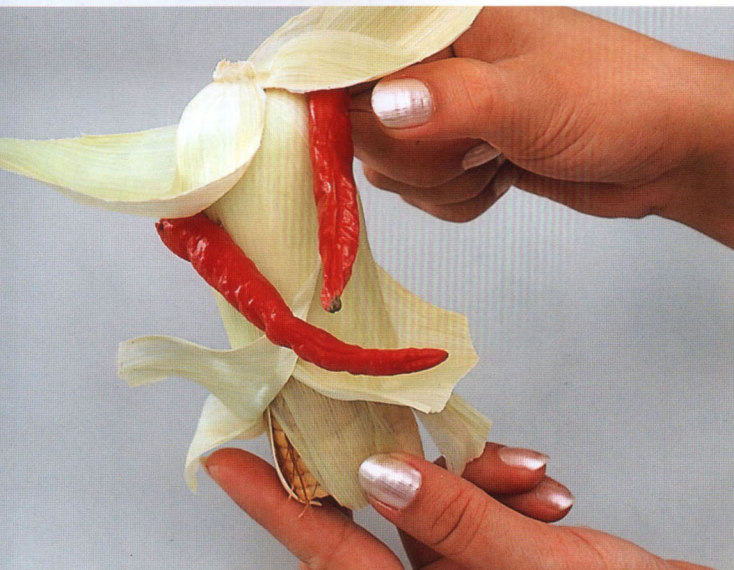
4

Подверните более короткий
конец волокна, чтобы получился
шарик-шиньон.
Оберните его более длинной
частью прически, сделав ее чуть
наклонной.
Соберите все волосы и скрепите
их кусочком липкой ленты.



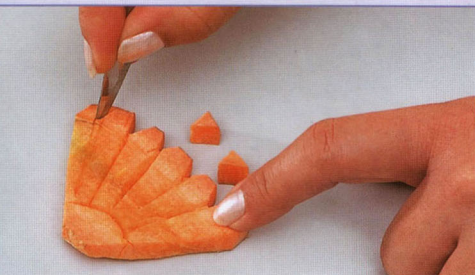
5

Срежьте половину початка
с верхнего края.
Обрежьте листья различной
длины, чтобы получилась
расклевшенная юбка.



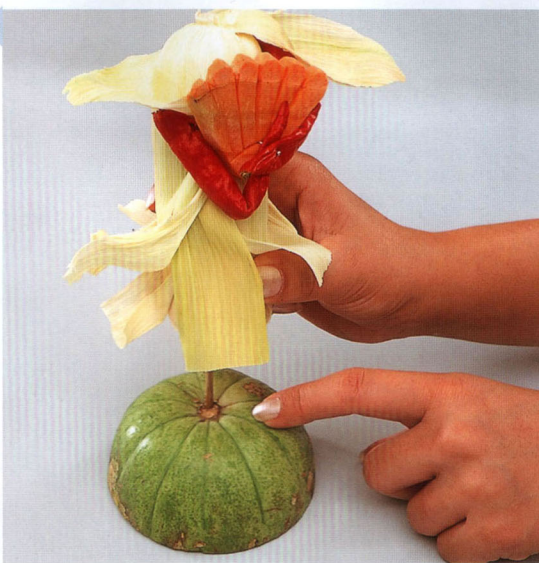
6

Под верхние листья
по сторонам куклы вставьте
2 стручка красного чили,
получатся руки.



Вырежьте треугольный помтик тыквы, чтобы сделать веер. Верхнюю широкую часть сделайте изогнутой, а нижнюю — заостренной. Наметьте небольшой изгиб над заостренным концом, затем наметьте 3 или 4 длинные расходящиеся линии в сторону внешнего края, углубите их, чтобы выделить. Прорежьте полукружия по верхнему кругу, чтобы кусочек напоминал веер.

Установите веер на средней части туловища, подогните к нему руки из чили, зафиксируйте булавками. Вставьте бамбуковую палочку в нижнюю часть початка, используя молоток. Изготовьте основание размером 5 см из части тыквы. Вставьте бамбуковую палочку в тыкву, чтобы закрепить куклу на основании.



Вставьте бамбуковую палочку в верхнюю часть початка, используя молоток. Закрепите головку из лимона на верхней части палочки.



10

Нарисуйте глазки, нос и рот на лимоне при помощи фломастера.

Вырежьте кружочки из моркови как сережки, закрепите их по обеим сторонам головы булавками.

Вырежьте длинный тонкий ломтик моркови как шарф, оберните его вокруг шейки куклы из кукурузы.



Основание украсьте листьями или цветами.

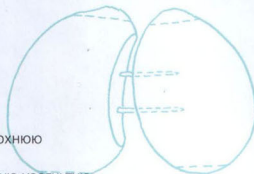
РАЗНОСЧИК



1

Срежьте с двух баклажанов верхнюю часть вместе с чашечкой.

У одного вырежьте вертикальную изогнутую часть, начиная сверху и заканчивая, не доходя до нижней части, как показано на рисунке.



2

Установите второй, меньший баклажан на этом вырезе и скрепите двумя зубочистками. Сровняйте верхние и нижние части так, чтобы их можно было ровно установить.

Вставьте зубочистки в верхнюю часть штанов и сведите их вместе, чтобы насадить на них продолговатый баклажан-туловище. Укоротите хвостик длинного баклажана, оставьте небольшую часть, чтобы получилась шея.

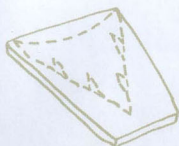
3



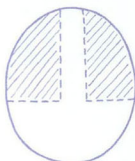
4

Закрепите лимон на шее при помощи зубочистки. Вырежьте шляпку из верхушки маленького баклажана, сделайте в ней углубление и насадите ее на голову при помощи зубочистки.

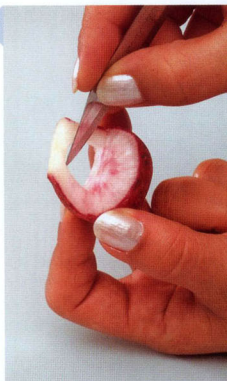
Нарисуйте фломастером узкие глаза, нос и рот.



Вырежьте бороду из тонкого ломтика белого редиса. Закрепите выгнутую часть бороды подо ртом.



Для корзинок разметьте красный редис, как показано на рисунке, и удалите заштрихованную часть. Мякоть удалите, чтобы получились ручки.



Воткните бамбуковую палочку в плечи и наденьте на оба конца по стручку красного чили. Срежьте корнишоны и зафиксируйте их у основания штанов, чтобы получились башмаки. На руки наденьте корзинки, в которые можно положить цветы или пряные травы.



МУЗЫКАНТЫ

Срежьте узкий конец моркови, придайте ему форму конуса. Почти на половине моркови срежьте по треугольнику с каждой стороны, чтобы получилась талия, придайте туловищу симметричную форму.

На уровне талии прорежьте глубокую канавку, где будет закреплён пояс.

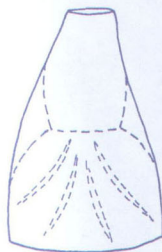
Скруглите туловище, используя овощечистку.



3

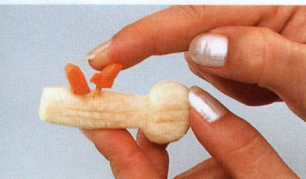
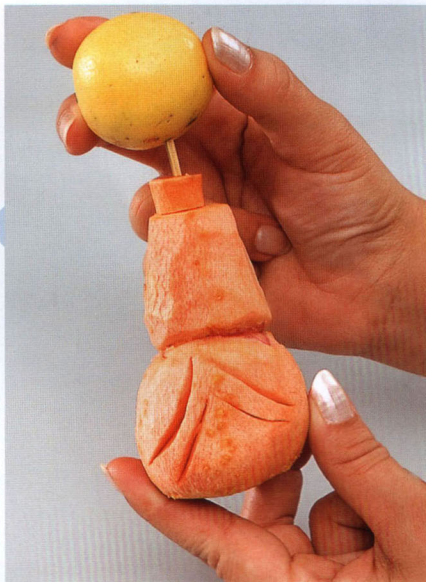
Из ломтика редиса вырежьте бороду. На лимоне фломастером нарисуйте глазки и рот. Булавками закрепите бороду. Для шляпы срежьте сегмент с верхней части турнепса, сделайте углубление и закрепите лимон на головке, используя булавки.

Оберните вокруг туловища перышко зеленого лука или полоску моркови и зафиксируйте булавкой.



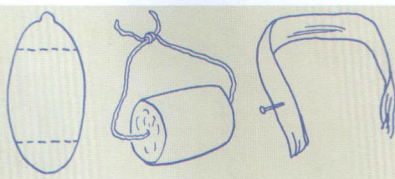
Сделайте изогнутые канавки, напоминающие складки платья.

Используя зубочистку, зафиксируйте маленьким, толщиной 1 см, ломтик моркови как шею и закрепите голову из лимона.



4

БАНДЖО. Придайте куску редиса форму банджо. Сделайте канавки, изображающие струны, и закрепите сбоку 2 или 3 маленьких кусочка моркови.

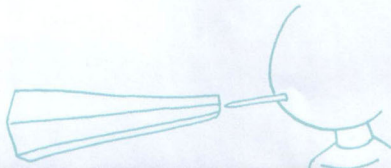


5

БАРАБАН. Используйте коришон или кусочек любого подходящего овоща. Срежьте коришон и придайте ему форму барабанички. При помощи иголки проденьте в барабан нитку, свяжите ее петлей.

6

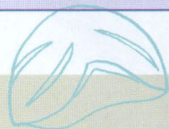
ТРУБА. Используйте изогнутый стручок зеленого чили или морков. Закрепите ее при помощи зубочистки.





7

Разрежьте заостренные кусочки моркови в длину пополам, чтобы сделать руки, скруглите широкие концы при помощи овощечистки, чтобы получились плечики, чтобы сделать кисти рук, уменьшите толщину ломтика и сделайте небольшой надрез.



8

Придайте каждому музыканту индивидуальность и характер, для этого изменяйте форму туловища, рост, шляпку, стиль одежды. На одной из шляп можно прорезать канавки, чтобы она напоминала тюрбан.



ИГРАЮЩИЙ НА БАНДЖО.

Установите инструмент вдоль туловища музыканта, подведите к его краям руки.



БАРАБАНЩИК.

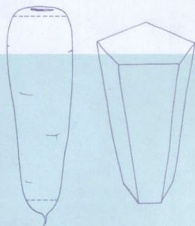
Надените барабан на шею музыканта. Подведите руки к барабану и скрепите булавками.



ТРУБАЧ. Закрепите узкий конец трубы возле рта музыканта. Подведите его руки к инструменту и зафиксируйте их по обе стороны при помощи булавок.



ПАГОДА

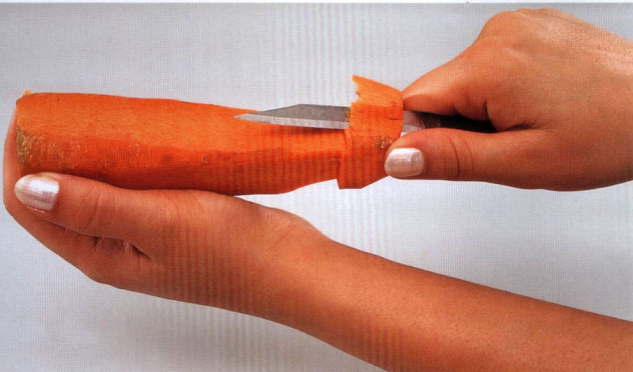


Срежьте кусочек с широкого конца моркови и примерно 2,5 см – с узкого конца.

На широком верхнем конце наметьте пятиугольник с равными сторонами и срежьте вниз до конца так, чтобы весь корнеплод стал пятиугольным.

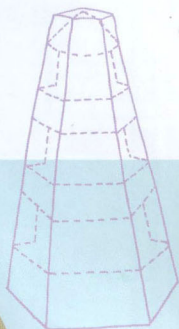
При этом следуйте естественному изгибу моркови.

• 1 ДЛИННАЯ КРУПНАЯ МОРКОВЬ



На расстоянии около 2,5 см от узкого конца, от вершины пагоды, сделайте вокруг глубокий горизонтальный надрез и срежьте часть моркови вниз, чтобы получилась крыша.

Придайте верхней части заостренную форму конуса.



Сделайте еще 1 глубокий надрез параллельно первому, отступив вниз на 2,5 см, удалите верхнюю часть, чтобы образовались скаты на каждой стороне. Так получился верхний этаж пагоды.

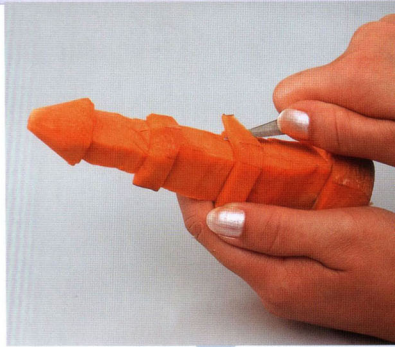
Сделайте еще один надрез на расстоянии 1 см ниже предыдущего и параллельно ему. Это – крыша следующего этажа.





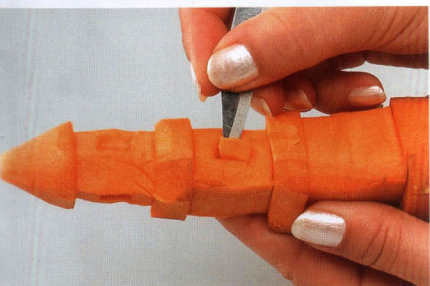
4

Продолжайте работу.
Внизу останется
высокая платформа —
основание пагоды.



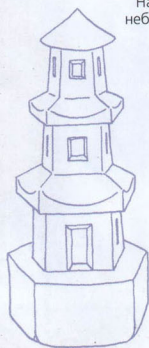
5

Держа нож слегка под углом, срежьте углы
конусообразной крыши, чтобы она стала
закругленной.



6

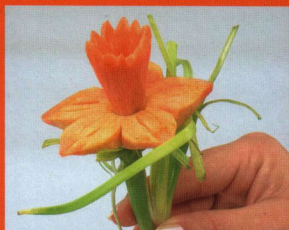
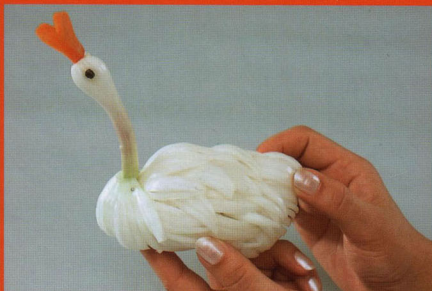
На стенах каждого этажа вырежьте
небольшие окошки, а в одной из стен
нижнего этажа — дверь.



ПАГОДА
В КИТАЙСКОМ КВАРТАЛЕ

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ,

ЧТО ЭТИ ПРЕКРАСНЫЕ УКРАШЕНИЯ СДЕЛАНЫ ИЗ ЗАУРЯДНЫХ ОВОЩЕЙ?



СОЗДАЙТЕ ИЗЫСКАННЫЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ, ОТНЕСИТЕСЬ К УГОЩЕНИЮ ТВОРЧЕСКИ,
ДОБАВЬТЕ ВЕСЕЛЬЯ И ОРИГИНАЛЬНОСТИ.

ISBN 978-5-9794-0014-3



9 785979 400143 >