



ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ и ФИГУРКИ из ОВОЩЕЙ и ФРУКТОВ

СВЕЖИЕ ИДЕИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И УКРАШЕНИЯ БЛЮД! АСТРЫ, ГВОЗДИКА, КОЛОКОЛЬЧИК, ЛИЛИИ, МАКИ, МАРГАРИТКИ, ОДУВАНЧИКИ, ПИОНЫ, РОЗЫ, ХРИЗАНТЕМЫ, ТЮЛЬПАНЫ, ФИАЛКИ — ВЫ СМОЖЕТЕ ВЫРЕЗАТЬ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОЙ ЦВЕТOK ИЛИ ДАЖЕ ЦЕЛЫЙ БУКЕТ И ПОМЕСТИТЬ ЕГО В ВАЗУ ИЗ ДЫНИ ИЛИ ТЫКВЫ. А ЗАБАВНЫЕ ФИГУРКИ ЖИВОТНЫХ — ДИНОЗАВР, ЗАЯЦ, БЕЛОЧКА, ПТИЧКА, ОБЕЗЬЯНКА — ИЗ ОБЫЧНЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ПОМОГУТ СДЕЛАТЬ НЕЗАБЫВАЕМЫМ ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК ИЛИ СЕМЕЙНУЮ ТРАПЕЗУ.



ВСЕ, ЧТО НУЖНО, — ЭТО НАРЕЗАТЬ И УЛОЖИТЬ НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ И КРАСОЧНЫМИ ФОТОГРАФИЯМИ.

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2222-4



9 785991 022224

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-4287-9

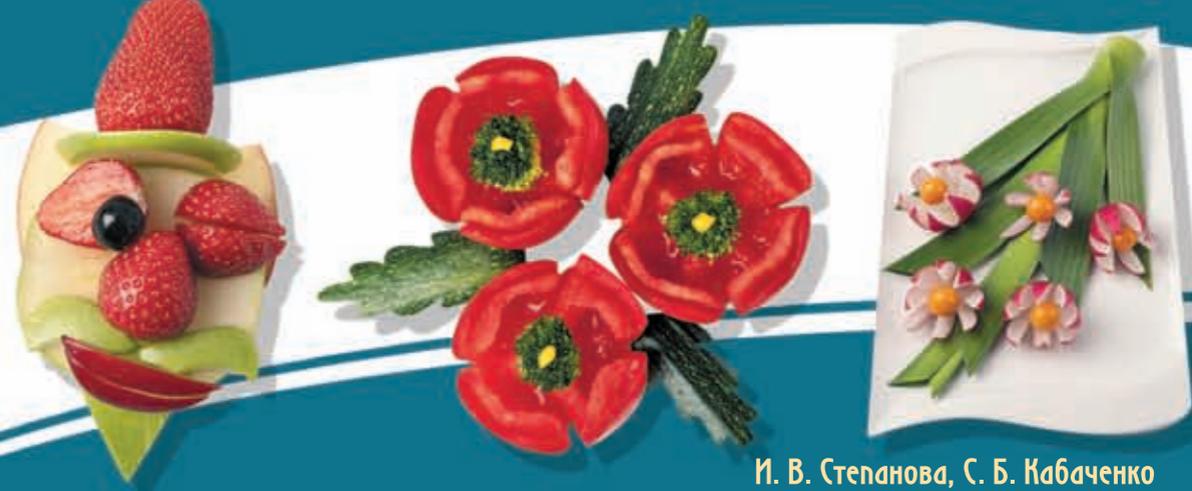


9 789661 442879



И. В. Степанова
С. Б. Кабаченко

ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ И ФИГУРКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко

ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ и ФИГУРКИ из ОВОЩЕЙ и ФРУКТОВ



ВЫРЕЗАЕМ
УКРАШАЕМ
ЕДИМ

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко

ЦВЕТЫ, БУКЕТЫ И ФИГУРКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Вырезаем • Украшаем • Едим



ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2013 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С79

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алена Позднякова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

СТЕПАНОВА Ірина Вікторівна,
КАБАЧЕНКО Сергій Борисович
**Квіти, букети та фігурки
з овочів і фруктів.
Вирізаємо. Прикрашаємо. Їмо**
(російською мовою)

СТЕПАНОВА Ирина Викторовна,
КАБАЧЕНКО Сергей Борисович
**Цветы, букеты и фигурки
из овощей и фруктов.
Вырезаем. Украшаем. Едим**

Головний редактор С. С. Скляр
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор І. Г. Близнюкова
Художній редактор С. В. Мисяк
Технічний редактор А. Г. Вєрвєкін
Коректор Л. Ф. Зінченко

Главный редактор С. С. Скляр
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор И. Г. Близнюкова
Художественный редактор С. В. Мисьяк
Технический редактор А. Г. Вєрвєкин
Корректор Л. Ф. Зинченко

Підписано до друку 11.12.2012.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 10,32.
Наклад 15000 пр. Зам. №

Подписано в печать 11.12.2012.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 10,32.
Тираж 15000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
цDIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-4287-9 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2222-4 (Россия)

© И. В. Степанова, С. Б. Кабаченко, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание
на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художе-
ственное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»,
г. Белгород, 2013

ВВЕДЕНИЕ

О пользе овощей и фруктов знают все. Существует огромное количество книг, посвященных приготовлению блюд из овощей и фруктов, и наверняка в вашей домашней библиотеке они найдутся. Но эта книга особенная! Все блюда, представленные здесь, являются не только источниками витаминов. Это источник хорошего настроения! Они вызывают улыбку, а ведь пользы от пищи куда больше, если у едоков хорошее настроение.

Эта книга для тех, кто хочет превратить кулинарию в увлекательное занятие и доставить удовольствие всем — и взрослым, и детям.

Секреты приготовления наших блюд очень просты. Для их воплощения не нужны специальные навыки. Мы используем самые обычные продукты и инструменты, которые есть в каждом доме. Набор ингредиентов в описании — это лишь один из множества вариантов. Вы можете подобрать их по своему вкусу и в результате получить неповторимый кулинарный шедевр.

Овощи и фрукты могут быть разными: самыми обычными или экзотическими. Но они обязательно должны быть свежими! Перед приготовлением их необходимо тщательно вымыть. Нож должен быть острым, поэтому будьте осторожны во время его использования. Часть книги посвящена карвингу — искусству вырезания из овощей и фруктов. Это очень интересное и увлекательное занятие. Благодаря пошаговым инструкциям и подробным фотографиям вы без труда повторите любой узор. Для карвинга используется нож с тонким узким лезвием. При вырезании контура узора сначала нужно сделать неглубокий вертикальный надрез, а затем, держа нож под углом и на небольшом расстоянии от надреза вырезать мякоть под ним. Овладев этим несложным приемом, вы сможете делать необыкновенно красивые цветы и узоры, которые украсят ваш стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. И наконец, самый главный совет — не забудьте вложить в каждый рецепт немножко души, доброты и юмора!

Вот мы и раскрыли вам все наши секреты.

Улыбайтесь чаще и питайтесь правильно! Приятного аппетита и творческих успехов!

АСТРЫ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 3 сладких перца
- 4 перца чили
- 1 пучок салата



1 Начиная от основания и заканчивая кончиком, сделать в перце продольные надрезы — лепестки.



2 Внутри каждого лепестка срезать утолщения.



3 С кончиков лепестков срезать мякоть. Чем тоньше будет мякоть на лепестках, тем лучше они будут загибаться.



4 Опустить перец в холодную воду. Уже через полчаса цветок начнет распускаться.



5 Перец чили разрезать на тонкие лепестки и опустить на 1 час в холодную воду.



6 Вынуть распустившиеся астры из воды. В креманку уложить пучок салата, между листьями вставить цветы.



7 Серединки цветов можно сделать из цветной капусты. Для этого надо разобрать ее на соцветия и прикрепить в центр цветков с помощью зубочисток.

БЕЛЫЕ ЦВЕТЫ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 1 редька дайкон
- 3 мелкоплодных помидора
- 1 веточка зеленого лука
- 3 деревянные шпажки



1 Редьку очистить, отрезать 6 тонких ломтиков.



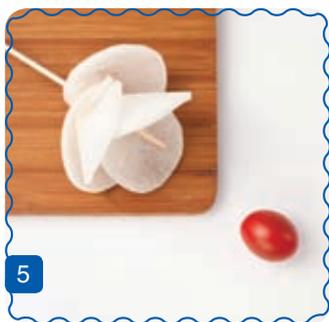
2 В каждом ломтике сделать ножом надрез до центра.



3 Свернуть ломтик редьки трубочкой и проткнуть деревянной шпажкой — это внешний лепесток.



4 Сделать второй лепесток и поместить напротив первого.



5 Оставшиеся лепестки нанизать на шпажку в шахматном порядке.



6 Серединку цветка сделать из мелкоплодного помидора.



7 Надеть на шпажку перышко зеленого лука — это стебелек.



8 Отрезать зеленую часть лука.



9 Перышки лука разрезать на лепесточки, заострить концы.



10 Сделать еще два цветочка, вставить их внутрь перышек зеленого лука. Можно поставить букет в бокал и украсить листьями.

ВАЗА С ХРИЗАНТЕМАМИ



ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 1 дыня
- 1 зеленое яблоко
- 1—2 красных яблока
- Листики мяты



1 Срезать у дыни крышечку.



2 На небольшом расстоянии от края про- резать бороздку.



3 Сделать волнистый край и срезать лиш- нюю мякоть под ним.



4 Наметить вертикальные линии на оди- наковом расстоянии друг от друга и выре- зать овалы по всей окружности вазы.



5 Под ними вырезать бороздки в виде зубчиков.



6 Держа нож под углом, вырезать под эти- ми бороздками мякоть в виде лепестков.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Петушок	64
КАРВИНГ		Пчелки и клевер	66
Астры	4	Самолет	68
Белые цветы	6	Сова	70
Ваза с хризантемами	8	Трактор	72
Ваза из тыквы	12	Хомячок	74
Гвоздика	14	Черепашка	76
Каллы	16	ФИГУРКИ ИЗ ФРУКТОВ	
Колокольчик	18	Бегемот	78
Лилии	20	Белочка	80
Маки	22	Ворона	82
Маргаритки	24	Гном	84
Одуванчики	26	Ежик	86
Пионы	28	Жираф	88
Розы	30	Зебра	90
Свадебный букет	32	Кошка	92
Сказочный цветок	34	Крокодил	94
Тюльпаны	36	Муха	96
Фиалки	38	Мышка	98
Хризантема из лука	40	Обезьянка	100
Черная роза	42	Овечка	102
ФИГУРКИ ИЗ ОВОЩЕЙ		Пеликан	104
Белочка	44	Попугай	106
Динозавр	46	Птичка	108
Дракон	48	Пчелка	110
Заяц из огурца	50	Снеговик	112
Заяц из перца	52	Собачка	114
Кот	54	Сороконожка	116
Лягушка	56	Страус	118
Мамонт	58	Сурикат	120
Медуза	60	Танцующая витаминка	122
Мишка	62	Тушканчик	124
		Улитка	126