

Школа
кулинарных
украшений

И. В. Степанова
С. Б. Кабаченко

ВКУСНЫЕ
ФАНТАЗИИ

из ОГУРЦОВ



ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2015 ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.997
С79



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

Дизайнер обложки *Сергей Мисяк*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Школа куховарських прикрас»

Серия «Школа кулинарных украшений»

СТЕПАНОВА Ірина Вікторівна,
КАБАЧЕНКО Сергій Борисович
Смачні фантазії з огірків
(російською мовою)

СТЕПАНОВА Ирина Викторовна,
КАБАЧЕНКО Сергей Борисович
Вкусные фантазии из огурцов

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Художник-дизайнер *С. С. Верьовкіна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Художник-дизайнер *С. С. Веревкина*

Підписано до друку 02.02.2015.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «ОріумNew». Ум. друк. арк. 6.
Наклад 9000 пр. Зам. №

Подписано в печать 02.02.2015.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «ОриумNew». Усл. печ. л. 6.
Тираж 9000 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”»
308015, г. Белгород,
ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-7733-8 (серия)
ISBN 978-966-14-7896-0 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3143-1 (Россия)

- © Степанова И. В., Кабаченко С. Б., 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015



ВВЕДЕНИЕ

Родиной огурцов являются тропические и субтропические районы Индии и Китая. Это древнейшая овощная культура — ей уже более шести тысячелетий! Древние греки называли этот овощ «агурос» («не-созревший» или «неспелый»), ведь чем меньший размер имеет огурец, чем он зеленее и незрелее, тем лучше его вкусовые качества.

Среди всех известных сегодня диетических продуктов огурец можно смело назвать самым полезным. Практически на 98 % он состоит из жидкости, а следовательно, в нем очень мало калорий. При этом в огурцах содержатся ферменты, которые благоприятствуют усвоению белков животного происхождения, поэтому полезно сочетать мясное блюдо с салатом из огурцов.

Огурцы содержат витамины С, В₁, В₂, Р, провитамин А, ферменты, ароматические вещества, макро- и микроэлементы (фосфор, натрий, кальций, магний, железо, медь, хром, цинк, серебро). Из минеральных солей в них больше всего калия, поэтому огурцы помогают выводить из организма излишнюю жидкость, а также снижать повышенное артериальное давление, устранять отеки и оказывать легкое слабительное действие.

Клетчатка огурцов способствует эффективному очищению стенок сосудов от вредного холестерина и стимулирует моторную функцию кишечника.

По количеству щелочных солей огурец уступает только черной редьке. Эти соли нейтрализуют содержащиеся во многих пищевых продуктах кислотные соединения, тем самым препятствуют преждевременному старению и отложению камней в печени и почках. Огурец — это еще и прекрасный источник йода, причем таких его соединений, которые легко усваиваются организмом.

Общеукрепляющее, омолаживающее воздействие на организм и кожу человека оказывает огуречный сок, он способствует сохранению здоровья зубов и десен.

При покупке огурцов нужно выбирать твердые плоды, без дефектов, пятен и вмятин, хорошего зеленого цвета. Они должны быть не слишком крупные: чем меньше огурец, тем меньше его семечки, тем он вкуснее и более хрустящий.

Суслик

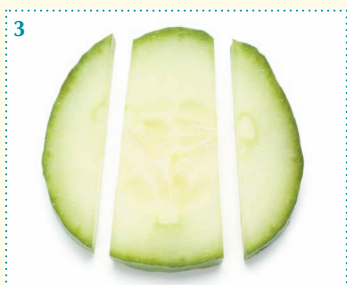
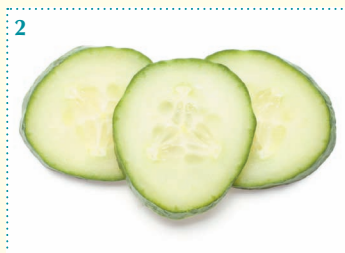


- ◆ 1 огурец
- ◆ 2 зернышка кукурузы
- ◆ 1 черная маслина без косточки
- ◆ 1 горошина
- ◆ 1 фасоль
- ◆ 1 веточка петрушки



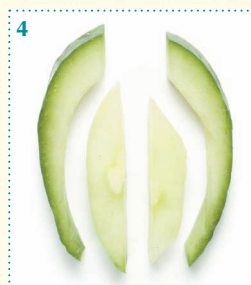
1 Огурец нарезать на кружочки.

2 Уложить рядом два кружочка — уши. Сверху положить кружочек — голову.

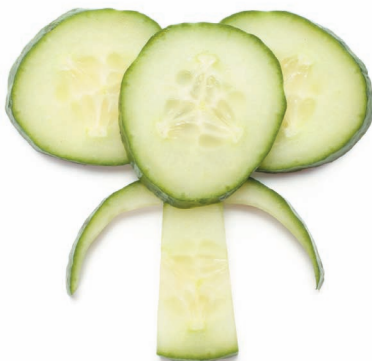


3 От четвертого кружочка отрезать под углом две боковые части. Средняя часть — это туловище.

4 Из боковых частей вырезать руки.



5



5 Подложить туловище под голову. Приставить руки.

6



6 Уложить на голову два зернышка кукурузы — зубы. Сверху положить целый кружочек огурца — мордочка.

7



7 От маслины отрезать два кончика.

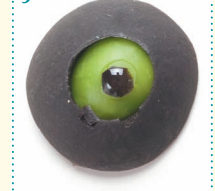
8 Один из них разрезать на две половинки. Это глаз.

9 Второй кончик — это второй глаз. Уложить в отверстие горошину. Зрачок — крошечный кружочек от маслины.

8



9



10



10 Положить на мордочку глаза, нос — кончик фасолины. Украсить листиком петрушки.

11 Из кусочка кожуры огурца вырезать лапки и приставить их к ручкам.

11



12



12 Из целого кружочка огурца вырезать колечко, разрезать его и по всей длине сделать надрезы в мякоти. Это хвост.

13



13 От целого кружочка отрезать две секции — ноги.

14



14 Приставить к туловищу ноги и хвост.

15



15 Уложить брюшко — кружочек огурца.

5

Ковбой



- ◆ 2 больших огурца
- ◆ 1 маленький огурец
- ◆ 2 стручка зеленого гороха
- ◆ 2 черные маслины без косточек
- ◆ 1 перышко зеленого лука
- ◆ 2 зернышка кукурузы
- ◆ 1 красная луковица



1 От огурца отрезать его круглый конец. Это туловище. Вырезать в нем ложбинку для головы.

2 Отрезать кусочек огурца со стороны хвостика.



3 Срезать кончик. Это нога. От другого огурца отрезать еще одну ногу.



4



4 Установить ноги. Приставить к ним кусочки, отрезанные от половинки маслины — ботинки. Поставить на ноги туловище.

5 Из серединки маленького огурца вырезать наискось кусочек — заготовку для головы.

6 Прочертить зубочисткой контур бровей и носа.

7 Вырезать отверстия для глаз. Узким ножом подрезать нос.

5



6



7



8 Вставить глаза — зернышки кукурузы.

9 От целой маслины отрезать ломтик. Разрезать его пополам. Одну половинку разрезать на четвертинки — зрачки.

10 Уложить зрачки на глаза. Вырезать рот. Под нос вставить усы — кусочек колечка красного лука.

8



9



10



11



11 Стручки горошка разрезать наискосок на две половинки. Вырезать из половинок перчатки.

12 Вставить в отверстия в перчатках половинки стручков. Это руки.

12



13



13 В основании каждой руки сделать отверстие зубочисткой.

15



14



14 Вставить в руки перышко зеленого лука и уложить на туловище.

15 Установить голову. Из красного лука сделать шляпу.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	ИНДЕЕЦ	50
СУСЛИК	4	КОТ В САПОГАХ	53
МАМОНТ	6	ТРАКТОР	56
ТИГР	8	БУКЕТ РОЗ	58
ВОЛК	10	ЧЕРВЯЧОК	60
ЛИЛИЯ	12	КУЗНЕЧИК	62
ВЕСЕЛЬЧАК	14	БУКЕТИК	64
МАШИНА	16	ЗОМБИ	66
ВЕЛОСИПЕД	18	ЧЕРЕПАХА	68
ЛЕМУР	21	ПЕТУШОК	70
МЕДВЕДЬ	24	КОРОВА	72
САНКИ ПОД ЕЛКОЙ	26	БАРАШЕК	74
ЛЯГУШКИ	28	АВТОМОБИЛЬ	76
ЛУЖОК	30	ЗАЙЦЫ	78
СОБАЧКА	32	ЛЕСОВИК	80
БУКЕТ В ВАЗЕ	34	РЫБАК	82
ЛЕВ	36	САМОЛЕТ	84
ПТИЧКА	38	ЦВЕТОК	86
ДЕВУШКА	40	ПЧЕЛКА	88
МЫШЬ	42	БОБЕР	90
ВЕРБЛЮД	44	БОЖЬЯ КОРОВКА	92
КРОКОДИЛ	46	КОВБОЙ	94
БАБА-ЯГА	48		