



**Современные способы  
оформления  
блюд из овощей**

**С древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и его внешнему виду - оформлению и украшению. Еще древние римляне и греки старались как можно изощреннее украсить кушанья, а пиры древних славян поражали иноземных гостей не столько пышностью и изобилием, сколько мастерским оформлением блюд.**

**А уж о непревзойденной кухне французских королей Впрочем, русские дворяне тоже знали, чем удивить своих гостей. Описания кушаний, которые подавали к столу знати в XVIII — XIX вв., можно сравнить разве что с поэмами. И надо сказать, украшения блюд не ограничивались банальными фигурками и цветочками из овощей и фруктов. Лучшие повара вместе с придворными художниками и скульпторами возводили на столе настоящие архитектурные сооружения - дворцы, замки, фонтаны, а также разбивали**



**В настоящее время искусство украшения блюд отличается большей сдержанностью. Современных кулинаров-дизайнеров, как правило, привлекает игра линий и цветовых элементов, а также нарочитая асимметрия. Разумеется, они не отказываются от украшения блюд фигурками из различных продуктов, цветами из овощей и фруктов, узорами из карамели, крема и шоколада и т. п. И нельзя сказать, что на фоне произведений кулинарного искусства прошлых веков кушанья, оформленные современными мастерами, проигрывают. Если смотреть на них с точки зрения течений в искусстве, то это, скорее, импрессионизм, модернизм, а иногда даже абстракционизм.**



**Без овощей нельзя представить ни повседневного, ни праздничного меню. А если говорить об овощах как о материале, используемом для украшения блюд, то в этом случае они просто незаменимы.**

**Редис. Благодаря своей форме и цвету редис является идеальным продуктом для украшения закусок, салатов, бутербродов и вторых блюд.**

**Из простейшего украшения — тонких, полупрозрачных кружочков редиса — вы можете создавать любые композиции, как простые, так и сложные: ромашки, розочки, различные орнаменты и т. д.**

**Более сложные украшения — цветочки и звездочки из кружочков редиса — вы можете использовать для оформления блюд для**





**Редька.** Опытные кулинары создают из этого корнеплода потрясающие украшения: различные цветки, лодочки, спирали и сложные композиции из них. Сорта редьки различаются по форме и окраске, оформлять украшениями из этого корнеплода можно практически любые салаты, закуски, бутерброды и вторые блюда.

С помощью украшения самый простой салат из редьки можно превратить в праздничное блюдо.



## КОЛОКОЛЬЧИК ДВУХРЯДНЫЙ

Овощи: редька (черная, белая, дайкон), кабачок



**1.** Выберите продолговатый корнеплод среднего размера и отрежьте часть длиной 10–12 см. От широкой части к узкой сделайте по всей поверхности заготовки 7 плоских срезов на конус.



**2.** От широкой части к узкой срежьте с каждой грани тонкий лепесток.



**3.** При помощи ножниц придайте лепесткам остроконечную форму.



**4.** Удалите образовавшиеся в середине заготовки ребра, делая ровные расширяющиеся срезы от основания к кончику. Середины срезов слегка закруляйте вовнутрь, чтобы мякоть в середине приобрела форму песочных часов.



**5.** Надрежьте на каждой грани тонкий лепесток длиной 2–3 см. Круговым движением ножа аккуратно удалите на конус оставшуюся в середине мякоть.

*Колокольчики вырезаны из кабачка и окрашены при помощи пищевых красителей. Тычинки взяты из искусственных цветов*



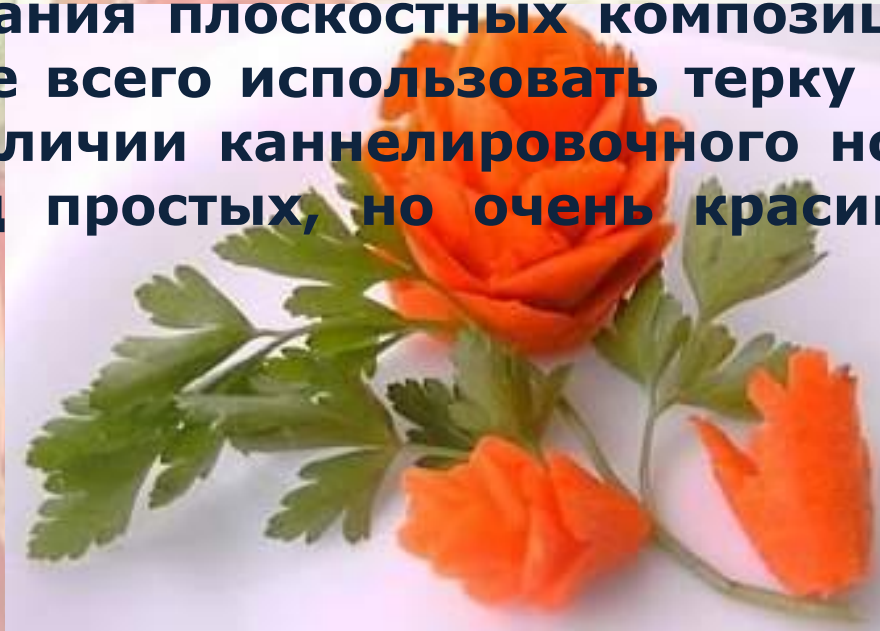
**6.** Ножницами придайте лепесткам второго ряда заостренную форму.



**7.** Цветок готов, осталось поместить его на некоторое время в холодную воду, а затем окрасить при помощи пищевого красителя.



**Морковь. Благодаря своему цвету, который не теряется при тепловой обработке, а также различной форме морковь является отличным материалом для украшения блюд, для изготовления последних используют сырую и вареную морковь. А ее сок добавляют в различные соусы, кремы, муссы, желе для их окрашивания. Сырой морковью можно украсить любые салаты, закуски и вторые блюда. Однако лучше всего украшения из моркови оживляют блюда из белокочанной капусты, редьки и огурцов. Самым простым украшением являются тонкие кружочки, звездочки, цветочки, различные фигурки, а также тонкая и длинная соломка. Последняя хорошо подойдет для создания плоскостных композиций. Для ее изготовления лучше всего использовать терку для корейских салатов. При наличии каннелировочного ножа можно сделать целый ряд простых, но очень красивых украшений.**

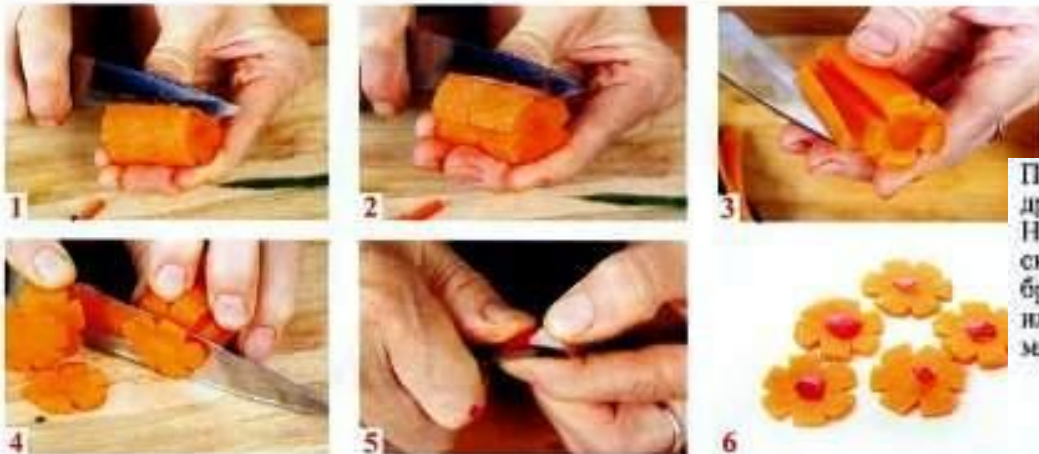




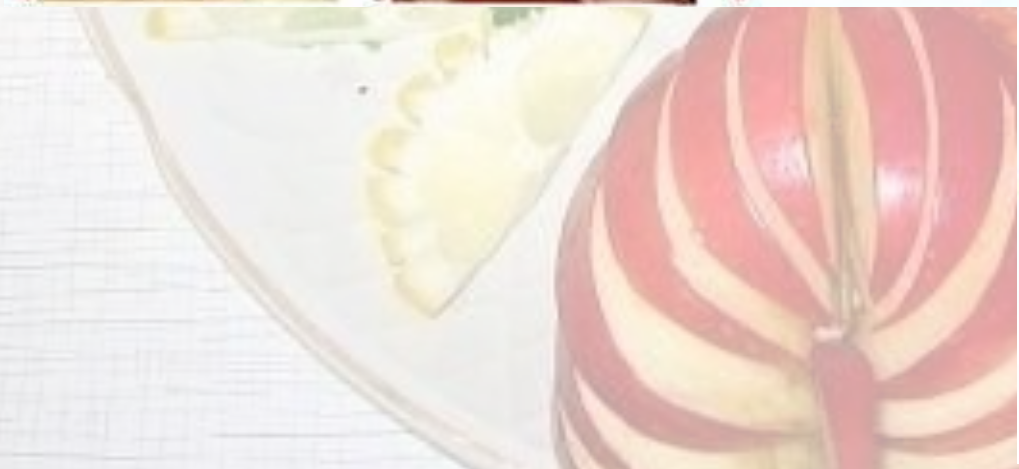


# Герань из моркови

Продукты: морковь, ягоды клюквы, листочки мяты и петрушки, редис.



По всей длине моркови вырезать на небольшом расстоянии друг от друга треугольные выемки (фото 1, 2, 3). Нарезать морковь тонкими ломтиками (фото 4.). У редиса тонко снять кожицу, вырезать из нее сердцевинки цветов (фото 5). Собрать цветы, уложив на ломтики моркови кусочки редиса (фото 6) или ягоды клюквы. Оформить герань листочками петрушки или мяты.





## Лилия из моркови

1. Отрезать кусочек моркови длиной 6-7 см, придать ему форму конуса, обрезаем с пяти сторон.
2. На каждой стороне прорезать тонкие лепестки, не дорезая до основания.
3. С помощью кулинарных жожинц придать лепесткам треугольную или округлую форму.
4. Сделать второй и третий ряд лепестков, повернув цветок при нарезании так, чтобы лепестки располагались в шахматном порядке.
5. Придать форму лепесткам.
6. Из середины вырезать тонкие тычинки или удалить, чтобы получился открытый цветок.

# Свекла. Как и морковь, свеклу используют для изготовления украшений в сыром и вареном

Свекла гораздо реже **ВИДЕ**.  
используется для украшения основных блюд из-за своего характерного вкуса и способности окрашивать все соседние продукты. Однако из свеклы можно сделать отдельное украшение. Для этого сваренный овощ надо разрезать вдоль пополам. Каждую половинку нарезать пластинами средней толщины и составить их таким образом, чтобы получилась розочка. Размер украшения зависит от



**Коренья петрушки, сельдерея, пастернака. Для изготовления украшений подходят все эти коренья, однако больше всего годятся корни пастернака и сельдерея. Лучше использовать их в вареном виде.**

**Вырезать фигурки, цветки и прочие украшения из этих кореньев желательно небольшого размера, используя их в качестве элементов при создании композиций из других овощей.**



**Картофель. для украшений используют только вареный картофель. Его нарезают кубиками, кружочками, полукругами, соломкой, брусочками и используют в качестве как самостоятельных украшений, так и элементов для создания сложных композиций. Так же вареный картофель можно использовать для**



**Также картофельную массу можно запекать в различных формочках. Потрясающие украшения из картофельной массы получаются при использовании кондитерского мешка. Подобрал желаемую насадку, из него можно отсадить украшения любой формы. Их можно запечь в духовке или просто выложить на блюдо, посыпав зеленью, молотым перцем или смазав растопленным**

**Помидоры. для изготовления украшений используют в основном свежие помидоры, реже - консервированные. В зависимости от сорта помидоры могут различаться по цвету, форме и размеру. Помидоры мелких сортов используют для украшения целиком или половинками. Крупные и средние помидоры хорошо подходят для фарширования. Для этой цели из них вырезают корзиночки. Также их можно фаршировать, срезав верхушку или разрезав на половинки с зубчатыми краями. Кусочки помидоров разной формы можно использовать для изготовления фигурок.**



**Стручковый перец. Плоды перца различаются по цвету, форме и размеру. Стручки сладкого перца, как правило, крупнее, чем горького.**

**Самые простые украшения из перца - это ажурные кольца. Также к простым украшениям из перца относятся ломтики, полоски и полукружия. Своеобразным украшением является**

**фаршированный перец. Столица украшение**



**Огурцы.** Для украшения блюд используют как свежие, так и консервированные огурцы. Плоды для этих целей следует подбирать ровные, без дефектов. Самые простые украшения — выложенные из ломтиков огурцов цветы, орнаменты и бордюры. Их можно делать как из простых, так и из каннелированных ломтиков и кружочков огурцов. В последнем случае ломтики можно сделать толстыми и выложить на них элемент украшения, вырезанный из помидора или редиса.



Из огурцов получают красивые листики и цветы. Не менее эффектно смотрятся тонкие пластинки огурца, уложенные арками. Можно подать огурец как самостоятельное блюдо, вырезав из него лодочку и наполнить его



**Кабачки, патиссоны, тыква. Их, как правило, используют для фарширования, а также для изготовления тарелок для салатов и закусок. Из**

**маринованных кабачков и патиссонов с достаточно твердой мякотью можно вырезать простые фигурки. В отличие от кабачков патиссоны употребляют в пищу в свежем виде, добавляя**





**Капуста. Для украшения и оформления блюд используют все сорта капусты. Кроме того, листья белокочанной, краснокочанной, савойской и пекинской капусты применяют для оригинальных способов**



Лук. для изготовления украшений используют репчатый и красный лук, лук-порей, шнитт-лук, лук - батун, лук-шалот, а также перья зеленого лука.

Из репчатого лука делают украшения для блюд, как для холодных, так и для горячих, используя его в сыром, жаренном или маринованном виде.



## ЦВЕТОК ИЗ КРАСНОГО ЛУКА

Овоци: лук репчатый красный



**1.** Очистите луковицу и разрежьте пополам, делая разрез зигзагом. Зубцы должны быть одинаковыми, от этого зависит симметричность будущих цветков.



**2.** Аккуратно разъедините половинки луковицы и расслоите каждую, получив множество чашеобразных цветков различных размеров и оттенков.



**СОВЕТ.** Составляя букет, укоротите стебель лука-порея, срежьте на конус листья и закрепите в их пазухах цветы при помощи зубочисток.

