Вкусные украшения

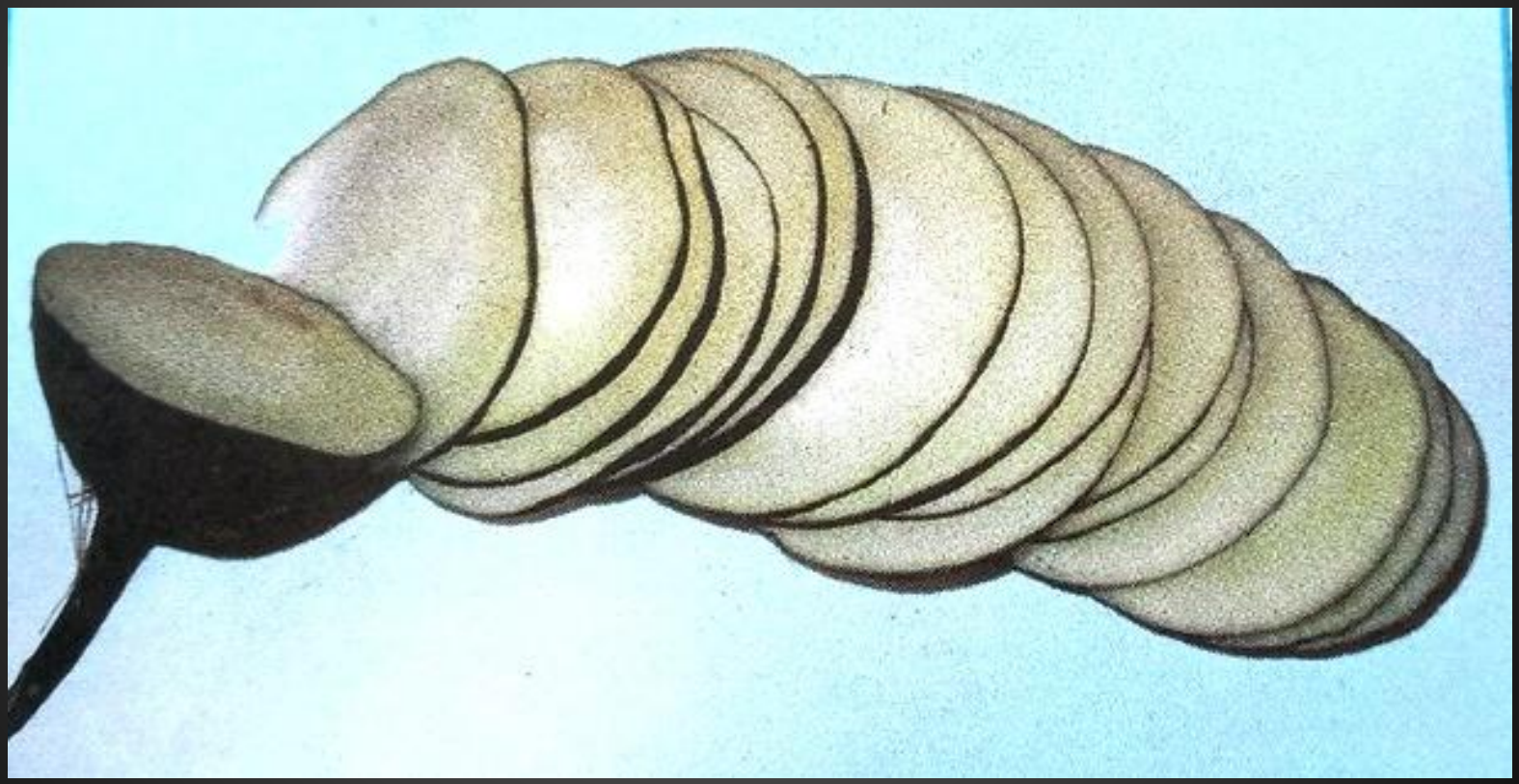
Розы из редьки

Для работы тебе понадобятся

- *Корнеплоды редьки*
- *Острый нож*
- *Доска для резки овощей*
- *Тарелка*
- *Соль*
- *Зубочистки*
- *Емкость с холодной водой*

Для изготовления «роз» можно использовать как черную так и маргеланскую (зеленую) редьку

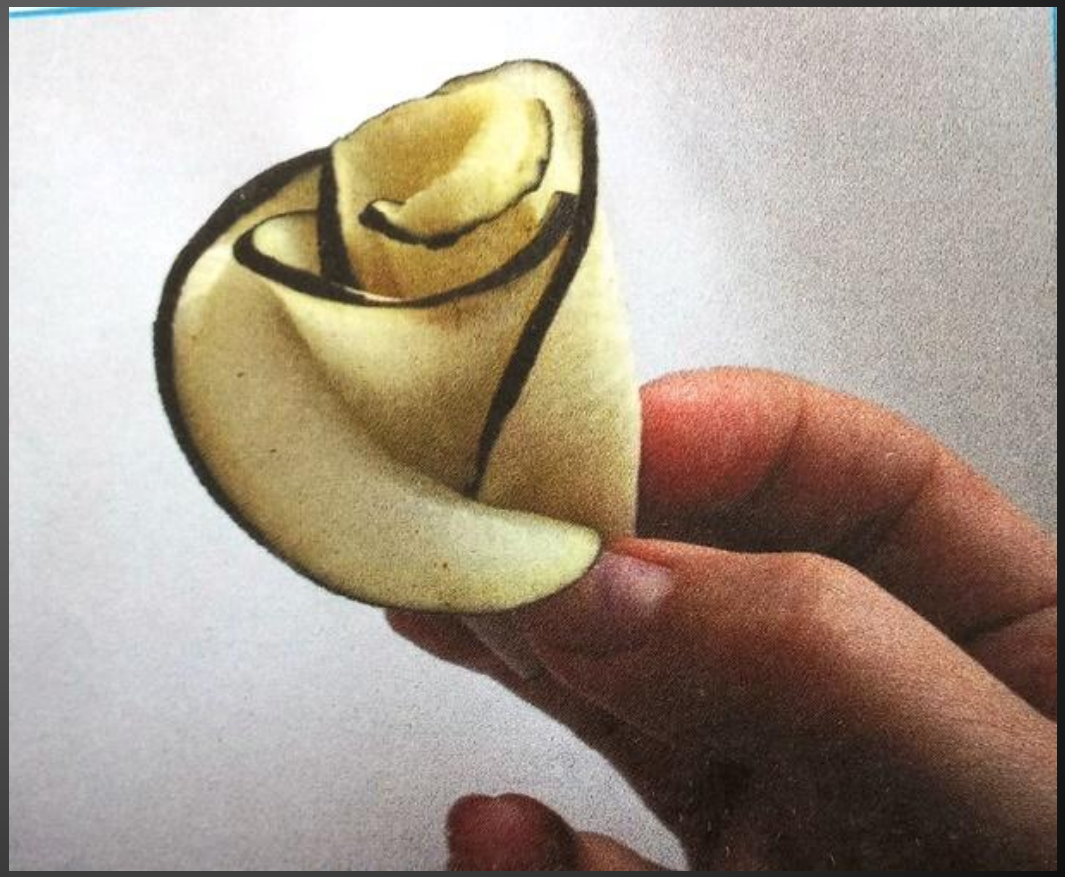
Чисто вымытую редьку нарежь очень тонкими кружками



Выложи кружки на тарелку и посыпь солью. Оставь до тех пор, пока редька не станет мягкой и эластичной

- *Ополосни ломтики холодной водой и просуши.*
- *Маленький кружок скрути в тугой рулончик.*
- *Вторым кружком оберни заготовку, **по**ложив его навстречу первому*

- Далее оборачивай кружками заготовку, увеличивая цветок.
- Кружки выбирай по нарастающей: каждый следующий кружок больше предыдущего



На одну розу потребуется от 8 до 10 кружков

Снизу закрепи заготовку крест-накрест двумя зубочистками

- Готовый цветок расправь и уложи на блюдо
- «Розами» из редьки можно украсить бутерброды, холодные закуски, различные салаты, тарелки с жареным мясом

- *Украшения будут привлекательными только в том случае, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, следи за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими. Регулярно точи ножи.*
- *Для горячих блюд украшения готовят заранее, их укладывают на блюдо как можно быстрее, чтобы кушанье не остыло*
- *Украшения из редьки можно хранить в холодильнике в емкости с водой*