

Вкусные украшения

Розы из редьки



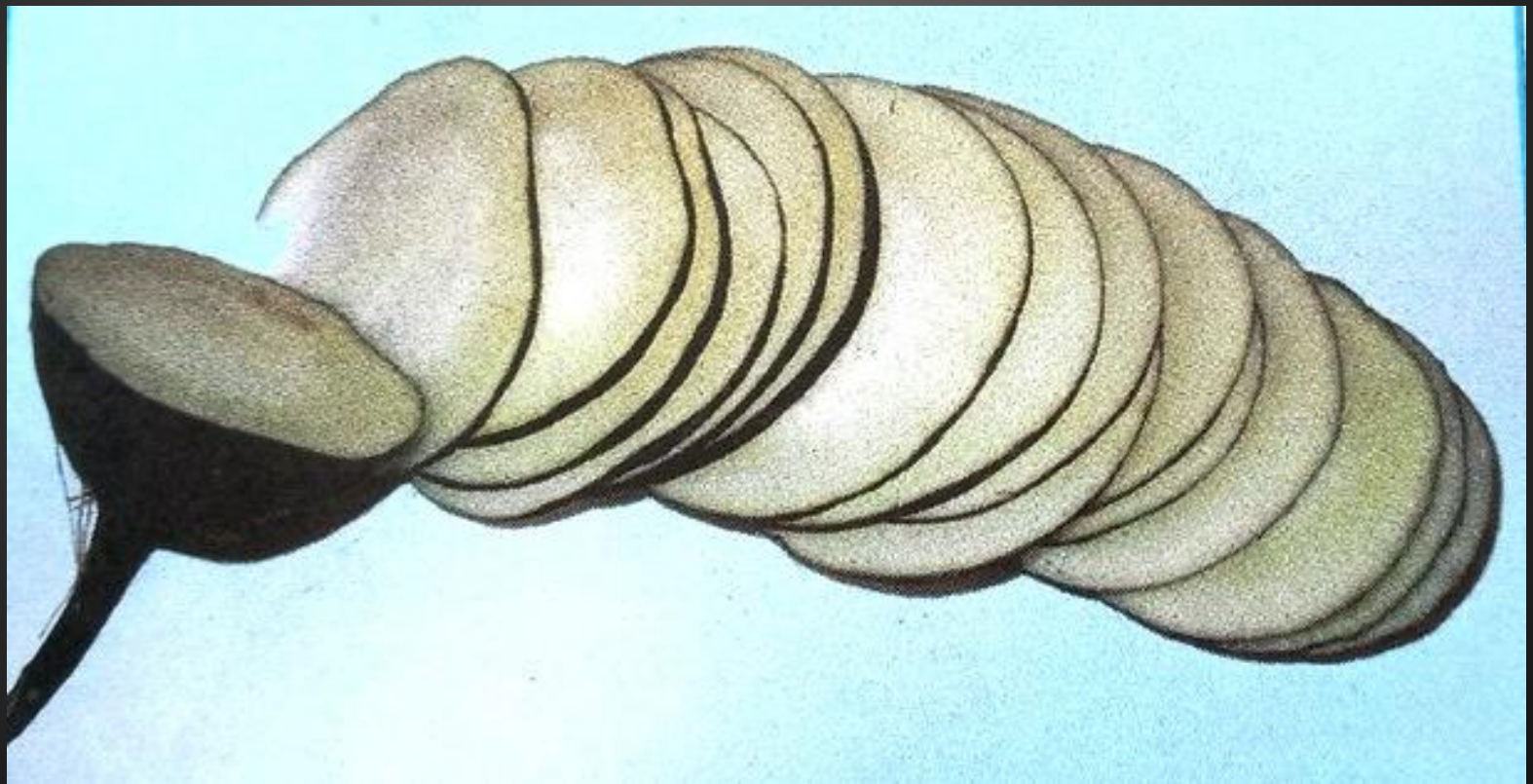
Для работы тебе понадобятся

- *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 тугий рулончик.
- Вторым кружком оберни заготовку, положив его навстречу первому

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

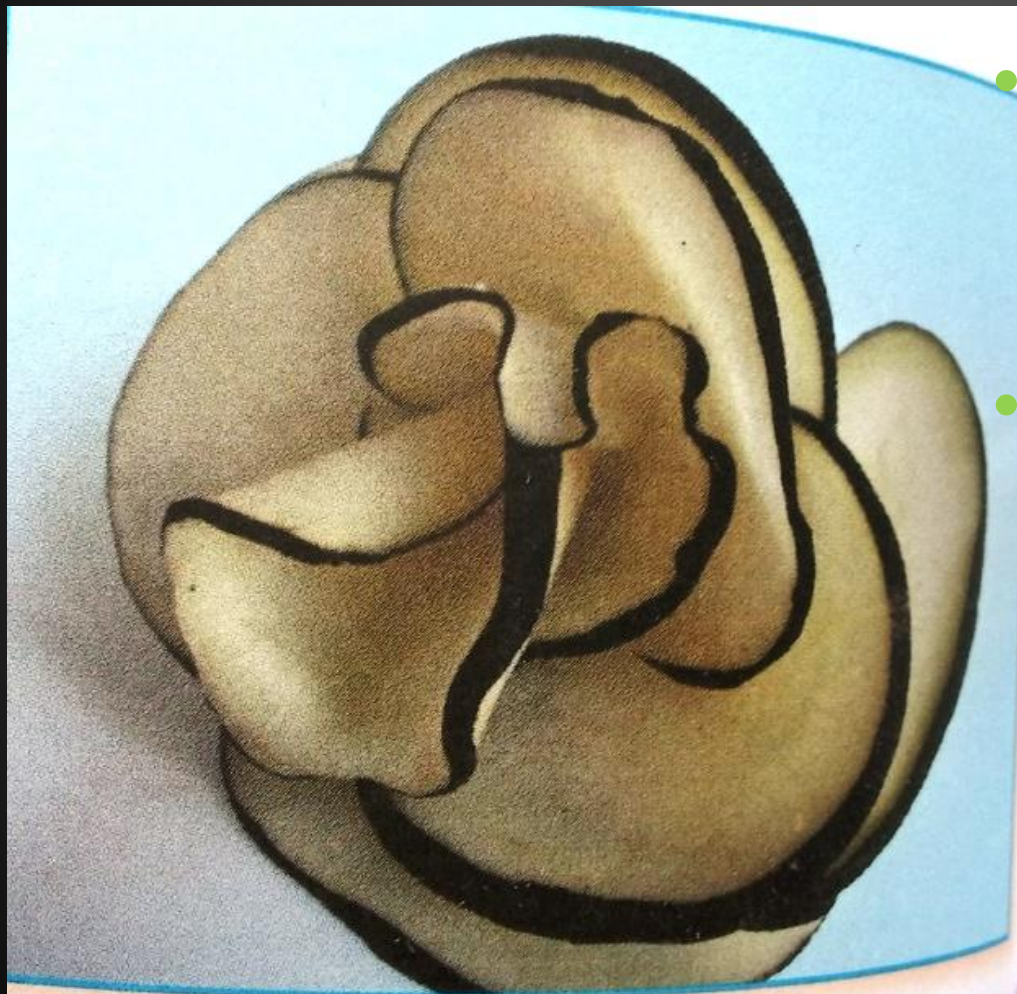


*На одну розу потребуются от 8 до 10
кружков*



*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, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезков были четкими. Регулярно точите 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