

Украшения из картофеля и других овощей.



ПЛАН

- История возникновения украшений из картофеля и овощей.
- «Чашечки из картофеля».
- Украшение разноцветные колечки.
- Гнездо из моркови.
- Мухоморы.
- «Ежики» из картофеля.
- Розы из моркови.

История возникновения украшений из картофеля и овощей

Украшение различных блюд принято считать искусством, которое было известно еще в давние времена. Но не всегда оформление блюд было одинаковым. Через некоторое время способы украшения блюд были значительно упрощены, многие идеи позабыты, но тем не менее во многих странах из поколения в поколение передавались старинные приемы оформления различных блюд. В Японии и Китае декорирование блюд со временем стало настоящим искусством.

В России традиции оформления стола возродились благодаря настоящим знатокам своего дела. Существуют интересные варианты украшения различных блюд: мясных, рыбных, десертов, овощных, фруктовых, ягодных и т. д.

Способы украшения блюд зависят прежде всего от вкуса, фантазии и умения каждого повара. Оригинальные идеи, используемые поварами, индивидуальны и могут воплощаться в настоящие произведения кулинарного искусства.

«Чашечки» из картофеля

Вам понадобятся:

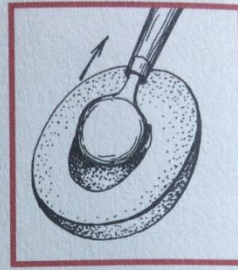
- картофель
- растительное масло
- отварное мясо
- огурец
- майонез
- зелень

Как приготовить салат для начинки:

Отварной кусок мяса или птицы и свежий огурец нарезать очень мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанной зеленью. Заправить майонезом.



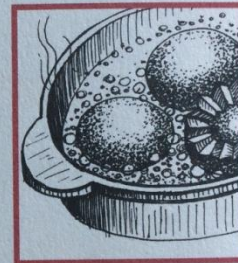
1 Очистить 4–5 крупных клубней картофеля, вымыть в холодной воде и разрезать вдоль пополам.



2 Вырезать из каждой половинки середину, чтобы получилась чашечка со стенками толщиной 2–3 см.



3 Краешки можно вырезать зубчиками.



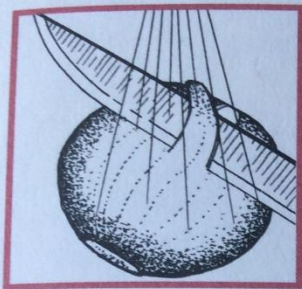
4 «Чашечки» обжарить во фритюре до золотистого цвета, опрокинуть на дуршлаг, обсушить и дать остыть.



5 Начинить паштетом или салатом.



6 «Чашечки» из картофеля можно подавать как самостоятельную закуску или как гарнир к мясным блюдам.



1 Небольшую круглую луковицу очистить от шелухи и вымыть холодной водой.



2 Затем нарезать ее на кружочки толщиной 0,4–0,5 см.

Разноцветные колечки

Вам понадобятся:

- луковица
- красный молотый перец
- черный молотый перец
- измельченный укроп
- соль



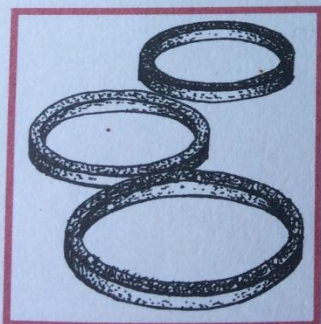
3 Разобрать каждый кружочек на колечки.



4 Насыпать в отдельные блюдечки красный и черный молотый перец, измельченный укроп, соль.



5 Смазать каждое колечко яичным белком.



6 Обвалить с одной стороны в перце, соли или укропе.

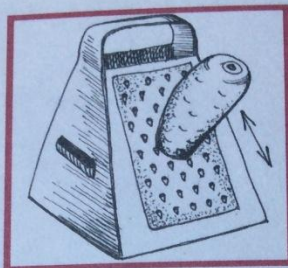


7 Колечки очень эффектно смотрятся в качестве орнамента.

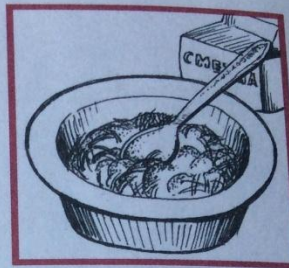
«Гнездо» из моркови

Вам понадобятся:

- морковь
- сметана (майонез)
- вареный картофель
- зелень
- молотый перец



1 Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.



2 Полученную массу посолить и смешать со сметаной.



3 Выложить из моркови кольцо.



4 Середину заполнить зеленью укропа или петрушки.



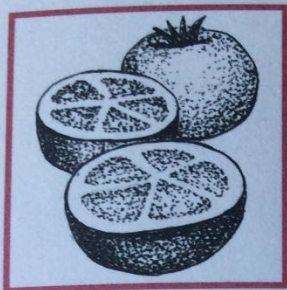
5 Положить в середину 1–3 ровных клубня картофеля.



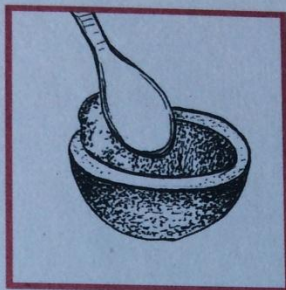
6 Сверху полить сметаной или майонезом, по вкусу посыпать молотым перцем.



7 «Гнезда» из моркови можно подавать как гарнир и как самостоятельную закуску.



1 Большой твердый круглый помидор вымыть, обсушить и разрезать пополам.

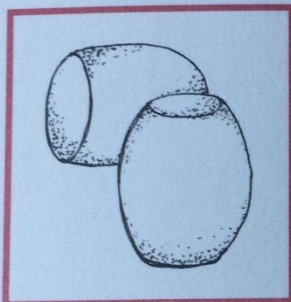


2 Из полученных половинок ложкой вынуть часть мякоти (в середине).

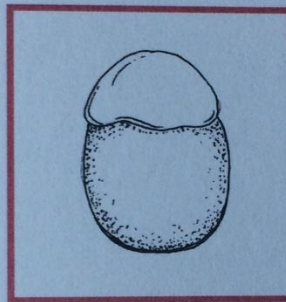
«Мухоморы»

Вам понадобятся:

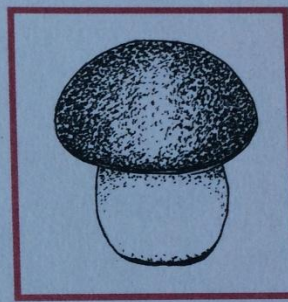
- помидор •
- яйца •
- майонез •
- зеленый салат •



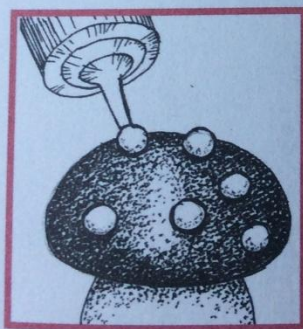
3 Сварить вкрутую два яйца, очистить и обрезать с двух концов, чтобы придать им устойчивость.



4 Поставить яйцо более толстой частью вниз и сверху смазать майонезом («ножка» «мухомора»).



5 «Надеть» половинку помидора на «ножку» «мухомора» – отверстием вниз.



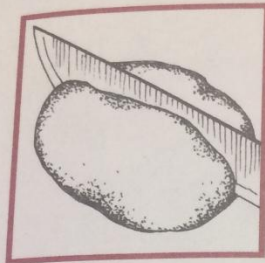
6 Выдавливая из кондитерского шприца майонез, сделать белые точки на шляпке.



7 «Мухоморы» из помидоров можно подавать как самостоятельную закуску.



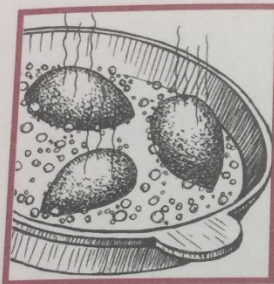
8 Особенно эффектно они смотрятся на блюдах с большими композициями.



1 Крупный круглый клубень картофеля очистить, помыть и вдоль разрезать пополам.



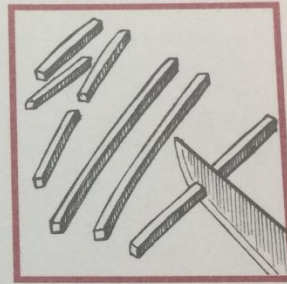
2 Ножом обрезать каждую половинку с боковых сторон так, чтобы она стала каплеобразной.



3 Обжарить половинки во фритюре, обсушить и охладить.



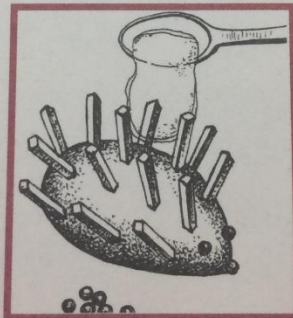
4 Зеленый и красный сладкий перец помыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать нетолстыми полосками.



5 Каждую полоску разрезать на несколько брусочков длиной 2—2,5 см («иголки»).



6 Сделав острым ножом неглубокие надрезы на спинке, воткнуть в них «иголки».



7 Носик и глазки сделать из горошин черного перца. Покрывать слоем желе (см. с. 29).



8 «Ёжик» из картофеля можно использовать как основу большой композиции.

«Ёжик» из картофеля

Вам понадобятся:

- крупный клубень картофеля
- сладкий перец
- горошины черного перца
- желе

РОЗЫ

Овощи: редька, картофель, дайкон, свекла, брюква, турнепс



1. Возьмите крупный или средний корнеплод. Очистите его от кожуры.



2. Сделайте с одной стороны корнеплода по всей поверхности конусообразный срез.



3. На срезе наметьте плавно контур лепестка, делая неглубокий надрез в форме сердца. Посередине будущего лепестка сделайте

желобкомы ножом углублите сгибу вверх и подравняйте контур верхнего края лепестка. После этого аккуратно подрежьте лепесток, повторяя на срезе надрезы от углубления в его середине.



4. Удалите немного мякоти для формирования второго лепестка. Загните поверхность так, чтобы она была гладкой.



5. Наклейте второй контур второго лепестка так, чтобы верхний лепесток перекрывал второй. Сформируйте второй и все последующие лепестки так же, как и первый.

СОВЕТ: Хранить розы нужно в холодной воде. Если вы выбрали цветки из картофеля, их можно запечь в духовке и подавать в качестве гарнира.



Вывод:

Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.). Эти украшения могут и сами представлять собой самостоятельные блюда: в первом случае это будут закуски, салаты или фрукты на десерт, во втором – просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе (обеденном или с холодными закусками).

Украшения придают блюдам аппетит и улучшают их внешний вид.