



Яблочные фантазии.

Учитель технологии МОУ СОШ №25  
города СОЧИ Краснодарского края  
Гамова Анжелика Леонидовна.



## Волшебное яблоко

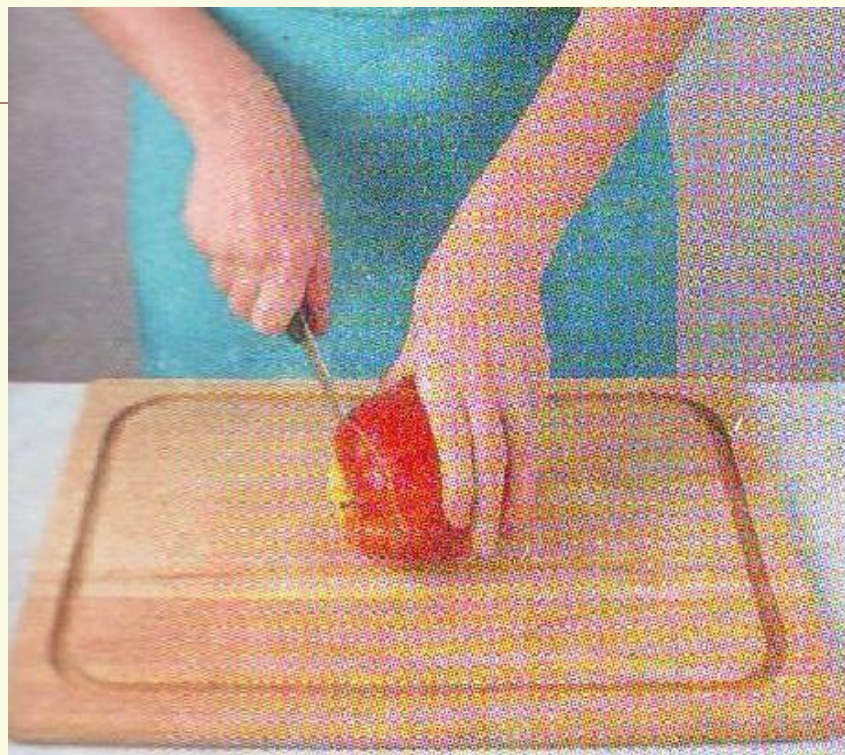
1. Под углом 45 градусов сделайте два V-образных разреза (вырежьте из яблока дольку-уголок).
2. Отступая по 3 мм от предыдущих срезов, сделайте аналогичный вырез, увеличивая угол. Далее сделайте несколько подобных рядов, доведя разрез до середины яблока.
3. Слегка сдвиньте нарезанные дольки, как показано на картинке.

**Источник статьи:**  
[katjuscha-magazin.de](http://katjuscha-magazin.de)

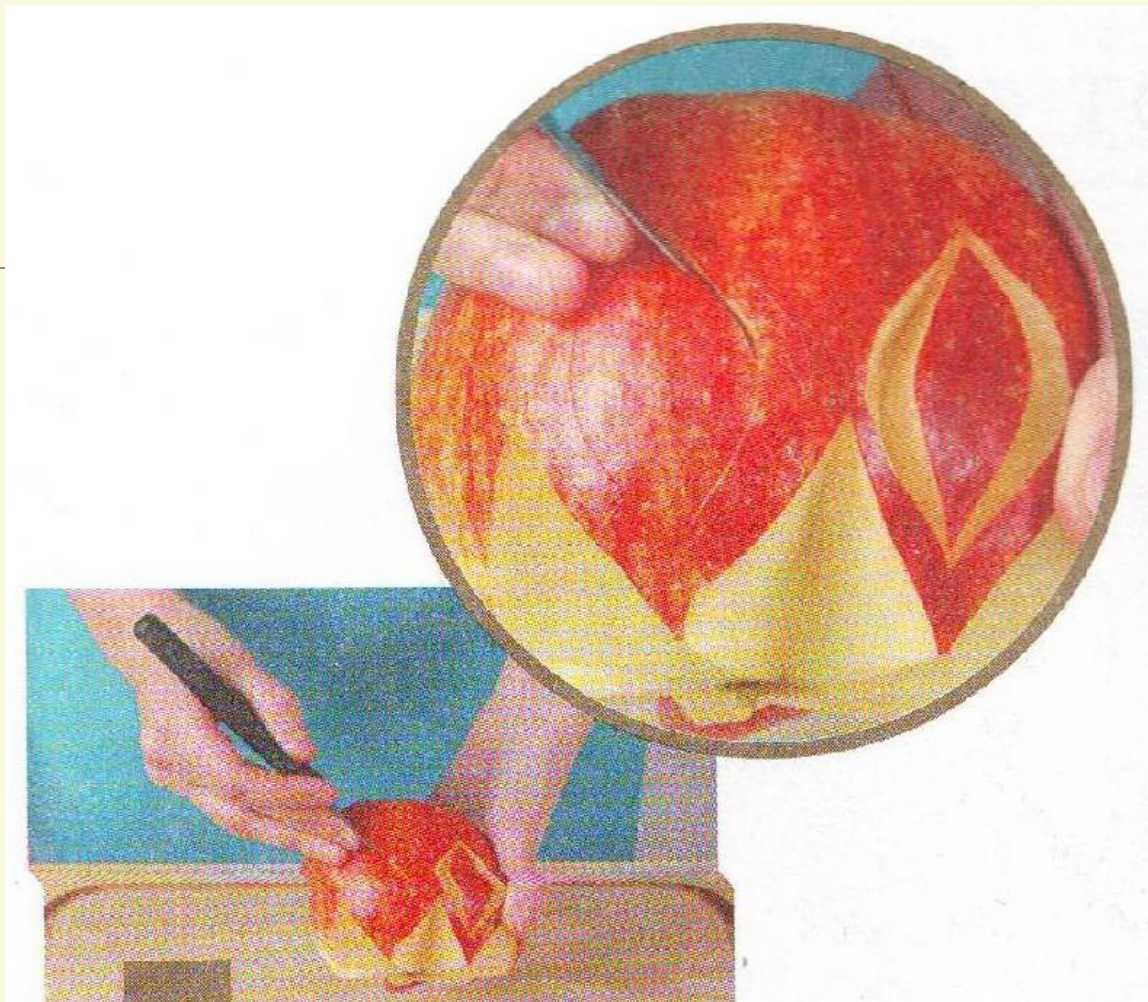




## Райское яблоко.

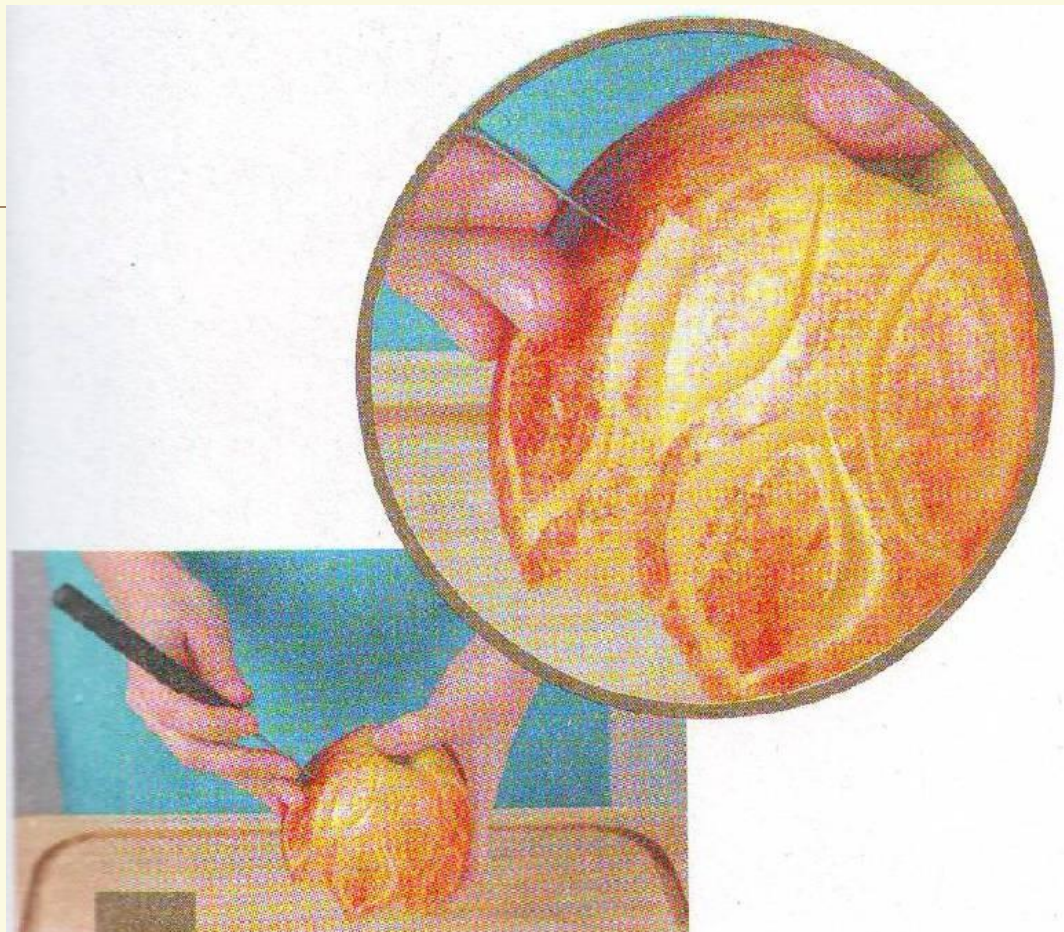


1. Вымойте яблоко, срежьте верхушку.

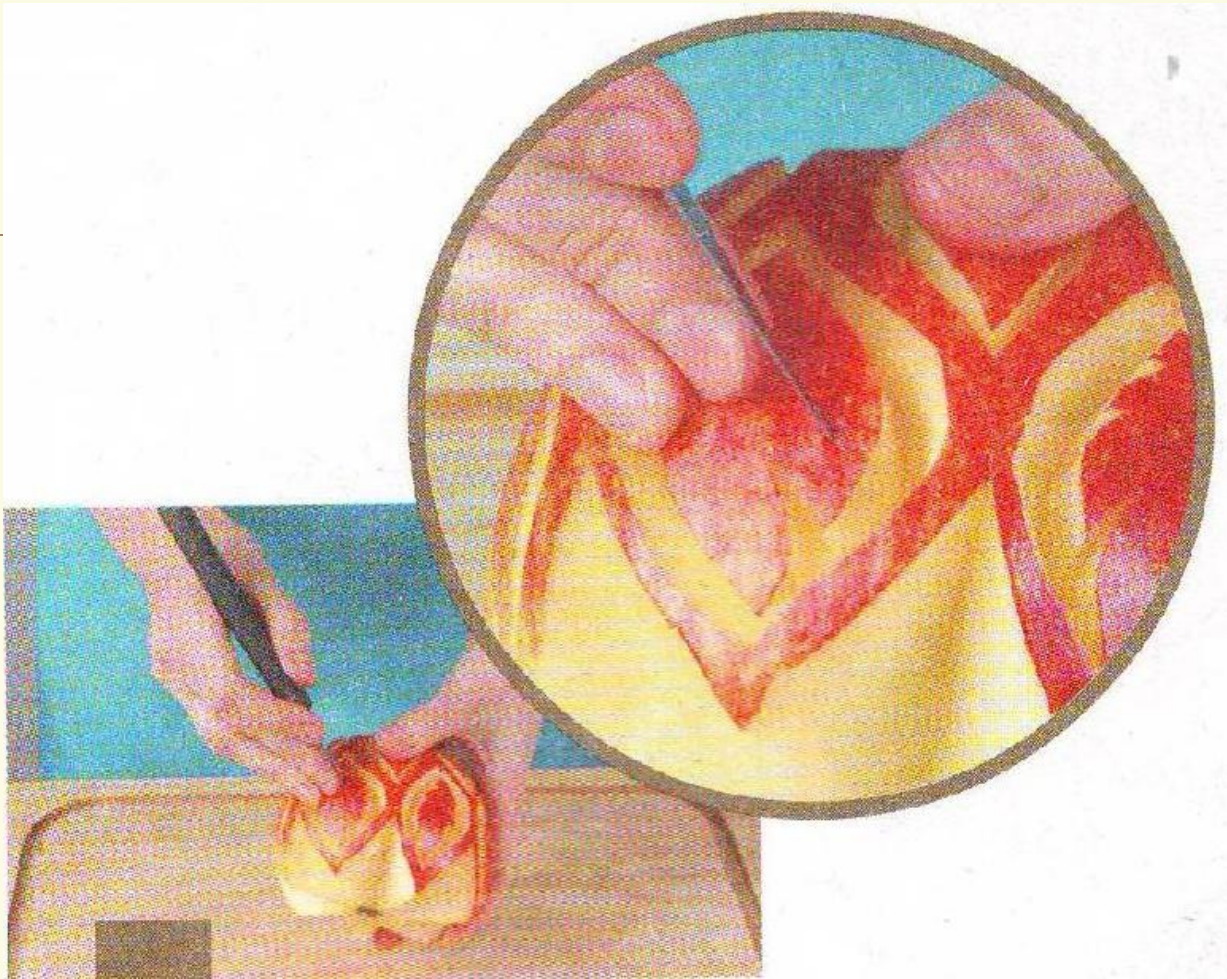


2. Вырежьте по краю 7 зубчиков. Внутри каждого наметьте контур листка, отступите от него 2-3 мм и вырежьте часть мякоти.





Ниже вырежьте второй ряд орнамента, расположив его элементы в шахматном порядке.

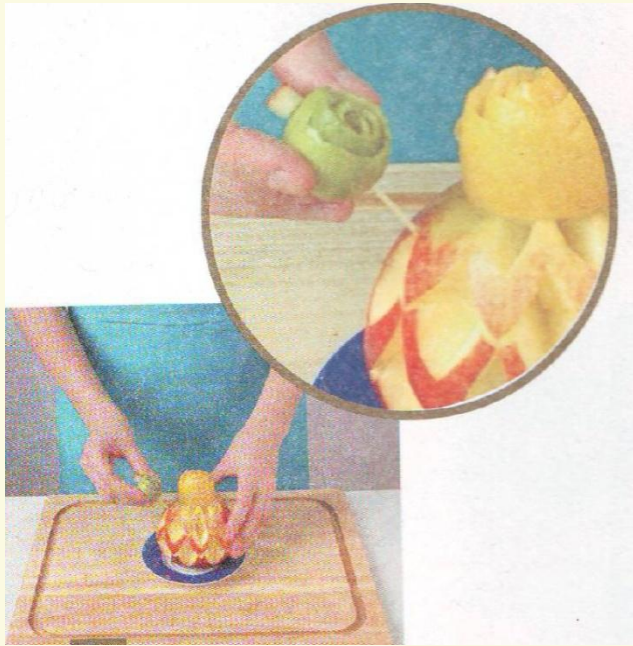
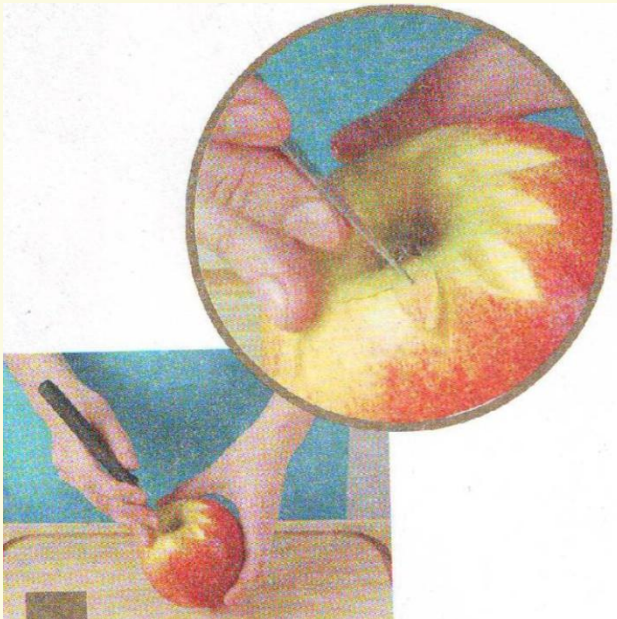
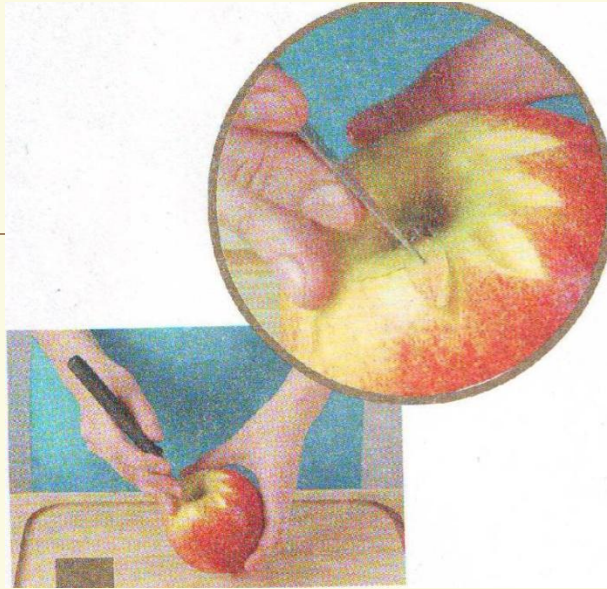


По краям «листочков» первого ряда вырежьте мелкие зубчики.  
Вырежьте сердцевину и часть мякоти, сбрызните яблоко лимонным соком.









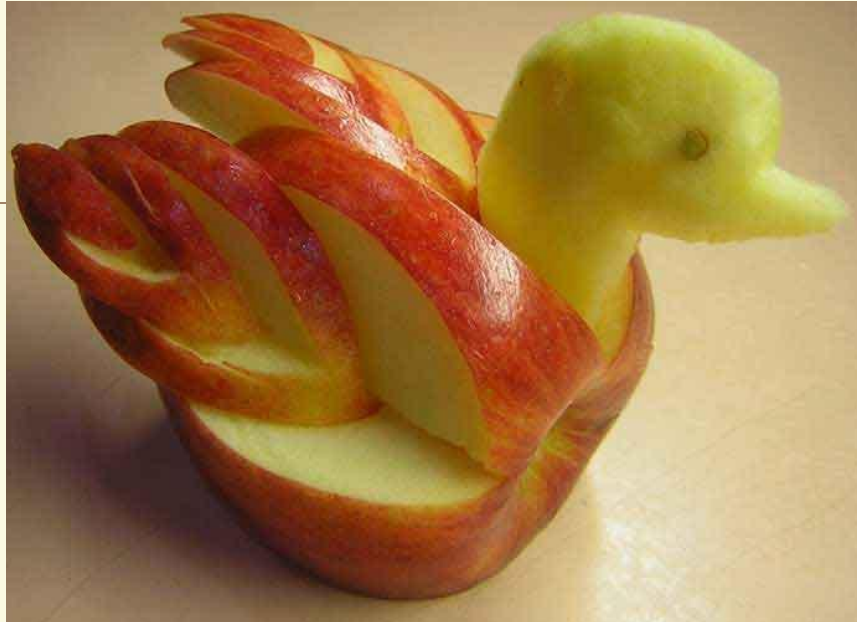












## Источники:

**1. «Как украсить блюда и напитки» 1000 советов.**

**М.»АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2004.**

---

**2.Иофина И.О.»Украшения блюд из фруктов и овощей».**

**М.ООО ТД»Издательство МИР Книги» 2009- 224стр.**

**3.Маргарита Кузнецова «Цветы из овощей».**

**М.»АСТ-ПРЕСС» серия «золотая библиотека хозяйки» 2008- 112стр.**

**4.Маргарита Кузнецова «Украшение блюд. Цветы из овощей».**

**М. ОЛМА-ПРЕСС.Инвест 2005-144стр.**

**5.М.Е.Кузнецова.»Цветы из овощей» 100 оригинальных идей.**

**М.АСТ-ПРЕСС КНИГА.2006 112стр.**

**6.Мари Эльза Лобо.»Украшения из овощей и фруктов» карвинг.**

**М. АРТ-РОДНИК.2007. 128стр.**

[http://www.thaicarving.co.uk/html/learn\\_thai\\_carving.html](http://www.thaicarving.co.uk/html/learn_thai_carving.html)

[http://www.myjulia.ru/post/139061/.](http://www.myjulia.ru/post/139061/)