



Яблочные фантазии.

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



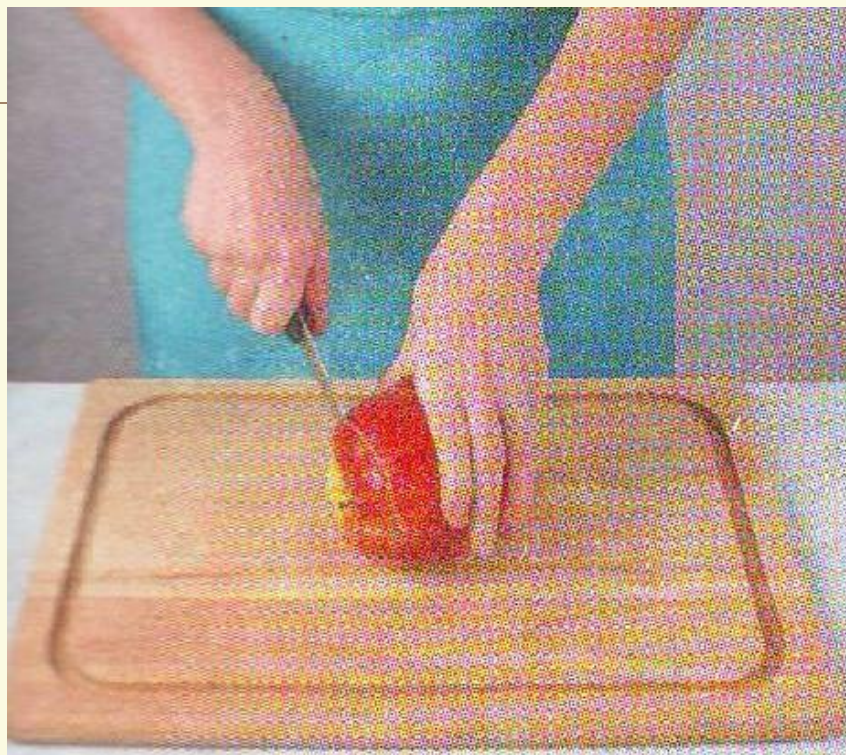
Волшебное яблоко

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.

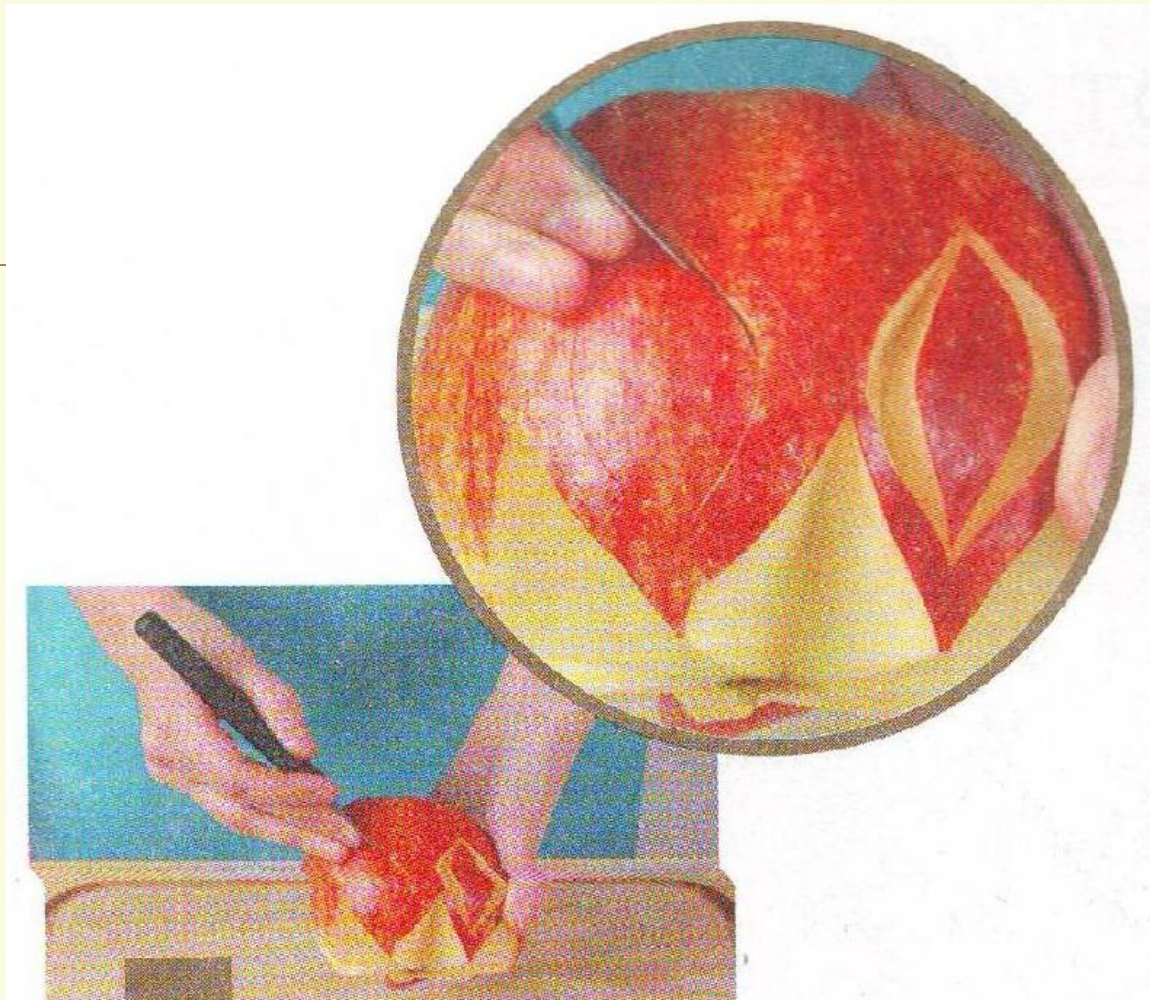
Источник статьи:
katjuscha-magazin.de



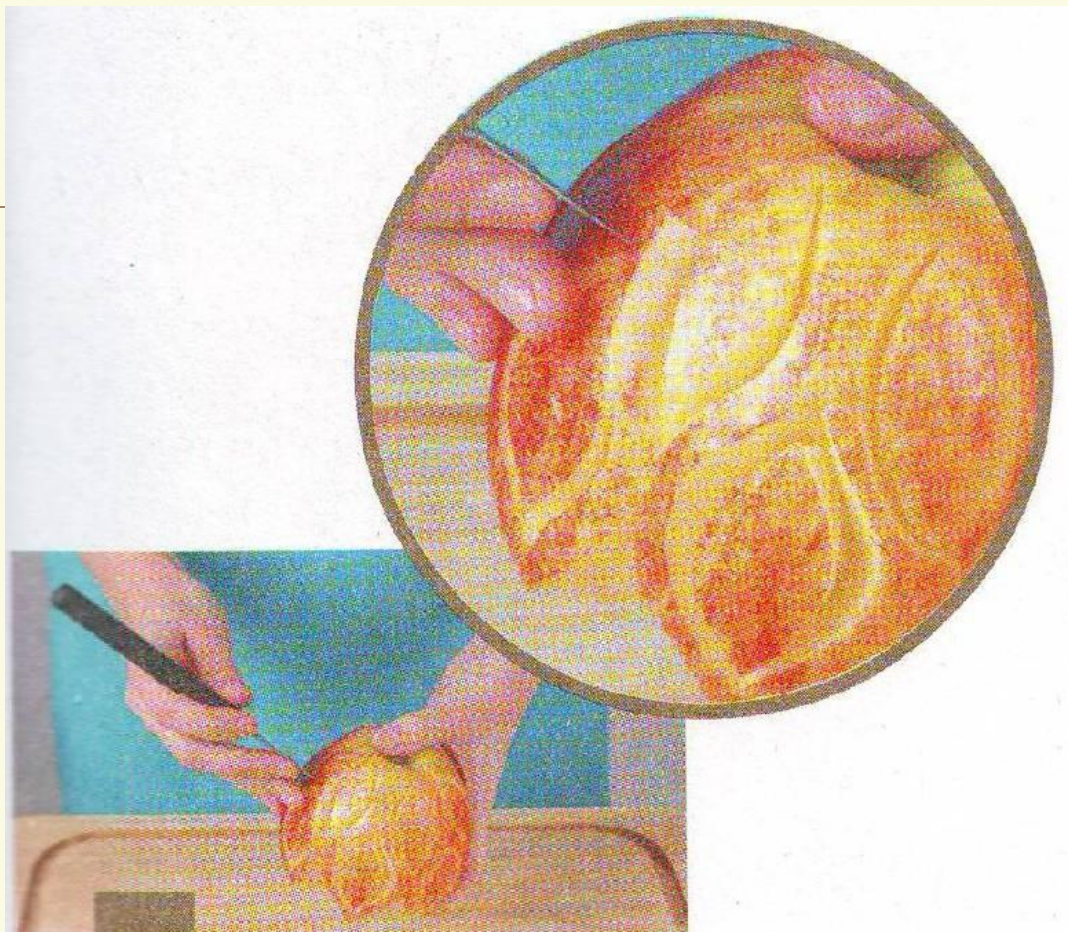
Райское яблоко.



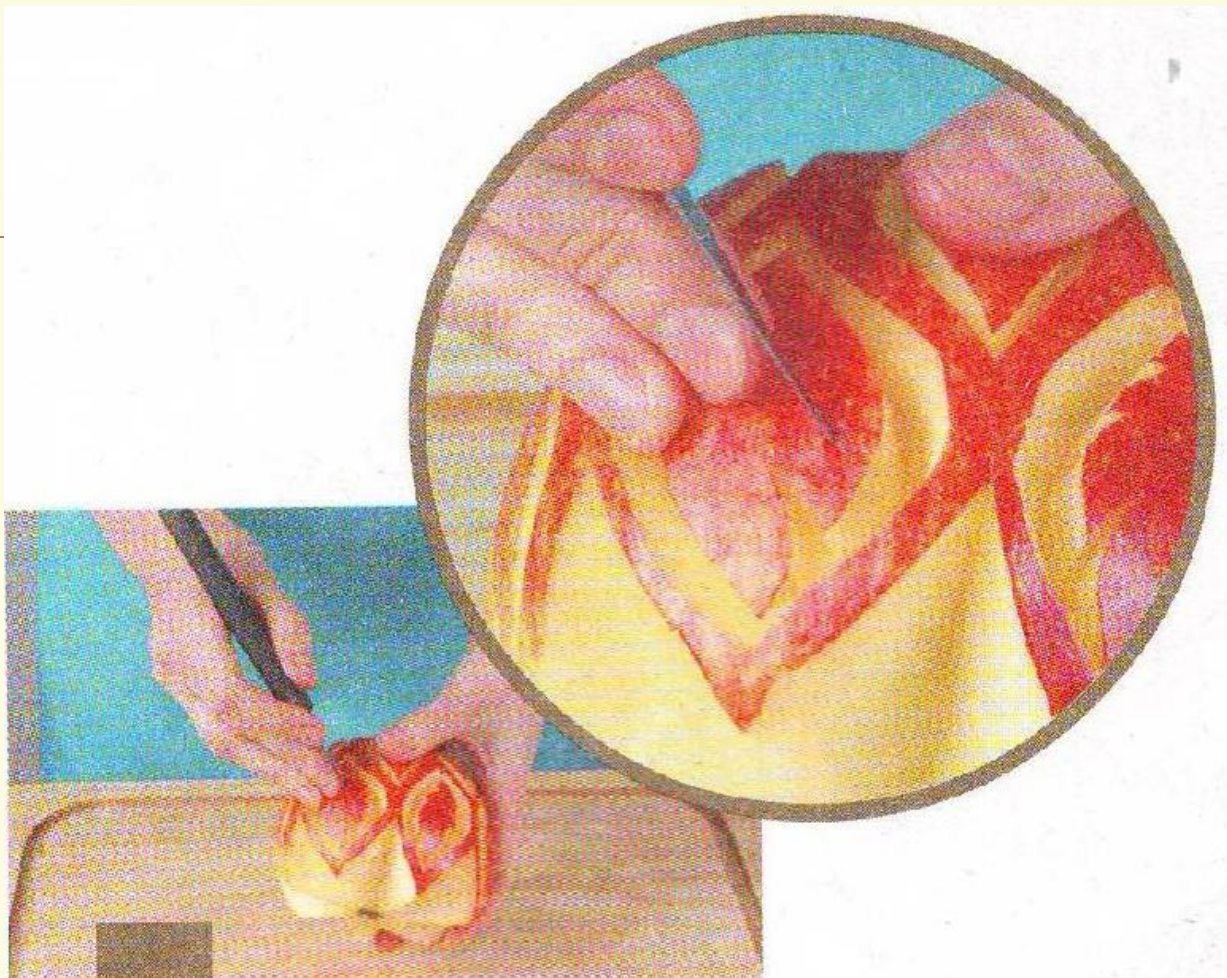
1. Вымойте яблоко, срежьте верхушку.



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

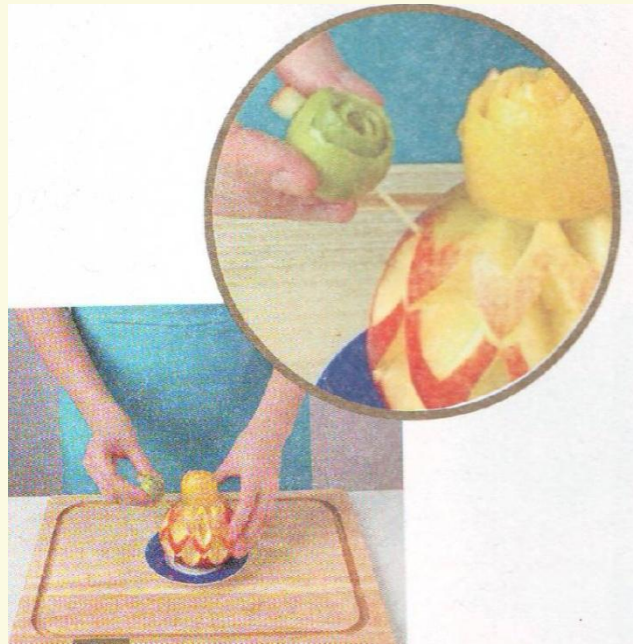
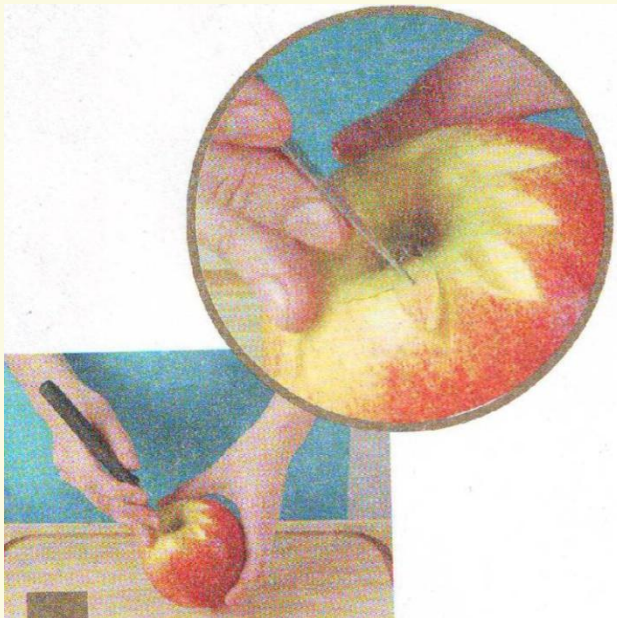
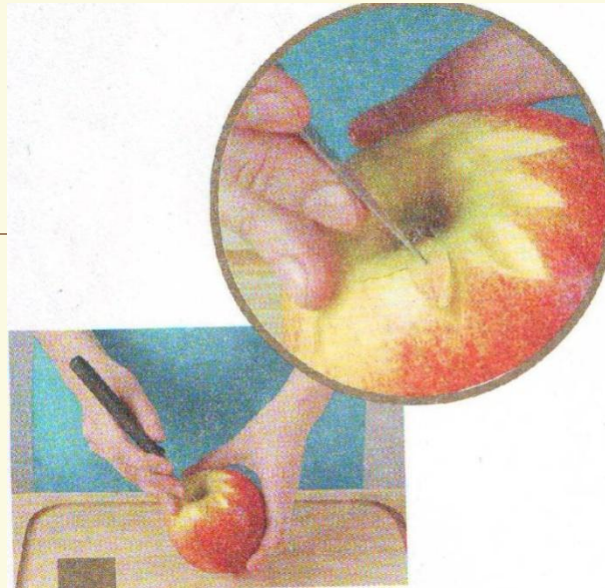


Ниже вырежьте второй ряд орнамента, расположив его элементы в шахматном порядке.



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