

Д. В. Нестерова

# **ОРИГИНАЛЬНЫЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

УДК 641/642  
ББК 36.99  
Н56

Н56      **Нестерова, Д. В.**  
Оригинальные украшения из овощей и фруктов /  
Д. В. Нестерова. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик.  
– 192 с. : ил.

ISBN 978-5-519-61700-0

Красиво оформленные блюда на столе способны превратить любой день в праздник, а оригинально оформленное застолье создаст великолепную атмосферу гостеприимства. Украшать можно абсолютно любые блюда – времени это займёт немного, зато доставит удовольствие и хозяйке, и домочадцам.

Данная книга поможет освоить основные приёмы изготовления украшений из овощей и фруктов, начиная от самых элементарных и заканчивая изысканными композициями.

Эта книга – замечательный подарок для любой хозяйки, которая готова удивлять своих друзей и близких.

Приятного аппетита!

УДК 641/642  
ББК 36.99  
ВІС WBR  
BISAC SKB082000

ISBN 978-5-519-61700-0

© Т8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017

# Введение

Искусство украшения блюд имеет многовековую историю. Конечно, удивить близких или приглашенных на праздник гостей можно и просто приготовив оригинальное блюдо, но если постараться и необычно оформить его, результат не заставит себя ждать. Украшать можно и блюда из повседневного меню — времени это займет немного, зато доставит удовольствие и хозяйке, и домашним, особенно детям.

Как правило, чаще всего используют съедобные элементы украшения. Их вырезают из овощей и грибов, фруктов и ягод, дополняют элементами из желе, шоколада, теста, марципана, карамели.

Для изготовления съедобных украшений рекомендуется выбирать продукты высочайшего качества, так как от этого в большой степени зависит внешний вид готового блюда. Желательно, чтобы элементы декора гармонировали по цвету с самими кушаньями, а их количество не должно быть чрезмерным.

Данная книга поможет освоить основные приемы изготовления украшений из овощей и фруктов, начиная от самых элементарных и заканчивая изысканными композициями.



# Инструменты и приспособления

Для того чтобы оформить блюда оригинальными украшениями из овощей и фруктов, вначале придется обзавестись некоторыми инструментами. В настоящее время в продаже можно найти наборы для карвинга, но они достаточно дороги, а обращение с ними потребует от хозяйки специальных навыков.

---

## Ножи

Ножи — инструменты, имеющиеся на любой кухне. Для вырезания украшений их понадобится несколько:

- короткий (с длиной лезвия 10–12 см) для чистки овощей и фруктов;

- картофельный (с коротким заостренным на конце лезвием) для вырезания глазков из картофеля;

- разделочный (с широким лезвием длиной 16–18 см) для нарезки овощей и фруктов ломтиками;

- нож для помидоров (с длинным волнистым узким лезвием, на конце которого имеется раздвоение в виде вилочки) для нарезки тонкими ломтиками помидоров и других овощей и фруктов с плотной кожей и нежной мякотью;

- нож для снятия кожуры (с коротким вогнутым лезвием с продольной прорезью);

- специальный нож для чистки грибов (с пластмассовым лезвием и плоской кисточ-

кой на рукоятке для удаления хвои, листьев и прочего сора);

— карбовочный нож для срезания цедры с цитрусовых;

— гастрономический нож (с узким жестким лезвием длиной 25–30 см) для нарезки крупных овощей и бахчевых культур (капусты, свеклы, кабачка, тыквы), нарезки арбуза и дыни;

— нож-декоратор (с прямым нешироким лезвием и выпуклыми зубцами по всему полотну) для нарезки овощей и фруктов ломтиками с волнистой поверхностью;

— нож-сечка (с двумя ручками и широким полукруглым лезвием) для измельчения зелени;

— нож для каннелирования (с узкой прямоугольной прорезью на коротком лезвии) для вырезания канавок-каннелюр.

Все ножи должны быть хорошо заточенными и иметь удобные рукоятки, только в этом случае можно будет легко вырезать любые элементы декора из овощей и фруктов. Для того чтобы элементы украшений не потемнели, рекомендуется отдать предпочтение ножам из нержавеющей стали.

---

## Терки и овощерезки

Терки и овощерезки со сменными ножами позволяют нарезать овощи и фрукты ровными ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой. Такие приспособления удобно использовать

не только для изготовления украшений, но и для приготовления различных блюд.

Терки и овощерезки могут иметь различную конструкцию и существенно различаться по цене. Выбирая их, рекомендуется прежде всего обратить внимание на количество насадок и материал, из которого сделаны режущие поверхности. Очень удобны в работе терки и овощерезки с контейнерами, в которые попадают измельченные овощи и фрукты. Они существенно облегчают работу и позволяют сохранить порядок на кухне.

---

## **Специальные инструменты и приспособления**

Существует множество специальных инструментов, которые могут пригодиться при изготовлении съедобных украшений. К ним относятся:

- приспособления для фигурной нарезки, с их помощью легко вырезать из овощей и фруктов с плотной мякотью элементы декора в виде спиралей различного вида;

- ложки-выемки, они понадобятся для вырезания мякоти овощей и фруктов в виде сфер и полусфер, а также для изготовления объемных деталей украшений. В продаже можно найти ложки-выемки, позволяющие вырезать не только сферические, но и овальные, и даже фигурные объемные украшения. Ложки-выемки пригодятся и в том случае, если декоративную композицию нужно допол-

нить шариками из сливочного масла, густого масляного крема или мороженого;

— граверный нож с лезвием в виде треугольника пригодится для вырезания на поверхности овощей и фруктов орнаментов различной степени сложности;

— калибровочный нож, используется для получения ломтиков овощей и фруктов с рифленой поверхностью;

— серпантинорез — приспособление в виде конуса, напоминающее по своей конструкции точилку для карандашей; с его помощью легко срезать длинную тонкую стружку с овощей и фруктов;

— овальный нож с вогнутым лезвием понадобится для вырезания фестонов на ломтиках овощей и фруктов;

— треугольный нож с узким вогнутым лезвием пригодится для вырезания объемных украшений в виде цветов и шишек;

— выемки, изготавливаются из стали или прочного пластика, используются для вырезания из ломтиков овощей и фруктов различных плоских фигур — кружочков, звездочек, полумесяцев, деталей в виде животных и т. д. Их можно заменить маленькими формочками для печенья.

---

## Вспомогательные инструменты и приспособления

Помимо перечисленных выше, для воплощения на кухне художественных идей пона-



добыться и некоторые вспомогательные инструменты и приспособления:

- разделочные доски. Для овощей и фруктов желательно иметь отдельную доску, на которой не рекомендуется разделять другие продукты. Желательно, чтобы доска была изготовлена из материала, не впитывающего запахи, но подойдет и качественная деревянная;

- миксер или блендер для изготовления овощного или фруктового пюре;

- формочки для желе;

- кондитерский шприц с различными насадками для оформления съедобных композиций украшениями из крема;

- ножи для теста;

- миски, кастрюли, сотейники различного объема;

- деревянные шпажки и зубочистки для скрепления деталей объемных украшений;

- декоративные коктейльные шпажки и многое другое.

# Украшения из овощей

Для изготовления съедобных украшений подходят практически все известные овощи, начиная с привычных картофеля, моркови и свеклы и заканчивая редкими на нашем столе спаржей, артишоками и другими экзотическими видами.

Овощи могут быть как свежими, так и консервированными.

Кулинары широко используют для оформления блюд и зеленные культуры — различные виды салата и пряную зелень (укроп, петрушку, кинзу, базилик, мяту, мелиссу, шалфей и др.).

Простейший вариант оформления того или иного кушанья — украсить его веточками или листиками зелени, либо нарезанными ровными ломтиками овощами (чаще всего помидорами или огурцами). Такой способ идеально подходит для украшения повседневных блюд, поскольку не требует ни особых навыков, ни затрат времени.

Если же нужно оформить закуски, салаты и основные блюда к какому-либо торжеству, придется гораздо больше потрудиться, зато и результат удивит гостей и порадует саму хозяйку.

Занимаясь приготовлениями к празднику, следует тщательно продумать варианты декора выбранных для подачи к столу блюд, решить, какие дополнительные продукты могут потребоваться для изготовления украшений (иногда можно обойтись теми же ингредиентами, что выбраны для кушаний). Если эле-