

---

фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

---

# Карвинг

подробные пошаговые инструкции



Готовят все!

---

---

фото  
каждого шага

готовить как  
шеф-повар

гарантированный  
успех каждого блюда

---

---

# Карвинг

---

---

подробные  
пошаговые  
инструкции

---

---



ЭКСМО  
Москва



УДК 641/642  
ББК 36.997  
К 21

Фото на переплете *Н. Серебрякова*

В книге использованы рецепты *Жанны Дятловой*

К 21 **Карвинг.** – М. : Эксмо, 2012. – 96 с. : ил.

ISBN 978-5-699-60901-7

Хотите украсить блюда ярким и необычным способом? Тогда карвинг придется вам по душе! Элегантная лилия из обыкновенной морковки, грациозный лебедь из яблока, яркие грибочки из редиски – нет ничего невозможного! Наш эксперт Жанна Дятлова научит вас создавать красоту из самых обычных овощей и фруктов, превращая их в оригинальные скульптуры. Пошаговые инструкции и советы помогут вам шаг за шагом освоить технику карвинга. К тому же это творческое и увлекательное занятие, к которому вы можете привлечь ваших детей и вырезать шедевры из овощей и фруктов всей семьей. Не бойтесь, экспериментируйте и создавайте самые необычные украшения для вашего стола!

УДК 641/642  
ББК 36.997

Издание для досуга

## КАРВИНГ

Ответственный редактор *А. Братушева*  
Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном  
оформлении,** обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми  
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**  
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

Подписано в печать 25.10.2012. Формат 60х84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-60901-7



9 785699 609017 >

ISBN 978-5-699-60901-7



© Оформление. ООО «Аудиономикс», 2012  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

# СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....	4
Продукты.....	4
Инструменты.....	5

## МОРКОВЬ

Лилия с резными листьями.....	6
Рыбки.....	8
Шишка.....	10
Хризантема.....	12

## ОГУРЕЦ

Колокольчик.....	14
Цепочка для оформления блюд.....	16
Цветок-канапе.....	18

## ПОМИДОР

Цветок.....	20
Розочки.....	22

## ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ И ОСТРЫЙ

Маки из красного перца.....	23
Цветок из сладкого перца.....	24
Цветы из острого перца.....	26

## ЛУК-ПОРЕЙ

Лилия.....	28
Атласный цветок.....	30
Ромашка.....	32
Коврик из лука-порея.....	33

## ДАЙКОН

Лилия.....	34
Экзотический цветок из дайкона и моркови.....	36
Ромашка.....	38

## ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА

Хризантема.....	40
Роза.....	42
Листья для декора блюд.....	43

## ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Лилия.....	44
Цветы из красного лука.....	46

## КАРТОФЕЛЬ

Кактусы.....	48
Лапоточки с грибами.....	50
Цветы.....	52

## РЕДИС

Грибок.....	54
Цветок.....	55
Корзиночка для салата.....	56

## ЯБЛОКО

Лебедь.....	58
Корзинка.....	60

## ЦИТРУСОВЫЕ

Соусник из лимона.....	62
Цитрусовый микс.....	64
Цветок из апельсина.....	65
Мандариновое настроение.....	66

## КИВИ, ВИНОГРАД, АНАНАС

Лилии из киви.....	68
Колокольчики из винограда.....	70
Попугай из ананаса.....	71
Фруктовый букет.....	74
Карвинг-коктейль.....	76

## ДЫНЯ И АРБУЗ

Ваза из дыни.....	78
Кораблик из дыни.....	80
Корзина из арбуза с фруктами.....	82
Арбузный торт.....	84

## ДЕТСКИЙ СТОЛ

Фруктовая жар-птица.....	87
Ежик из груши.....	88
Бегемотик из груши.....	90
Пингвин из баклажана.....	92
Банановая акула.....	94

Алфавитный указатель.....	96
---------------------------	----



# От автора

Можно ли обыкновенные овощи и фрукты превратить в изысканные цветы или забавных животных, например морковь — в лилию, яблоко — в грациозного лебедя, а грушу — в ежика? Конечно! Украшение блюд и использование разнообразных вырезанных изделий в сервировке праздничного стола — популярное современное явление под названием карвинг (от англ. *carve* — вырезание, резьба). Ко всему прочему это очень увлекательно: однажды взявшись за нож для карвинга и сделав первую розочку из томата, вы точно захотите вырезать торт из арбуза и экзотические цветы из лука. Бесспорно, сложная фигурная нарезка требует мастерства, навыка и терпения, но простейшие приемы карвинга вполне доступны каждо-

му, у кого есть немного фантазии, много желания, несколько инструментов и возможность творить.

Пошаговые инструкции, описанные в книге, убедят вас, что карвинг по фруктам и овощам может быть частью повседневной жизни. Простой резной орнамент на продуктах, которые вы ежедневно используете для приготовления различных блюд, сделает их аппетитными, изящными и утонченными. Даже самый обычный обед или ужин станет праздничным.

Во время обучения карвингу вы развиваете и навыки сервировки стола, и творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Любая хозяйка может попробовать свои силы и почувствовать себя кулинарным скульптором.

Для заботливых родителей карвинг — это способ научить детей ручному труду, развить внимание, усидчивость и умение создавать красоту в окружающем мире. Сказочное оформление сделает витамины более привлекательными для малышей.

Украшения, вырезанные из овощей и фруктов, — произведения кулинарного искусства. Они сделаны для вас и ваших друзей. Создавайте вокруг себя красоту и наслаждайтесь ею!

Добро пожаловать в увлекательное путешествие перевоплощений!

*Не бойтесь творить -  
красоты много не бывает!*  
*Жанна*

Жанна Дятлова

# Продукты

Список овощей и фруктов, которые пригодны для создания украшений, очень большой. Лучше отдавать предпочтение сезонным продуктам. С ними легче работать, они недорогие, с их помощью вы сможете дополнительно витаминизировать блюда. Необязательно делать украшения в последний момент перед подачей. Цветы из редиса, моркови, пекинской капусты, перца могут несколько дней храниться в холодной воде, а некоторые заготовки из фруктов — в пищевой пленке и закрытых контейнерах. Овощи и фрукты, которые темнеют после нарезки, обязательно нужно сбрызнуть соком лимона — так они сохраняют свой цвет.

Не стоит выбрасывать обрезки используемых овощей и фруктов: из них можно приготовить пюре, компоты и соки.

Морковь должна быть без выраженной сердцевинки. Важно, чтобы овощ не раскололся при нарезке. Если морковь подвяла, поддержите ее в ледяной воде в течение 20–30 минут. В случае, когда для карвинга нужна эластичная морковь, то

есть менее хрупкая, поддержите ее в соленой воде в течение получаса, затем промойте под струей проточной воды.

Выбирая огурцы для карвинга, ориентируйтесь на нужный оттенок зеленого цвета. Выгоднее смотрятся композиции из овощей с темной кожурой. Кроме того, их мякоть более упругая и режется легче, чем у светлых «собратьев». Обратите также внимание на то, чтобы огурец был прямым, с неповрежденной кожурой, желательно без неровностей.

Помидоры должны быть плотные, твердые, с упругой и неповрежденной кожурой, яркого цвета. Не соблазняйтесь большими плодами — удобнее работать с овощем среднего размера. Если есть возможность, выбирайте сорта помидоров с однородной мякотью и небольшим содержанием семян.

Еще один овощ, который идеально подходит для карвинга, — болгарский перец. Богатая цветовая палитра позволяет создавать красочные витаминные композиции.

Лук-порей выбирайте с выраженной белой частью. Украшения из него отличаются интересным переходом по цветовой гамме.

Дайкон должен быть плотным, сочным, без повреждений. Если овощ слегка подвял, поддержите его очищенным в холодной воде в течение 30 минут. Выбирайте для работы плоды средней величины, крупные могут оказаться рыхлыми внутри, что затруднит вырезание и испортит вид готовых изделий.

Пекинская капуста должна быть без повреждений. Выбирайте плотный кочан, который хорошо держится на кочерыжке. Желательно использовать овощ среднего размера, чтобы готовые изделия при раскрытии в холодной воде не стали огромными.

Дыню выбирайте с тонкой нетвердой кожурой без битых пятен. Если нужно сохранить украшение, опрыскайте дыню холодной водой и плотно заверните в пищевую пленку.

# Инструменты

Для того чтобы повторить приемы, описанные в книге, необязательно иметь специальные инструменты для карвинга — подойдет любой нож с острым и эластичным лезвием. Многие изделия можно вырезать с помощью универсального ножа. Однако наличие «специального волшебного чемоданчика» придаст уверенность и облегчит нарезку.



Тайский нож (слева) — основной инструмент, с помощью которого можно вырезать абсолютно все узоры на всех овощах и фруктах.

Универсальный нож (справа) нужен для первичной обработки овощей и фруктов (очистки, вырезания заготовок).

Карбовочные ножи с треугольным и овальным сечением применяют для оформления и вырезания орнамента. Их также используют для вырезания некоторых видов цветов.



Ножницы помогут оформить тонкие края и придать им определенную форму.



Ложка-нуазетка используется для вырезания шариков и полусфер разных размеров.

Овощечисткой удобно нарезать овощи длинными тонкими слайсами. Могут понадобиться также различные выемки и высечки, деревянные шпажки и зубочистки для скрепления деталей.



# Лилия с резными листьями

Нежные цветы из моркови отлично подойдут к салатам из овощей, а также станут украшением банкетных блюд в любой сезон года. Достаточно иметь одну морковь, чтобы изготовить более десятка цветов.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- морковь
- зелень петрушки
- несколько перьев зеленого лука
- несколько листьев кучерявого салата
- универсальный нож
- тайский нож



**1** Очистить морковь. Придать заготовке форму пятигранника, для этого срезать универсальным ножом ровные полоски по направлению к основанию.



**2** Универсальным ножом параллельно граням срезать тонкие полоски.



**3** Аккуратно подрезать заготовку в центре и отделить получившийся цветок.



**4** Придать лепесткам треугольную форму острием универсального ножа.



**5** Подрезать внутри лишнюю мякоть, придать правильную округлую форму сердцевине цветка.



**6** Вырезать зубчики на краях лепестков, сохраняя при этом форму. Вырезать в середине каждого лепестка сквозные уголки.



**7** Положить готовые цветы в ледяную воду, так они раскроются и дольше сохраняют форму.



**8** Дополнить украшение свежей зеленью.

## Совет

Цветы, вырезанные по описанной методике из дайкона, свеклы и цукини, можно использовать для украшения блюд, в состав которых эти овощи входят.





# Рыбки

Оригинальные рыбки из моркови позволят разнообразить стол необычным гарниром или композицией. Их можно использовать и как ингредиент для приготовления первых блюд детского меню. Дети не всегда любят супы, а отварные овощи — тем более. Но вылавливая рыбок из супа-аквариума, они, скорее всего, попросят добавки.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- крупная морковь (на 6–7 готовых изделий)
- универсальный нож
- карбовочный нож с овальным сечением
- тайский нож
- горошины черного перца

## Совет

Аналогичных рыбок можно вырезать и из других овощей: свеклы, тыквы, редьки — у вас получится разноцветная стайка.



**1** Очистить крупную морковь, нарезать поперек на несколько сегментов, затем каждый сегмент — вдоль на ровные пластинки прямоугольной формы толщиной до 1 см.



**2** Вырезать плавники и хвост. Сделанный предварительно шаблон из плотной бумаги облегчит процесс вырезания.



**3** Срезать лишнюю мякоть для придания рыбке более обтекаемой формы. Тайский нож при этом держать под небольшим уклоном.



**4** Выделить плавники на хвостике, для чего сделать треугольный вырез на конце заготовки. Нож держать перпендикулярно к рабочей поверхности.



**5** Аккуратно острием ножа обозначить контуры плавников, подрезая рыбку на глубину не более 2 мм.



**6** Сделать на плавниках продольные вырезы.



**7** Карбовочным ножом с овальным сечением под углом 30° сделать неглубокие надрезы, формируя чешую рыбки. Подрезать тайским ножом после каждого ряда лишнюю мякоть. Это позволит выделить чешуйки и придать рыбке изящность.



**8** Уменьшить количество чешуек по направлению к хвосту рыбки. Хранить заготовки в холодной воде во избежание высыхания. При подаче вставить глазки — небольшие горошины черного перца.





# Шишка

Шишки из моркови станут оригинальным украшением стола, придадут празднику соответствующее настроение. Если предварительно наколоть их на деревянные шпажки, то можно составить букет, перемежая цветы сосновыми или еловыми ветками. Морковные шишки также подойдут в виде украшения для отдельного блюда, как мясного, так и овощного или рыбного.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- морковь (1 морковь — от 1 до 4 шишек в зависимости от размера овоща)
- карбовочные ножи с овальным сечением
- универсальный нож



**1** Очистить морковь. С помощью универсального ножа придать заготовке конусовидную форму. Если морковь крупная, можно сделать из одного овоща несколько заготовок.



**2** Карбовочным ножом вырезать первый ряд чешуек глубиной до 1 см. Держать нож по направлению к основанию будущей шишки. Начинать надрезы нужно на расстоянии друг от друга, чтобы не подрезать предыдущие и чтобы чешуйки выглядели более аккуратно.



**3** Подрезать мякоть универсальным ножом, сохраняя при этом форму заготовки. Держать нож практически параллельно заготовке.



**4** Сделать неглубокие надрезы между чешуйками для большей натуральности и схожести с оригиналом.



**5** Надрезы делать в два приема, острием универсального ножа подрезая под углом 30°.



**6** Начинать следующий ряд чешуек, а после и надрезов, в шахматном порядке по отношению к предыдущему. Это позволит придать шишкам фактурный вид.



**7** Сделать столько рядов, сколько позволяет размер заготовки, меняя размеры ножей от большего к меньшему.



**8** Опустить шишку в ледяную воду, чтобы она раскрылась.

## Совет

Если отварить готовые изделия на пару, приправить свежемолотым перцем и солью — получится оригинальный гарнир к мясным или рыбным блюдам.







# Хризантема

Пушистые хризантемы из овощей помогут создать праздничное настроение и украсить блюда. Так, яркий цвет моркови придаст неповторимый вид кулинарному шедевру.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- крупная морковь
- карбовочный нож с овальным сечением
- универсальный нож

## Совет

Нужно помнить, что чем острее нож, тем точнее и легче вырезать лепестки. Чем тоньше вырезанные лепестки, тем больше раскроется хризантема.

Заточить инструмент можно самостоятельно наждачной бумагой с мелким напылением, но лучше воспользоваться услугами профессиональных мастеров.



**1** Очистить морковь, отрезать заготовку в форме цилиндра. Придать одному концу заготовки округлую форму. Из одной моркови можно сделать 3–4 заготовки.



**2** Ножом с овальным сечением сделать тонкие острые срезы по всему диаметру цилиндра. Держать нож по направлению к основанию будущего цветка.



**3** Универсальным ножом срезать тонкий слой мякоти, что позволит выделить лепестки первого ряда и подготовить площадку для вырезания второго.



**4** Вырезать следующий ряд лепестков в шахматном порядке по отношению к первому ряду.



**5** Таким же образом сделать следующие ряды лепестков, не забывая после каждого подрезать лишнюю мякоть.



**6** Универсальным ножом отрезать лишнюю часть моркови, формируя размер будущего цветка.



**7** Скруглить края, подрезать мякоть моркови.



**8** Вырезать закругленные лепестки по форме сердцевины, держа нож по направлению к центру заготовки. Положить цветок в холодную воду на 10–15 мин.





# Колокольчик

В любое время года колокольчики, вырезанные из огурца, украсят не только праздничный стол, но и повседневные блюда. Хрустящий цветок на любимом салате или гарнире, несомненно, разбудит аппетит и сделает подачу обычного блюда более оригинальной.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- огурец
- морковь
- карбовочный нож с треугольным сечением
- ложка-нуазетка
- зубочистки

## Совет

Если вырезать цветы из огурца по этой методике овальными карбовочными ножами, получится совсем другая форма. Такие же колокольчики можно изготовить из моркови, дайкона и даже свеклы. Свежие или свежемороженые ягоды заменят сердцевинки из моркови.



**1** Сделать 5–6 треугольных надрезов на высоте 3–4 см от основания по направлению к кончику огурца. Из одного овоща получится два цветка: с одного и другого конца.



**2** Сверху надрезы должны быть неглубокими, а ближе к кончику огурца глубже настолько, чтобы их линии соединились внутри.



**3** Аккуратно отсоединить получившийся цветок от мякоти.



**4** Положить заготовки в миску с холодной водой — цветы раскроются и будут дольше храниться при подаче.



**5** Очистить морковь. Разрезать на 2 части вдоль. Ложкой-нуазеткой вырезать из моркови шарики.



**6** До сборки хранить морковные шарики — сердцевинки будущих цветов — в холодной воде, чтобы они не высохли и не обесцветились.



**7** Перед сборкой и подачей обсушить заготовки на бумажном полотенце.



**8** Положить в середину цветка шарик из моркови, наколоть готовые колокольчики на зубочистки. Воткнуть букетик в огурец, разрезанный поперек или вдоль.





# Цепочка для оформления блюд

Цепочкой из огурца можно не только украсить тарелку при подаче блюд, но и сделать оригинальное обрамление порционных салатов, вкус которых сочетается с этим овощем.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- огурец
- универсальный нож
- ягоды клюквы, маслины, оливки



1 Сделать на огурце неглубокие ровные продольные бороздки. Для этого подрезать мякоть с двух сторон под углом 45°.



2 Разрезать огурец на 2 равные части.



3 Отрезать крайнюю часть. С отрезанного края на расстоянии до 5 мм сделать надрез сверху вниз, не доходя до конца 2–3 мм. Вторым надрезом отрезать кусочек полностью — получится двойной лепесток-звено.



4 Если развернуть лепесток и выложить на блюдо разрезом вниз, получится цветок, который выгодно украсит овощной торт или салат на общем блюде.



5 Сделать цепочку для оформления блюд: поочередно вставляя звенья в надрезы, сформировать нужный узор. Для контраста использовать ягоды клюквы, маслины или оливки.



6 Чтобы видоизменить звенья, нужно сначала сделать надрез на ближней половине огурца, а потом отрезать заготовку.

## Совет

Выбирать огурцы лучше с небольшими семенами, продолговатой формы и темно-зеленого цвета. Для вырезания бороздок можно использовать специальную металлическую выемку, которая часто находится на ручке овощечистки.







# Цветок-канапе

Простая в изготовлении витаминная закуска разнообразит подачу обыкновенных овощей и станет оригинальной идеей украшения кушаний для пикника. Такие огуречные цветы идеально подойдут и для детского праздника.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- огурец небольшого размера (8–10 заготовок)
- несколько перьев зеленого лука
- универсальный нож
- зубочистки

## Совет

Такие цветочки можно вырезать из крупного редиса или редьки, а лук заменить тонкими полосками моркови или огурца.



**1** Сделать на кусочке огурца неглубокие продольные бороздки, как описано на с. 16.



**2** Нарезать заготовку из огурца поперек кусочками толщиной до 1 см.



**3** Нарезать перья зеленого лука кусочками одинаковой длины, 3–4 см будет достаточно.



**4** Надрезать края кусочков зеленого лука с обеих сторон, не дорезая до середины.



**5** Острием ножа нарезать края вдоль тонкими ровными полосками.



**6** Опустить заготовки в холодную воду, края при этом завернутся, что придаст готовому изделию воздушность.



**7** Количество заготовок из лука и огурца должно быть одинаковым. Обсушить луковые листочки перед сборкой на бумажном полотенце.



**8** Наколоть на зубочистку посередине полоски лука, сверху — кружочки огурца.





# Цветок

Яркий цветок из помидора и огурца — это альтернатива привычному овощному салату. Несколько незатейливых шагов, и из-под ножа выйдет настоящее произведение кулинарного искусства. Его можно подать как самостоятельное блюдо, полив густой сметаной и сдоблив свежемолотым черным перцем. В то же время такой цветок станет ярким украшением для мясного и овощного ассорти.

**Время изготовления:** 15 мин.



## Ингредиенты и инструменты:

- крепкий помидор среднего размера
- огурец
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы

## Совет

Используйте для карвинга по томатам плоды среднего размера с яркой окраской. Оранжевые, желтые и даже черные помидоры будут уместны на любом праздничном столе.



**1** Острием тайского ножа сделать на поверхности помидора 6 надрезов глубиной 1–2 мм, не дорезая 1,5–2 см до основания овоща.



**2** Тайским ножом подрезать мякоть под каждым сектором, отделяя кожуру. Делать это следует аккуратно и не торопясь, чтобы не испортить внешний вид овоща.



**3** Отогнуть получившиеся лепестки. При необходимости подкорректировать глубину подрезов.



**4** Универсальным ножом сделать на кусочке огурца неглубокие продольные бороздки в два приема.



**5** Нарезать заготовку из огурца универсальным ножом поперек на тонкие ломтики толщиной 2–3 мм.



**6** Углубить надрезы на помидоре до 5–6 мм и вставить в них с помощью универсального ножа кусочки огурца.



**7** Ножницами оформить края каждого лепестка в виде зубчиков.



**8** Хранить овощной цветок до подачи следует в контейнере под крышкой или завернутым в пищевую пленку.







# Розочки

Нежные небольшие цветы из помидоров придадут блюдам неповторимый внешний вид. Вырезать такие розочки можно как из черри, так и из обычных томатов разных цветов. Составленный из розочек букет станет отличным украшением канапе и бутербродов, послужит в качестве обрамления банкетных блюд и овощных салатов, будет использован при подаче мяса, рыбы и горячих овощных гарниров.

**Время изготовления:** 3 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- помидор
- универсальный нож
- свежая зелень или огурец

## Совет

Из крупного помидора можно сделать две розочки, выполняя пошагово движения от основания до середины, потом повторить, начиная уже от верхушки. Похожие цветы можно вырезать и из других овощей: моркови, огурца, дайкона и даже из свеклы. Нужно сделать круглую заготовку, снять такую же тонкую стружку и свернуть в розочку.



1 Универсальным ножом срезать основание помидора, не дорезая до конца около 1 см.



4 Свернуть получившуюся полоску в виде розы начиная с отрезанного края.



2 Повернуть нож по направлению к срезу, как показано на фото.



5 Уложить готовый цветок на основание, расправить.



3 Аккуратно универсальным ножом срезать тонкую стружку по поверхности всего помидора.



6 Дополнить розочку свежей зеленью или вырезать небольшие листочки из огурца.

# Маки из красного перца

Маки из перца придадут блюду яркость. Значительным плюсом такого украшения весенними и праздничными цветами станет то, что они изготавливаются из плодоножки и небольшого количества мякоти вокруг. Большая часть плода может использоваться в основном блюде, что конечно очень экономично.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- перец болгарский красного цвета для изготовления одного мака
- мак
- свежий базилик
- универсальный нож

## Совет

Для изготовления маков лучше выбирать красный толстостенный перец с ребристой поверхностью, так будет легче сформировать количество лепестков.



**1** Сделать ближе к основанию дугообразный надрез, формируя при этом количество лепестков. Лезвие ножа держать под углом, чтобы края получались с косым срезом.



**5** Перевернуть заготовку и аккуратно подрезать кожуру по контуру, отделяя от мякоти.



**2** Аккуратно отделить от основной части овоща плодоножку с небольшим количеством мякоти.



**6** Отогнуть нижние лепестки, распушить заготовку.



**3** Удалить острием ножа белые пленки и семена, промыть заготовку проточной водой.



**7** Обмакнуть сердцевину готового цветка в мак. Для удобства выполнения наколоть цветок на нож или деревянную шпажку.



**4** Придать будущему маку форму, для чего разделить намеченные лепестки надрезами к плодоножке.



**8** Украсить готовые маки листьями свежего базилика.



# Цветок из сладкого перца

Изысканные цветы из разного по цвету перца украсят любой стол. Они станут прекрасным оформлением мясного, рыбного и овощного ассорти. В качестве оригинальных корзиночек они подойдут для подачи соусов и порционных салатов из овощей или продуктов, сочетающихся с самим перцем.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- болгарский перец разного цвета: желтый, зеленый и красный (одного перца достаточно для изготовления двух изделий)
- универсальный нож
- тайский нож
- сыр, чеснок и зелень для начинки

## Совет

Цветы из перца можно запечь с мясной или овощной начинкой, аккуратно завернув каждый цветок в фольгу.



**1** Отступив одинаковое расстояние от основания и верхушки, сделать универсальным ножом треугольные надрезы по всей окружности перца.



**2** Надрезы должны быть по возможности одинакового размера. Можно вначале аккуратно нарисовать линии кончиком ножа, что не даст ошибиться с количеством лепестков.



**3** Разделить перец на 2 части. Аналогичную операцию проделать со всеми перцами.



**4** Тайским ножом удалить из половинки лишнюю мякоть и семена, промыть водой.



**5** Тем же ножом аккуратно подрезать кожуру на каждом лепестке по всей поверхности.



**6** Острием тайского ножа разделить готовые лепестки сквозным надрезом на 2 равные части.



**7** Опустить готовые изделия в холодную воду на 10–25 мин, лепестки при этом закрутятся в разные стороны, чем тоньше срез, тем более изящным и воздушным будет выглядеть готовое изделие. Обсушить цветы перед подачей на бумажном полотенце.



**8** Рекомендуем сырную начинку с чесноком и зеленью. Она раскроет вкус самого перца.





# Цветы из острого перца

Любителям острых блюд понравится оригинальная подача гарнира в виде цветов из острого перца. Будьте осторожны, так как он вызывает жжение при попадании на кожу рук и тем более на слизистые. Чтобы избавиться от неприятных ощущений на руках, во время изготовления цветов лучше надеть перчатки, по окончании работы обязательно вымыть руки и смазать их растительным маслом.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- красный острый перец (1 перец — 1 цветок)
- зеленый лук
- ножницы
- карбовочный нож с овальным сечением
- тайский нож

## Совет

Цветы из острого перца, добавленные в заготовки на зиму, не только сделают маринад более ярким, но и станут оригинальной закуской. Зимой достаточно вынуть готовое украшение из банки, чтобы использовать в качестве декора для приготовленного блюда.



**1** Промыть и обсушить стручки красного перца. Карбовочным ножом сделать тонкие надрезы у основания овоща, формируя первый ряд лепестков.



**2** Вырезать тем же ножом второй ряд лепестков в шахматном порядке по отношению к первому.



**3** Сделать надрезы по всей поверхности. Если использовать ножи с треугольным сечением, лепестки будут более тонкими.



**4** Тайским ножом на следующем стручке сделать на поверхности любое количество треугольных надрезов. Разделить перец на 2 части.



**5** Ножницами придать форму получившимся лепесткам.



**6** Срезать лишнюю мякоть в центре цветка. Опустить заготовки в ледяную воду, в которую добавить немного уксуса, — это не только позволит лепесткам раскрыться, но и удалит чрезмерную остроту.



**7** Тайским ножом сделать на перьях зеленого лука много тонких заостренных надрезов.



**8** Опустить лук зеленую в ледяную воду, полоски при этом превратятся в воздушные завитки.







# Лилия

Лилия из лука-порей — изысканное украшение для блюд из мяса, жаркого и различных салатов. Несколько цветов, собранных в композицию, дополнят любой праздничный стол.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- лук-порей (1 стебель — 1 изделие)
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы



**1** Универсальным ножом отрезать заготовку из белой части лука-порей длиной до 10 см. Тайским ножом сделать 5 продольных надрезов, прорезая только первый слой овоща.



**2** Аккуратно отогнуть получившиеся полоски лука на длину разреза.



**3** Прорезать второй слой заготовки в шахматном порядке.



**4** Продолжить надрезы до тех пор, пока стебель лука-порей хорошо расслаивается. Срезать верхушку.



**5** Ножницами придать лепесткам треугольную форму, под углом срезая лишнюю часть каждой полоски.



**6** Придерживая пальцами лепестки, обратной стороной ножа провести несколько раз под каждым из них. Так лепестки раскроются и завернутся.



**7** Универсальным ножом нарезать внутреннюю часть (сердцевину) лилии тонкими полосками в произвольном порядке на глубину 1–2 см.



**8** Распушить сердцевину лилии пальцами.

## Совет

Заготовки из лука-порей лучше сделать заранее и хранить в холодильнике в собранном виде и завернутыми в пищевую пленку.





# Атласный цветок

Цветок из лука-порей сделает нарядным любой стол в течение всего года. Такое изделие подойдет для украшения ассорти из мясных продуктов, рыбной тарелки, сможет стать центром овощной композиции.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- лук-порей (1 стебель — 1 изделие)
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Корень лука-порей для карвинга должен быть неповрежденным, тогда овощ будет плотно держать готовый цветок. Чтобы установить украшение на тарелку, нужно аккуратно и ровно срезать корешок.



**1** Отрезать заготовку из лука-порей произвольного размера, достаточно 10–12 см. Визуально разметить поверхность на продольные полосы одинаковой толщины, желательно чтобы их в заготовке было не менее 5–6.



**2** Тайским ножом рассечь все слои лука по намеченным линиям вглубь до середины, не дорезать до основания стебля 2–2,5 см.



**3** Линии должны быть ровными — для этого нужно плотно держать стебель в руке.



**4** Загнуть первый ряд лепестков по направлению к центру, придерживая остальную часть разрезанного стебля другой рукой.



**5** Сделать поочередно 3 ряда лепестков.



**6** Универсальным ножом срезать оставшуюся часть стебля лука-порей чуть выше последнего ряда.



**7** Острием тайского ножа сделать много продольных надрезов.



**8** Раскрыть (распушить) сердцевину. Если цветок распадается, сколоть его насквозь зубочистками.





# Ромашка

Небольшой цветок из лука-порей сделают даже дети. Это прекрасный способ увлечь в процесс готовки ребенка, который охотнее съест еду, украшенную самостоятельно.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- лук-порей (для изготовления достаточно одного качественного листа, оставшегося от приготовления других блюд)
- морковь
- универсальный нож
- ложка-нуазетка
- зубочистки

## Совет

Огурец, дайкон, срезанная кожица с небольшим количеством мякоти крепких помидоров, листья капусты, имеющие эластичную текстуру, — прекрасная альтернатива луку-порей. Для изготовления сердцевин ромашки подойдут ягоды клюквы, маслины или оливки.



1 Надрезать белую часть лука-порей с одной стороны.



2 Развернуть и аккуратно отделить слой лука от основной части стебля.



3 Нарезать пластинку вдоль на тонкие полоски одинаковой толщины от 1–1,5 см.



4 Очистить морковь, разрезать вдоль на 2 части. Сделать ложкой-нуазеткой из моркови шарики — сердцевину будущих цветов.



5 Согнуть каждую полоску, накладывая концы друг на друга, чтобы они пересеклись посередине пластинки с нахлестом в 1–1,5 см.



6 Проколоть в середине зубочисткой — получится два лепестка.



7 На острие зубочистки наколоть шарик из моркови, с обратной стороны наколоть столько лепестков, сколько вы хотите видеть.



8 Для изготовления одного цветка достаточно 3 полосок.

# Коврик из лука-порея

Из уроков труда в школе каждый помнит плетение из цветной бумаги. Сделанные по этой методике оригинальные коврики из лука-порея украсят подачу, например, салатов или суши. Чтобы сделать такой коврик из белой части лука-порея, ее нужно опустить на несколько секунд в кипяток.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- лук-порей (достаточно одного качественного листа)
- универсальный нож

## Совет

Оригинально будут смотреться порционные салаты и различные закуски на коврике, изготовленном таким же образом, но из тонко нарезанных полосок свежего или маринованного огурца.



1 Отрезать от лука-порея белую часть.



5 Вторую половину полосок переплести в шахматном порядке относительно первой половины.



2 Развернуть слои, выбрать интересные по цветовой гамме с плавным переходом от зеленого к белому.



6 Срезать концы полосок наискосок, что придаст готовому изделию более аккуратный и завершенный вид.



3 Нарезать вдоль на длинные полоски одинаковой толщины до 1 см.



7 С помощью любого длинного ножа перенести готовый коврик на блюдо, придерживая его сверху рукой.



4 Выложить половину полосок в один ряд на рабочей поверхности и начать плетение.



8 Аккуратно раздвинув коврик в противоположные стороны, придать ему ромбовидную форму.



# Лилия

Вырезание лилий из овощей — один из самых распространенных приемов карвинга. Он требует сноровки, но освоив его, можно разнообразить подачу любых блюд. Особенно красиво эти элегантные цветы смотрятся на свадебном столе.

Идеальный вариант — отрезать заготовку в виде конуса с тонкой части очищенного корнеплода. Если дайкон ровный, придать ему нужную форму с помощью универсального ножа.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- дайкон (из крупного овоща получится до 5 готовых изделий)
- морковь, ягоды брусники или клюквы
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы
- зубочистки



**1** Заготовке высотой 8–10 см придать форму пятиугольника, для этого с помощью универсального ножа срезать 5 одинаковых полосок по кругу, немного сужая к основанию будущей лилии.



**5** Аккуратно острием универсального ножа срезать сердцевину.



**2** Универсальным ножом параллельно граням срезать тонкие пластинки, не дорезая до конца 1,5–2 см.



**6** С помощью ножниц придать лепесткам треугольную форму.



**3** Для второго ряда лепестков снова придать заготовке форму пятигранника так, чтобы грани находились между уже вырезанными пластинками.



**7** Тайским ножом вырезать из моркови сердцевину конусовидной формы, наколоть ее на кусочек зубочистки и закрепить в центре цветка.



**4** Повторить подрезание пластин. 2–3 ряда лепестков вполне достаточно.



**8** Можно сделать сердцевину из нескольких небольших кусочков моркови или ягод брусники, клюквы. Наколоть каждую деталь на зубочистку и закрепить внутри — получатся своеобразные тычинки.

## Совет

Если вам трудно вырезать лилию с таким количеством лепестков, попробуйте сделать на поверхности заготовки 3 грани. Эта методика позволяет вырезать цветы из свеклы, моркови, редьки, кольраби.







# Экзотический цветок из дайкона и моркови

Воздушный и оригинальный цветок станет интересным украшением для овощных, рыбных и мясных блюд. Дайкон есть в продаже круглый год, поэтому такое изделие стоит взять на вооружение к любому празднику.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- дайкон
- морковь
- универсальный нож
- тайский нож
- овощечистка
- зубочистки

## Совет

Если вы хотите создать композицию из нескольких цветов, скрепите их друг с другом с помощью зубочисток для большей устойчивости.



**1** Очистить дайкон и морковь. Нарезать овощи тонкими широкими полосками, можно при этом использовать овощечистку или слайсер. Чем больше полосок сделать из одного корнеплода, тем большее количество изделий получится.



**2** Для изготовления одного цветка достаточно 3 полосок из дайкона и 1 полоски из моркови.



**3** Сделать на каждой полоске нарезы в форме буквы «М», не дорезая до краев полоски 2–2,5 см.



**4** Аккуратно разделить нарезы, с одной стороны получится 2 длинных лепестка, с обратной — 1.



**5** Сложить полоску вдвое — получится лепесток с усиками.



**6** Получившийся лепесток из моркови сложить вдвое еще раз и наколоть на зубочистку.



**7** Вокруг получившейся сердцевинки наколоть собранные таким же образом лепестки из дайкона.



**8** Закрепить лепестки крест-накрест кусочками зубочистки. Опустить в ледяную воду на 10–15 мин, при этом они приобретут экзотическую воздушную форму.





# Ромашка

Сочные и хрустящие ромашки из дайкона украсят любое блюдо, придадут ему поистине летний колорит, а букеты, собранные из этих цветов, станут оригинальным декором праздничного стола и, несомненно, понравятся как детям, так и взрослым.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- дайкон
- морковь
- зубочистки
- универсальный нож
- шпажки



**1** Очистить дайкон. Нарезать поперек кружочками толщиной до 1 см. Разделить окружность заготовки на 8 секторов. Для этого сделать неглубокие, не более 3 мм, надрезы.



**2** Острием универсального ножа аккуратно срезать на каждом секторе 1/2 часть мякоти наискосок.



**3** В итоге должна получиться заготовка, как показано на фото.



**4** Тем же ножом срезать края треугольником на каждом секторе.



**5** Закруглить при необходимости получившиеся лепестки.



**6** С помощью универсального ножа «заточить» морковь конусом и срезать небольшой кусочек с верхушки.



**7** Использовать верхушку моркови как сердцевину ромашки. Можно вырезать и «перевернутые» ромашки, или ноготки, с лепестками из моркови и сердцевинкой из дайкона.



**8** Хранить и лепестки, и сердцевину до сборки следует в холодной воде. На шпажку наколоть сначала кружок с лепестками, затем — сердцевину. Чтобы собрать букет в виде шара, воткнуть ромашки в яблоко или другие фрукты и овощи.

## Совет

Ромашка будет похожа на настоящую, если сделать на заготовке 16 надрезов. Замените дайкон на морковь, и собранный из разноцветных ромашек букет играет разными красками.





# Хризантема

Хризантема — это достаточно простое в изготовлении, но невероятно эффектное украшение. Правильно вырезанная из пекинской капусты, она будет очень похожа на настоящую. Такими цветами можно украсить крупные банкетные блюда или подносы с закусками и нарезками.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- пекинская капуста (1 кочан — 1 изделие)
- карбовочный нож с овальным сечением
- универсальный нож

## Совет

Белоснежная хризантема выгодно оттенит блюда с неярко окрашенной и привлечет к ним внимание. Чтобы немного подкрасить лепестки, нужно вымочить цветок не в воде, а в свежевыжатом свекольном соке или провести по лепесткам кусочком очищенной свеклы.



**1** Удалить верхние рыхлые капустные листья. Отрезать зеленую часть и использовать ее в приготовлении других блюд.



**2** Приподнять лист капусты и карбовочным ножом по белой части поверхности срезать тонкий лепесток.



**3** Лепесток должен утолщаться к основанию кочана. Резать необходимо, углубляя срез к центру. Удалять лишнюю часть капусты по мере прорезания лепестков.



**4** Продолжать делать такие срезы, поочередно приподнимая лепестки, которые в самом вилке капусты идут по кругу.



**5** Если верхняя часть не отделяется, сделайте несколько мелких надрезов. Не вырывайте лист, так можно испортить заготовку!



**6** Уменьшать длину и ширину полосок лепестков ближе к центру.



**7** Оформить сердцевину хризантемы небольшими надрезами внутрь.



**8** Опустить изделие в холодную воду — лепестки завернутся, что придаст цветку неповторимую форму и еще большую схожесть с оригиналом.







# Роза

Роза из пекинской капусты не только красивое, но и очень экономичное украшение. Вырезается она лишь из небольшой части вилка. Цветок красиво смотрится сам по себе, поэтому привлечет внимание к любым блюдам на столе. Розу можно поместить в отдельные бокалы или совместно с зажженными свечами.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- пекинская капуста (небольшая часть 1 кочана — 1 изделие)
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Для придания розам из пекинской капусты цвета нужно выдержать готовое изделие в свежавыжатом разведенном водой свекольном соке в течение 10–15 мин. В зависимости от времени и концентрации раствора цвет получится от нежно-розового до бордо.



**1** Удалить с капусты верхние рыхлые листья. Срезать зеленую верхушку. Отогнуть лист и универсальным ножом сделать волнистый надрез, при этом нож держать острием вниз.



**2** Удалить верхнюю часть заготовки, которую также можно использовать в приготовлении блюд. На украшение пойдет самая жесткая часть кочана, непригодная в пищу.



**3** Если делать надрез правильно, срез края будет тонким и заостренным.



**4** Продолжить вырезать лепестки по кругу. Нож держать острием вниз под небольшим углом внутрь заготовки.



**5** Срезать лишние мелкие листочки в центре будущей розы.



**6** Опустить розу в ледяную воду, края при этом слегка загнутся — цветок распустится.

# Листья для декора блюд

Простым в изготовлении листьям для декора блюд нет равных в сложных овощных букетах, потому что они хорошо держат форму, экономичны в использовании самого продукта и придают завершенность любой композиции. На таких листьях очень эффектно смотрится порционное ассорти из различных салатов. Листья удобно использовать для подачи на фуршетах и пикниках. Украшения не расплзутся под действием салатной заправки и не завянут в течение продолжительного времени.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- пекинская капуста (1 лист капусты — 1 изделие)
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Для изготовления аналогичных лепестков подойдут также белокочанная и краснокочанная капуста, тонкие полоски огурцов, баклажанов и цуккини.



1 Универсальным ножом отделить от вилка несколько целых красивых листьев. Срезать зеленую часть.



5 Подрезать основание листика, придавая ему вогнутую форму, чтобы готовое изделие плотно прилегало к цветам, было более изящным.



2 С помощью тайского ножа придать заготовке форму капли. Для большей уверенности можно вначале нарисовать острием ножа нужную фигуру на поверхности самого листа.



6 Тайским ножом вырезать в центре листочка длинную полоску — такие листья используются в качестве декора, но не для порционной подачи.



3 Тайским ножом вырезать по краям заготовки зубчики, сохраняя при этом первоначальную форму капли.



7 Вырезать из более плотных и закрученных листьев небольшие листья-плато для подачи мини-закусок.



4 Тем же ножом внутри зубчиков прорезать сквозные отверстия, что придаст листьям ажурность и воздушность.



8 Опустить готовые изделия в холодную воду. Это позволит не только сохранить их на более длительное время, но и придаст различную выгнутую форму.



# Лилия

Иногда хочется украсить приготовленное блюдо, а под рукой нет большого выбора продуктов. Нежные лилии из лука (цвет зависит от сорта овоща) — прекрасный выход из ситуации. Простота в изготовлении и множество вариантов сборки позволят из одной луковицы сделать несколько оригинальных украшений.

**Время изготовления:** 20–30 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- репчатый лук (1 головка — 1–2 изделия)
- универсальный нож
- карбовочный нож с треугольным сечением

## Совет

Для использования в декоре снятых сверху частей лука нужно развернуть каждое из соцветий. Получится резной лепесток, который выступит в роли отдельного украшения или войдет в состав общей композиции.

Чтобы «не плакать» при работе с луком, смажьте нож растительным маслом, а сам овощ время от времени окунайте в холодную воду.



**1** С помощью карбовочного ножа на первом слое лука сделать острые тонкие надрезы по всей окружности луковицы по направлению к основанию. Вначале они должны быть тонкими и уходить вглубь к окончанию резьбы.



**2** Аккуратно удалить верхнюю часть первого слоя, продолжать вырезать лепестки в шахматном порядке.



**3** Сделать сквозные треугольные надрезы по всей поверхности на расстоянии 5 мм друг от друга.



**4** Вынуть вырезанные уголки мякоти лука.



**5** Параллельно предыдущим вырезам сделать лепестки, нож при этом держать по направлению к основанию луковицы.



**6** Удалить сверху лишнюю мякоть.



**7** Оформить сердцевину лилии треугольными надрезами. Нож держать под небольшим углом к центру луковицы.



**8** Снятые сверху части также можно использовать в декоре (см. «Совет»).





# Цветы из красного лука

Несложное украшение из красного лука прекрасно оттенит овощные букеты, различные сборные композиции, украсит рыбные и мясные блюда. Используя дополнительно зеленую часть лука-порея, можно собрать оригинальный букет для банкетных и фуршетных столов.

**Время изготовления:** 10 мин



**Ингредиенты и инструменты:**

- 1 головка красного лука
- 1 стебель лука-порея (зеленая несъедобная часть)
- ягоды клюквы
- универсальный нож
- тайский нож
- зубочистки



**1** Тайским ножом сделать на поверхности луковицы треугольные надрезы, прорезая до середины головки.



**5** Универсальным ножом срезать небольшую часть у основания луковицы, чтобы разделить половинку с корневой частью.



**9** Собрать несколько цветов можно и в простую композицию, соединив их вместе с помощью зубочисток.



**2** Аккуратно разнять луковицу на половинки.



**6** Разобрать заготовку на слои. Подрезать лепестки, придать им форму.



**10** С помощью универсального ножа придать закругленную или острую форму зеленым листьям лука-порея.



**3** Отделить верхний слой (кожицу) — это уже готовое украшение.



**7** Вложить цветы друг в друга, уменьшая диаметр к центру и составляя их в шахматном порядке.



**11** Обратной стороной ножа провести несколько раз под каждым листом, придерживая сверху пальцем, — листья завернутся.



**4** Разделить верхнюю половинку заготовки на много цветов, удалить пленки между слоями.



**8** Если развернуть один из цветков в обратную сторону, получится интересное обрамление сердцевины.



**12** С помощью зубочисток наколоть цветы на стебель, закрепив в центре ягодами клюквы.





# Кактусы

Картофельные кактусы с хрустящей корочкой и мягкие внутри станут фаворитом праздничного стола. Меняя начинки, можно сделать сразу несколько горячих закусок или ассорти. Особенно пригодится такой вариант подачи при подготовке к фуршету на большое количество гостей или к детскому празднику.

**Время изготовления:** 20 мин +  
+ время на жарку картофеля



## Ингредиенты и инструменты:

- небольшой картофель (1 клубень — 1 кактус)
- карбовочные ножи с различным сечением
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Чтобы избежать потемнения картофеля, держите заготовки в холодной воде, перед жаркой промойте их и обсушите на салфетке. Для начинки подойдут любые продукты, которые сочетаются с картофелем. Для праздника такую закуску можно наполнить икрой, соленым творогом с укропом, форшмаком или маринованными грибами.



**1** Очистить картофель, придать заготовке форму бочонков с помощью универсального ножа.



**2** Промыть заготовки водой, обсушить. Желательно использовать картофель одного размера.



**3** Карбовочным ножом с треугольным сечением сделать по направлению к основанию по всей окружности картофеля довольно глубокие надрезы под углом 45°.



**4** Аккуратно тайским ножом подрезать мякоть, сохраняя при этом форму заготовки и выделяя зубчики.



**5** Вырезать следующий ряд в шахматном порядке по отношению к первому, продолжая подрезать лишнюю мякоть после каждого ряда.



**6** Тайским ножом срезать верхушку картофеля, когда сформируется нужный размер кактуса и останется место для углубления посередине.



**7** Сделать в середине кактуса углубление. Для этого можно воспользоваться овальным ножом. Промыть заготовку в холодной воде и тщательно обсушить, чтобы не допустить попадания влаги при тепловой обработке.



**8** Обжарить кактусы в кипящем растительном масле до готовности. Выложить на бумажную салфетку, чтобы удалить лишнее масло.





# Лапоточки с грибами

Лапоточки — еще одно новое и оригинальное блюдо из обычного картофеля. Немного сноровки, терпения и из-под вашего ножа выйдут сказочные лапоточки, которые можно подать как горячую или холодную закуску. Маринованные опята, тушенные в сливках лисички или соленые грузди — с каждой начинкой это блюдо будет иметь новый вкус.

**Время изготовления:** 15 мин +  
+ время на жарку картофеля



## Ингредиенты и инструменты:

- крупный картофель (1 клубень — 1 изделие)
- грибы для начинки
- репчатый лук и зелень
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

При жарке во фритюре очень аккуратно переворачивайте изделия, чтобы фигурки не потеряли форму и картофель прожарился равномерно со всех сторон.



**1** Очистить картофель, придать ему с помощью универсального ножа форму овального бочонка, срезать с одной стороны небольшую пластинку для устойчивости готового изделия.



**2** Отрезать 1/4, сделав вертикальный и горизонтальный срезы и соединив их внутри посередине заготовки.



**3** Аккуратно тайским ножом подрезать мякоть по контуру заготовки, наметить при этом толщину стенки.



**4** Тем же ножом сделать в верхней части такие же надрезы — разметить контур.



**5** Аккуратно удалить (вырезать) лишнюю мякоть, создать внутри углубление.



**6** Сделать на всей верхней поверхности будущих лапоточков неглубокие надрезы в виде сеточки, выделить их, повторяя те же надрезы под небольшим углом.



**7** Оформить края зубчиками или волнистыми линиями. Работать лучше тайским ножом — он более эластичный.



**8** Заготовки промыть в холодной воде и обсушить. Обжарить в кипящем растительном масле до готовности, выложить на бумажные салфетки, чтобы удалить лишний жир. Наполнить грибами, украсить листьями салата, репчатым луком и зеленью.





# Цветы

Цветы из картофеля, напоминающие античную розу, да еще и со вкусной начинкой внутри, произведут яркое впечатление на гостей. Розы станут как отдельным блюдом, так и оригинальным гарниром для мясных и рыбных кушаний. Эти цветы можно приготовить в кулинарном рукаве для запекания вместе с кусочками курицы.

**Время изготовления:** 20 мин +  
+ время на жарку картофеля



## Ингредиенты и инструменты:

- картофель среднего размера (1 клубень — 1 изделие)
- универсальный нож
- тайский нож



**1** Очистить картофель, с помощью универсального ножа придать ему круглую, слегка приплюснутую форму. Срезать с одной стороны для устойчивости край клубня.



**2** Тайским ножом вырезать 5–6 круглых и довольно толстых лепестков вокруг плоской стороны заготовки.



**3** Ввести нож под лепесток и по кругу, не отрывая ножа, как при очистке яблока, срезать немного мякоти.



**4** Вырезать второй ряд лепестков, начинать в шахматном порядке по отношению к первому ряду. Нож держать по направлению к основанию будущего цветка.



**5** Не забывать подрезать лишнюю мякоть после каждого ряда лепестков.



**6** 3–4 ряда лепестков сформируют цветок. Ввести тайский нож под середину цветка.



**7** Вырезать тайским ножом в центре заготовки углубление для будущей начинки.



**8** Слегка обжарить заготовки на растительном масле. Наполнить мясной или овощной начинкой и запечь в духовом шкафу до готовности начинки.

## Совет

Картофельные розы можно обжарить во фритюре и при подаче наполнить углубления сметаной или любимым соусом.







# Грибок

Яркие грибочки из редиса не останутся незамеченными на столе. Несколько ловких движений — и этот хрустящий овощ превратится в оригинальное лакомство. Для вырезания украшения лучше подойдет продолговатый редис, но если овощ имеет округлую форму, вырезайте шляпку на боковой поверхности. Такие грибочки можно подавать с отварным или тушеным картофелем или использовать как отдельное украшение для овощных тарелок и салатов.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- редис (1 шт. — 1 изделие)
- зелень укропа
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Грибочки, вырезанные по аналогичной инструкции из неочищенного картофеля и обжаренные во фритюре, станут отличным гарниром к мясным блюдам или блюдам из птицы.



1 Кончиком тайского ножа аккуратно подрезать мякоть редиса по кругу, формируя шляпку. Не дорезать до центра корнеплода.



4 Срезать лишние части на ножках, придавая им как плоскую, так и скругленную форму — все зависит от дальнейшей подачи изделий.



2 Тайским ножом делать перпендикулярный срез мякоти по направлению от основания к шляпке будущего гриба.



5 Чтобы разнообразить композицию, на некоторых шляпках вырезать точки, грибок станет похожим на мухомор.



3 Тем же ножом аккуратно удалить лишнюю мякоть, формируя при этом части грибочка.



6 Обмакнуть ножки в мелко нарубленный укроп, имитирующий мох или траву на лесной опушке. Укроп можно заменить петрушкой или другой зеленью.

# Цветок

Необычный хрустящий цветок из редиса сделает блюда яркими. Это прекрасное украшение для овощного салата и дополнение к мясу и курице.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- редис (2 шт. — 1 цветок)
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Подавайте такой цветок сразу после изготовления, потому что тонкие пластинки очень быстро теряют свой внешний вид.



**1** Взять крупный редис, помыть, обсушить. Универсальным ножом срезать хвостик и остатки зелени.



**2** С помощью тайского ножа сделать на поверхности редиса 4 довольно глубоких надреза.



**3** В центре каждого сектора сделать надрез меньшего размера как по длине, так и по глубине.



**4** Универсальным ножом нарезать еще один редис очень тонкими кружочками.



**5** Вставить кружочки редиса в глубокие надрезы.



**6** Углубить при необходимости надрезы между лепестками.



**7** Сложить тонкие кружки редиса пополам.



**8** Вставить в углубления кружочки в сложенном виде.



# Корзиночка для салата

Оригинальные корзиночки из редиса украсят праздничный стол. Наполнителем при подаче станет любая овощная начинка, заправленная сметаной или растительным маслом. Особенно понравится такая витаминная порционная подача привычного салата детям.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- редис (1 шт. — 1 изделие)
- зелень салата
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Выбирайте для корзиночек редис яркого цвета. Он должен быть крепким и сочным. Из старых корнеплодов корзинки не получатся, так как мякоть таких овощей часто бывает пересохшей, рыхлой и трескается при разрезании.



**1** Универсальным ножом наметить контуры ручки. Отрезать с одной части аккуратную дольку.



**2** Сделать такие же симметричные надрезы с обратной стороны, удалить еще одну дольку.



**3** Тайским ножом аккуратно подрезать лишнюю мякоть под ручкой.



**4** Удалить мякоть и вырезать небольшое углубление в самой корзиночке.



**5** Тем же ножом оформить края заготовки зубчиками.



**6** Тем же ножом сделать неглубокие косые надрезы на всей поверхности ручки.



**7** Из оставшихся при вырезании кусочков (долек) редиса, вырезать небольшие звездочки или цветочки.



**8** Украсить ручку звездочками. Для этого также подойдут ягоды клюквы или брусники. Наполните корзинки начинкой по собственному вкусу.







# Лебедь

Грაციозный лебедь, изготовленный из обыкновенного яблока, дополнит блюдо из фаршированной курицы или же фруктовую нарезку. Прекрасная птица удивит и порадует гостей, а особенно понравится детям: они любят что-то необычное.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- яблоко (1 фрукт — 1 лебедь)
- лимон
- универсальный нож
- тайский нож
- зубочистки
- горошинка перца

## Совет

Яблоки некоторых сортов очень быстро темнеют при нарезке. Чтобы этого избежать, в процессе работы периодически смачивайте их соком лимона и храните изделия до подачи в собранном виде. Если использовать лебедя для украшения детского стола, то такие части фигуры, как корона и шея, можно не крепить с помощью зубочистки, а приклеить каплей любого фруктового желе.



**1** Срезать с крупного ровного яблока с одной стороны 1/4 часть, отложить — она пригодится для вырезания.



**2** Универсальным ножом вырезать сверху по центру заготовки, не задевая семян, небольшую дольку; визуально обозначив середину, сделать два надреза под углом 45°. Отступив от надреза 1 см, сделать надрез на боковой части яблока.



**3** Вырезать с обеих сторон яблока дольки, аналогичные верхней. Они станут крыльями. Должна получиться заготовка, как показано на фото.



**4** Вынуть верхнюю дольку из яблока, универсальным ножом сделать ровные надрезы внутрь с двух сторон, отступив от края на 5 мм, не дорезая до конца те же 5 мм. Получится уголок меньшего размера.



**5** Чем больше уголков вырезать, тем изящнее и интереснее получится оперение. В конце аккуратно раздвинуть уголки.



**6** Тайским ножом вырезать из отложенной части яблока голову и шею лебедя. Прорезать сквозной вертикальной линией по контуру, который можно нарисовать пищевым маркером или острием ножа. Выделить клюв и голову.



**7** Срезать у основания шеи лишнюю мякоть и закрепить шею на заготовке с помощью зубочистки, кончик которой скрыть ягодой, вырезанными сердечком или бабочкой.



**8** Вырезать из небольшого кусочка яблока корону и закрепить ее на голове лебедя с помощью зубочистки.





# Корзинка

Корзинка из яблока станет оригинальной витаминной альтернативой для подачи порционных салатов, сочетающихся по вкусу с яблоком. Для детского стола их можно наполнить сладкой творожной массой, кусочками фруктов и даже мороженым. В ва-зочках, которые вырезаны из крупных зеленых яблок, например сорта «грэнни Смит», можно подать соки, смузи и различные детские коктейли. Для изготовления таких корзиночек подойдут также небольшие груши и апельсины.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- яблоки среднего размера (1 фрукт — 1 готовая корзинка)
- лимон
- универсальный нож
- тайский нож
- ложка-нуазетка
- чайная ложка

## Совет

Хранить яблочные заготовки для корзиночки следует в подкисленной воде. Она не даст им потемнеть.



**3** Тайским ножом наметить толщину стенки будущей корзиночки. Держать нож параллельно сторонам яблока, чтобы не прорезать кожуру.



**4** Тем же ножом аккуратно подрезать мякоть яблока и вынуть с помощью чайной ложки.



**7** Вырезать из части яблока с цветочной ножкой шапочку-декор. Тайским ножом сделать сквозные надрезы, держа нож вертикально к рабочей поверхности.



**8** Должна получиться заготовка в виде цветка. Предварительно можно нанести рисунок для резьбы пищевым маркером или острием любого ножа.



**1** Универсальным ножом срезать большую часть у основания яблока для большей устойчивости.



**5** Можно вырезать мякоть яблока в виде шариков ложкой-нуазеткой. Их нужно сразу опустить в холодную воду, в которую добавить кружок лимона.



**9** Тайским ножом вырезать на каждой лепестке декоративные несквозные углубления, что придаст ажурность готовому изделию.



**2** Отрезать 1/4 часть сверху вместе с цветочной ножкой, отложить — она пригодится в работе.



**6** Тайским ножом оформить края заготовки волнистыми линиями, вырезая закругленные уголки, или простыми зубчиками.



**10** Чтобы избежать потемнения, до подачи изделия на стол сбрызнуть поверхность заготовок лимонным соком.





# Соусник из лимона

Всевозможные горячие и холодные закуски, сырные тарелки и основные блюда часто подают с соусами. Яркий, необычный и оригинальный соусник, вырезанный из лимона, станет отличным дополнением как к праздничному, так и ежедневному столу. Для изготовления соусника выберите плод с выраженным носиком.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- лимон (1 лимон — 1 соусник), желательно крупный
- ягоды для декора
- универсальный нож
- тайский нож
- зубочистки



1 Универсальным ножом срезать верхнюю часть лимона на 1/3, до верхней точки над носиком.



5 Для ажурности и более изысканного вида края заготовки можно оформить различными сквозными отверстиями. Располагать их нужно на самой верхней части, чтобы объем наполнения готового соусника был больше и сам наполнитель не вытекал при подаче.



2 Универсальным ножом подрезать мякоть у кожуры. Во избежание вытекания наполнителей старайтесь ее не прорезать. Потом удалить мякоть чайной ложкой или ложкой-нуазеткой.



6 Закрепить соусник зубочистками на нижней части. Чтобы придать устойчивость, вколоть 2 зубочистки крест-накрест.



3 Оформить края заготовки с помощью тайского ножа зубчиками или другим резным узором.



7 Сделать ручку из тонкой полоски кожуры, придав ей форму с помощью зубочистки и наколотых на нее ягод.



4 Оформить зубочиками или другим узором срезанную часть, которая станет подставкой для соусника.



8 Аккуратно налить в соусник мед или какой-либо соус.

## Совет

Такой вариант подачи разнообразных соусов интересен для пикника на природе или барбекю. Соусник из лимона подойдет также для хрена, аджики, кетчупа и майонеза.







# Цитрусовый микс

Наколотые на деревянные шпажки воздушные апельсиновые дольки украсят фруктовый букет, а вырезанные по данной методике дольки из лимона или лайма разнообразят подачу рыбных блюд, суши и коктейлей.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- апельсин, желательно круглый и яркий
- универсальный нож

## Совет

Чтобы кожура не подсохла на воздухе и сохранился свежий вид изделия, даже нарезанным заранее долькам следует придавать форму непосредственно при подаче на стол. По данной методике можно делать украшения из помидоров и крупного редиса.



1 Универсальным ножом аккуратно разрезать апельсин на 2 половинки.



2 Тем же ножом разделить половинки фрукта на ровные аккуратные дольки.



3 Тем же ножом срезать белую часть мякоти на окончаниях долек.



4 Не торопясь, придерживая дольку рукой, острием универсального ножа сделать надрез, отделяющий мякоть от кожуры.



5 Не дорезать до противоположного края дольки апельсина 1,5–2 см.



6 Сдвинуть дольку в одну сторону. Острием универсального ножа сделать острый треугольный надрез на кожуре по направлению к неотрезанной части. Сдвинуть дольку в другую сторону и сделать такой же надрез на кожуре.



7 Аккуратно загнуть оформленную кожуру, как показано на фото. Получится долька-лепесток с острыми усиками, на которые можно поставить дольку.



8 Такие украшения из лимона или лайма хорошо смотрятся на блюдах из рыбы, используются для оформления края бокалов при подаче коктейлей.

# Цветок из апельсина

Апельсин — самый распространенный зимний фрукт. Изготовленные из него необычные и оригинальные цветы станут как украшением фруктовой тарелки, так и самостоятельным декором праздничного стола. Они могут использоваться и в качестве ярких и очень ароматных подсвечников.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- апельсин (1 фрукт — 1 цветок)
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы
- свеча-таблетка

## Совет

Не выбрасывайте кожуру после праздника, высушите ее — получатся интересные натуральные ароматные цветы, которые можно использовать в букетах с сухоцветами. Они станут ароматизаторами в кухонных шкафчиках и даже будут отпугивать пищевую моль.



**1** Универсальным ножом срезать небольшую часть апельсина, чтобы придать устойчивость будущему цветку. Кончиком тайского ножа сделать на поверхности апельсина 6 неглубоких надрезов, стараясь при этом не сильно задеть мякоть. Не дорезать до основания фрукта 2 см.



**2** Аккуратно отогнуть по очереди получившиеся лепестки, придерживая пальцами.



**3** Ножницами сделать на краях каждого лепестка с двух сторон тонкие надрезы, чтобы получились одинаковые усики.



**4** Очень аккуратно отогнуть часть между усиками и закруглить ее с помощью ножниц.



**5** Острием тайского ножа сделать на полуovalной заготовке несколько сквозных надрезов параллельно контурам предыдущих.



**6** С помощью тайского ножа раскрыть получившиеся лепестки.



**7** Расправить лепестки руками, придать заготовке форму экзотического цветка. Аккуратно отделить мякоть апельсина от кожуры.



**8** Ажурная кожура станет оригинальным подсвечником. Также она послужит изящным блюдцем для кусочков всевозможных фруктов или нарезанного кружками апельсина.



# Мандариновое настроение

Необычные нежные цветы из маленьких мандаринов сделают блюда нарядными. Времени на изготовление уходит мало, а впечатлит такая подача как детей, так и взрослых. Можно украсить одним цветком любую фруктовую композицию или собрать мандариновый букет в виде шара, наколов с помощью зубочисток мандаринки на большой апельсин или яблоко.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- мандарины
- тайский нож
- ягоды винограда, клюквы или смородины



**1** Сделать на поверхности мандарина 6 неглубоких надрезов, не сильно задевая мякоть.



**2** Не дорезать 1–1,5 см до основания будущего цветка.



**3** Аккуратно слегка отогнуть получившиеся лепестки и сделать поочередно на каждом сквозные надрезы в виде латинской буквы «V».



**4** Получатся небольшие внутренние зубчики-лепестки.



**5** Поддерживая пальцем, отогнуть лепестки полностью до окончания надреза.



**6** Подвернуть по направлению к мякоти большой лепесток, маленький при этом станет оформлением и придаст воздушности.



**7** Если загнуть внутренний маленький зубчик, цветок примет другую форму, что позволит разнообразить подачу.



**8** Украсить сердцевину мандариновых цветов небольшими ягодами винограда, клюквы или смородины.

## Совет

Мякоть мандаринов в таком цветке уже очищена, что позволит гостям не пачкать руки, а есть фрукт, разбирая его на дольки. Не выбрасывайте кожуру, высушите и используйте для украшения.







# Лилии из киви

Приведенная методика описывает, как сделать из одного киви два интересных цветка, похожих на лилию. Киви — мягкий фрукт, поэтому его часто используют для карвинга. Фрукт легко режется, что позволяет привлечь детей к изготовлению украшений. Они с удовольствием будут участвовать в процессе.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- киви
- универсальный нож
- тайский нож



**1** Острием тайского ножа сделать на поверхности киви тонкие глубокие треугольные надрезы, прорезая фрукт до середины.



**2** Аккуратно разделить заготовку из киви на 2 части.



**3** Из одного фрукта получится 2 цветка, которые уже можно использовать для украшения.



**4** Тайским ножом на всех треугольных лепестках аккуратно подрезать кожуру толщиной 2–3 мм.



**5** Придерживая пальцем, отогнуть кожуру — цветок приобретет более интересную форму.



**6** Если подогнуть лепесток из кожуры по направлению к мякоти, получится цветок с открытыми лепестками. Такие цветы лучше использовать для детского стола.



**7** На лепестках из кожуры параллельно краям можно сделать треугольные надрезы. Это еще один вариант оформления.



**8** Благодаря мелким семенам внутри цветы из киви красивы сами по себе. Насыпанные внутрь каждого украшения цветная кокосовая стружка или поджаренные семена кунжута и даже кондитерские бусинки разнообразят подачу и придадут композиции контраст.

## Совет

Освоив эту несложную методику, попробуйте вырезать похожие цветочки из небольших продолговатых помидоров, редиса, персиков, слив и даже крупного винограда.





# Колокольчики из винограда

Несколько нежных колокольчиков из цветного винограда украсят не только фруктовые тарелки, но и десерты. Сейчас виноград часто используют и для приготовления блюд из мяса и птицы. Яркая небольшая гроздь привлечет к ним внимание.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- крупный виноград различных цветов
- карбовочный нож с треугольным сечением

## Совет

Используйте для этого украшения крупный виноград с плотной кожурой и твердой мякотью, так колокольчики дольше сохраняют форму.



1 Вымыть и обсушить виноград. Карбовочным треугольным ножом сделать глубокие надрезы по направлению к кисти.



4 Готовую ветку с виноградными колокольчиками можно хранить не долгое время в плотно закрытом контейнере.



2 Удалить отрезанную часть, ее можно использовать для приготовления салатов или варки компотов.



5 Можно на маленькой аккуратной кисти вырезать только несколько цветочков, и при подаче в фруктовой вазе выложить колокольчиками вверх.



3 Продолжать вырезать отдельные колокольчики, придерживая кисть руками. Если вдруг ягода оторвется, аккуратно наденьте ее обратно.



6 Собранные в композицию виноградные гроздья разных цветов, привлекут внимание к самой обыкновенной фруктовой корзине.

# Попугай из ананаса

Хотите превратить обычный детский обед в незабываемый праздник и по-настоящему удивить своего малыша? Обыкновенный ананас всего лишь за полчаса с помощью нескольких ножей и ножниц примет форму красочного и очень симпатичного попугайчика. Причем само изделие очень экономичное в изготовлении, обычно зелень ананаса выбрасывается, а здесь она превратится в чудо! Даже в перьях!

**Время изготовления:** 30 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- ананас с хорошей зеленью
- морковь
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы
- нож с зубчиками
- зубочистки
- горошины черного перца

## Совет

Заготовки можно хранить 1–2 дня, плотно завернув в пищевую пленку. Чтобы удалить белый налет с листьев ананаса, нужно протереть их кусочком лимона. Можно так же поступить и с готовым изделием. Это придаст ему блеска.



**1** Универсальным ножом отрезать от ананаса верхнюю часть с зеленью так, чтобы на ней осталось 4–5 см мякоти.



**2** Тем же ножом срезать кожуру с мякотью по кругу.



**3** Должен получиться небольшой цилиндр.



**4** Универсальным ножом аккуратно срезать лишнюю мякоть, придав округлую форму будущей головке.



**5** Ножом с зубчиками срезать зелень практически до основания, оставив самые длинные листочки, получится оригинальное оперение.



**6** С помощью тайского ножа срезать с одной стороны длинные листья. Для этого сделать острием ножа надрез до середины и одним движением провести вниз.



**7** Отделить отрезанную часть.



**8** Ножницами сделать на хвостике много надрезов зубчиками, срезая поврежденные края и придавая форму.



**9** Выбрать 2 красивых листочка — будущие крылья — аккуратно обрезать и немного заузить срез, так будет легче их закрепить.



**10** Универсальным ножом отрезать небольшой кусочек моркови.





**11** Придать заготовке конусовидную форму.



**15** Аккуратно подрезать мякоть. Это уменьшит нижнюю часть клюва и придаст ему законченный вид.



**19** Любым ножом выровнять поверхности соединения и закрепить клюв с помощью зубочистки.



**12** Срезать сверху пластинку, закругляя ее вниз.



**16** Чтобы сделать хохолок, отрезать небольшую пластинку моркови и выполнить дугообразный надрез.



**20** Острием тайского ножа сделать небольшой продольный надрез на поверхности головы и вставить хохолок.



**13** Тайским ножом с обратной стороны сделать небольшой треугольный вырез, удалить получившийся кусочек.



**17** Вырезать несколько разных по размеру тонких зубчиков так, как показано на фото.



**21** Проколоть зубочисткой небольшие отверстия и вставить горошины перца.



**14** На боковых поверхностях заготовки сделать надрезы глубиной до 3 мм.



**18** Итак, для сборки птички понадобятся: хохолок и клюв из моркови, горошины перца для глаз, 2 листочка для крыльев и сама заготовка из ананаса.



**22** Под чешуйки на тельце попугая с двух сторон вставить крылышки.







# Фруктовый букет

Используя заготовки, сделанные по предыдущим описаниям, можно собрать интересную композицию из мандаринов, киви и винограда. Такой букет — оригинальный вариант подачи фруктов на праздничный стол. Веселый попугай станет забавным сказочным украшением. Предлагаем дополнить букет небольшими украшениями из ананаса.

**Время изготовления:** 30 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- ананас для изготовления попугая и декора
- мандарины
- виноград
- киви
- универсальный нож
- деревянные шпажки
- зубочистки
- тайский нож и ножницы (для изготовления попугая из ананаса)



**3** Разделить заготовку на 4 равные части.



**7** Вырезать 2 неровных уголка, как показано на фото.



**4** Вырезать из одной части сердечко, для чего сверху заготовки сделать сквозной треугольный надрез.



**8** Острием универсального ножа удалить жесткую часть сердцевины.



**1** Универсальным ножом отрезать от ананаса кольцо толщиной 1–1,5 см.



**5** Аккуратно закруглить края. Обсыпать сердечки коксовой стружкой розового или красного цвета, что придаст не только яркость, но и новый оригинальный вкус.



**9** Обрамить корону небольшими ягодами винограда.



**2** Тем же ножом очистить кольцо ананаса от кожуры.



**6** Вырезать из другой части корону в форме лилии, для чего сделать треугольный надрез в виде зубчика на верхней части заготовки.



**10** Собрать букет из любых красиво оформленных фруктов.



**1 1** Зубочистками закрепить на основании виноградные гроздья колокольчиков.



**1 2** Наколоть мандариновые цветы на деревянные шпажки и закрепить на основании букета.



**1 3** Наколоть лилии из киви на шпажки. С одной стороны у плодов киви находится очень твердая часть плодоножки, поэтому цветок следует наколоть чуть сбоку.



**1 4** Прекрасным дополнением станут украшения из ананаса, целые небольшие сливы, кумкват, дольки дыни и листочки из персика. Такой букет понравится всем гостям.





# Карвинг-коктейль

Карвинг-коктейль — это отдельное искусство украшения коктейлей маленькими фруктовыми и даже овощными композициями. Такими миниатюрными элементами можно разнообразить и подачу десертов или чая. Не секрет, что восприятие самого напитка зависит не только от его вкуса, но и от его подачи.

**Время изготовления:** 5 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- грейпфрут
- апельсин
- лимон
- банан
- виноград
- красное яблоко
- зеленая груша
- универсальный нож
- тайский нож
- коктейльные шпажки



3 Такие сердечки можно вырезать из апельсина и лимона, что позволит разнообразить цветовую гамму. Чтобы закрепить украшение на краю бокала, нужно сделать небольшой сквозной надрез.



7 Острием ножа вырезать глазки. Такой фигуркой можно украсить детские коктейли.



4 Из банана можно сделать украшение в виде дельфина. Для этого универсальным ножом отрезать небольшую часть с ножкой.



8 Вырезать на красном яблоке ровную небольшую дольку.



1 Тайским ножом сделать на поверхности грейпфрута глубокий надрез в виде сердечка. Нож держать под углом 45°.



5 Тайским ножом вырезать по бокам уголки, как показано на фото.



9 Вырезать такую же по размеру дольку из зеленой груши или зеленого яблока.



2 Вынуть заготовку.



6 Тем же ножом разрезать ножку банана и вставить небольшую ягоду винограда.



10 Вырезать лепестки (с. 58, пп. 4, 5).



**11** Поменять дольки местами — получится два оригинальных разноцветных украшения.



**15** Вырезать на одной четвертинке контуры половины бабочки.



**16** Очень аккуратно раскрыть и закрепить на краю бокала с помощью деревянной шпажки.



**12** Таким листиком можно украсить любые напитки. Чтобы закрепить его на краю бокала, нужно сделать на нижней части небольшой надрез.



**13** Чтобы сделать изящную бабочку из ананаса, понадобится круглая заготовка толщиной 5 мм. Универсальным ножом разрезать ее на 4 равные части.



**14** Аккуратно, придерживая пальцами, разрезать заготовку внутри, не дорезая до конца 1 см.





# Ваза из дыни

Наполненная тончайшими ломтиками хамона или ярким фруктовым салатом, мороженым или свежими ягодами ваза из дыни, без сомнений, станет фаворитом любого праздничного застолья.

**Время изготовления:** 25 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- круглая дыня
- универсальный нож
- тайский нож
- ножницы
- ложка

## Совет

Мускусная дыня с оранжевой мякотью будет более интересна по цветовой гамме. Ваза получится яркой и прекрасно украсит любой стол.



**1** Универсальным ножом сделать на поверхности дыни 6 надрезов глубиной до 5 мм, не дорезая до основания 3–4 см. Для большей устойчивости можно срезать на самом основании небольшую площадку.



**2** Тайским ножом подрезать кожуру под каждым сектором. Вырезая форму лепестков, сохранять форму дыни внутри. Делать ровные аккуратные надрезы.



**3** Ножницами уменьшить размер лепестков, подрезая по очереди с двух сторон.



**4** Универсальным ножом подрезать лишнюю твердую мякоть и придать заготовке форму шара.



**5** Срезать верхушку.



**6** Ложкой вынуть семенную часть и удалить немного самой сочной мякоти. Это нужно, чтобы при подаче дыня не выделила слишком много сока.



**7** Универсальным ножом сделать на внутренней поверхности углубления, разделяя мякоть на равные секторы в шахматном порядке по отношению к лепесткам из кожуры.



**8** Оформить края секторов треугольниками, для этого универсальным ножом вырезать небольшие уголки.



**9** Сделать неглубокие продольные надрезы на каждом лепестке из мякоти — это придаст изделию более интересную форму.



**10** С помощью ножниц оформить зубчиками в виде листьев края лепестков из кожуры.







# Кораблик из дыни

Парусник из дыни, наполненный любимыми фруктами, станет центральной фигурой стола на вечеринке с морской тематикой. Выбирайте для этого изделия небольшую дыню с неповрежденной желтой кожурой.

**Время изготовления:** 20 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- дыня сорта торпеда
- ягоды
- универсальный нож
- тайский нож
- ложка-нуазетка
- столовая ложка
- шпажки



**1** Срезать с одной стороны дыни не-большую часть. Это придаст устойчи-вость будущему паруснику.



**5** Подрезать по направлению вниз мякоть дыни около семенной части.



**9** Ложкой-нуазеткой вырезать из остав-шейся части на дне аккуратные шари-ки, они понадобятся для заполнения.



**2** Универсальным ножом сегмент с не-большим количеством мякоти.



**6** Столовой ложкой вынуть семена и выровнять поверхность внутри.



**10** Тайским ножом вырезать окошки на боковой поверхности.



**3** Тем же ножом сделать глубокий над-рез посередине, не дорезая до ос-нования 3–4 см. Это позволит нарезать дыню на ровные ломтики.



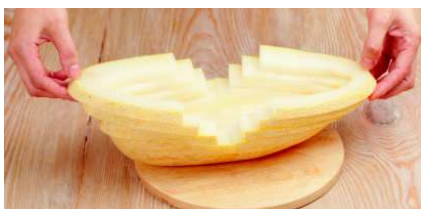
**7** Универсальным ножом нарезать дыню с двух сторон на одинаковые по толщине полуовальные дольки.



**11** Из срезанной вначале кожуры сделать парус. Для этого отре-зать небольшие округлые части по кра-ям и вырезать сквозной ромбовидный узор на самом парусе.



**4** Тем же ножом отрезать с двух сто-рон одинаковые дольки. Сдвинуть их в разные стороны.



**8** Сдвинуть их в разные стороны, фор-мируя корпус корабля. Такие дольки очень удобно есть.



**12** С помощью деревянной шпажки закрепить парус на заготовке. Наполнить углубление различными яго-дами и шариками дыни.







# Корзина из арбуза с фруктами

Корзина из небольшого арбуза заменит на праздничном столе вазу для подачи фруктов. Особенно интересно она будет смотреться на пикнике. Такую корзину можно преподнести и как подарок на любое торжество. Если нужно сохранить корзину несколько дней, сбрызните ее подкисленной водой и плотно заверните в пищевую пленку.

**Время изготовления:** 25 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- круглый арбуз
- виноград
- сливы
- мандарины
- универсальный нож
- тайский нож
- ложка-нуазетка
- ножницы



**1** Нарисовать на поверхности бант и наметить контуры корзины. Тайским ножом аккуратно подрезать по контуру.



**5** Ложкой-нуазеткой из отрезанных кусков сделать арбузные шарики.



**9** Тайским ножом вырезать по краям небольшие круглые отверстия.



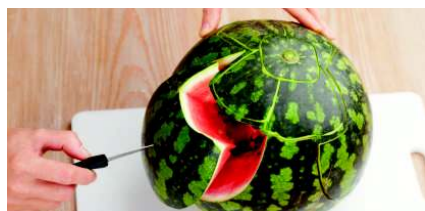
**2** Универсальным ножом углубить надрезы настолько, насколько это возможно.



**6** Оформить края корзины волнистым узором. Для этого острием тайского ножа вырезать небольшие уголки.



**10** Оформить бант сверху, подрезая кожуру, чтобы он стал более заметным и похожим на настоящий.



**3** Аккуратно небольшими кусочками удалить лишние части.



**7** Подрезать мякоть до белого цвета с внутренней стороны.



**11** Наполнить корзину виноградом, сливами, арбузными шариками и украсить мандариновым цветком (с. 66).



**4** Подрезать мякоть по всему периметру корзины и удалить ее.



**8** Сделать сквозные разрезы на ручках будущей корзины — это придаст ажурность и завершенность.



**12** Ножницами вырезать из остатков кожуры листочки и использовать их для декора готового изделия.







# Арбузный торт

Заключительным аккордом любого праздника чаще всего станет торт. Прекрасная замена привычных бисквитно-песочных изделий — торт из арбуза.

**Время изготовления:** 30 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- арбуз (1 арбуз — 2 готовых изделия)
- кухонный нож
- большой кухонный нож
- тайский нож
- нож для очистки



**1** Тщательно вымыть поверхность арбуза теплой водой с добавлением пищевой соды и вытереть насухо. Большим кухонным ножом аккуратно разрезать арбуз на 2 половины.



**4** Тайским ножом сделать в центре заготовки круглый надрез на глубину 1 см, перпендикулярно рабочей поверхности.



**2** Тайским ножом провести ровную линию глубиной до 1 см. Держать нож параллельно рабочей поверхности. Получится окантовка будущего торта.



**5** Срезать на окружности мякоть небольшими кусочками, держа нож под углом в 45° и стараясь, чтобы его острие не заходило за линию первого надреза. Закруглить заготовку, это будет бутон цветка.



**3** Ножом для очистки снять с арбуза кожуру. Аккуратно срезать всю белую часть, практически до розовой мякоти.



**6** Вырезать на поверхности закругленной части первый лепесток. Нож при этом держать практически вертикально.

## Совет

Легче работать с арбузами комнатной температуры: прогретая ягода практически не растрескивается. Охладить изделие желательно уже в готовом виде. Хранить арбузный торт можно в холодильнике, в контейнере или завернутым в пищевую пленку.



**7** Удалить немного мякоти под лепестком, чтобы выделить его. Держать нож параллельно предыдущему надрезу.



**11** Сделать площадку для первого открытого лепестка, стараясь не задевать лезвием уже готовый бутон. Удалить мякоть.



**15** Ножом наметить между двумя лепестками бутон. Прорезать его тайским ножом на глубину до 1 см. Нож направлять к центру торта.



**8** Разделить визуально первый лепесток на 3 части и начать вырезать второй, зайдя за первый на 1/3. Продолжать, не забывая подрезать немного мякоти после каждого вырезанного лепестка.



**12** Сделать по контуру площадки надрез практически вертикально, заканчивая его у самого бутона, формируя при этом первый лепесток розы.



**16** Срезать с двух сторон под небольшим углом лишнюю мякоть.



**9** Последний лепесток должен начинаться за 1/3 предпоследнего и заканчиваться под первым.



**13** Вырезать площадку для второго лепестка из-под первого. Здесь следует запомнить правило «площадка — лепесток».



**17** Получится узор, напоминающий каплю. Можно сразу сделать много таких заготовок по кругу на расстоянии 2 см между надрезами.



**10** Вырезать второй ряд лепестков по той же методике, начиная резать в шахматном порядке по отношению к первому ряду.



**14** Продолжать вырезать, ряда 2–3 достаточно. Если увеличивать размер лепестков до самого края зеленой полоски, получится одна большая роза.



**18** Вырезать на бутоне лепестки, нож держать под углом 30° к поверхности. Удалить мякоть. Следующий лепесток вырезать из-под первого в другую сторону.





**19** Срезать небольшие части мякоти вокруг бутона, выделив его и в то же время заготовив площадку для узора.



**20** Сделать зубчики по контуру предыдущего надреза. Получится красивое обрамление с белой окантовкой.



**21** С помощью тайского ножа оформить зеленое основание волнистой линией или простыми зубчиками.



**22** Тем же ножом на мякоти вырезать небольшие уголки между резными краями, как показано на фото.



# Фруктовая жар-птица

Яркая жар-птица, несомненно, привлечет внимание к обычной фруктовой нарезке. Ассорти будет выглядеть оригинально и красиво.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- груша сорта «дюшес» яркого цвета
- апельсин
- киви
- 3–4 сливы
- универсальный нож
- тайский нож

## Совет

Для хвоста жар-птицы подойдут различные фрукты, контрастные по цвету.



**1** Универсальным ножом срезать основание груши для устойчивости. Тайским ножом вырезать на поверхности фрукта очертания, как показано на фото.



**2** Подрезать снизу, оформив грудку.



**3** Сделать продольные надрезы вверх с двух сторон, не дорезая до конца.



**4** Оформить крылышки зубочками.



**5** Цветоножку нарезать на тонкие полоски.



**6** С помощью тайского ножа оформить срез под грудкой, сделав несколько надрезов зубочками. Можно воспользоваться карбовочным ножом.



**7** Нарезать сливы на 2 части. Вынуть косточку.



**8** Острием тайского ножа сделать по краю с одной стороны треугольные надрезы. Нарезать кружочками апельсин и киви, выложить на блюдо в виде веера. Оформить кусочками слив. Впереди усадить жар-птицу.



# Ежик из груши

Забавные и веселые ежики из груши доставят массу удовольствия малышам. Можно вырезать целую семейку и украсить ими блюда на детском празднике.

**Время изготовления:** 15 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- груша сорта «конференция» среднего размера
- морковь
- универсальный нож
- тайский нож
- карбовочный нож с треугольным сечением
- зубочистки
- горошины черного перца

## Совет

Чтобы груша не потемнела, сбрызните ее лимонным соком. Для карвинга лучше выбирать не очень спелые груши, тогда изделие легче резать и оно дольше сохранит свой первоначальный вид.



**1** Помыть и обсушить грушу. Универсальным ножом срезать небольшую часть с одной стороны, это сделает устойчивым готовое изделие.



**2** Тайским ножом сделать неглубокий надрез, напоминающий верхнюю часть рисованного сердечка. Срезать кожуру, формируя мордочку будущего ежика.



**3** Острием тайского ножа подрезать немного мякоти по контуру надреза, чтобы придать объем.



**4** Тайским ножом вырезать на кончике носа небольшой уголок.



**5** Сделать на поверхности кожуры иголки, для этого треугольным карбовочным ножом под углом 45° вырезать достаточно глубокие зазубринки.



**6** Вставить вместо глаз и носика горошины черного или душистого перца.



**7** Когда тельце ежика готово, самое время поставить его на лапки и сделать ушки. Для этого очистить морковь и отрезать 6 тонких кружков. Тайским ножом вырезать лапки.



**8** Собрать ежика: выложить на тарелку лапки и поставить сверху основную заготовку. Углубить надрезы по бокам у контура мордочки и вставить ушки. Из яблока можно вырезать грибок (с. 54) и кусочком зубочистки закрепить его сверху.





# Бегемотик из груши

Понадобится всего две груши и немного сочной яркой моркови для того, чтобы сделать мультяшного бегемотика. Он несомненно вызовет восторг у малышей и украсит фруктовую нарезку для детского стола.

**Время изготовления:** 20 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- 2 груши
- 1 морковь
- несколько горошин черного перца
- универсальный нож
- тайский нож
- пищевые маркеры
- зубочистки



**1** Пищевым смываемым маркером нарисовать на груше лапки и животик.



**2** Тайским ножом сделать неглубокий надрез по нарисованному контуру.



**3** Удалить кожуру, аккуратно подрезая ее тайским ножом, выделить лапки.



**4** Почистить морковь, нарезать ее универсальным ножом на тонкие пластинки.



**5** Вырезать из моркови бантик, 2 глаза, ноздри, губы и, если хотите, 2 небольших крылышка.



**6** Срезать на верхушке туловища небольшое углубление и с помощью зубочистки закрепить вторую грушу.



**7** Приколоть с помощью кусочка зубочистки бантик.



**8** Сделать небольшие надрезы и вставить глазки с горошинками черного перца. Закрепить крылышки и губы с помощью зубочистки. Бегемотик готов!

## Совет

Привлекайте к изготовлению таких фруктовых поделок детей, это доставит им массу незабываемых эмоций.







# Пингвин из баклажана

Сказочное превращение обычного баклажана в пингвина совсем простое. Эта веселая игрушка украсит любой праздничный стол. Уместна она будет для оформления не только детских праздников, но и банкетных блюд из крупной рыбы.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- баклажан в форме капли
- красный или оранжевый перец
- морковь
- тайский нож
- универсальный нож
- карбовочные ножи с овальным сечением разного размера
- зубочистки

## Совет

Чтобы игрушка дольше сохранила внешний вид и не потемнела, смажьте белую часть баклажана кусочком лимона.



**1** Тайским ножом наметить на поверхности баклажана жилет, прорезать по контуру на глубину 2–3 мм.



**2** Большим карбовочным ножом сделать круглые надрезы, это будут пугови.



**3** Маленьким карбовочным ножом сделать такие же надрезы в местах, где будут глазки. Если нет таких инструментов, сделать круглые надрезы острием любого ножа.



**4** С помощью тайского ножа удалить тонкий слой кожуры по прорезанному контуру, оставляя пуговички.



**5** С двух сторон туловища сделать надрезы снизу вверх — крылья будущего пингвина.



**6** Универсальным ножом вырезать заготовку в виде сердечка из поверхности перца.



**7** Вырезать небольшой кусочек в форме клювика из другой части.



**8** Маленьким карбовочным ножом вырезать из пластинки моркови кружки такого же диаметра, как отверстия для глаз.



**9** Вставить глазки, можно заменить морковь ягодами клюквы или брусники. С помощью кусочка зубочистки закрепить клюв.



**10** Вколоть снизу заготовки 2 целые зубочистки и закрепить туловище на лапках.







# Банановая акула

Банановая акула станет интересной съедобной игрушкой для детской вечеринки с морской тематикой, особенно она порадует мальчишек. Под вашим руководством такую акулу дети смогут сделать сами.

**Время изготовления:** 10 мин



## Ингредиенты и инструменты:

- 2 банана большого размера
- киви
- универсальный нож
- тайский нож
- семечки или неочищенные кедровые орешки

## Совет

Чтобы банан не потемнел слишком быстро, сделайте раствор лимонного сока с добавлением сахара и смажьте поверхность изделия кухонной кистью. Перед подачей насыпьте на тарелку сахар или кокосовую стружку, подкрашенные пищевым синим красителем.



**1** Помыть и обсушить банан. Очистить от кожуры.



**2** Тайским ножом сделать с одной стороны разрез и подрезать уголком.



**3** Вырезать из кусочка другого банана плавник и хвост так, как показано на фото.



**4** Сделать надрез с другой стороны банана и вставить в него хвостовой плавник.



**5** Сверху поставить спинной плавник.



**6** Вставить кедровые орешки на место глаз.



**7** Разрезать очищенное от кожуры киви на 2 части вдоль и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Выложить из них на блюде волны.



**8** Можно сделать небольшие плавники сбоку — маленькие уголки из киви.





# Алфавитный указатель

## А

Ананас 71, 74  
Апельсин 64, 65, 76, 87  
Арбуз 82, 84

## Б

Базилик свежий 23  
Баклажан 92  
Банан 76, 94  
Брусника см. Ягоды

## В

Виноград 66, 70, 74, 76, 82

## Г

Грейпфрут 76  
Грибы 50  
Груша 90  
    зеленая 76  
    сорта дюшес 87  
    — конференция 88

## Д

Дайкон 34, 36, 38  
Дыня:  
    круглая 78  
    сорта торпеда 80

## З

Зелень 22, 24, 50  
Зубочистки см. Инструменты

## И

Инструменты:  
    зубочистки 14, 18, 32, 34, 36, 38, 46,  
    58, 62, 71, 74, 88, 90, 92  
    ложка 78  
    -нуазетка 14, 32, 60, 80, 82  
    столовая 80  
    чайная 60  
маркеры пищевые 90  
нож:  
    для очистки 84

    карбовочный 8, 10, 12, 14, 26, 40,  
    44, 48, 70, 88, 92  
    кухонный 84  
    с зубчиками 71  
    тайский 6, 8, 20, 24, 26, 28, 30, 34,  
    36, 42, 43, 46, 48, 50, 52, 54, 55, 56,  
    58, 60, 62, 65, 66, 68, 71, 74, 76, 78,  
    80, 82, 84, 87, 88, 90, 92, 94  
    универсальный 6, 8, 10, 12, 16, 18,  
    20, 22, 23, 24, 28, 30, 33, 32, 34, 36,  
    38, 40, 42, 43, 44, 46, 48, 50, 52, 54,  
    55, 56, 58, 60, 62, 64, 65, 68, 71, 74,  
    76, 78, 80, 82, 87, 88, 90, 92, 94  
    ножницы 20, 28, 34, 65, 71, 74, 78, 82  
овощечистка 36

## К

Капуста пекинская 40, 42, 43  
Картофель 48, 50, 52  
Киви 68, 74, 87, 94  
Клюква см. Ягоды

## Л

Лимон 58, 60, 62, 76  
Ложка см. Инструменты  
Лук:  
    зеленый 6, 18, 26  
    красный 46  
    -порей 28, 30, 32, 33, 46  
    репчатый 44, 50

## М

Мак 23  
Мандарины 66, 74, 82  
Маркеры пищевые см. Инструменты  
Маслины 16  
Морковь 6, 8, 10, 12, 14, 32, 34, 36,  
38, 71, 88, 90, 92

## Н

Нож см. Инструменты  
Ножницы см. Инструменты

## О

Овощечистка см. Инструменты  
Огурец 14, 16, 18, 20, 22  
Оливки 16  
Орехи кедровые неочищенные 94

## П

Перец:  
    болгарский 23, 23, 92  
    острый красный 26  
    черный, горошины 8, 58, 71,  
    88, 90  
Петрушка 6  
Помидор 20, 22

## Р

Редис 54, 55, 56

## С

Салат 6, 56  
Семечки 94  
Сливы 82, 87  
Смородина см. Ягоды  
Сыр 24

## У

Укроп 54

## Ч

Чеснок 24

## Ш

Шпатель 38, 80  
    деревянные 74  
    коктейльные 76

## Я

Яблоко 58, 60, 76  
Ягоды 62, 80  
    брусника 34  
    клюква 16, 34, 46, 66  
    смородина 66

# Карвинг



Готовят все! С таким призывом мы представляем новую серию книг, которая поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг. Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Хотите украсить блюда ярким и необычным способом? Тогда карвинг придется вам по душе! Элегантная лилия из обыкновенной морковки, грациозный лебедь из яблока, яркие грибочки из редиски – нет ничего невозможного! Наш эксперт Жанна Дятлова научит вас создавать красоту из самых обычных овощей и фруктов, превращая их в оригинальные скульптуры. Пошаговые инструкции и советы помогут вам шаг за шагом освоить технику карвинга. К тому же это творческое и увлекательное занятие, к которому вы можете привлечь ваших детей и вырезать шедевры из овощей и фруктов всей семьей. Не бойтесь, экспериментируйте и создавайте самые необычные украшения для вашего стола!

ISBN 978-5-699-60901-7



9 785699 609017 >

  
ЭКСМО