

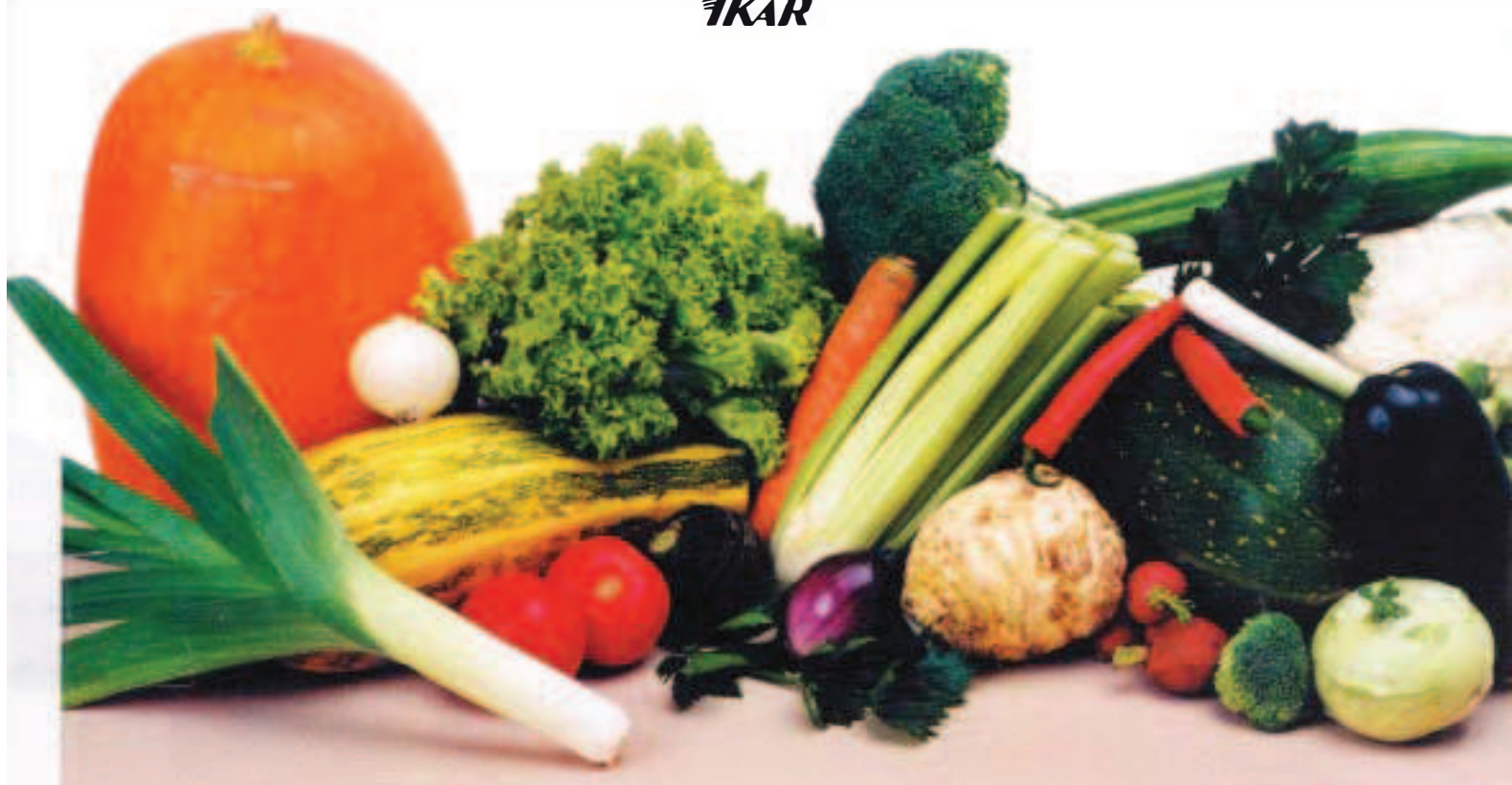


Luděk Procházka

Čarujeme se zeleninou

zeleninové ozdoby
nejen pro slavnostní stůl

IKAR



Obsah

Úvodní slovo autora	4
Trocha historie	5
Nože na vyřezávání	5
Speciální sady	6
Další pomůcky	8
Jakou zeleninu budeme používat	10
Ošetření zeleniny před zpracováním	10
Uchování ozdob, jejich trvanlivost a prezentace	11

Ozdoby

Ozdo	13
Pomůcky na ozdo	14
Chilli papričky	15
Pórek	16
Cibule	19
Rajče	23
Okurka	28
Cuketa	36
Ředkvičky	38
Lilek	41
Mrkev	42
Červená řepa	56
Řapíkatý celer	59
Bílá ředkev	60
Černá ředkev	65
Kedlubna	66
Pekingské zelí	72
Malá kytice	74
Uchování květů ve sklenici	75
Velká kytice	76
Vodní melouny	78
Kurzy vyřezávané zeleniny a ovoce	79



Úvodní slovo autora

Vážení čtenáři,

velice mě těší, že jste si v současné pestré nabídce gastronomické literatury vybrali právě tuto publikaci.

Osobně zastávám názor, že hezká ozdoba na talíři nebo na studené míse zhodnocuje pokrm a práci kuchaře. I obyčejný guláš můžeme jednoduchou a vkusnou ozdobou zkrášlit. Tím samozřejmě nemyslím, že jídlo musí být přeplácané zeleninovými výtvy. Méně znamená více a stejně tak platí už klasická zásada - „nejprve jedit očima“. Na těchto rčeních je kus pravdy a doba, kdy jste v létě v restauraci dostali na talíři jako oblohu několik variant sterilovaných zelenin s kouskem listu salátu, je pryč. Trendem posledních let je jednoduchá zeleninová ozdoba, která pokrm barevně dotvoří, dokráší a zároveň ho nepřebije. Větší prostor se také naskytá při zdobení studených mís, kde můžeme použít větší kousky, např. celé ozdobné rajče, které by na talíři s hlavním jídlem přece jen působilo dost hrubě, skoro až „humpolácky“.

Ti z vás, kteří někdy v posledních letech navštívili gastronomickou výstavu či soutěž nebo četli reportáž z podobné akce, mohli vidět kromě nádherných pokrmů na talířích a mísách trochu netradiční výrobky, které pak vévodí slavnostním tabulím. Někdy to spíše připomíná prezentaci umělecké školy. Jedná se o kategorii u nás nazývanou „zvláštní výrobky“, v cizině se pak užívá trochu krásnější a výstižnější název: *kuchařská* a *cukrářská artistika* a jedinou podmínkou je použití jedlého materiálu. Jen pro vaši informaci, do cukrářské artistiky lze zařadit výrobky z čokolády, karamelu, marcipánu, perníku, cukrové obrázky a do kuchařské artistiky patří skulptury z ledu, tuku, soli, těsta, koření a samozřejmě z velice oblíbeného materiálu - ovoce a zeleniny. Pokud jsem na nějaký materiál zapomněl, omlouvám se, protože nápaditost lidí nemá hranice.

Dříve než se však člověk propracuje k soutěžním výrobkům, čeká ho nějaký ten pátek tréninku. Naše kniha, nebo spíše učebnice, by vás měla naučit zhotovit si jednoduchou a rychlou zeleninovou ozdobu. Ti z vás, co zvládnou jednodušší věci, se zcela jistě pustí i do zeleninových květin. A kdo se úspěšně přenesení i přes tuto část, může si zkusit výrobu velké kytice. S podobným výrobkem se už dá jet na soutěž či výstavu, a pokud bude čistě zpracován, tak si jistě ostudu neuděláte. Věřím, že každý z vás v knize najde inspiraci, nicméně bych byl rád, abyste se po čase úspěšně „prořezali a provykrajovali“ až na konec knihy. Dovolte mi, abych poděkoval za spolupráci fotografovi Antonínu Zelenkovi a obchodnímu domu IKEA Praha, který ochotně zapůjčil pro výtvy do této publikace dekorace.

Doufám, že pokud kniha bude úspěšná, tak se můžete těšit i na další díly, které už teď se samy nabízejí. I s ovocem lze čarovat.



Luděk Procházka

P. S. Nezapomeňte, že trpělivost růže přináší. Váš první pokus o vytvoření ozdoby nemusí dopadnout nejlépe, ale při dalších pokusech se jistě budete zlepšovat, časem budete dostávat cvik a jistě se bude zkracovat i čas na výrobu. To je i má zkušenost. Všem vám přeji hodně trpělivosti a pevnou ruku!

Trocha historie

Jistě skoro nikoho nepřekvapím informací, že oblastí původu zeleninového a ovocného dekorování je Asie. Mistry tohoto umění jsou obyvatelé Číny, Thajska, Japonska a dalších států, nacházejících se v této oblasti. Měl jsem možnost nahlédnout do zahraniční odborné literatury, a co se týká historie, tak ta sahá až do 7. století, kdy v Číně vládla dynastie Tang (618–906) a dynastie Sung (960 až 1279). V té době už zdobily vyřezávaná zelenina a ovoce nejen císařské stoly, ale toto umění se šířilo i ve středních vrstvách. Vyřezávání bylo kromě řemesla především vyjádřením díky za dary přírody, protože prostí rolníci si dobře uvědomovali, že jejich úroda je závislá na počasí, tedy na nějaké vyšší moci.

Velký průlom do vyřezávání a zdobení pokrmů učinila právě současnost. S možností cestování a stále modernějších technologií vzrůstá vliv západní civilizace na východě. Proto i tam se klade velký důraz na zachování národní identity a jídla se pro větší atraktivnost přizdobují, což je samozřejmě velké lákadlo právě pro turisty.

Naopak v Evropě a Americe se usazuje řada přistěhovalců z Asie, kteří jdou za lepším životem, než jaký by je čekal někde doma na chudém venkově. Mnozí z nich si otevírají restaurace, v nichž se můžeme setkat s výtvary asijských mistrů. Měl jsem právě tu možnost pracovat v podobném podniku s čínským kolegou, což určitě byla jedna z těch záchytných inspiračních kapek, které napomohly k mému startu v tomto oboru.

Nože na vyřezávání

Pro úvodní pokusy vám postačí malý zeleninový rovný nožik, pokud možno s co nejužší čepelí. Určitě s podobným nožem uděláte spoustu zázraků, ale pokud se budete knihou úspěšně „prořezávat“ k závěru, sami zjistíte výhody speciálních nožů, o kterých se zmíním dále.



Speciální nože – thajský s hrotem, thajský, český



Čínský sekáček, japonský zeleninový nůž, zeleninový nožik

Ať profesionál, či kutil, téměř každý si dává záležet na nářadí a pomůckách. To platí i o zeleninové a ovocné rezbařině.

Úplně základním a nejdůležitějším nástrojem je dle mého soudu úzký špičatý nůž, který nazýváme „thajský nůž“. Někdy se mu říká i „čínský“, ale abychom ho nezaměňovali za čínský sekáček, zůstaneme u prvního názvu. V Čechách se nyní vyrábějí dvě varianty. První je nůž, který má na konci kovový hrot, sloužící k naznačování motivu, např. na kůře melounu nebo cukety. Právě díky hrotu je nůž i těžší. Druhou verzí je nůž pouze se stříenkou, která je podobně jako v prvním případě kulatá. Právě tento tvar umožňuje dobře a hlavně plynule manipulovat s nožem při jemných zářezech.

Jsem si jist, že ho využijete především při výrobě růžiček, tulipánků a podobných květů, kde se klade důraz na jemnost. Samozřejmě úplně ideální je pro tvorbu vyřezávaných melounů. Čárka na střence u čepele není vadou na kráse, jak by se na první pohled mohlo zdát, ale naopak při častém střídání nožů a dlát hned víte, která strana je nabroušená a která ne. Vyvarujete se tak zbytečného poranění.

Na vývoji těchto nožů, které vyrábí zkušený nožíř pan Jiří Doubrava, jsem se osobně podílel a měl možnost vyzkoušet několik variant z jeho dílny. Po připomínkách, které se týkaly každého detailu i na tak zdánlivě jednoduchém výrobku, vznikly nože kvalitou a funkčností předčící mnohé originály z Asie. Právě u nich se může stát, že čepel začne oxidovat, pokud nejsou vyrobeny z kvalitního materiálu. Dokonce se mi stalo, že mango nebo žlutý meloun začaly po chvíli práce s nimi na řezech tmavnout.

Nože vyráběné v Čechách jsme spolu s jedním kolegou v roce 2001 zkoušeli při přípravách na soutěže a výstavy. Oba dva soutěžní exponáty byly komisaři ohodnoceny na zlato, což je samo o sobě důkazem, že nože obstály na výbornou. Dnes už jich využívá troufám si říci, velká většina „zeleninových řezbářů“.

Kromě těchto dvou verzí „thajských nožů“ byla vyvinuta i třetí verze se širší čepelí. A jelikož jsem nikdy podobný nůž neviděl, dostal název „český nůž“. Využití najde především při rovných zářezech, např. při hvězdičkách či okrajových zářezech na melounech. Vhodný je i na odstraňování nečistot a osobně ho často střídám s „thajským“. Vyřezávat s ním samozřejmě jde také, ale nejlepší je kombinace obou.

Na obrázku na straně 41 najdete i řezbářský zahnutý nůž. Právě pro své zahnutí a krátkost čepele se s ním lze dobře dostat do zahnutých částí zeleniny a odříznout část, která je lidově řečeno v „zatáčce“.

Zmínit bych se měl ještě o zahnutém zeleninovém nožíku, který je celkem běžně k sehnání. Docela často ho využívám nejen na okrajování, ale i na podkrajování jednotlivých vrstev u květů (např. str. 56). Tím, že šikovně sedne do ruky, máte při řezání cit.

Na seřezávání slabé vrstvy z delšího kusu je vhodný buď čínský sekáček, nebo japonský zeleni-

nový nůž. Jejich použití můžete najít na str. 53 a 61. Tam by „thajský nůž“ příliš nepomohl.

Důležité je také držení nože. Největší cit a nejlepší kontrolu nad nožem budete mít, pokud ho budete držet jako tužku. Myslím tím samozřejmě „thajský“ a „český“ nůž. U zahnutého zeleninového nožíku při již zmíněném podřezávání nůž ved'te tak, abyste řezali a zároveň si ho někdy můžete přidržovat palcem druhé ruky. Jde o takové malé „brzdění“, které neudělá zbytečné zářezy. Nezapomínejte, že vždy se musíte podřídit právě vyřezávanému kousku zeleniny nebo ovoce. Záleží na druhu, velikosti a někdy si ani kvalitu nemůžeme zrovna vybírat.

Speciální sady

Kromě speciálních nožů určitě budete využívat sadu nožů a dlát různých tvarů a velikostí, které vám rozšíří možnosti ve vyřezávaných motivech.

Sám jsem v začátcích používal pouze sadu na měkké dřevo a linorit. Výhoda těchto „náhradních“ sad je v jejich cenové dostupnosti (do 300,- Kč), ale naopak nevýhodou jsou malé průměry a malé množství dlát ve tvaru „U“ a „V“. V sadě často bývá 12 nožů, ale z toho jen třeba 4 jsou právě takto zahnuté. Druhým a pro řezání menším nedostatkem je, že na nožích není použit potravinářský kov. Výrobce těžko mohl předvídat, že s tím někdo bude dloubat kedlubny a mrkve. Pokud ovšem výrobky slouží pouze jako dekorace, tak to lze pominout. Pro začátečníky může sada stačit a nejspíš ji seženete ve specializovaných obchodech pro kutily. Počítejte ale s tím, že práce s těmito sadami je v porovnání se speciální sadou to-



těž, jako když jedete trabantem a přeseďte do nového mercedesu. Dojedete do cíle, ale musíte jet pomaleji a opatrněji. Zároveň za sebou necháváte nepoužitelný odpad díky nepotravinářskému materiálu na dlátech.

Speciální sady na obrázku pocházejí opět z šikovných českých rukou pana Jaroslava Vaculíka. Tyto verze vznikaly podobně jako nože po připomínkách k prototypům, ale už v začátku byly vybrány tvary, které určitě využijete. Pokud sadu nevytáhnete dvakrát do roka, tak určitě postupně dojde na všechna dlátka a nože v sadě.

Základem kufříku jsou různé velikosti dlát ve tvaru „U“. To jsou alespoň podle mne nejčastěji využívané díly. Abychom mohli vytvořit podobný květ, jako je třeba na straně 38, potřebujeme několik velikostí. Druhou a velice často frekventovanou skupinou jsou dlátka ve tvaru „V“. Lze je nahradit sice nožem („českým“), ale přiděláme si

práci, protože do každého řezu musíme zajet dvakrát. Zároveň těmito dlátky pokaždé zachováte i stejnou šířku a sklon řezu. Třetí skupinou jsou zoubkovaná dlátka, která nám bez větší námahy rovnou nadekorují např. květ z kedlubny. Díky přece jen vyšší náročnosti při zpracování se ani ve všech typech zahraničních kazet neobjevovala, což byla škoda.

V sadě najdete i rovná dlátka, která mají buď rovné, nebo zakulacené ostří. Využití najdou při začišťování a zhlazování povrchů (např. okolo nápisů na melounech, dýních a cuketách). Právě někdy i malý nůž je pro tento účel velký a mohli byste si část motivu pořezat. Příklad využití v praxi najdete na váze z cukety (str. 37). Podobné nožíky jsem dosud našel jen u sad určených na měkké dřevo nebo na linorit. U specializovaných sad na zeleninu a ovoce jsem je nikde zatím neviděl.



Sada v kufříku



Dlátka ve tvaru „V“



Dlátka ve tvaru „U“



Zoubkovaná a další dlátka

Vím, že každý, kdo propadl tomuto zeleninovému kouzlu, si speciální sadu dřívě či později koupil. A pokud modelování zeleniny nemáte pouze jako hobby, ale využíváte je v hotelové či restaurační praxi, tak se vám takhle investice může několikanásobně vrátit. Vždyť hezky nazdobit jídlo nebo mísu neumí každý, a tato zručnost by měla být i finančně ohodnocena. Kdo dokáže pak vytvořit podobnou dekoraci, jako je třeba na strán-

ce 77, má šanci nejen prorazit a být vážený ve svém podniku, ale může pomýšlet i na účast na výstavách a v soutěžích. Zručnost, um a dobré jméno vám nikdo nevezme. Pokud ještě zapojíte poctivou práci a lásku k tomu, co děláte, ostatní přijde samo.

Další pomůcky

Pokud máte nože a sadu, stejně časem přijdete na to, že ještě „něco“ by se vám hodilo. Opět vycházím z osobní zkušenosti. Nejprve jsem do utěrky balil pečlivě dva nože, pak přibyla malá sada, za rok speciální sada a teď s sebou vozím velký kufr a v něm všemožné doplňky, které více či méně používám.

Doporučuji mít po ruce kulaté vypichovače na těsto od nejmenších po co největší. Mnohokrát vám pomohou při naznačování nebo vytváření středů kyticek. Větší velikosti zase pro naznačení pravidelnosti. Chcete-li pracovat precizně, není zač se stydět ani později. Pro pravidelnost můžete na slupce melounu využít i kružítko, jestliže jste nezapomněli, kam jste ho po škole odložili. Pro naznačování velikosti lístečků a zachování pravidelnosti můžete rovněž využít i různé krájče, jako např. krájec na vajíčka, kde je šest dílů, nebo na jablka, kde je pro změnu osm dílků. Přiložením na vrchní řez a slabým otiskem zeleninový kousek pravidelně rozdělíte.

Důležitou pomůckou je brousek. Na nože postačí klasický kámen na broušení, který určitě bez problémů seženete v obchodech pro kutily. U zahnutých a speciálně u zoubkovaných dlátek vystává otázka, jak si poradit s nimi. Na ně jsou ideální malé příruční brousky z dovozu. Jedna verze má kámen pouze na konci kovové části, druhá je ve tvaru kapky a je vyrobena z porcelánu. Součástí sad vyráběných u nás by měl být právě podobně tvarovaný brousek z břidlice nebo pískovce. Před použitím je vhodné ho na chvíli namočit do vody. Samostatně bude rovněž v prodeji a cena by měla být stejně jako u všech českých produktů dostupnější.

Na začíšťování jemných lístečků, např. u růží z červené řepy nebo tulipánků z mrkve, lze použít klasické nůžky na manikúru. A při sestavování byt

jen malých kompozic na talíři určitě můžete využít špejle. Tím některé květy vynesete do větší výšky než při obyčejném položení na talíř. Na sestavování kytic, které naleznete v závěru publikace, jsem používal vázací drát. Na něj opatrně navléknete silnější pažitku, aby nikdo nic při prvním pohledu nepoznal. Na další „figl“, jak uchovat uříznutou nať čerstvou delší dobu, mě přivedla před jednou ze soutěží paní Dagmar Houšková – používat ampulky, do nichž se v květinářstvích aranžují orchideje. Návod je na straně 72 u chryzantém z pekingského zelí.

Další pomůckou na spirály z okurek nebo z lilků je čínská hůlka. Příklad využití najdete na straně 32. Na vydlabávání můžete rovněž použít vypichovače na kuličky.

Mnoho dotazů při různých předváděcích akcích znělo: „Když něco přeříznete, začínáte znovu?“ I těm nejzkušenějším se stane, že při nepozornosti nebo ve spěchu mohou nějaký lísteček podříznout víc. Těžko se pak budete loučit s téměř dokonalou a někdy i pracnou kytičkou, takže na řadu přijde lepidlo. Ze zahraničí se dováží lepidlo na tyto účely, které je opatřeno etiketou s upozorněním „Není vhodné pro požití“. Jde vlastně o vteřinové lepidlo, a tudíž si musíme při spojování dát pozor na zbytečné olepení okolo spoje. Lepidlo je do nabídky zařazováno ne pro opravy, ale hlavně pro spojování několika částí k sobě. Jde např. o kmety a papoušky z bílé ředkve či jiné náročnější motivy. Při použití jiného lepidla musíme počítat s tím, že nemusí zelenině vyhovovat a hlavně držet části u sebe. Je to i otázka testů. Lepidlo můžete ale využít i při vlastní tvorbě květů, kdy jednotlivé lístečky (plátky) spojujeme se středem právě lepidlem. Je to způsob práce, s nímž jsem se seznámil díky jedné publikaci amerických kolegů a přiznám se, že mě tento způsob vyřezávání příliš nenadchl. Není to už takové umění, jako když květ tvoříte z jednoho kusu. Při konzultaci s jedním špičkovým rozhodčím mi to bylo potvrzeno. Na druhou stranu musím dodat, že vám tento způsob podstatně rozšíří paletu květů díky možné kombinaci surovin. Pro zajímavost jsem několik květů vytvořil i do této knihy, ale ještě jednou připomínám – takto připravenou ozdobu v žádném případě nekonzumujte!

Do kufru můžete časem zařazovat během své „zeleninové praxe“ další nástroje. Ozdobné vypichovače ze str. 13 a 14 nebo ořezávkou na mrkev.



Brousky



Kráječe pro označení



Další doplňky

Květ z něho je i s postupem na str. 42. V malé krabičce mám i pár špendlíků na připíchnutí papírových šablon (str. 37). Do svého kouzelnického kufríku můžete časem přidat něco svého, co se vám prostě hodí a je škoda to vyhodit. Často slýchávám tu větu a vím, že na ní něco pravdy bude: Jakmile se něčeho zbavíte, určitě to budete zanedlouho potřebovat.

Jakou zeleninu budeme používat

V knize najdete návody na úpravu klasické a dostupné zeleniny, jako jsou rajčata, okurky, mrkev, petržel, jarní cibulky, cibule, pórek, chilli papričky, kedlubny, bílá a černá ředkev, ředkvičky, červená řepa, cuketa, pekingské zelí, lilek a řapíkatý celer. Trochu složitější to kromě letního období bývá s vodním melounem (který mnozí pořád považují za ovoce), protože v zimě se špatně shání nebo je jeho cena závažná. Samozřejmě že můžete využít i další druhy zeleniny. Jedinou a úplně základní podmínkou je pracovat vždy s kvalitním materiálem, čímž se prodlouží i trvanlivost ozdob. Pokud budete vybírat podle finančního hlediska, tak „kouzlit“ se dá draze stejně jako za pár korun. Jestliže budete chtít trénovat vyřezávání v zimě, v pohodě mnohdy vystačíte s obyčejným bramborem. Odřezky a případné nezdařené kousky můžete zpracovat na kaši – doufám, že ji uděláte pouze z těch odřezků.

Ošetření zeleniny před zpracováním

Jakmile přinesete suroviny domů nebo na pracoviště, vše si prohlédněte a pečlivě uskladněte v lednici nebo chladném sklípku. Zároveň nekupujte moc zeleniny dopředu. U salátů před uskladněním očištěte od případných kazících se listů a lehce seřízněte košťál. Zamezíte tak rychlejšímu kažení. Pokud vše nezpracujete, po několika dnech proberte zeleninu a urychleně ji použijte třeba do pokrmů, např. do polévek či salátů. V případě, že zelenina vadne a už by se s ní špatně pracovalo (například mrkev, bílá ředkev), namočte ji na chvíli do studené vody. Zelenina nasaje vodu a opět by měla být pevnější.

Pokud takové ošetření není nutné, zeleninu důkladně omyjte až před použitím. Opět by se někdy zbytečným namáčením urychlila kazivost. Oškra-



bání a loupání zeleniny doporučuji před vlastním zpracováním. Pokud by byla očištěná a namočená delší dobu (například mrkev), při vyřezávání by se mohla štípat a lámat. V některých případech je právě lepší pracovat s naměkklejší a poddajnější zeleninou. Příkladem je tulipánek z mrkve na str. 45, kde můžeme oříznutý základní tvar vložit na několik hodin do slané vody nebo zabalit do utěrky namočené do octa.

Zbytky zelenin jako správní hospodáři použijeme například do polévek, salátů, omáček nebo teplých pokrmů.

Uchování ozdob, jejich trvanlivost a prezentace

Pokud budete vytvářet ozdoby na pokrmy nebo mísy, tak je samozřejmě nejlepší použít je hned po vyřezání nebo po potřebném namočení a otevření květu, a to jednak z hygienických, jednak z praktických důvodů.

Růžička ze slupky z rajčete vám dlouho čerstvá na míse nevydrží. Pokud však připravujete ozdob více, anebo dokonce chystáte větší výrobek podobný kytici (str. 76 a 77), než se dostanete do „finále“, musíte květy uchovávat v lednici ve vodě. Začnete se zeleninou, která vydrží nejdéle, a pokračujete až po ozdoby, které mají krátkou trvanlivost. V praxi to znamená začít vyřezávat mrkvi, dále na řadu přijde červená řepa, bílá a černá ředkev, kedlubna, okurka, cuketa (všechny uvedené zeleniny vydrží i několik dní). Pouze několik hodin před dokončením vytvoříte květy z chilli papriček, jarních cibulek, pórku a pekingského zelí (poslední den). Tyto ozdoby by vydržely déle, ale rychlostí přípravy, jsou-li čerstvé, dosáhnete dokonalého efektu. Proto je doporučuji dělat na závěr.

Květy a ozdoby z pevnějších a trvanlivějších zelenin vložte do studené vody a uchovejte v lednici. Osobně doporučuji každý den vyměnit vodu, protože např. kedlubny a ředkve vylučují látky, které pod-

porují kazivost. Zkuste si misku s těmito květy otevřít po dvou dnech, určitě to sami ucítíte. Zároveň doporučuji dávat každou zeleninu do zvláštní misky.

Pokud z vyřezaných květů sestavujeme kompozici, kterou chceme mít několik hodin vystavenou, tak doporučuji každých 20–30 minut postříkat vodou z rozprašovače na květiny. Pouze červenou řepu můžete předem lehce potřít rozpuštěným aspikem, aby květy neztrácely barvu, zvláště když není čerstvá. Při delším vystavení právě květy z červené řepy začínají šednout a někdy nepomáhá ani časté rosení. U jiných zelenin to není zapotřebí. Naopak, po dostatečném potření aspikem přestává zelenina „dýchat“ a jemné lístečky začínají osychat rychleji. Proto volím pouze vodu a po skončení prezentace můžete květy uložit zpět do lednice a vystavit i následující den. Tento postup má snad jedinou vadu – samozřejmě to nejde donekonečna.

Speciální přípravek „keep-fresh“ na zeleninu a především na ovoce je bohužel u nás těžko k dostání a navíc je dost drahý. Něco podobného mají ve svých nabídkách firmy zabývající se výrobou cukrářských přípravků a polotovarů většinou, i když ve větším balení. Nedávno jsem přesto objevil český výrobek určený na konzervaci zeleniny a ovoce, který funguje jako keep-fresh a navíc má přijatelnou cenu. Po správném naředění a postříkání by vám měl vystavený výrobek déle vydržet bez rosení. Osobně ho uplatňuji hlavně na ovoce, zejména na ty druhy, které po chvíli hnědnou, jako je jablko a banán. Na další suroviny si vystačíte s vodou.



Rozprašovač

Začínáme



Ozdoby

Ozdoby z vypichovačů



1



2



3



4

Suroviny:

mrkev, bílá ředkev, červená řepa, cuketa, okurka nebo jakákoliv pevná zelenina

Náročnost: *

Pomůcky:

speciální vypichovače, pokud nemáme tyto speciální vypichovače, lze využít i klasická speciální vykrajovátka, případně vyřezat nožem (toto už zvyšuje náročnost ozdob)

Vhodné použít:

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(např. vodní motivy v kombinaci s jezírkem z dýně)

Pracovní postup

1. Připravíme si potřebné vypichovače.
2. Nožem zeleninu nakrájíme na plátky (asi 2–3 mm silné) a vypícheme zvolený motiv.
3. Pro jednotlivé porce můžeme naaranžovat pouze na list salátu.
4. Další varianty.

Pomůcky na ozdoby

Suroviny:

mrkev, bílá ředkev, červená řepa, okurka, cuketa, celer

Náročnost: *

Pomůcky:

vykrajovače na spirálky, karblovací nože, oválné a kuličkové vypichovače, strojek na zeleninové a bramborové špagety

Pracovní postup

1. Spirálky při využití vykrajovače s jedním očkem. Při použití vykrajovače s dvěma očky (není na snímku) nám vzniknou dvě spirálky současně. Lze barevně kombinovat např. mrkev s bílou ředkví.
2. Spirálka z okurky pomocí vykrajovače. Můžeme rovněž vytvořit z bílé ředkve či mrkve.
3. Karblovací nůž. Velice hezky vypadají na talíři i klasicky nakrájené brambory.



Vhodné použití

Na porce: ano

Kuličky, oválky a spirálky lze použít jako zeleninovou (předem podusit nebo povařit) přílohu. Pokud zvolíme na vykrajování brambory, tak můžeme servírovat rovnou jako přílohu.

Na mísy:

méně vhodné (pouze spirálky)

Na zel. dekorace: ne

4. Ozdobné kuličkové a oválné vypichovače.

5. Stroj na bramborové a zeleninové špagety (bohužel běžně nedostupný). Zeleninu okrájíme a přitlačíme na unášecí hroty. Otáčením kliky s mírným tlakem vytváříme špagety.

6. Barevná variace zeleninových špaget.

Květ z chilli papriček

Suroviny:

chilli papričky - červené, zelené

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž, slabé gumové rukavice



Pracovní postup

1. Z chilli papričky odřízneme špičku a část stopky. Velikost květu zvolíme dle potřeby (postačí 5–6 cm). Nožem uděláme 4 až 8 podélných řezů, podle bohatosti květu, které začínají asi 1 cm od stopky.

2. Na jednotlivých nařezaných dílcích odřízneme velmi opatrně žebra.

3. Nařezané dílky nožem seřizujeme do špičky.



Vhodné použití

Na porce: ano

vhodné k ozdobení pálivého pokrmu (mexická a asijská kuchyně) nebo rýže pro barevný kontrast.

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

vhodné v kombinaci s jinými květy)

4. Vložíme do studené vody a necháme otevřít dle potřeby. Při delší době namáčení a větší jemnosti lístečků se dokonce květ začíná stáčet.

5. Hotová ozdoba.

Rada

Při přípravě této ozdoby doporučuji použít slabé gumové rukavice. Při práci bez nich zůstávají štiplavé látky na kůži. Po nechtěném dotyku například na oči můžeme mít problémy.



Květ z pórků

Suroviny:

pórek

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž, kousek špejle nebo párátko

Vhodné použití

Na porce: ano (menší kusy)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(vhodné v kombinaci s jinými květy)

Pracovní postup

1. Z pórků si nařežeme potřebné kousky (ideální velikost asi 5 cm).
2. Kousky, které nejsou zpevněny koncem (kořenem), opatrně spícháme kouskem špejle nebo párátko.
3. Nožem uděláme podélné zářezy, které začínají asi 1 cm od spodní části (nad špejlí). U částí, kde je kořen, můžeme zajet nožem ještě níž.
4. Opatrně v ruce roztáhneme.

5. Dáme do studené vody a necháme více rozevřít.

6. Hotová ozdoba, kterou barevně doplníme petrželovou či celerovou natí, nebo čerstvým salátem.



Velký květ z pórku

Suroviny:

pórek (mrkev nebo rajče na vložený květ na vrchol)

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ne

Na misky: ano

Na zel. dekorace: ano

(vhodné doplnit o další květy okolo)

Pracovní postup

1. Z pórku odřízneme asi 10 až 13 cm dlouhý kus a nožem ho nařízneme na šest dílů. Řezy končí 1 až 1,5 cm od spodního konce.
2. Krajové lístečky seřízíme do špičky, roztáhneme a další vrstvy opatrně otáčíme směrem do středu (špičky už neseřezáváme).
3. Střed opatrně vyřízneme.
4. Do středu vložíme květ z mrkve nebo např. růžičku ze slupky rajčete, případně ozdobíme jen petrželkou.

Inspirace z pórků

Suroviny:

pórek, chilli paprička

Obdobné varianty:

z mrkve, petržele, celeru, ředkve, kedlubny (svazečky)

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne



1



2



3

Uzel

1. Ze sloupnaté krajové části pórků nakrájíme slabé proužky. Proužky musí být dostatečně dlouhé, aby šly dobře protáhnout. Několik proužků dáme k sobě a opatrně uděláme volnější uzel.

2. Hotový uzel z pórků můžeme zpestřit a barevně osvěžit jednoduchým oranžovým květem z mrkve nebo vhodně zvolenou červenou ozdobou z rajčete.



Pracovní postup

Svazeček

1. Z pórků odřízneme dílek o velikosti asi 6 cm a z chilli papričky malý proužek.
2. Opatrně proužek navlékneme na pórek (podle potřeby ode-

bereme vrchní vrstvy) a nožem směrem od středu nařežeme.

3. Vložíme do studené vody a necháme roztáhnout.
4. Pro větší pestrost můžeme kombinovat svazečky s další zeleninou, např. mrkví.



1



3



2



4

Květy z mladých cibulek

Suroviny:

mladé cibulky

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(pouze z velmi mladých cibulek)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(vhodné v kombinaci s jinými květy)

Pracovní postup

1. Oddělíme od natě a cibuli nařízneme na 6 až 8 pravidelných dílů.
2. Jednotlivé naříznuté dílky seřízneme do špičky do tvaru lístečků.
3. Vložíme do mísy se studenou vodou a necháme částečně rozevřít.
4. Hotový výrobek můžeme barevně zpestřit, např. úhlednými dílky ředkvičky.

Zubatá cibule

Suroviny:

cibule

Náročnost: * *

Pomůcky:

dlátko „V“, úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(vhodné v kombinaci s květy)



Pracovní postup

1. Do cibule děláme zářezy pomocí nože ve tvaru „V“. Spodní část nesmíme úplně seříznout, musí zůstat začištěný kousek kořene. Při seříznutí spodní části by lístečky odpadávaly.

2. Po dokončení všech zářezů v první vrstvě uděláme opatrně nožem řez na vrchní (první) vrstvě od zářezů až nahoru. Musíme si dát pozor, abychom nožem zbytečně nenařizli další vrstvy.

3. Tuto část, kterou jsme nařizli, opatrně sejmem. Tím se nám vytvoří prostor pro další vrstvu zářezů.

4. V dalších vrstvách pokračujeme obdobně. Zářezy se snažíme dělat tak, aby byly uprostřed dvou předchozích.

5. Hotová ozdoba.



Leknín z cibule



Suroviny:

cibule

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(vhodné v kombinaci s dalšími květy)

Pracovní postup

1. Cibuli rozdělíme na 6 až 8 dílů. Zřezy děláme opatrně od kořene směrem nahoru tak, abychom prořízli pouze vrchní vrstvu.
2. Každý naříznutý dílek seřízneme do tvaru lístečku.
3. Opatrně lístečky odloupneme.
4. V dalších vrstvách pokračujeme obdobně. Lístečky se snažíme

dělat tak, aby vyšly mezi dva předchozí.

5. Po třetí vrstvě opatrně vyřízneme střed (můžeme ho i ponechat). Vyjmutý střed můžeme seříznout na polovinu.

6. Hotový výrobek. Pro větší barevný kontrast lze středy vyměnit nebo použít střed např. z mrkve.

Inspirace z cibule

Suroviny:

cibule, mrkev

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(motýlek)

Na mísy: ano

(květ)

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

Květ

1. Cibuli na vrchní vrstvě nařizujeme stejně jako u leknínu z cibule (str. 21). Už po první vrstvě

zbytek cibule opatrně odřízneme.

2. Otočíme a kořen zakryjeme kouskem mrkve.

3. Pro větší pestrost můžeme kombinovat s bílou cibulí.

Motýlek

Cibuli rozpůlíme a z jedné půlky odřízneme křídla. Ze středu cibule uděláme trup. Oči zhotovíme z kousku mrkve. Na talířovou dekoraci můžeme motýlky přizdobit květy a bylinkami.



Košíček z rajčete

Suroviny:

rajče, salát, cibulky, kopr

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž a kuličkový vypichovač

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

(bez ucha lze použít jako omáčník)

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Okolo středu uděláme dva rovné zářezy (maximálně doprostřed) a dílky odstraníme.

2. Vyřízneme i dužinu pod uchem a ostrým nožem uděláme zoubkovaný okraj.

3. Pomocí tvořítka na kuličky vyjmeme dužinu z vnitřku košíčku a dobře vysušíme ubrouskem (obzvlášť důkladně, pokud budeme do košíčku vkládat studenou omáčku).

4. Do hotového košíčku naaranžujeme salát, jarní cibulky a kopr.





1



2



3



4



5



6



Růžička ze slupky rajčete

Suroviny:

rajče (červené i žluté)

Náročnost: * *

Pomůcky:

zeleninový nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

(pozor – rychle osychá)

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

Varianta A

1. Malým zeleninovým nožem začneme od středu seřezávat opatrně slupku a pokračujeme dál. Snažíme se, aby tloušťka slupky byla stejná.

2. Případné nerovnosti můžeme po dokrojení dočistit (*seškrábnout*) ještě před stáčením. Čistíme opatrně, abychom slupku nenařzli.

3. Stáčíme z opačného konce, než jsme začali slupku z rajčete seřezávat.

4. Hotovou ozdobu můžeme vhodně barevně doplnit kouskem petržele.

Varianta B

5. Slupku začneme seřezávat odspodu a nedořezáváme. Oloupeme téměř celé rajče.

6. Od nedořízlého středu stáčíme podobně jako v předchozím případě.

7. Hotový výrobek. Takto nazdobené rajče doporučuji obložit salátem, aby nebyl vidět spodek.



Leknín z rajčete

Suroviny:

rajče, okurka, petrželka

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(z malých rajčat, případně z půlky či třetiny rajčete)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Rajče rozřízneme na 6, případně 8 stejných dílů. Nedokrajujeme úplně dolů, aby se dílky nerozpadly.
2. Opatrně úzkým nožem seřezáváme slupku.
3. Jednotlivé lístečky můžeme zkrášlit drobnými zářezy.
4. Z kousku neoloupané okurky odřízneme slabé plátky (*stačí půlkolečka*).
5. Pomocí nože vsuneme dílky okurek do zářezů a dozdobíme snítkou petrželky.
6. Hotová ozdoba.

Exotický květ z rajčete

Suroviny:

rajče, okurka, bylinky

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(z menších rajčat a bez okurkového stonku)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Rajče rozřízneme na polovinu a ostrým nožem začneme vykrájet zářezy ve tvaru „V“. Postupujeme velmi opatrně od středu do stran.

2. Zářezy můžeme zkušebně roztáhnout.

3. Po stranách si ostrým nožem naznačíme lístečky jako u leknínu z rajčete (str. 25) a opatrně odřízneme.

4. Lístečky můžeme zdokonalit proříznutím.

5. Z okurky nakrájíme slabé

plátky (půlkolečka), které nakrojíme téměř ke konci. Plátky roztáhneme tak, aby stály.

6. Hotová talířová ozdoba.



Inspirace z rajčat

Suroviny:

rajčata, bílá ředkev, chilli paprička,
petrželka

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(motýlek, zářezy ve tvaru „V“)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

Další varianty leknínu a „V“ zářezů

1. Obdobná varianta jako u leknínu z rajčete.
2. Další varianta leknínu, tentokrát s proříznutými lístečky.
3. Zářezy ve tvaru „V“.
4. Barevná kombinace žlutého a červeného rajčete.
5. Uděláme klasické zářezy ve tvaru „V“, které pak vyjmeme a rozřízneme uprostřed. Vsadíme zpět, roztáhneme a dozdobíme květem z chilli.

Motýlek

6. Rajče nařízneme podobně jako na obrázku.
7. Sestavíme na list salátu.





Vějířky z okurky

Suroviny:

okurka

Obdobné varianty:

cuketa, bílá ředkev, mrkev

Náročnost: *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na tel. dekoraci: ne

Pracovní postup

Vějířek 1

1. Okurku podélně rozpůlíme a ostrým nožem děláme šikmé slabé zářezy, jichž by měl být vždy lichý počet.
2. Každý druhý plátek stočíme. Krajové musí zůstat nestočené.

Vějířek 2

3. Na rozpůlené okurce uděláme nožem podélné zářezy. Nožem, případně dlátkem ve tvaru „V“ nebo „U“, sejmeme část slupky. Opět děláme slabé šikmé řezy a vějířek mírným tlakem roztáhneme.
4. Hotové ozdoby.

Rada

Cuketa je vhodná spíše na Vějířek 2. Ředkev a mrkev, pokud jsou tvrdší, raději namočíme na chvíli do slané vody, aby byly pružnější.



Stojící vějířek

Suroviny:

okurka

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Okurku podélně rozpůlíme a odkrojíme šikmo špičku.
2. Nožem opatrně děláme šikmé slabé zářezy (nedokrajujeme do konce).
3. Slupku podřízneme směrem od nedokrojené části. Opět nedokrajujeme do konce.
4. Krajové plátky necháme stát rovně a další pak stáčíme směrem dovnitř.
5. Stáčením se nám postupně do výšky dostává část podkrojené slupky.

6. Vložíme na chvíli do misky se studenou vodou. Tím se ozdoba zpevní.

7. Hotovou ozdobu můžeme zpestřit barevně například kvítkem z mrkve.



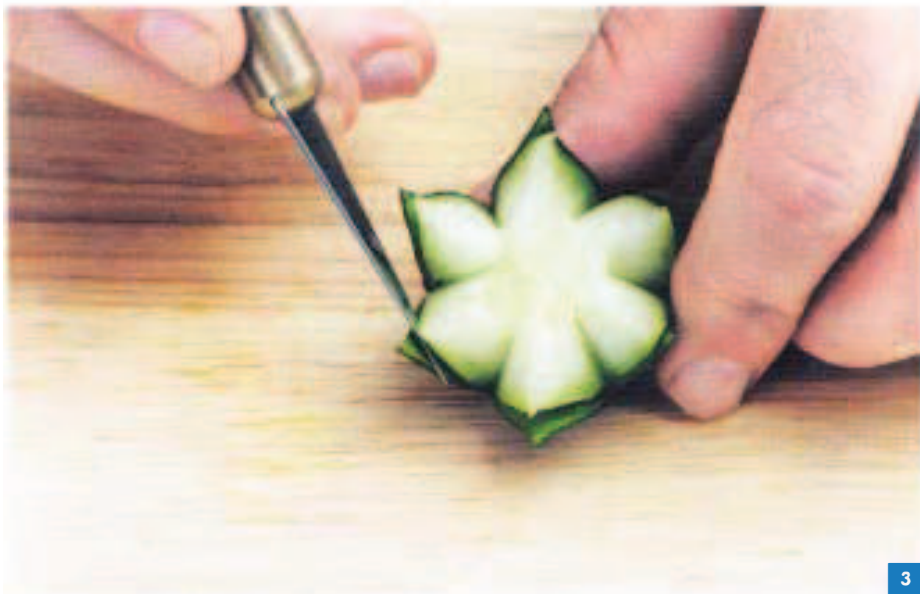
Květ z okurky

Suroviny:	okurka, mrkev, petrželka
Náročnost:	* *
Pomůcky:	úzký nůž
Vhodné použití	
Na porce:	ne
Na mísy:	ano
Na zel. dekorace:	ne

Pracovní postup

1. Okurku seřízneme podélně v jedné třetině.
2. Na seříznuté části uděláme nožem, případně dlátkem ve tvaru „V“ nebo „U“ zářezy, které nadekorují budoucí lístečky.
3. Nožem nařezáváme okurku tak, aby se nám tvořily lístečky. Každý druhý řez je tedy doříznutý. Předcházející zářez děláme s citem (musí se otevřít, ale nesmí se rozpadnout).

4. Jednotlivé lístečky naaranžujeme ve dvou vrstvách tak, aby tvořily květ. Střed můžeme zpestřit například vyříznutým dílkem mrkve. Pokud děláme stonek a listy, můžeme využít zbývající část okurky.



Kalich ke květům z okurky

Suroviny:

okurka

Obdobné varianty:

cuketa (ne od stopky)

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, kráječ na vajíčka (není nutný)

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

(doplňěk ke květům)

Na zel. dekorace: ano

(doplňěk ke květům)

Pracovní postup

- Špičku okurky rozdělíme na 5–6 pravidelných dílů.
- Nožem uděláme zářezy odshora směrem dolů, ale nedokrajujeme. Řez by měl končit asi 1 cm odspodu.
- V jednotlivých dílcích na slupce okurky naznačíme nožem lístečky.
- Obrysy lístečků nožem obřízíme, a tím nám vypadnou přebytečné části okurky.
- Úzkým nožem pak postupně obřezáváme slupku a snažíme se opatrně vyjmout dužinu. Určitě se nám to nepodaří hned po prvním „kole“. Musíme postupovat opatrně, abychom si neporežali lístečky. V závěru můžeme využít i rezbářský zahnutý nůž.

Rada

Při naznačování a rozdělování na jednotlivé dílky můžeme využít kráječ na vajíčka, který okurku rozdělí na 6 stejných dílů.

Spirála z okurky

Suroviny:

okurka (žluté rajče, paprika, petrželka – doprostřed)

Obdobné varianty:

lilek (úzký a stejně široký), mrkev, bílá ředkev

Náročnost: * * *

Pomůcky:

úzký nůž, čínská hůlka, širší dlátko „U“

Vhodné použití:

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z okurky odřízneme rovně díl o velikosti asi 10 cm (může být i větší). Středem propíchneme tyčku (např. čínskou hůlku).

2. Nožem děláme dva proti sobě jdoucí zářezy vždy tak, aby se nespojily. Právě středová tyčka je odděluje. Následují další dva zářezy s tím, že okurku pootočíme o 45°. Třetí zářezy budou opět stejné jako první, opět pootočíme, a tak se to opakuje. Jde o velice jemnou práci, kterou nelze uspěchat.

3. Pak vyjmeme středovou tyčku a nejlépe dlátkem ve tvaru „U“ vyřízneme dužinu.

4. Opatrně roztáhneme.

5. Spirálu můžeme na koncích spojit do kruhu.

6. Takto připravenou spirálu můžeme dozdobit například malým rajčetem.





Ozdoba z okurky a ředkvičky

Suroviny:

okurka, ředkvička

Náročnost: * * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z dílu okurky seřízneme spodek, aby ozdoba dobře držela na místě.
2. Nožem uděláme zářezy po obou stranách (a nedořezáváme).



3. Pak nařízneme okurku od okraje po další okraj tak, že děláme zářezy, které se sbíhají (vznikají úzké špičaté trojúhelníky).
4. Nožem podřízneme slupku, ale nedokrajujeme do konce.
5. Slupku stočíme dovnitř.
6. Opatrně podřízneme druhou vrstvu (musíme dát pozor, abychom se nedostali na semínka).

7. Opět stočíme dovnitř.
8. Ředkvičku ozdobíme podélnými zářezy a nakrájíme na slabé plátky. Ty pak vsuneme do hotových zářezů v okurce.
9. Hotovou ozdobu můžeme doplnit např. o petrželku.

Růže z okurky

Suroviny:

okurka, mrkev

Obdobné varianty:

cuketa

Náročnost: * * *

Pomůcky:

úzký nůž, kuličkový vypichovač

Vhodné povídit

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Z okurky odřízneme kulatější špičku (nejlépe asi 4 cm).
2. Špičku rozdělíme na pět stejných dílů.
3. Podélně si uděláme zářezy (ne úplně dolů a ne příliš hluboko), abychom si nenařizli příští vrstvu.
4. V jednotlivých naznačených dílcích si předřízneme lístečky.



5. Opatrně odřízneme části slupky, které tvoří lístečky.

6. Úzkým nožem zajedeme opatrně za slupku a odřízneme první lístečky ze slupky.

7. Částečně odřízneme dužinu. Musí se nám vytvořit prostor pro další vrstvy a zároveň se zvýrazní okrajová vrstva lístečků.

8. V dužině opět naznačíme lístečky opatrně nožem a co nejmeněji odřízneme. Takto postupujeme i v další řadě lístečků.

9. Semínka odstraníme vypichovačem na kuličky.

10. Hotová ozdoba. Pro větší barevný efekt doplníme květ kuličkou nebo polovinou kuličky z mrkve.





Lístky ke květům z cukety

Suroviny:

cukety

Obdobné varianty:

okurky

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

(doplňěk ke květům)

Na zel. dekorace: ano

(doplňěk ke květům)

Pracovní postup

1. Z cukety si odřízneme plátek (pokud je cuketa větší) a naznačíme si tvar lístečku. Můžeme použít i šablony.

2. Po vyříznutí základního tvaru si uděláme středovou čáru a úz-

kým nožem děláme zářezy jeden vedle druhého. Zároveň můžeme okraje nadekorovat jemnými zářezy. Pokud máme kulatá dlátka ve tvaru „U“, můžeme je použít na okraje.

3. Strany seřízíme tak, aby nepůsobily příliš „hrubě“. Střed můžeme ponechat o něco silnější.

4. Hotové lístečky a další varianty z cukety.



Váza z cukety

Suroviny:

větší cuketa

Obdobné varianty:

dýně, vodní meloun

Náročnost: * * *

Pomůcky:

široký nůž (na překrojení), úzký nůž,
zeleninový nožík, šablona, dlátko s rovným
ostřím, špendlíky, široké dlátko „U“
nebo lžíce

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ne

Na zel. dekorace: ano

(na kytici ze zeleniny nebo mísa
na zeleninový salát)

Pracovní postup

1. Cuketu podle potřeby odříz-
neme.
2. Zvolený motiv, který chceme
vyřiznout do cukety, našpendlíme
a opatrně nožem obřízneme.

3. Po sejmutí předlohy uděláme
okraje motivu.

4. Nožem opatrně obřezáváme.

5. Okraje zpestříme ozdobnými
zářezy.

6. Dlátkem, které má malou plo-
chu, začistíme obřízlý motiv.

7. Vnitřek můžeme vydlabat (při
použití na salát je to podmínkou).

8. Okraje můžeme rovněž
ozdobit zářezy.

9. Hotová váza.



Růžička z ředkvičky

Suroviny:

ředkvičky

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, dlátka „U“

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Spodek ředkvičky lehce seřízneme a nožem rozdělíme na 6 pravidelných dílů (stačí pouze náznak, neděláme hluboké zářezy).

2. Malým dlátkem ve tvaru „U“ uděláme zářezy v jednotlivých dílcích. Snažíme se všechny zářezy dělat spíše po povrchu, ne jít moc do hloubky.

3. Větším dlátkem ve tvaru „U“ obřízneme první zářezy.

4. Stejně veliké dlátko použijeme na vnitřní zářezy u druhé vrstvy (vždy použijeme z vnějšího zářezu na další vnitřní zářez až do nejšířšího obvodu, potom používáme opět menší dlátko). Zářezy děláme mezi jednotlivými lístečky z první vrstvy.

5. Na vrcholu nožem odřízneme zbytek červené slupky a začistíme dokulata.

6. Hotovou ozdobu zvýrazníme zeleným listem salátu.





Hvězdičky na ředkvičce

Suroviny:

ředkvičky

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, dlátka „U“

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Na vršku ředkvičky uděláme osm paprsků. Nejjednodušší a asi nepřesnější je, že proti prvnímu uděláme druhý. Mezi ně pak vyřízneme proti sobě další dva. Tím už máme čtyři a mezi každé dva uděláme ještě po jednom. Nůž vždy natočíme do úhlu asi 45°.

2. Okolo prvních zářezů (hvězdičky) uděláme vnější zářezy (kopírujeme hvězdičku).

3. Mezi každé dva paprsky děláme v druhé vrstvě další paprsek. Zářezy děláme raději užší a delší než malé a široké. Hezky vypadá, když přesahuje špička paprsku. Stejný postup je i ve třetí řadě.

4. Spodní část ozdobíme stejnými zářezy, jako jsme dělali u růžiček.

5. Slupku mezi hvězdičkou a spodní dekorací postupně opatrně sloupneme, a tím zvýrazníme vyřezaný motiv.

6. Hotová ozdoba.



Inspirace





Květ z lilku

Suroviny:

lilek (vhodný je malý), ředkvička

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, obloučkový nůž (není nutný)

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Lilek odřízneme dle potřeby, podle předpokládané velikosti květu.
2. Nožem na řezu naznačíme 6–8 dílů.
3. Naznačené řezy protáhneme i po slupce (nedořízneme úplně dolů, květ by se mohl později rozpadnout).
4. V jednotlivých částech nožem naznačíme lístečky.
5. Úzkým nožem začínáme pomalu obřezávat.
6. V závěru si můžeme pomoci obloučkovým nožem, kterým se přece jen lépe dostaneme dospod. Vnitřek vyjme a použijeme do pokrmů.
7. Hotový květ dozdobíme vsazením půlky ředkvičky, která ozdobu barevně doladí.

Květ z ořezávátka

Suroviny:

mrkev, petržel

Obdobné varianty:

bílá ředkev

Náročnost: *

Pomůcky:

škrabka, ořezávátka na zeleninu

Vhodné použití

Na porce:	ano
Na mísy:	ano
Na zel. dekorace:	ne

Pracovní postup

1. Úzkou mrkev oškrábeme tak, aby vznikly po škrabce rovné plochy a v přechodech výrazné hrany.
- 2.-2a. Pak vložíme do strojku a pomalým pohybem mrkvi otáčíme. Díky ostrým hranám vznikají na mrkvi vroubky.

3. Vroubkovaný pruh mrkve stočíme v ruce.
4. Střed můžeme barevně zvýraznit kouskem např. petržele a u květu z petržele to může být obráceně.
5. Hotová ozdoba.



Houbičky z mrkve

Suroviny:

mrkev

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování – kedlubna, černá ředkev

Náročnost: *

Pomůcky:

nůž na zeleninu, malý kulatý vypichovač na těsto

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ne

Na zel. dekorace: ano

(samostatné houbové zátiší – houby budeme používat různé velikosti)

Pracovní postup

1. Do kousku mrkve zapícheme vypichovač.
2. Nožem nařízneme až k vypichovači a zároveň po obvodu obřízneme.
3. Odstraníme zbytky u nohy houbičky a nožem vytvarujeme kloboučky.
4. Hotová ozdoba, na níž můžeme spodní část kloboučků zvýraznit zářezy – lupeny – po celém obvodu.





1



2



3



4



5



6



Květ z mrkve

Suroviny:

mrkev, ředkvička (na střed)

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z mrkve odkrojíme kus o délce asi 6–8 cm (podle potřeby).
2. Skrojíme do hranolu s ostrými hranami (hranol může být trojboký až šestiboký).
3. Každou hranu srazíme šikmým seříznutím.
4. Úzkým nožem děláme zářezy podél předchozích řezů (nůž směřuje dovnitř ke středu) a opatrně střed vykrotíme.
5. Vršky lístků ozdobíme jemným zářezem.
6. Do středu můžeme vsadit menší půlku vyřezané ředkvičky (například hvězdičky).
7. Hotová ozdoba.

Rada

Čím delší kus zeleniny máme, tím více květů z něj pak následně můžeme odřezat.



Tulipánek z mrkve

Suroviny:

mrkev, pažitka

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování - červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, širší dlátko „U“

Vhodné použití:

Na porce: ano

Na misky: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z mrkve odřízneme konec a oškrábeme.
2. Pořebnou část mrkve seřízneme na čtyřech stranách do špičky.
3. Dlátkem ve tvaru „U“ si naznačíme vršky lístečků.
4. Úzkým nožem děláme za naznačenými lístečky zářezy.
5. První vrstvu lístečků zvýrazníme odříznutím části mrkve, a tím zároveň vytvoříme prostor pro další lístečky. Ty následují hned v řadě za předchozími. Postupujeme pak stejně.
6. Hotovou ozdobu můžeme doplnit nasunutím pažitky, čímž vytvoříme dojem stonku. Střed květu můžeme barevně zpestřit např. kouskem lilku nebo jiné výrazné zeleniny.



Smyčka a vázanka z mrkve

Suroviny:

mrkev

Obdobné varianty:

bílá ředkev, petržel

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, široký nůž, škrabka

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z delší rovné mrkve odřízneme konce.
2. Mrkev seřízíme tak, aby vznikly rovné plochy (je třeba vytvořit hranol).
3. Jednou z možností, jak udělat rovný a stejnoměrný plátek, je použití škrabky.
4. Druhou možností je použití delšího nože.
5. Část plátků podélně rozřízneme (na vázanky).

6. Plátky mrkve vložíme na chvíli do téměř vroucí vody a krátce spaříme. Následně rychle zchladíme studenou vodou.

7. U širších plátků (na smyčky) uděláme nožem nad jedním koncem zářez tak, abychom tudy protáhli druhý konec. Můžeme udělat i otvor široký 2–3 mm (lépe se protahuje).

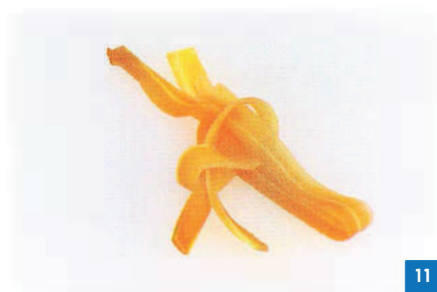
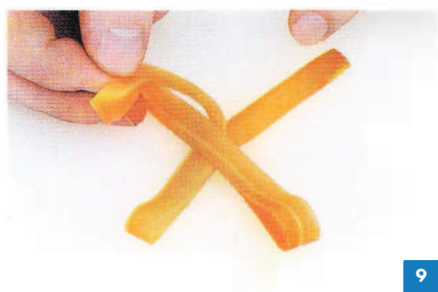
8. Úzké pruhy na vázanku ohneme a vzájemně provlečeme.

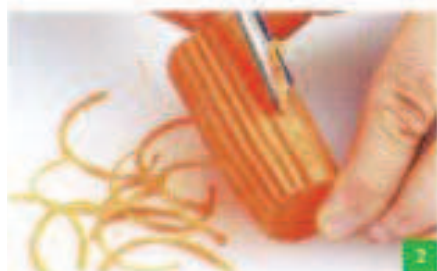


9. – 10. Protahování vázanky
– konce vnitřní smyčky provleče-
me vnější smyčkou.

11. Vázanka po provlečení před
stáhnutím. Opatrně pak stáhne-
me a urovnáme tak, aby uzel byl
na středu. Srovnáme a konce šik-
mo seřízneme.

12. Hotové ozdoby, které může-
me barevně dozdobit petrželkou
nebo čerstvým salátem.





Kvítek z mrkve

Suroviny:

mrkev, bílá ředkev (střed)

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování - červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, dlátka „V“, zeleninový nožík

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z mrkve si uřízneme rovný delší kus (výhodnější je širší mrkev) a očistíme.
2. Dlátkem ve tvaru „V“ uděláme podélné zářezy. Pokud nemáme tuto dlátka, lze si pomoci pouze nožem.
3. Nožem zvýrazníme jednotlivé zářezy.
4. Aby lístečky byly na koncích zakulacené, hrany můžeme buď lehce seříznout, nebo někdy postačí lehce oškrabat.
5. Upravenou mrkev na jednom konci seřízneme zeleninovým nožem do špičky.

6. Opatrně odkrajujeme jednotlivé květy.

7. Hotová ozdoba. Středky pro větší kontrast a barevnost doplníme kouskem jiné zeleniny, např. bílé ředkve.

Skládaná růže z mrkve

Suroviny:

mrkev (raději použijeme širší)

Obdobné varianty:

bílá ředkev, petržel, po opracování –

červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost:

* *

Pomůcky:

nůž, párátko

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Mrkev očistíme (na jedné straně může být o něco užší).

2. Nakrájíme slabé plátky (na jednu růži potřebujeme 10-14 plátků).

3. Vložíme do slané vody, kde plátky změknu.

4. Začínáme tvořit růžičku tak, že jeden plátek srolujeme.

5. Na něj pak postupně nabaluje další. Jakmile se dostaneme od středu dále, můžeme okraje lehce ohýbat ven (podobně jako u marcipánových nebo salámových růžiček).

6. Během stáčení musíme růžičku dobře držet, aby se nerozpadla. V závěru práce ji pak opatrně spíchne kouskem párátko, pokud je třeba.

7. Hotová ozdoba.





Skládaná růže z mrkve II.

Suroviny:

mrkev (raději použijeme širší)

Obdobné varianty:

bílá ředkev, petržel

Náročnost: * *

Pomůcky:

delší nůž, př. párátko nebo lepidlo

Vhodné použití:

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

PŘI POUŽITÍ LEPIDLA NEKONZUMOVAT!

Pracovní postup

1. Z očištěné mrkve nakrájíme slabé plátky, které vložíme do slané vody jako v předchozím postupu. Mrkev tím změkne a jde bez problémů tvarovat.
2. První plátek (může být i menší) přehneme.
3. K němu přidáváme postupně další a takto postupujeme dokola. Pomoci si můžeme tak, že květ spíchne parátkem.
4. Hotová ozdoba.

Květy z mrkve

Suroviny:

mrkev

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování –
červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * * *

Pomůcky:

úzký delší nůž, úzký nůž, zeleninový nožik
a širší nůž (není podmínkou)

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne



Pracovní postup

1. Na očištěné a rovné mrkvi si naznačíme nožem hvězdu.
2. Od špiček hvězdy si podélně na mrkvi uděláme zářezy.
3. Mezi každými dvěma zářezy seřízneme mrkev tak, že nám pak z profilu vznikne květ.
4. Úzkým nožem vytvoříme zářezy od každé špičky směrem do středu (kopírujeme tak tvar lístečku).
5. První varianta: takto opracovanou mrkev krájíme na tenké rovné plátky.
6. Druhá varianta: opracovanou

mrkev částečně seřízneme do kužele a okrajujeme. Tím je květ trochu prohnutý a vypadá plasticky.

7. Vložíme do studené vody, kde se zářezy na květech více otevřou.
8. Hotová ozdoba.



1



4



5



2



3



6

Šiška z mrkve

Suroviny:

mrkev (lépe užší)

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování – červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * * *

Pomůcky:

nůž na zeleninu, dlátko ve tvaru „U“, případně ve tvaru „V“

Vhodné použití:

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Z mrkve si odkrojíme 4–6 cm dlouhý kousek a ořežeme do tvaru šišky, která může být na konci lehce seříznutá. Vždy okrajujeme dokola, aby nevznikaly zbytečné hrany.

2. Zbytek hran strhneme lehkým oškrabováním. Pak můžeme mrkev omýt ve vodě, abychom ji zbavili nečistot.

3. Dlátkem začínáme dělat první zářezy. Je třeba si dát pozor, abychom se sešli na stejném místě.

4. Za prvními zářezy opatrně odřízneme část mrkve – jedná se o 1–2 mm, a tím se zvýrazní celá první vrstva.

5. V dalších vrstvách postupujeme stejně. Zároveň se snažíme jednotlivé vrstvy více namáčknout za sebe, aby přečnívaly pouze

špičky lístečků. Nečistoty a nepřesnosti v zářezech tak zůstanou schované za předchozí vrstvou. Pokud máme možnost použít na vrcholu menší dlátko, tím lépe. Vrchol seřízneme do špičky jako u šišky, a pokud nám třeba vypadne, tak ani to není chyba.

6. Hotovou ozdobu můžeme zkrášlit malými zářezy pod každým lístečkem.

Síť z mrkve

Suroviny:

mrkev (širší)

Obdobné varianty:

bílá ředkev, petržel (větší), po opracování – červená řepa, celer, kedlubna, černá ředkev

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

čínská hůlka, široký nůž (na seřezávání),
úzký nůž (na zářezy)

Vhodné prostředí

Na porce: ne

Na mísy: ano

(menší kousky)

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Mrkev skrojíme na koncích. Na tuto ozdobu musíme použít rovný kus.



1



2

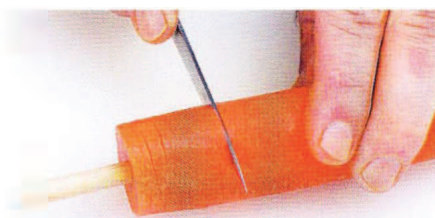


3

2. Středem mrkve protáhneme hůlku. Pro lepší protažení je dobře nejprve mrkev propíchnout např. jehlicí na špízy nebo jehlicí na pletení. Pak podstatně snazším způsobem hůlku protáhneme.

3. Vložíme do slané vody, kde mrkev částečně změkne a nebude se při další manipulaci lámat.

4. Opět navlékneme na hůlku a úzkým nožem děláme vždy dva zářezy proti sobě. Právě hůlka zabrání spojení řezů. Vedlejší řez je stejný, pouze mrkvi pootočíme o 45°. Takto řezy střídáme



4



8

po celé délce. Na tuto část si dáme velký pozor, protože zbytečné chyby mohou narušit celistvost síťky.

5. Širokým nožem (japonským zeleninovým nožem nebo čínským sekáčkem) opatrně seřezáváme slabou vrstvu po celé délce.

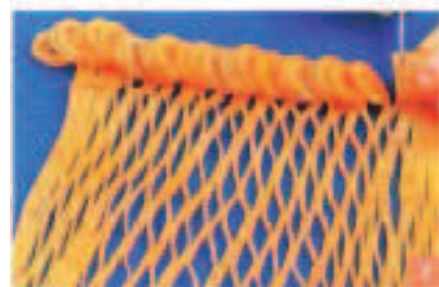
6. Postupně seřezáváme. Zároveň si dáváme pozor na zbytečné sjetí nože a případné říznutí.

7. Po seříznutí tyčku vyjeme a nožem dořízneme kraje (bójky na síťce).

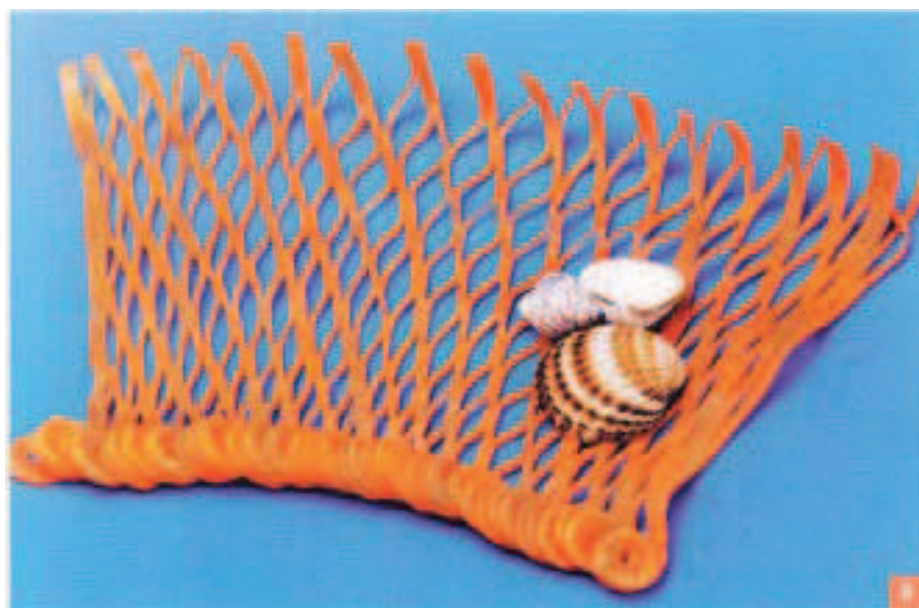
8. Hotová ozdoba.



5



6



7

Tulipán z mrkve

Suroviny:

mrkev, okurka (*kalich*)

Obdobné varianty:

petržel, bílá ředkev, po opracování –
červená řepa, kedlubna, celer, černá ředkev

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

úzký nůž, zeleninový nůž, můžeme využít
i obloučkový nůž

Vhodné použití

Na porce: ano

(menší kousky)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Kousek mrkve (asi 3,5 až 5 cm) okrájíme do soudečku. Na jedné straně může být užší. Případné hrany začistíme seškrábnutím stejně jako u šišky.
2. Nožem naznačíme první lísteček (nedělejte hluboký řez, by byl vidět na dalších vrstvách). Nato si ještě jednou řez objedeme nožem a zařízneme 3–4 mm po celém obvodu lístečku (nůž začíná tvořit lísteček). Tím si vytvoříme lidově řečeno „brázdu“, která nám nedovolí spustit nůž do hloubky.
3. Naříznutý lísteček opatrně obřízneme.
4. Zeleninovým nožičkem seřízíme malou část mrkve za lísteč-



kem. Tím strhneme hrany, zvýrazní a připraví se plocha pro další lísteček. U prvního lístečku seřezáváme mrkev z obou stran, abychom tam mohli schovat i poslední lísteček z první vrstvy. Lístečky jsou na jedné straně jakoby schované, na druhé straně překrývají. Seřezávání jsme si mohli už vyzkoušet u šišky z mrkve na str. 52.

5. Na začištěném prostoru (bez hran) si naznačíme další lísteček. Částečně je schován za předchozím lístečkem. Další postup je stejný jako v bodu č. 4. Lístečků může být v první vrstvě 5–6.

6. Střed seřízneme nožem a zakulatíme.

7.–8. Pokud máme k dispozici obloučkový nůž (nůž, u něhož je

zahnutá celá čepel), můžeme ho využít na zářezy ve středu tulipánu. Pokud ne, vystačíme si s úzkým nožem. Na středu děláme zářezy – tzv. „brázdy“, a vždy lehce nožem poodřízneme kousek mrkve (postačí 1 mm). Tím se zvýrazní lístečky na středu. Nakonec vznikne na středu z takto naříznutých lístečků tvar připomínající malou „turbínu“.

9. Květ zpestříme přidáním například zeleného kalichu, vyrobeného z konce okurky.

10. Hotová ozdoba.

Rada

Žlutý tulipánek vytvoříme z bílé ředkve nebo petržele. Tyto květy pak vložíme do vychladlého žlutého nálevu, který získáme svařením kurkumy s vodou. Pokud máme hodně tvrdou mrkev, bude se lépe vyřezávat, když ji vložíme do slané vody nebo na noc zabalíme do utěrky namočené v octu.





Růže
z červené
řepy

Suroviny:

červená řepa

Obdobné varianty:

mrkev, bílá nebo černá ředkev, kedlubna, celer

Náročnost: * * * ***Pomůcky:**

zeleninový nožík, úzký nůž. Pro lepší pravidelnost můžeme použít i krájáč na vajíčka

Vhodné použití**Na porce:** ano

(menší kousky)

Na mísy: ano**Na zel. dekorace:** ano**Pracovní postup**

1. Řepu okrájíme do tvaru šálku. Opět okrajujeme po obvodu.
2. Případné drobné hrany začistíme lehkým oškrábáním.

3. Takto připravenou řepu rozdělíme na pět nebo šest stejných dílů (můžeme využít i klasický krájáč na vajíčka, kde strunky pravidelně řepu rozdělí na šest dílů). Od každého zářezu na vrchní ploše protáhneme naznačení a rozdělení směrem dolů.

4. V každé části si nožem naznačíme lísteček.

5. Úzkým nožem lehce obřízeme obvod lístečku a zároveň se snažíme zajet nožem tak, aby byl lísteček tenký. Postupně lísteček obřízeme jako u tvorby tulipánu z mrkve. V tomto případě se nám pracuje lépe, protože se lístečky nepřekrývají.

6. Po obříznutí všech lístečků musíme vyříznout část řepy za první vrstvou a zároveň ji připravit pro druhou vrstvu. Při obřezá-

vání vždy špička nože směřuje ke spodní části prvních lístečků. Neměla by tam vznikat mezera, která se těžko začisťuje.

7. Další lístečky vždy následují v prostoru mezi dvěma předchozími, a tím lístečky více vynikají. Takto postupujeme směrem do středu.

8.-9. Hotové květy můžeme doplnit kalichem z okurky a lístečky z cukety.

Rada

Protože červená řepa barví, pracujeme s ní na závěr nebo použijeme rukavice. Zároveň doporučuji při delším vystavení lehce natřít vlašným aspikem. Červená řepa při osychání šedne a ztrácí svoji svěžest.





Ozdoba z natě červené řepy

Suroviny:

nať červené řepy

Náročnost: * *

Pomůcky:

úzký nůž, větší nůž (na odkrojení)

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(v kombinaci s květy)

Pracovní postup

1. Z bulvy červené řepy seřízne-
me alespoň malou plochu,
aby ozdoba lépe stála. Nať
zkrátíme podle potřeby (postačí
10-12 cm).

2. Na jednotlivých stoncích dě-
láme nožem šikmé zářezy
z obou stran.

3. Každý stonek podélně rozříz-
neme.

4. Zářezy uděláme i na vnitř-
ních (rozříznutých) stranách.

5. Vložíme do misky se stude-
nou vodou, kde se stonky a záře-
zy na nich časem efektně zkroutí
a roztáhnou.

6. Hotovou ozdobu doplníme
pro větší pestrost barevným
květem.



Květ z řapíkatého celeru

Suroviny:	
řapíkatý celer	
Náročnost:	* * *
Pomůcky:	
úzký nůž	
Vhodné použití	
Na porce:	ne
Na mísy:	ano
Na zel. dekorace:	ano

Pracovní postup

1. Odřízneme z konce řapíkatého celeru kus velký asi 3–5 cm a podle potřeby odstraníme části, které by byly u květu nesymetrické.
2. Začínáme vyřezávat od krajových stonků. Každý stoněk

se snažíme seříznout do obloučku, a tím vytvořit prvotní tvar lístečku.

3. V další fázi se snažíme úzkým nožem lísteček zeštíhlit odřezáváním přebytečných částí. Špička nože by vždy měla směřovat do středu květu.

4. Stejným způsobem pokračujeme s tvarováním a odřezáváním přebytečných částí i u dalších lístečků, dokud se nedostaneme doprostřed.

5. Hotová ozdoba.

Kopretina z bílé ředkve

Suroviny:

bílá ředkev (širší), pórek (na lístečky),
kurkuma (na nálev)

Obdobné varianty:

větší petržel, kedlubna

Náročnost: *

Pomůcky:

nůž, kulatý vroubkovaný vypichovač (stačí
hladký), malý kulatý vypichovač

Vhodné použití

Na porce: ano

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Ředkev nakrájíme na plátky silné asi 3–5 mm.
2. Větším vypichovačem (například na vánoční cukroví) vypícheme základní tvar.
3. Nožem uděláme zářezy mezi lístečky, a tím je zvýrazníme.
4. Střed vypíchneme malým kulatým vypichovačem na těsto.
5. Do středu můžeme udělat malé jemné zářezy.
6. Kulatým vypichovačem vyřízneme větší kousky ředkve, které nožem začistíme. Úplně ideální je střed ve tvaru půlkuličky (záleží na nás). Vložíme do vystydlého nálevu s kurkumou a necháme obarvit.
7. Hotová ozdoba.





Rada

Ideální je zelenina lehce zavadlá. Lépe se seřezává pás. Pokud je zelenina příliš tvrdá už při nákupu, namočíme ji před začátkem práce do slané vody.

Květ z bílé ředkve nebo mrkve

Suroviny:

bílá ředkev, mrkev

Obdobné varianty:

petržel, po opracování – větší celer nebo červená řepa

Náročnost: * * *

Pomůcky:

širší nůž (nejlépe japonský zel. nůž nebo čínský sekáček), párátko

Vhodné použití

Na porce: ano

(menší ozdoby)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ne

Pracovní postup

1. Z oloupané ředkve odkrojíme kus dlouhý asi 5-10 cm (podle potřeby). Širokým nožem začneme seřezávat slabou vrstvu.
2. Snažíme se, aby seříznutá část byla co nejdelší.
3. Vložíme do slané vody, kde pás zeleniny změkne.
4. Poté pás vyjmeme, osušíme, opatrně podélně přehneme a nařežeme.
5. Nařezaný pruh od jednoho konce stočíme.
6. Aby květ lépe držel, můžeme ho spíchnout kouskem párátko (většinou nebývá třeba).
7. Hotová ozdoba.



Astra z černé ředkve

Suroviny:

černá ředkev

Obdobné varianty:

mrkev, bílá ředkev, červená řepa, kedlubna, petržel, celer

Náročnost: * * *

Pomůcky:

zeleninový nožík, úzký nůž, kulatý vypichovač, dlátka ve tvaru „U“

Vhodné použití

Na porce: ano

(malé kousky)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano



Pracovní postup

1. Z černé ředkve odkrojíme konce. Část, ze které budeme vyřezávat, může být veliká 3–5 cm.
2. Na spodní ploše naznačíme vypichovačem slabě kolečko.
3. Podle tohoto kolečka se snažíme seříznout tvar, připomínající „šálek“ nebo „květináč“. Případné nečistoty opatrně nožičkem oškrábeme.
4. První vrstvu, která odpadne, děláme menším dlátkem.
5. Vnitřní zářezy u první vrstvy děláme větším dlátkem.

6. Aby se lístečky zvýraznily a mohli jsme dělat další vrstvu, musíme část ředkve za první vrstvou odříznout.
7. Další vrstvy děláme obdobně jako u bodu 5 a 6.
8. Hotovou ozdobu můžeme zpestřit lístečky z cukety nebo okurky.

Rada

Pokud chceme postup urychlit, nemusíme dělat vnější (první) zářezy. Lístečky nebudou sice tak slabé a plastické, ale účel ozdobu splní.



Košíček z bílé ředkve

Suroviny:

bílá ředkev

Obdobné varianty:

černá ředkev, kedlubna, celer, široká mrkev, červená řepa

Náročnost: * * *

Pomůcky:

zeleninový nožík, úzký nůž, kulatý vypichovač, dlátka ve tvaru „U“

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

(při vhodném využití)

Pracovní postup

1. Kulatým vypichovačem si na spodní části naznačíme slabě kolečko.
2. Nožem naznačíme ucho košíčku a zbylou část od ouška odřízneme.
3. Podle naznačeného kolečka se snažíme seříznout tvar košíčku.
- 4.-5. Dlátka ve tvaru „U“ uděláme zářezy po obvodu košíčku.



Podobné zářezy najdeme např. u astry z černé ředkve nebo u jičiny z kedlubny.

6. Nožem vyřízneme ucho košíčku a zaoblíme.
7. Větším dlátkem vybereme vnitřek košíčku a začistíme.
8. Nožem uděláme ozdobné zářezy na uchu.

9. Hotová ozdoba. Košíček doplníme tak, aby barevně více vynikl.

Rada

Pokud chceme mít košíček věrnější, ponoříme ho na pár hodin do slabšího vystydlého roztoku ze svařené kurkumy. Získá nážloutlý nádech.



Skládaný květ z bílé ředkve a mrkve

Suroviny:

bílá ředkev, mrkev

Obdobné varianty:

červená řepa, celer, kedlubna, petržel, černá ředkev

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

zeleninový nožik, úzký nůž, velký kulatý vypichovač, lepidlo

Vhodné použití

Na porce: ne

(obsahuje lepidlo)

Na mísy: ne

(obsahuje lepidlo)

Na zel. dekorace: ano

NEKONZUMOVAT!

Pracovní postup

1. Nejprve si z očištěné mrkve připravíme střed o velikosti jedenapůl až dva centimetry.
2. Na vrchu středu uděláme úzkým nožem zářezy.

3. Po stranách si uděláme zářezy, do kterých potom budeme vsazovat lístečky. Tyto zářezy nemusí být příliš hluboké, stačí srovnat plochu.

4. Z ředkve si odřízneme asi dvoucentimetrový kus a vypichovačem vytvoříme základní tvar lístečku.

5. Na takto upraveném kousku uděláme úzkým nožem zářezy.

6. Nakrájíme na slabé plátky.

7. Konec lístečku, který budeme lepit ke středu, podle potřeby seřízíme a lehce potřeme lepidlem.

8. Rychle přiložíme do zářezu a chvíli přidržíme. Takto pokračujeme, dokud nevytvoříme celý květ.

9. Hotová ozdoba.

10. Další varianta s jiným druhem květu.



Vrstvený květ z kedlubny

Pracovní postup

1. Z vrchní části kedlubny odřízneme plátek tak, abychom vytvořili rovnou plochu na první vrstvu. Pak odkrojíme část, z které budeme vyřezávat (asi 2 cm) a oloupeme ji.

ním zářezu následně uděláme druhý zářez proti. Třetí a čtvrtý uděláme mezi prvními dvěma a pátý až osmý mezi vzniklými zářezy. Při větším počtu si přiděláme práci a možná nedocílíme ani pravidelnosti.



Suroviny:

kedlubna

Obdobné varianty:

červená řepa, bílá nebo černá ředkev,
mrkev, celer

Náročnost: * * *

Pomůcky:

zeleninový nožik, úzký nůž,
dlátka ve tvaru „U“
a zoubkovaná

Vhodné použití

Na porce: ano

(menší kousky)

Na misky: ano

Na zel. dekorace: ano

2. Dlátkem naznačíme střed, zapustíme ho do hloubky asi 1 cm.

3. Aby lístečky nebyly úplně rovné, nožem lehce odřízneme část kedlubny okolo středu. Vytvoříme menší jamku (nepočítáme-li střed). Hrany srazíme nožem oškrabáním.

4. Nožem seřízneme střed a zakulatíme.

5. Malým dlátkem ve tvaru „U“ děláme první zářezy. Pro pravidelnost doporučuji osm. Po prv-

6. Následují vnější zářezy. Doporučuji, abychom použili o něco větší dlátko.

7. Zeleninovým nožikem zajedeme asi 3–5 mm pod první vrstvu. Snažíme se kopírovat při podřezávání lístečky, abychom je zbytečně nepodřízli. Při dokonalém odříznutí část odřezávané kedlubny vypadne téměř sama.

8. V další vrstvě na vnitřní zářezy použijeme dlátko ve tvaru „U“, které jsme v první vrstvě

používali na vnější zářezy. Na vnější zářezy u druhé vrstvy opět použijeme ještě větší dlátko. Řežeme vždy mezi dva lístečky doprostřed. Následuje opět podříznutí, kdy znovu nožikem zajedeme asi 3–5 mm pod vrstvu.

9. Třetí vrstvu můžeme udělat, pokud jej vlastníme, zoubkovaným dlátkem. Zároveň po zářezech v poslední vrstvě vyloupneme, případně postupně a velmi pomalu odřežeme přebytečné zbytky kedlubny.

10. Hotová ozdoba.



Jiřina z kedlubny

Suroviny:

kedlubna, mrkev, cuketa nebo okurka
na lístky

Obdobné varianty:

celer, červená řepa, silnější mrkev nebo bílá
a černá ředkev

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

zeleninový nožik, úzký nůž, kulatý
vypichovač, dlátka ve tvaru „U“, šálek nebo
sklenička

Vhodné použití

Na porce: ano

(menší kousky)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Z vrchní části kedlubny odřízneme plátek tak, abychom vytvořili rovnou plochu. Pak odkrojíme část, ze které budeme vyřezávat (asi 2–3 cm) a oloupeme ji.
2. Kulatým vypichovačem nebo malým dlátkem ve tvaru „U“ opatrně vyřízneme střed.
3. Kedlubnu otočíme spodkem nahoru a přiložíme šálek nebo skleničku podle toho, jakou velikost květu předpokládáme. Nožem opatrně obřízneme a skrojíme podle tohoto označení do pravidelného kruhu.
4. Okolo vypíchnutého středu ještě odřízneme ostrou hranu, takže vznikne základní tvar pro vyřezávání, podobající se „nafouklé pneumatice“. Spodní část zůstane ale rovná.
5. Případné hrany a nerovnosti odstraníme seškrábnutím pomocí zeleninového nožiku.



6. Nejmenším dlátkem uděláme první vnitřní zářezy. Opět ideální počet je osm. Záleží na velikosti otvoru a na dlátku, s kterým pracujeme. Při jiném počtu zářezů dbejte ale na to, aby byla mezi nimi stejná mezera.
7. Na vnější zářezy použijeme o něco větší dlátka a kopírujeme vnitřní zářezy.
8. Pokud jsme použili vypichovač, můžeme ho vsunout do středu. Při dalších zářezích a hlavně odstraňování zbytků je květ přečten jen trochu zpevněn. Přesto si mu-

síme dát pozor na lámání lístečků. Opět tady platí užitečné pravidlo, že dlátka, které jsme použili v předchozí řadě na vnější zářezy, v následující řadě využijeme na vnitřní řezy.

9. Po vytvoření všech lístečků zbytek kedlubny buď vyloupneme, anebo pomocí nože odřízneme.

10. Do středu vsadíme menší šišku z mrkve. Tím se nám barevně zvýrazní celý květ.

11. Hotovou ozdobu můžeme zpestřit přidáním rozličných listů z cukety.



Ibišek z kedlubny

Suroviny:

kedlubna, mrkev (na středy), cuketa
nebo okurka na lístky

Obdobné varianty:

červená řepa, celer, silná mrkev nebo bílá
a černá ředkev

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

zeleninový nožik, úzký nůž, kulatý
vypichovač na těsto, dlátka ve tvaru „U“

Vhodné použití

Na porce: ano

(menší kousky)

Na mísy: ano

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Z vrchní části kedlubny odřízneme plátek tak, abychom vytvořili rovnou plochu na první vrstvě. Pak odkrojíme část (asi 2 cm), z níž budeme vyřezávat, a oloupeme ji.

2. Malým kulatým vypichovačem naznačíme střed. Vypichovač

zapustíme do hloubky asi 1 cm, nevyndaváme ho, necháme ho v kedlubně.

3. Aby lístečky nebyly úplně rovné, nožem lehce odřízneme část kedlubny okolo středu. Vynadáme kulatý vypichovač. Vytvoříme menší jamku (nepočítáme-li střed). Hrany srazíme nožem oškrábáním. Zároveň sežízíme střed po stranách, takže vznikne tvar podobný „lentilce“.

4. Takto připravenou kedlubnu si rozdělíme na šest stejných dílů.

Díly si opatrně naznačíme nožem.

5. Velkým dlátkem lehce v každém díle uděláme zářez po povrchu.

6. Hrany po zářezech srazíme nožem (oškrábáním).

7. Úzkým nožem si nejprve naznačíme a potom obřízneme lístečky (podobný tvar jsme dělali u kalichu z okurky, který najdeme na straně 31). Zároveň na každém lístečku uděláme jemný zářez na špičce.



8. Kedlubnu vezmeme do ruky a zeleninovým nožem lehce podřízneme první vrstvu. Jedná se asi o 4–7 mm silnou vrstvu. Dáme si pozor, abychom při podřezávání lístečky příliš nepodřízli. Takto postupujeme dále i ve druhé, případně třetí vrstvě.

9. Střed můžeme přizdobit malými zářezy. Proti každému lístečku uděláme malým dlátkem zářez.

10. Úzkým nožem zářezy lehce podřízneme. Tím dosáhneme, že se zvýrazní.

11. Hotová ozdoba. Květy nemusí vždy mít dvě až tři vrstvy, postačí jedno patro. Ke květům můžeme přidat lístečky z cukety nebo okurky.



Chryzantéma z pekingského zelí

Suroviny:

pekingské zelí, celerová nať (nebo líbeček), cuketa (na podstavec)

Náročnost: * * *

Pomůcky:

dlátka „U“, úzký nůž, ampulky na orchideje, špejle (na spojení s cuketou)

Vhodné použití

Na porce: ne

Na mísy: ano

(pouze menší květ – postačí jeden)

Na zel. dekorace: ano

Pracovní postup

1. Zelí přeřízneme tak, aby nám zbyl asi 10-12 cm velký kus odspodu. Zároveň, pokud je zelí objemnější, můžeme vrchní listy odstranit. Dlátkem ve tvaru „U“ pak jedeme po jednotlivých žebrech odshora dolů. Zářezy ukončujeme asi 2-3 cm odspoda mírným zapíchnutím dlátka dovnitř (do středu zelí).

2. Podél krajových lístečků uděláme zářezy nožem směrem dolů a při mírném zapáčení by se měl odstranit zbytek listu. Pokud to nejde hladce, pomůžeme si lehce nožem a nebo ještě jednou kopírujeme zářezy. Takto pokračujeme až do poloviny.

3. Jsme-li v polovině, opět odřízneme část listů, abychom zkrátili vnitřní lístečky. Pak postupujeme stejně až do středu.

4. Naříznutý květ vložíme do studené vody. Tím se květ během několika desítek minut krásně otevře.

5. Nať celeru seřízneme do špičky, a pokud ji chceme mít hezky čerstvou po dobu prezentace, zapíchneme ji do ampulek na orchideje. V ampulkách je samozřejmě voda.

6. Ampulky s natí naaranžujeme např. do kusu cukety. Následně pak doplníme otevřené chryzantémové květy (spojíme kousky špejlí) a ještě dozdobíme natí.

7. Hotová dekorace.





*Květy z kedlubny
(žlutý květ je obarven kurkumou)*

Další inspirace

Využití
hvězdicového
řezu



Kulička z mrkve



Malá kytice

Suroviny:

mrkev, bílá ředkev, červená řepa, okurka, pórek, pažitka, rozmarýn, aspik (na červenou řepu). Lze doplnit asparágusem, pokud není velký, a rozmarýnem

Obdobné varianty:

květy lze vytvořit z černé ředkve, petržele, kedlubny

Náročnost: * * * *

Pomůcky:

zeleninový nožík, úzký nůž, fólie, stuha, vázací drát, lepidlo

Vhodné použití

Dekorace vhodná jako dárek pro oslavence

Pracovní postup

1. Nejprve vyřezeme květy z mrkve, červené řepy a bílé ředkve. Pro větší efekt vyřezeme z okurek kalichy na jednotlivé květy (str. 31). Květy z červené řepy před použitím potřeme ve dvou vrstvách slabě rozpuštěným aspikem a necháme zchladnout. Pak květy s kalichy spojíme několika kapkami lepidla.

2. Na květy napícheme ustříhnutý narovnaný vázací drát, jehož délka záleží na naší potřebě.

3-4. Na dráty napícheme širší pažitku.

5. Pórek upravíme do listů a vše naaranžujeme do kytice. Tady musíme mít větší trpělivost. Musíme počítat s tím, že květy jsou přece jen těžší a mohou se na drátu hýbat.

6. Hotový výrobek.

Rada

Při šetrné manipulaci se kytice uchová i několik dní. Doporučuji občas pokropit vodním rozprašovačem. Pokud kytici chceme uchovat delší dobu, přetáhneme ji větším igelitovým sáčkem s otvorem nahoře a samozřejmě občas zase pokropíme. Takto ošetřenou kytici necháme přes noc v lednici.

Uchování květů ve sklenici

Jestliže chceme uchovat alespoň některé květy delší dobu, než je týden, je možnost udělat si octový nálev podobný nálevu při přípravě nakládaných okurek. Pak už záleží na nás, jaké květy zvolíme. Nedoporučuji do sklenice přidávat květy vyřezané z červené řepy, které by nálev mohly obarvit. Do takovéto dekorační sklenice jsou vhodné všechny květy z pevných zelenin a samozřejmě je můžeme proložit i květy ze žlutých melounů, které vše zpestří. Díky použití octa musíme počítat, že po nějakém čase začne některá zelenina ztrácet svoji původní barvu (např. mrkev žloutne). I tak je to velice vhodná a zajímavá dekorace v kuchyni. Zároveň upozorňuji, že takto uchovanou zeleninu

nekonzumujeme! Přece jen se nejedná o klasickou sterilizaci: octový nálev svaříme a necháme vystydnout. Pro konzumaci je nutná sterilizace a pak bych doporučoval použít květy pouze z kořenové zeleniny (mrkve, celeru, petržele, případně cukety nebo chilli papričky). Mezitím vyřezané květy naaranžujeme do připravené sklenice. Zalijeme vystydlým octovým nálevem a uzavřeme.

Recept na nálev

3/4 l vody svaříme s 1/4 l octa a necháme vystydnout. Pokud květy nebudeme konzumovat, nemusíme používat sůl ani cukr.





Velká kytice v melounové váze

Suroviny:

zelenina, popř. ovoce na květy podle potřeby, vodní meloun, pažitka, pórek, celerová nať, rozmarýn

Náročnost: * * * * *

Pomůcky:

zeleninový nožík, úzký nůž, kolečko na označení, vázací drát, kleště na drát, lepidlo

Vhodné použití:

Samostatná zeleninová dekorace

Pracovní postup

Předem si samozřejmě vyřezeme květy, popř. kaličky z okurek pod ně.

Jako vázu zvolíme dekorovaný meloun, čímž se zvýší hodnota naší práce.

1. Na melounu vyřízneme dekorační motiv. V tomto případě jde o květ podobný ibišku.

2. Na vršku melounu si podle šablony naznačíme kruh a obkreslíme ho tužkou.

3. Pod čárou delším nožem děláme dlouhé pravidelné zoubkované zářezy do dužiny až za polovinu melounu.

4. Vršek opatrně odklopíme.

5. Nožem, popř. lžící vybereme část dužiny. Nevybíráme moc, lépe se nám stonky zapichují a zároveň i lépe drží.

6. Napichování květů a natahování pažitky jsme si ukázali v předchozích postupech, například u Malé kytice na straně 74. Květy začínáme postupně aranžovat.

7. V závěru doplníme natí z celeru, větvičkami rozmarýnu a listy z póruku.

