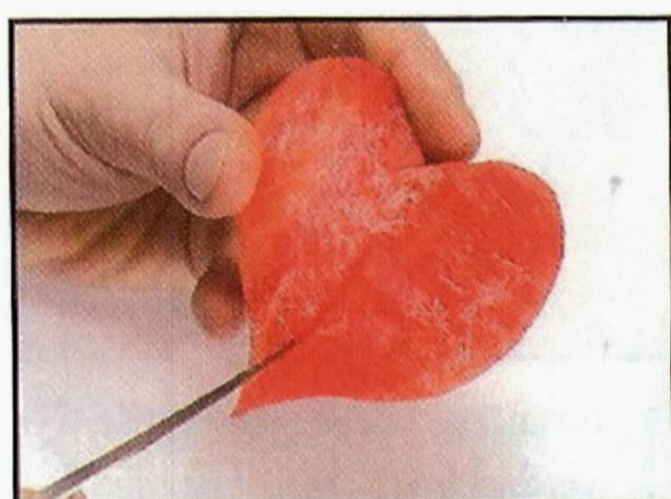
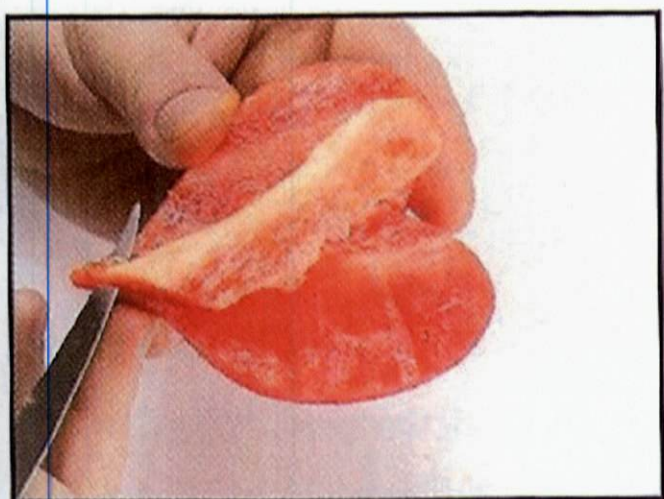
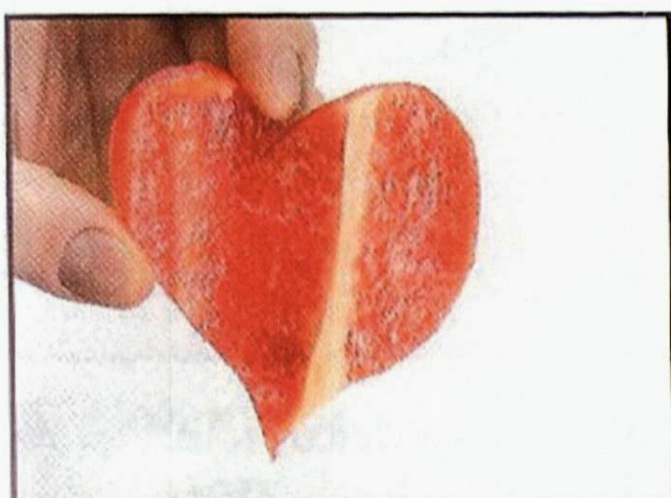
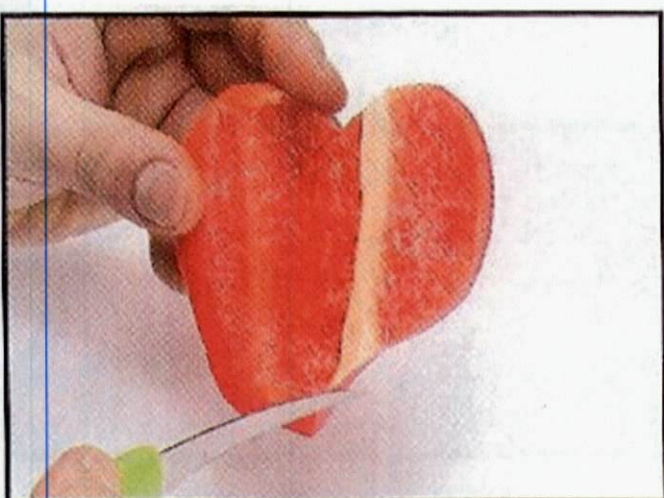
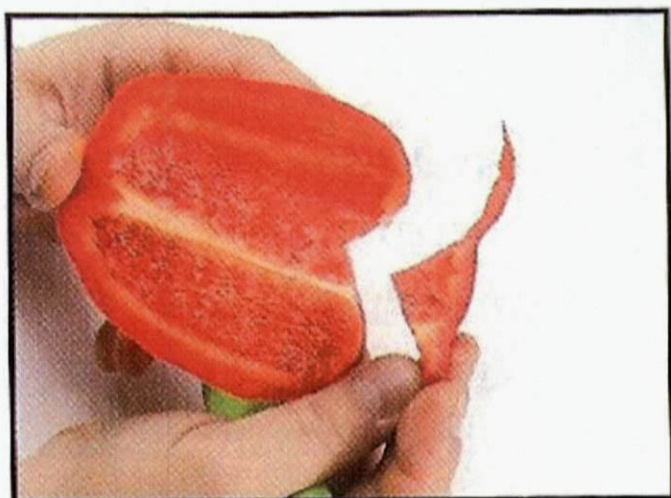
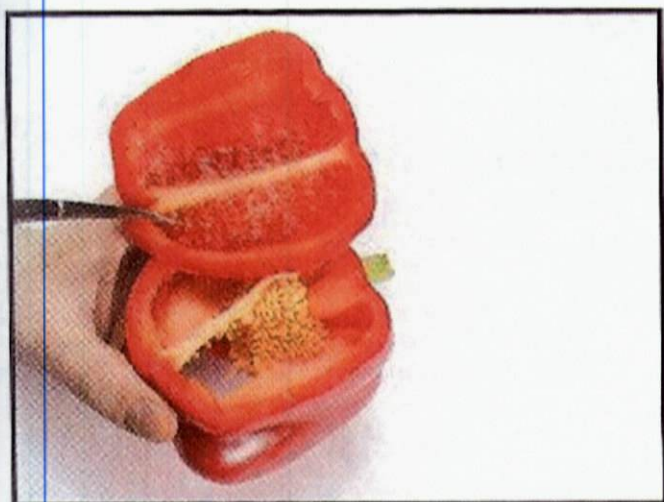
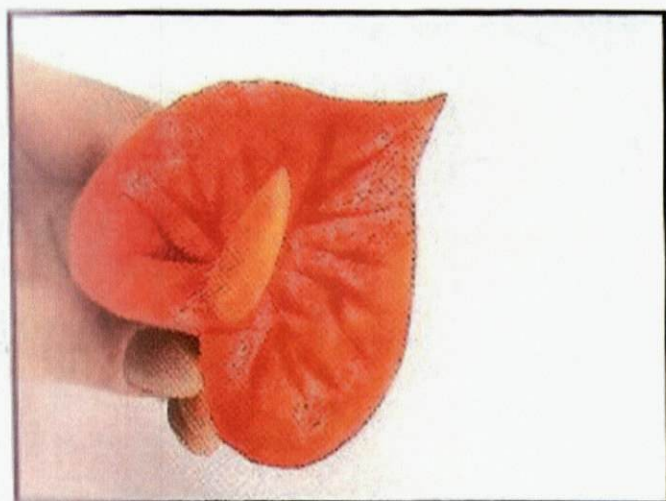


Anturium z papryki

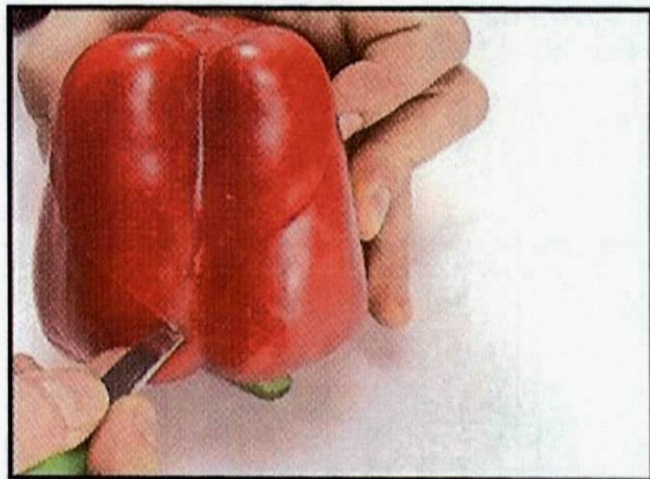
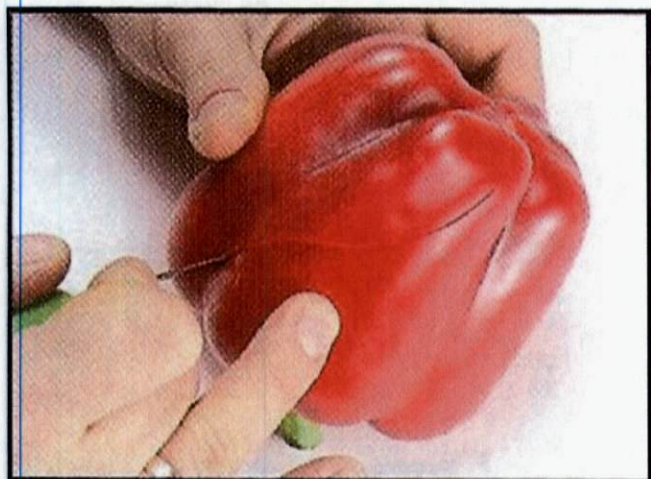
Kwiat można odwrócić miąższem do góry. Dla lepszego efektu wykrawamy rowki naśladujące „nerw” liścia.



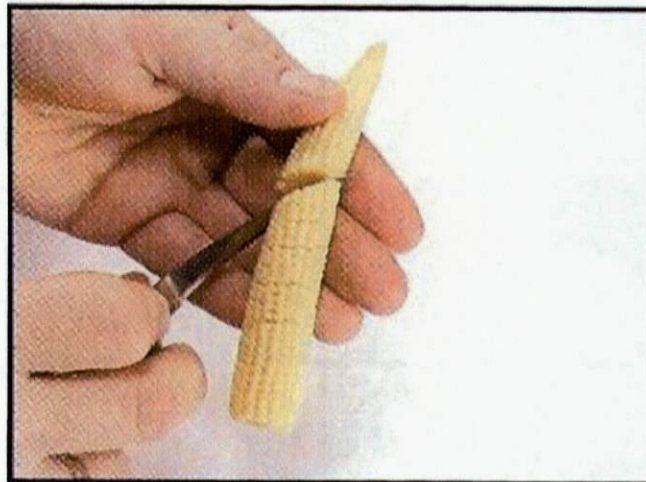
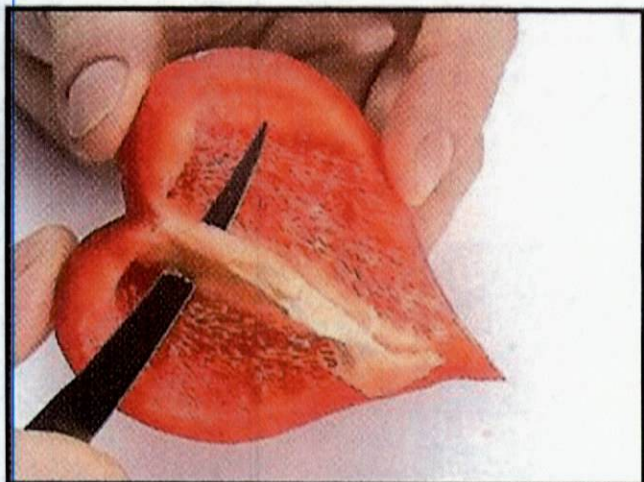
Anturium z papryki



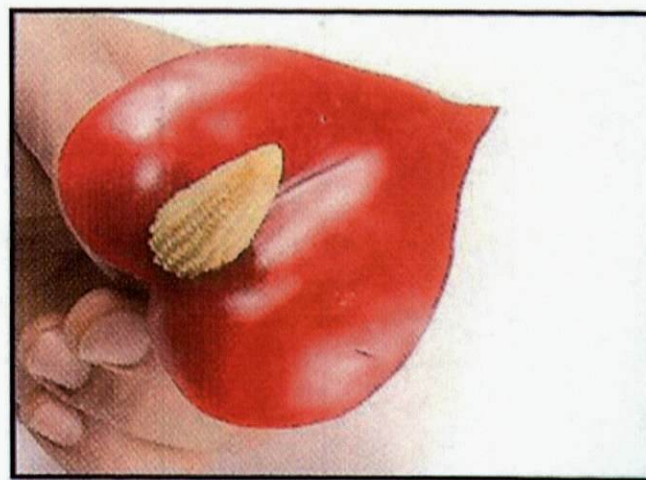
Anturium z papryki



Na ścianie papryki wycinamy serduszka, tak aby wgłębienie znajdowało się na środku wycinanego elementu.



Odcinamy biały miąższ.



Końcówkę kolby kukurydzy ucinamy ukośnie, przez paprykę przebijamy wykałaczkę i nadziewamy kukurydzą.

Ażurowy liść z kapusty



Oddzielamy liście kapusty.



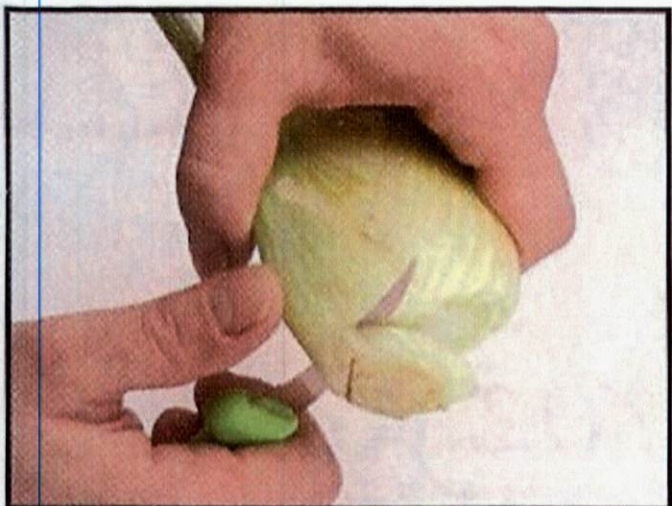
Wzdłuż nerwu liściowego wycinamy otwory.



Po wykonaniu otworów, wycinamy kształt liścia.



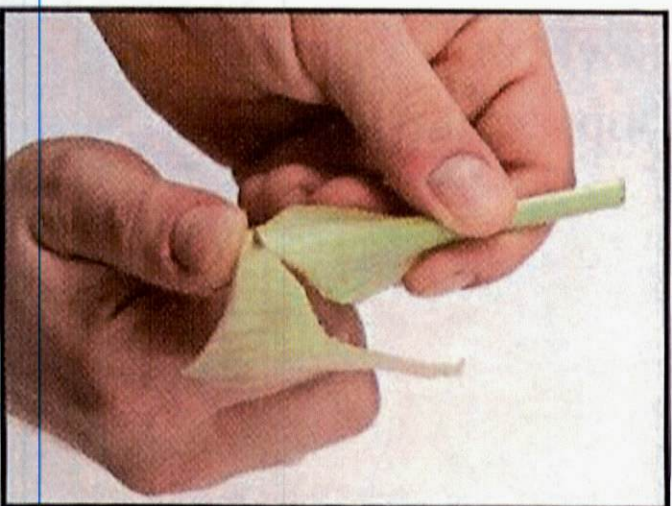
Kalia z kopru włoskiego



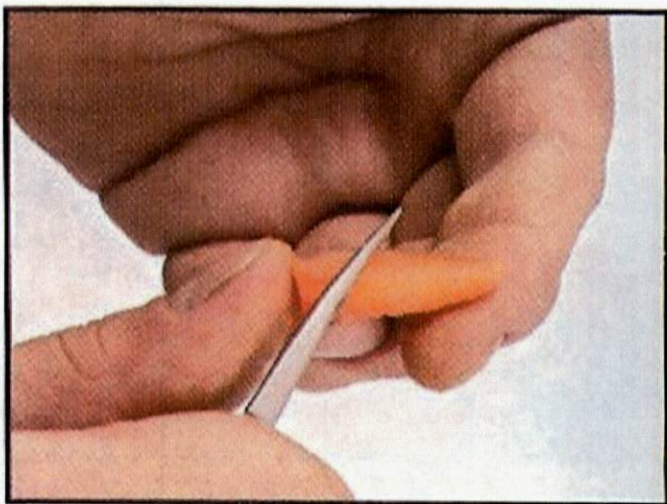
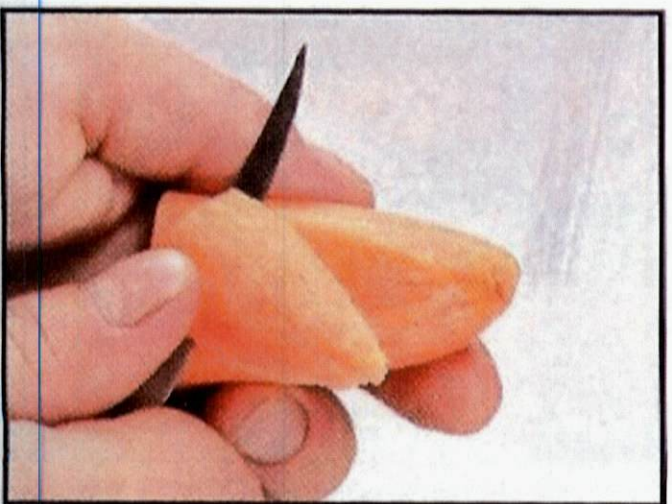
Odcinamy „brudkę korzeniową” i rozdzielamy warstwy kopru.



Formujemy boki, zwężając je ku czubkowi.

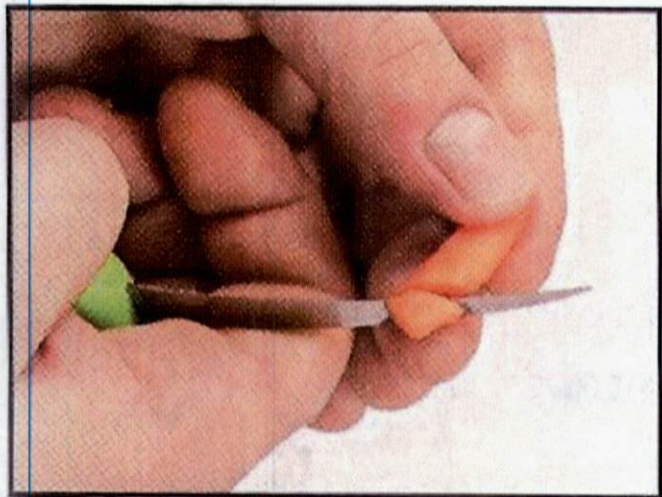


Gotowy kielich.



Formujemy słupek z surowej marchwi.

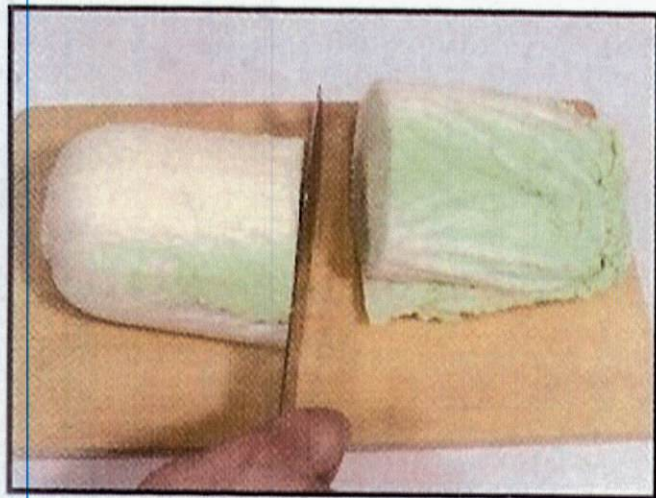
Kalia z kopru włoskiego



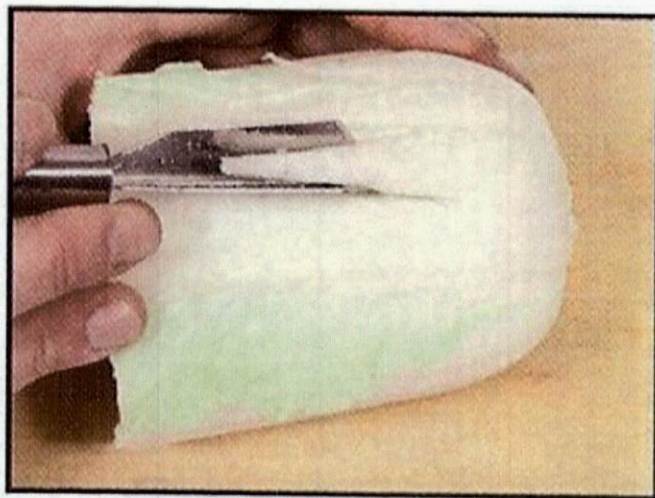
Przycinamy słupek z marchwi lub papryczki chilli i mocujemy za pomocą wykałaczki.



Kwiat z kapusty pekińskiej



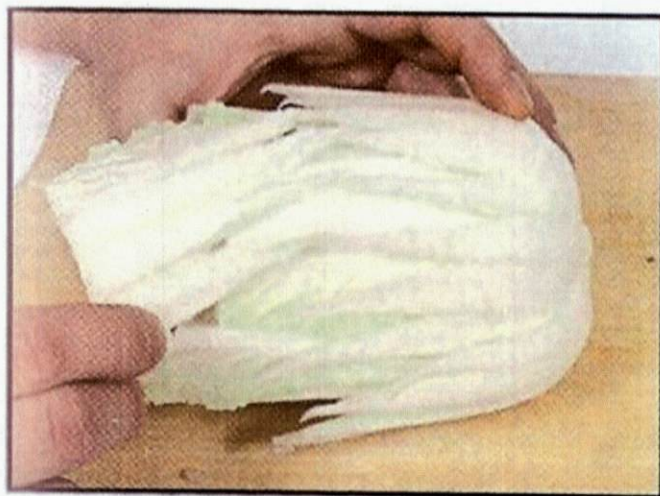
Odcinamy górną część kapusty na wysokości 1/3 długości.



Dłutem V nacinamy liść zewnętrzny na zgrubieniach w podłużne ząbki w kierunku nasady.



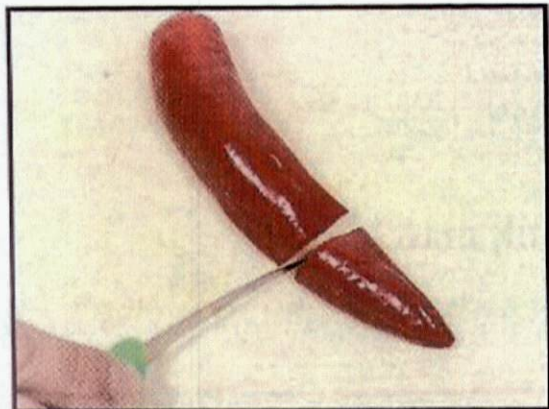
Oddzielamy górną część liścia.



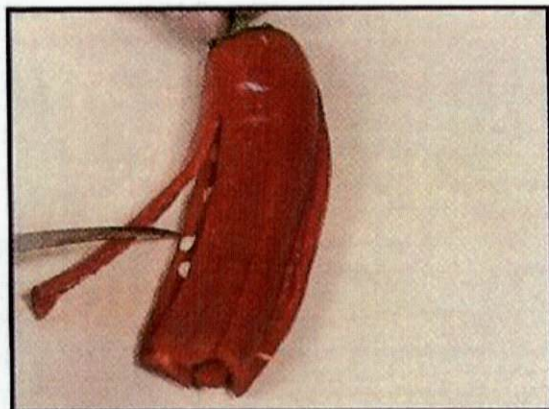
W taki sam sposób nacinamy wewnętrzne liście.



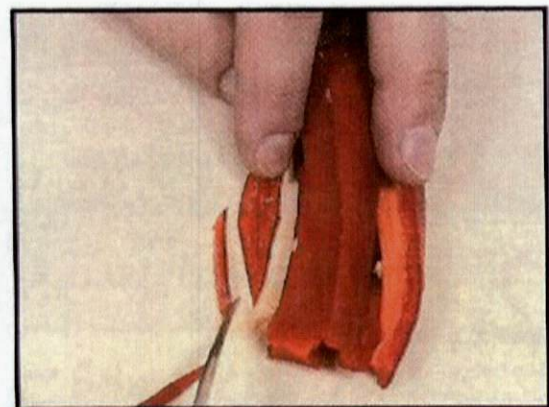
Kwiat z papryczki chilli



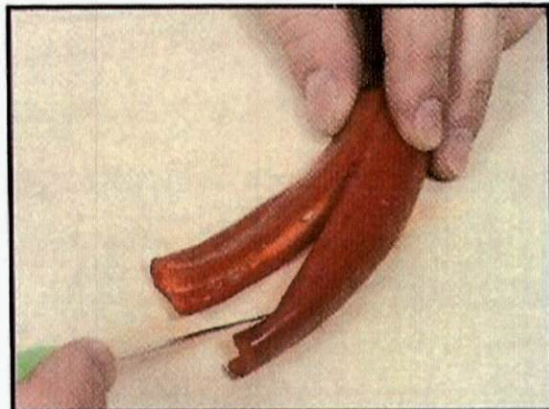
Na wysokości 1/3 odcinamy końcówkę papryczki.



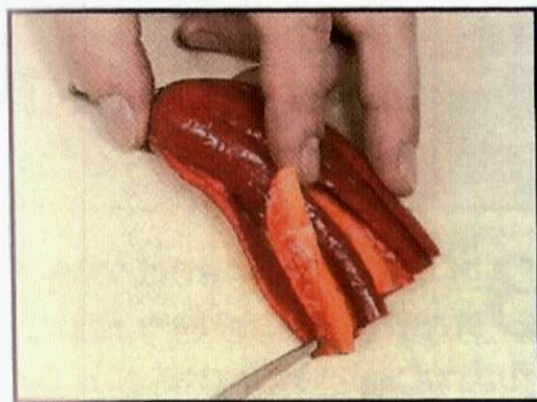
Każdą część rozcinamy na trzy.



Każdej części nadajemy kształt płatka.



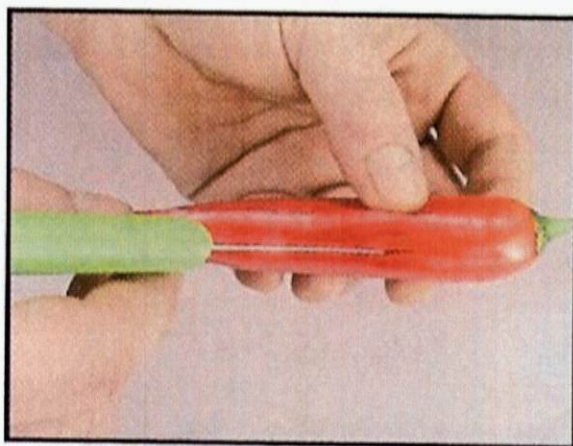
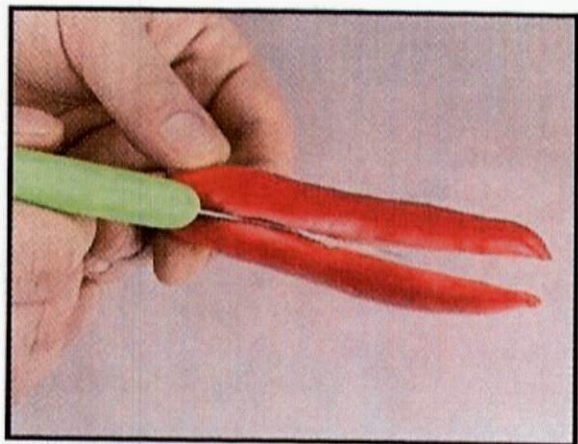
Przecinamy papryczkę wzdłuż na dwie części, pozostawiamy 1 cm.



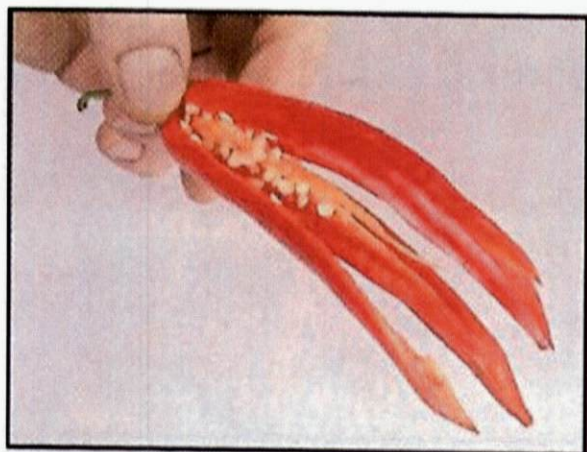
Ścinamy część miąższu.



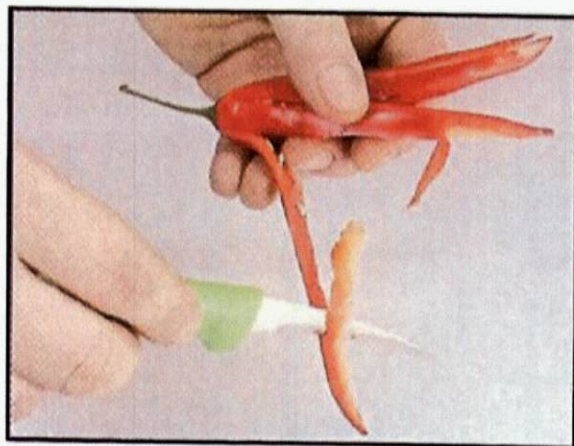
Kwiat z papryczki chilli



Naciąć papryczkę wzdłuż, pozostawiając 1 cm od nasady. Każdą część rozciąć na trzy równe paski.



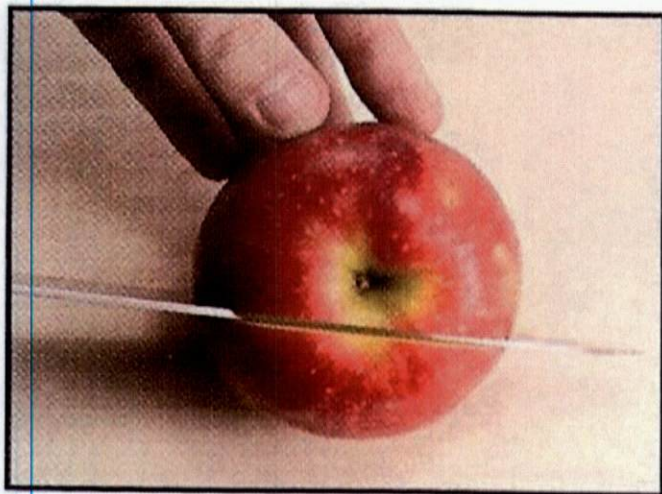
Każda część powinna być ostro zakończona.



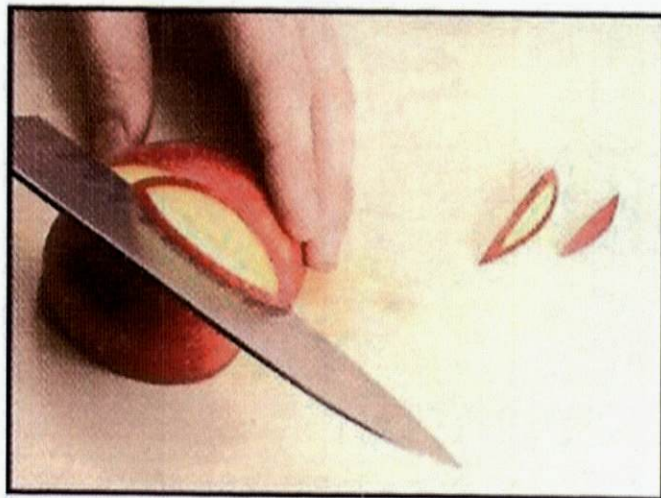
Część miąższu ściąć, co pozwoli łatwiej uformować kwiat.



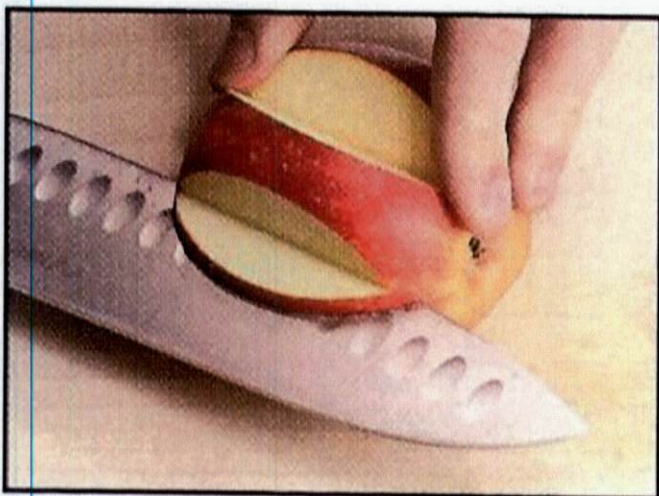
Łabędź z jabłka



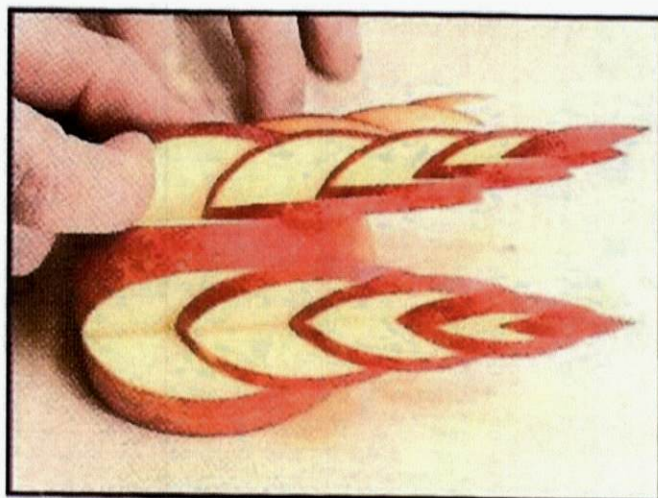
Odcinamy około 1/3 część jabłka.



Na środku wycinamy mały klin, następnie większy. Razem 4-5 części (w zależności od wielkości jabłka).



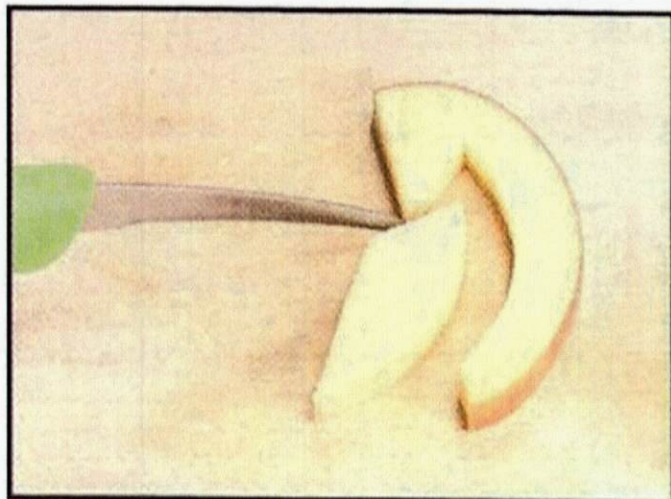
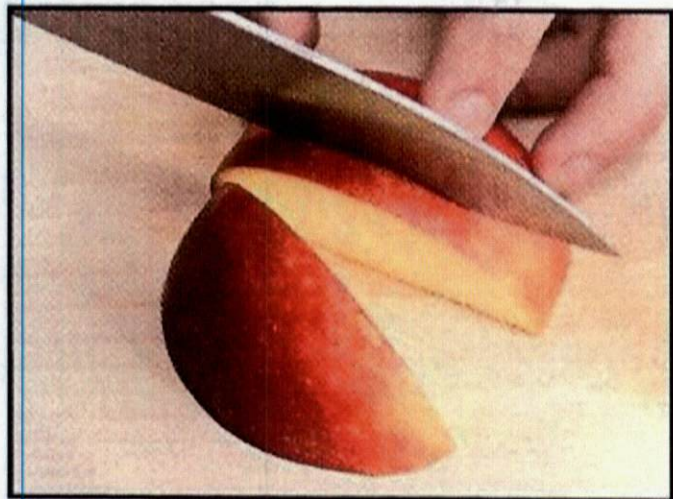
Podobnie wycinamy części po bokach jabłka.



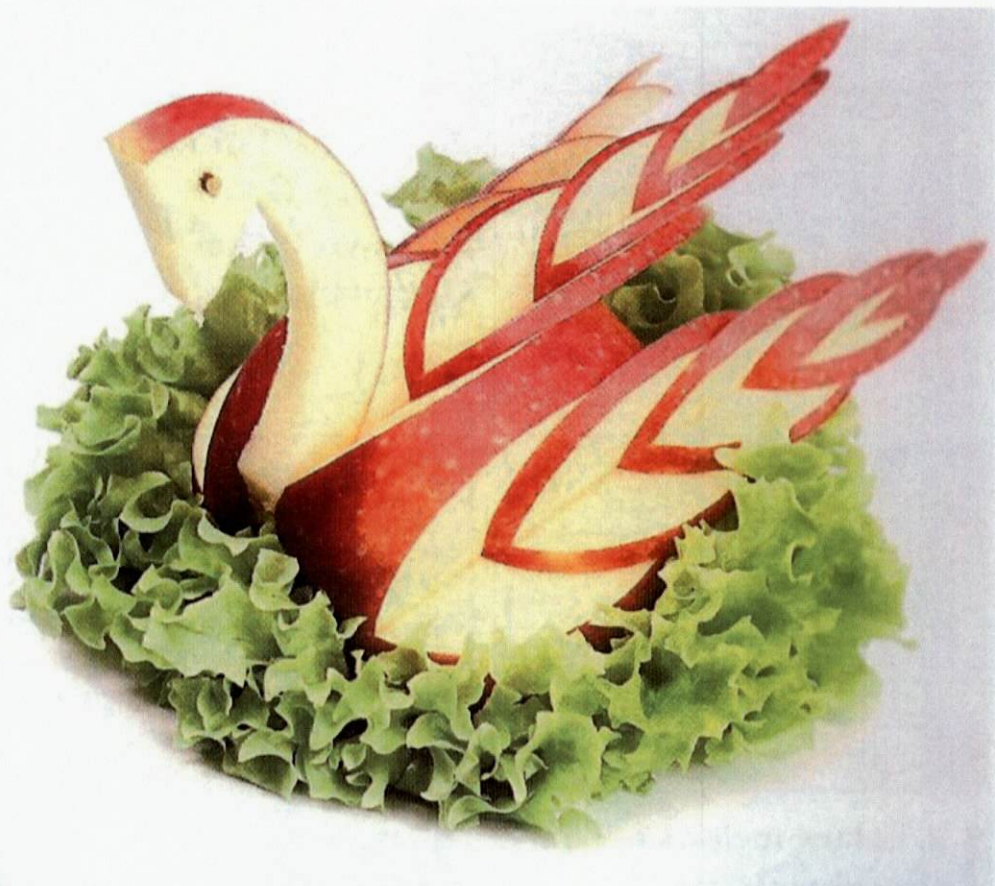
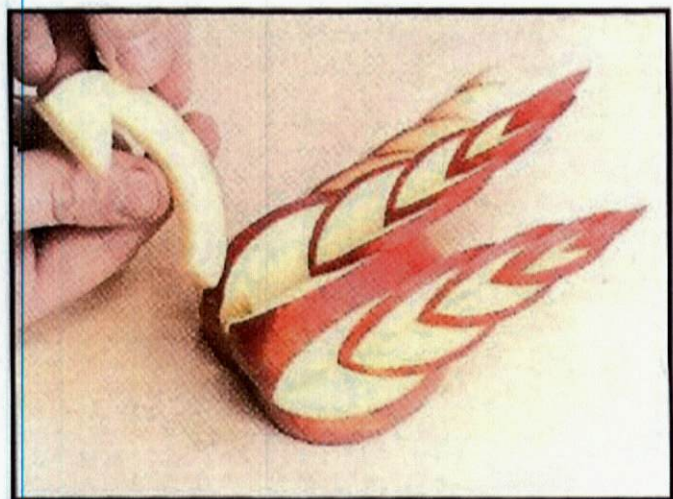
Wycięte części układamy w całość i umieszczamy w jabłku.



Łabędź z jabłka



Z pozostałej części jabłka wycinamy szyję i umieszczamy ją w jabłku. Można umocować ją wykałaczką.



Miska z melona



Wzdłuż melona wykonać dwa równoległe nacięcia w odległości około 2 cm.



Po obu stronach wykonujemy nacięcia w kształcie klinów.

Z obydwu głęboko nacinamy owoc np. w kształcie fali i usuwamy boczne części. Formujemy rączkę i usuwamy pestki.

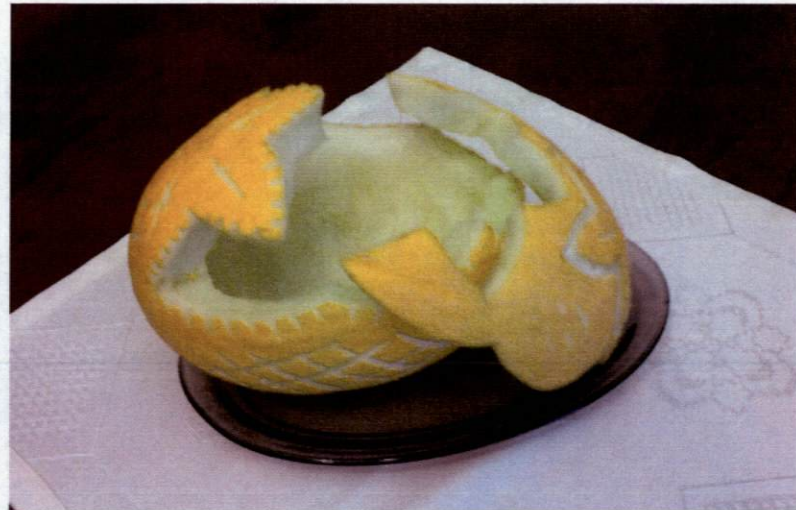
Miska z melona



Narysować kształt kwiatu na wierzchu i miejsce odcięcia pokrywy.



Oстрым тонким ножом нацять обrys kwiatu i odciąć wierzch w odległości ok. 0,5 cm oraz odciąć pokrywę.



Wykonać ozdobne nacięcia dłutem V

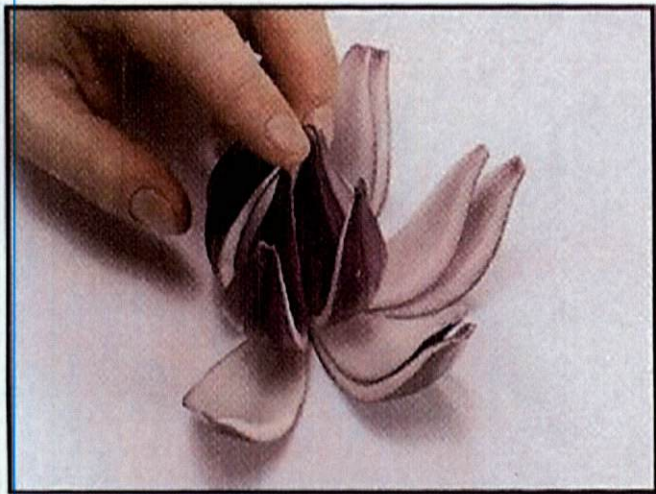
Nenufar z cebuli

Obieramy cebulę pozostawiając brudkę korzeniową.



Cebulę nacinamy wzdłuż na głębokość 4-5 warstw.

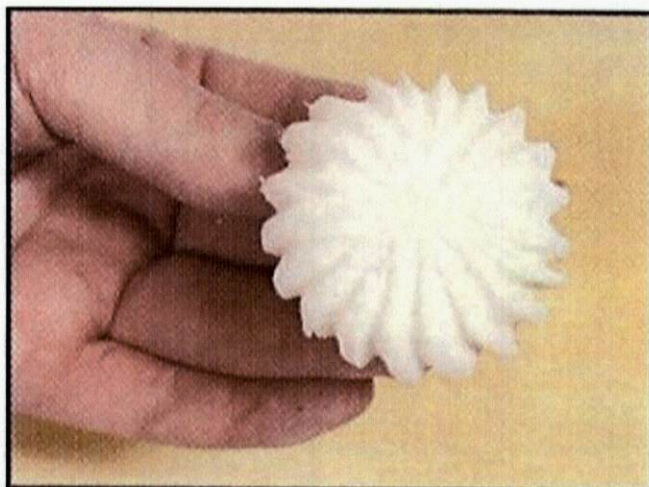
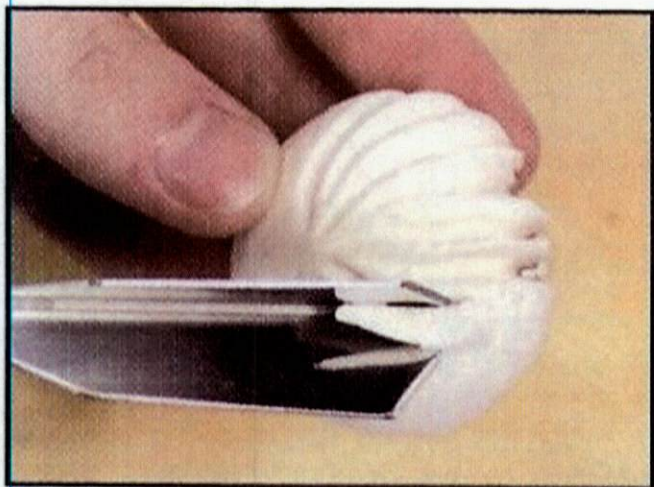
Każdą połowę dzielimy na 3 równe części nacinając podobnie na głębokość 4-5 warstw



Poszczególne warstwy rozdzielamy palcami.



Pieczarkowa beza

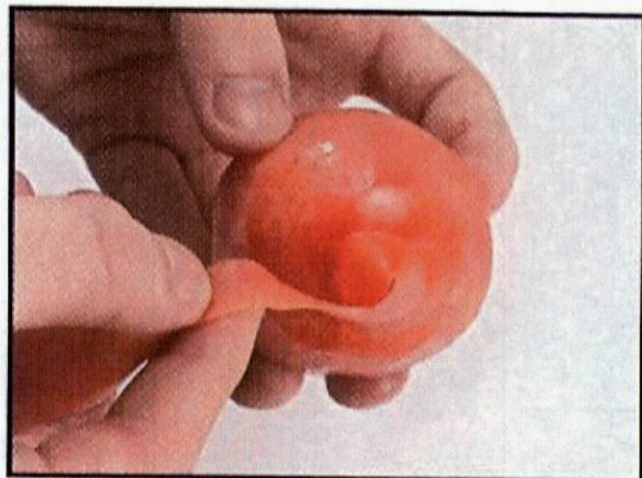
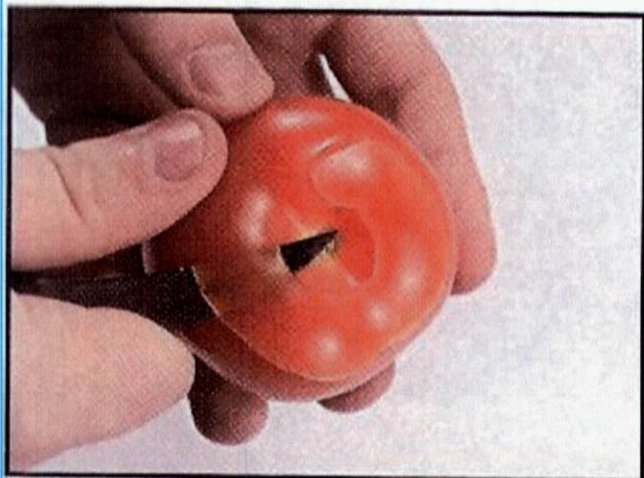


Dłutem V wycinamy podłużne lub faliste rowki
rozpoczynając od środka



Róża z pomidora

Taki sam efekt uzyskamy ze skórki pomarańczy lub cytryny.



Obieranie pomidora rozpoczynamy od gniazda

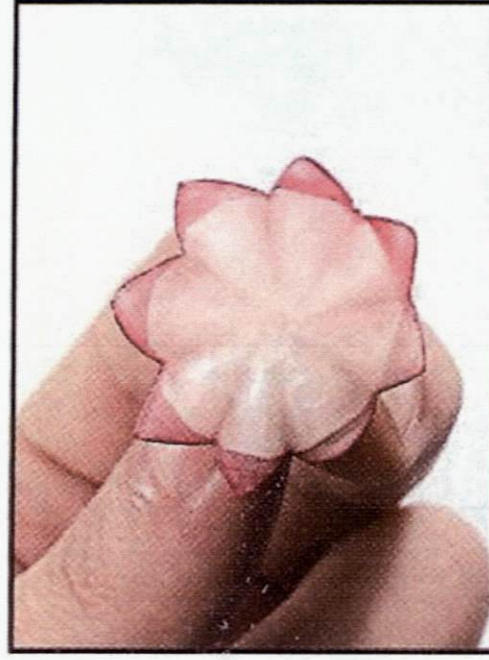
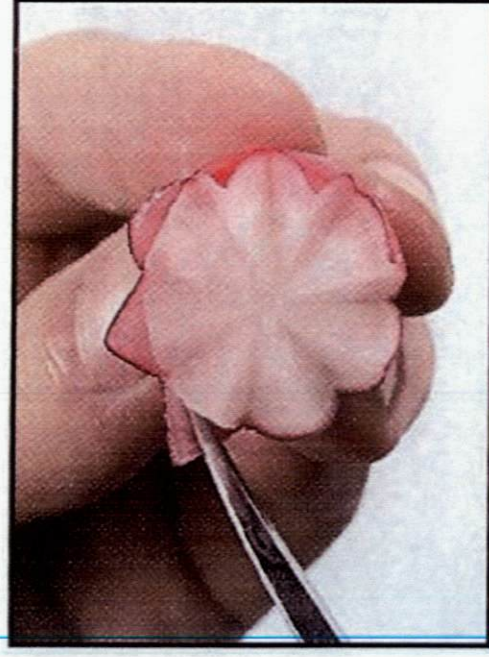


Zwijamy skórę tak aby na spodzie pozostała część od strony gniazda.



Ozdoby z rzodkiewek

Płatek śniegu



Nożem jarzyniakiem dzielimy rzodkiewkę na dwie części. Po rozdzieleniu na każdą część odcinamy skórkę i odchylamy.

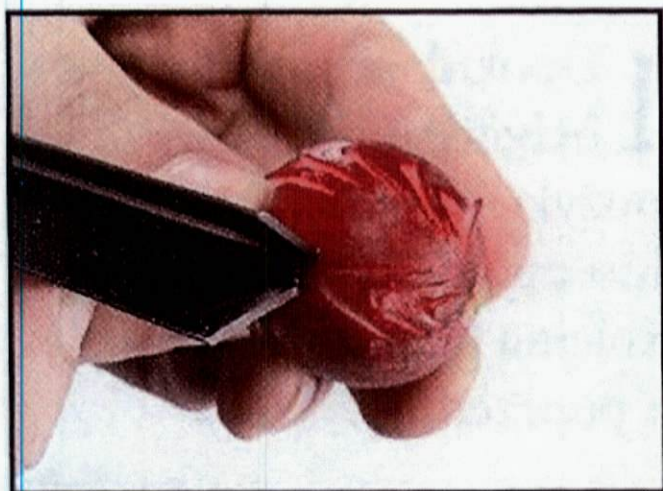
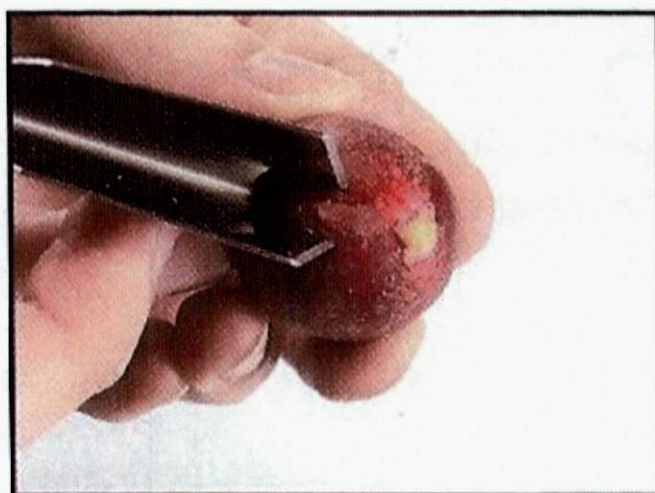
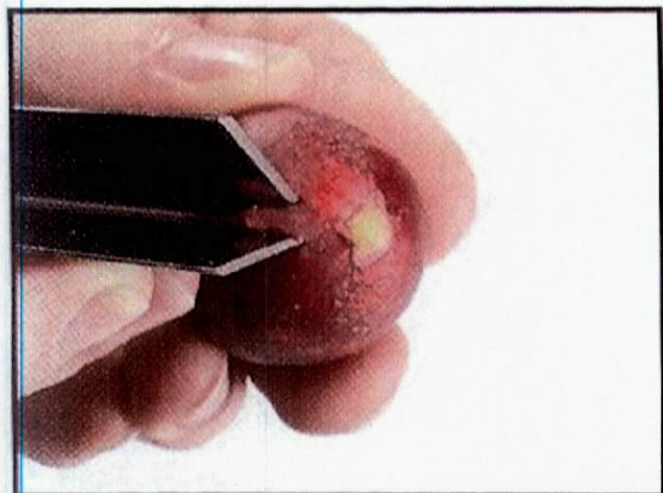
Gwiazdka

nacięcia wykonujemy dłutem V



Ozdoby z rzodkiewek

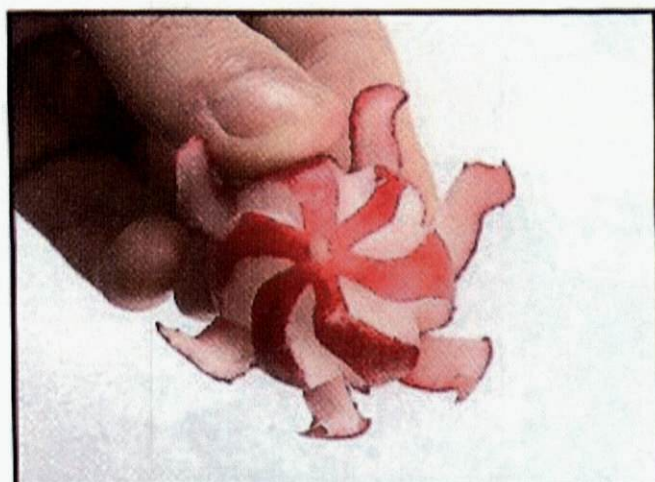
Warstwowy kwiat



Dłutem V wykonujemy nacięcia od najmniejszego do największego tak, aby pierwszy ząbek znajdował się wewnątrz kolejnego.

Gwiazdka

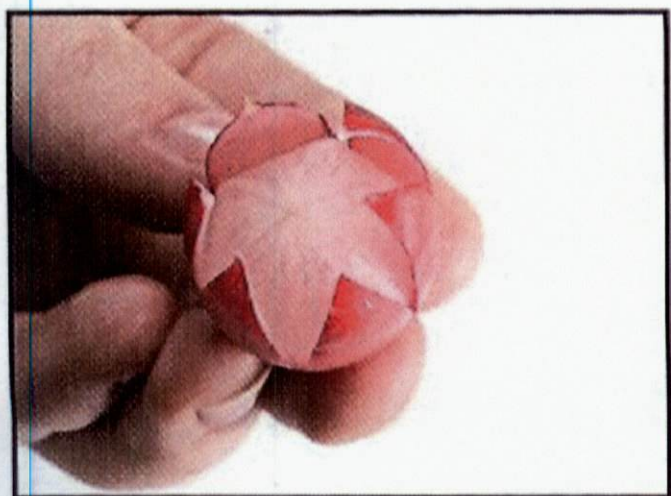
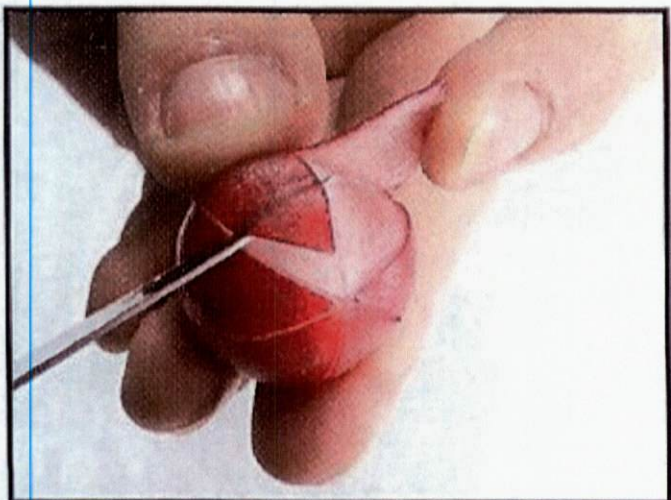
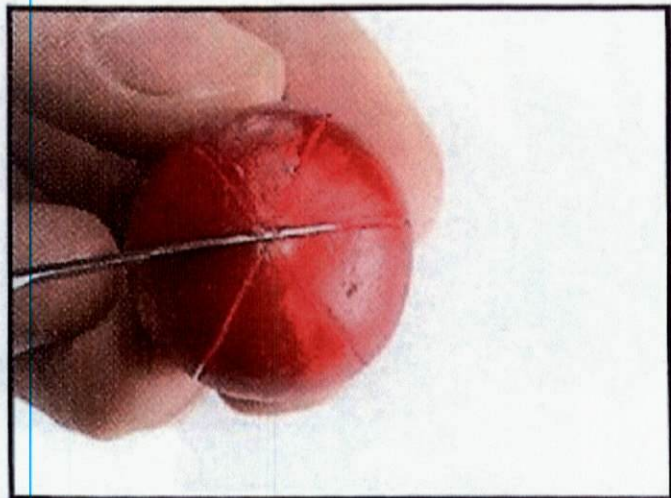
nacięcia wykonujemy dłutem V



Ozdoby z rzodkiewek

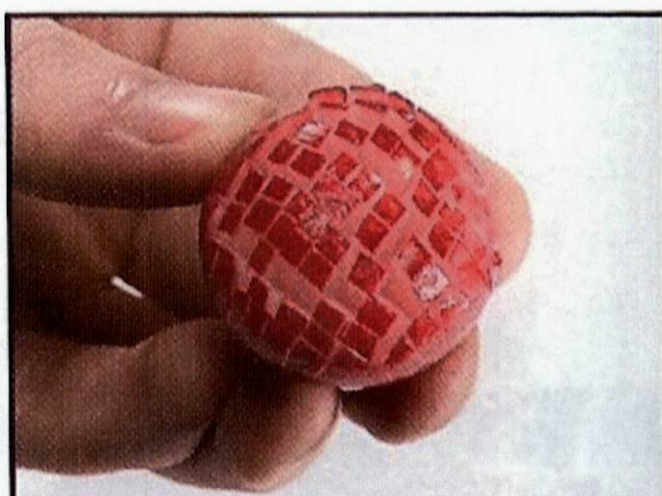
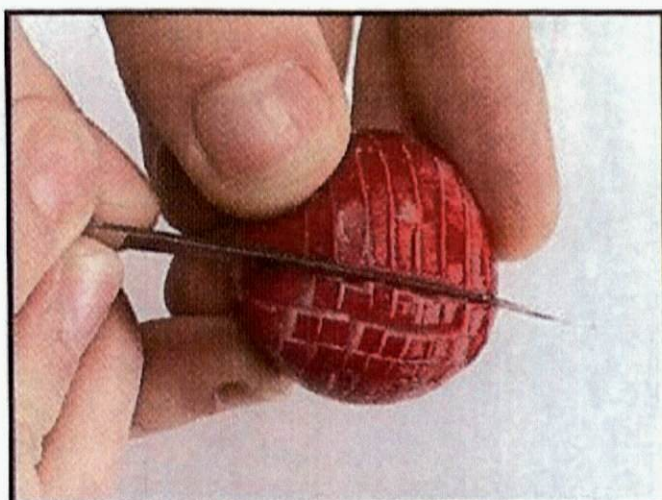
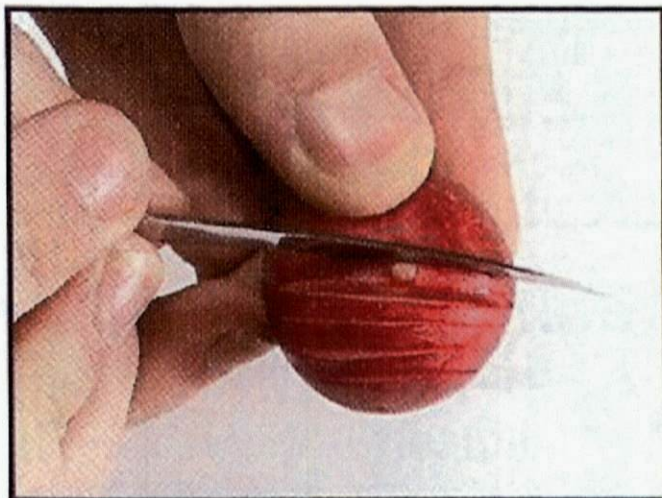
Krokus

Rzodkiewkę dzielimy na 6 części, a następnie podcinamy i odchylamy skórkę.



Chryzantema

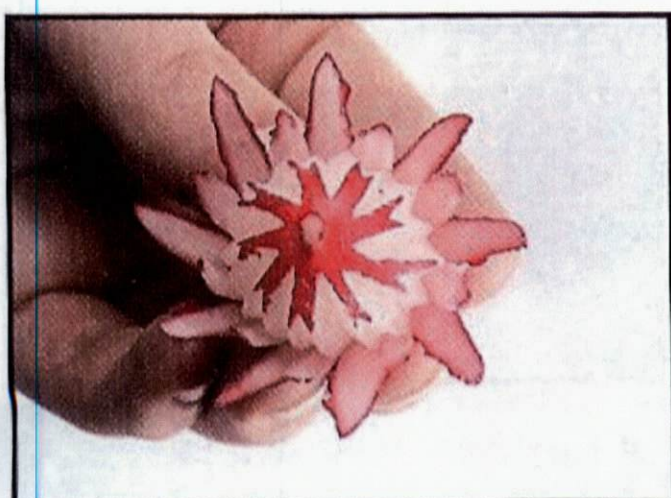
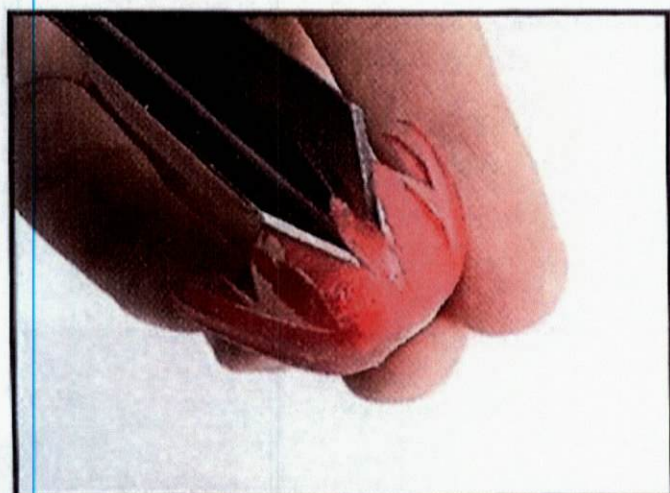
Nacinamy rzodkiewkę w cienkie plasterki od końca do wysokości 2/3, a następnie nacinamy w poprzek.



Ozdoby z rzodkiewek

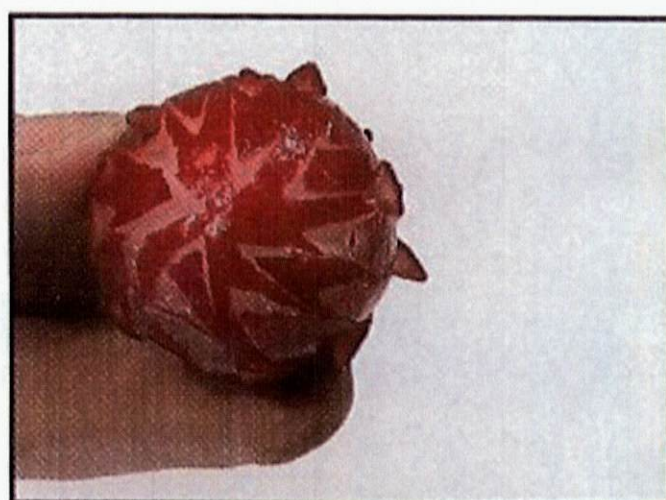
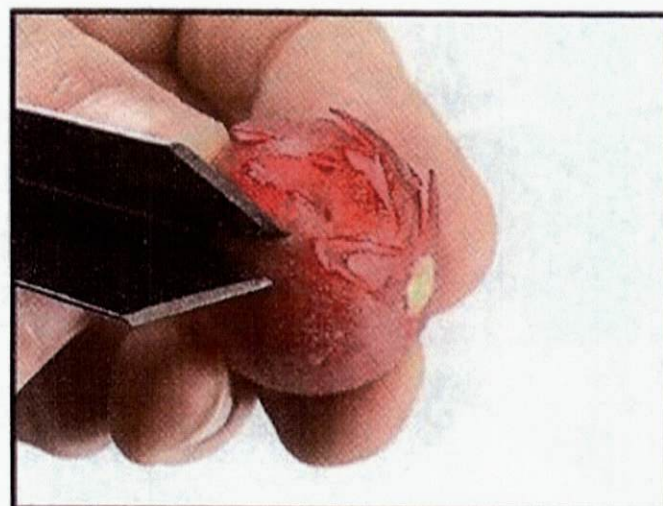
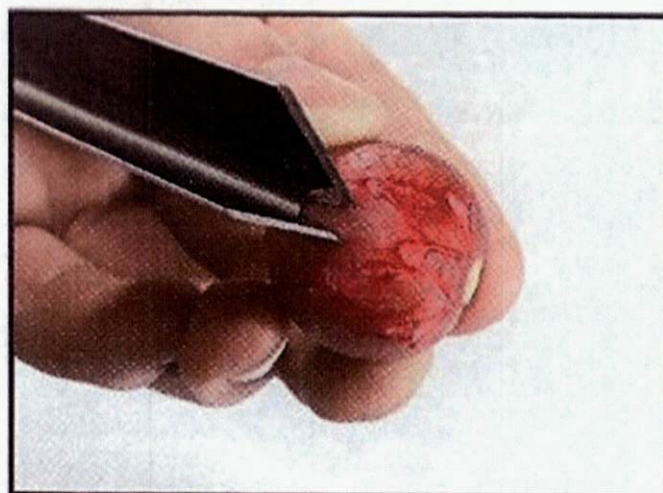
Gwiazdka

Wykonujemy nacięcia dłutem w kształcie litery V.



Szyszka

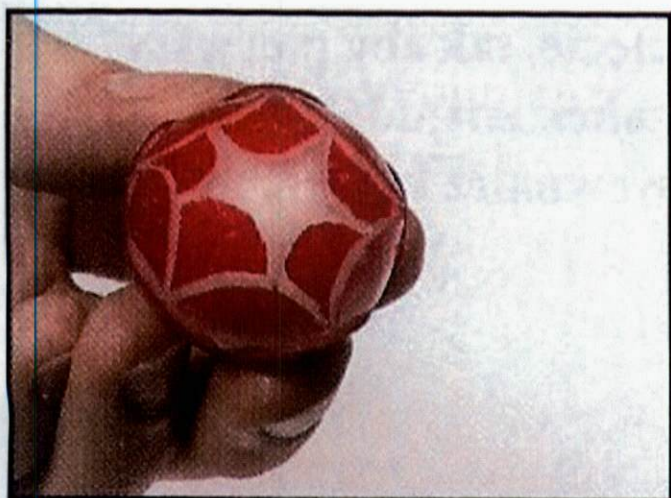
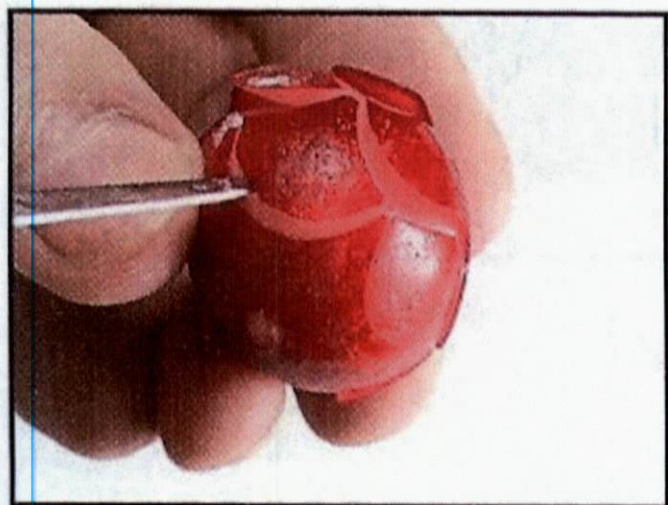
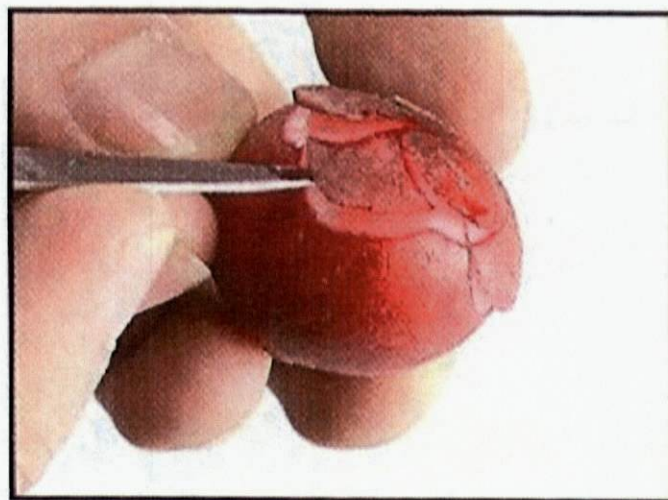
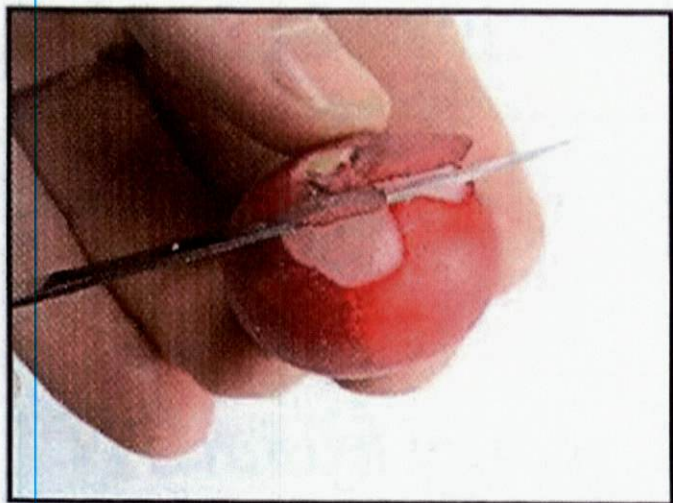
Całą rzodkiewkę pokrywamy drobnymi nacięciami



Ozdoby z rzodkiewek

Szyszka

Od strony nasady nacinamy półokrągłe łuski, następnie pomiędzy dwoma łuskami wykonujemy kolejne nacięcia, aż do końca rzodkiewki.



Wszystkie dekoracje z rzodkiewek wkładamy do wody z lodem, aby się „otworzyły”.

Ozdoby z rzodkiewek

Warstwowy kwiat

Rzodkiewkę nacinamy na 6 części do 2/3 wysokości. Na każdej części nacinamy dłutem V mały ząbek a nad nim większy. Nacięcia lekko odchylamy.

