

للك
الموقع المتجدد للمرأة المتميزة

تزيين الطعام

الجزء الثاني



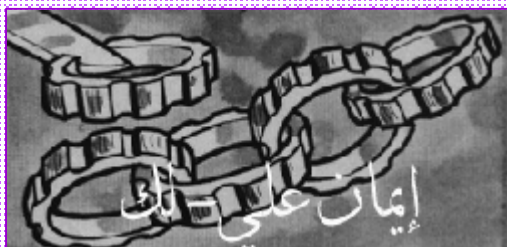


سلسلة الخيار

قومي باتباع نفس الخطوة الاولى للفكرة السابقة. ثم اقطعي الخيار من المنتصف بالعرض. فرغي قلب الخيار باداة كما في الصورة او استخدمى الاداة التي نفرغ فيها الكوسا. سنصبح الخيار مثل الكوسا مفرغة، قومي بتقطيعها الى شرائح بسمك ربع إنش.



قومي بعمل شق في كل شريحة، وعلقي الشرائح ببعضها مثل سلسلة

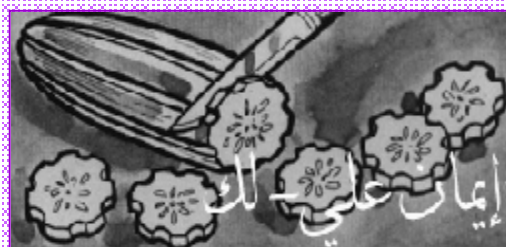


عجلات الخيار

قومي بعمل خطوط باداة تشبه الابرة ولكن بحجم كبير!! او ممكن ايجاد شيء في مطبخك لهذا العمل. انا استخدمت سكين عادي، كانت أصعب ولكنها تؤدي الغرض. وقومي بعمل هذه القشور الطولية في قشرة الخيار.



قطعي الى شرائح عرضية.



والنتيجة



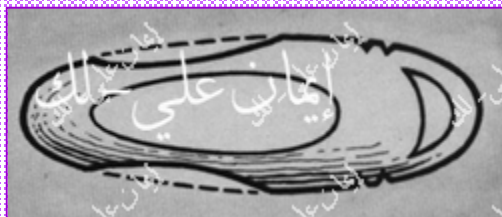


خيارة سمكة القرش

استخدمي لهذا العمل خيارة منحنية بعض الشيء.
أقطعي ربع إنش من أسفل الخيارة حيث سيثبت القرش.
سنستخدم القطعة المقطوعة لاحقاً لعمل الزعانف.
قومي بقطع شريحة من مقدمة الخيارة كشكل فم.
أقطعي قطعتين صغيرتين من جوانب الخيارات خلف الفم لتصبح فتحات التنفس.
واحفري دائرتين فوق الفم لتكونا العينين.



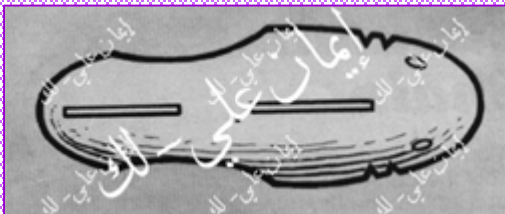
أقطعي حوالي ثلثي حجم الخيارة بشكل أجوف بعض الشيء، وتكون بحجم ربع إنش ومن كل جهة للخيارة. هذه ستكون الزعانف الجانبية.



استخدمي الآن القطعة الأولى التي قطعتها، أقطعها بشكل مائل هكذا من المنتصف، لعمل الزعانف على الظهر.



احفري فتحتين على ظهر الخيارة رفيعتين واحدة خلف الأخرى وادخلي الزعانف.



احفري أيضاً فتحتين مشابهتين للنقطة السابقة ولكن على الجوانب وادخلي الزعانف الجانبية.



وبهذا تحصل على....





سفينة الروبيان من الخيار

بالمعلقة الخاصة بحفر البطيخ إلى كور، قومي بنفريغ الخيار وإملأها بصلصة غموس أو زيتون أو روبيان.



استخدمي خياراً كبيرة وقومي بقطع ربع إنش من قاعدتها لتثبيتها.

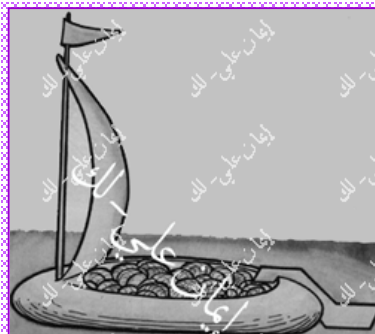
من أعلى الخيار بالعرض، قومي بعمل شريحة سمكها ربع إنش وقومي بالقطع مسافة ثلاث أرباع الخيار، يعني لا تصلى إلى آخرها، ابدأي فيها من آخر الخيار وأذهبى بها حتى المقدمة ولا تصلى إلى الرأس تماماً، يعني اتركي ربع الخيار متصل.



بحرص ارفعي هذه الشريحة وثبتها بشكل عامودي بعود خشبي (الذي نستخدمه لشي اللحم) وهذا سيكون الشراع.

لعمل العلم، قومي بقطع قطعة مثلثة من خياراً وثبتها أعلى العود الخشبي. كما ترين في آخر صورة غير ملونة.

من الشريحة الأولى التي قطعناها من الأسفل، قومي بعمل دفعة المركب، انظري الشكل وطبقي.



قومي بعمل شق رفيع في مقدمة المركب وادخلي الدفعة التي قطعناها.





والنتيجة



خيار محشي

اقطعي خياراً من المنتصف بالعرض واعلمي على كل جزء وحده.



بإمكانك أن تحززي القشرة من الخارج. فرغي ما بداخل الخيار بمنقرة كوسا، أو أي أداة أخرى تساعدك

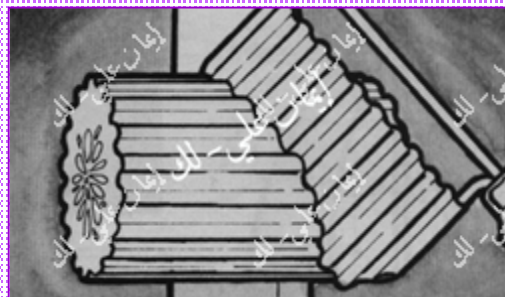


درجات الخيار

يسكنة مشرشرة قومي بتحزيز جزء من خياراً بمقاس ٣ إنش. ادخلي سكيناً في منتصف الخيار.



من كل جهة للخيار، قومي بقص الخيار بقطع مثل زاوية بالسكنة المشرشرة، وفي الجهة الأخرى يكون القطع عكسي.



ضعي في مياة مثلجة حتى وقت الضيافة.





افشري فشرة الباذنجان التي تشكل أوراق الزهرة.
انزعي الباذنجانة من المنتصف.
بالسكين قومي بعمل مربعات في القسم المدور وضعي
بعض ملونات الطعام.
وحتى لا تسود ادهنيها بمزيج من الحامض والماء.



في تجويف الخيار ادخلي اي حشوة تحبينها مثل جبنة
مع بهارات، لبننة، مخللات، تونة مع مايونيز..
ضعي في البراد حتى يجمد قليلاً ثم قطعي إلى شرائح.
واعتقد ان اجمل منظر ان تدخل في جزرة في التجويف،
وعند التقطيع يكون المنظر جميلاً.



وردة ميل الشمس من الباذنجان

بباذنجانة صغيرة ومثنية، اقطعي القاعدة والراس.
بسكينة حادة قومي بعمل الشق الاول في الباذنجانة من
الراس الى ثلثي الباذنجانة، اي لا تصلي الى القاعدة.
ثم قومي بتكرار الشقوق الرفيعة حتى يصبح العدد ٨
شقوق متساوية.



قومي بالسكين برسم شكل راس ورقة الزهرة كما
تلاحظين في الصورة في العامود الثاني
←



وردة من الكراث



افصلي
الأوراق عن
العنق، ولكن
لا تجعلي
الأوراق
تتفصل.
قصي
الجذور
الصغيرة ولكن لا تقطعيها فتقطعي جزءاً من العنق .



انزلي عن
جهة
الجذور
نصف إنش
وقومي
بعمل
شرائح

طولية حتى نهايتها ويمكن أن تصل السكينة الى
منتصفها من الداخل، وقومي بهذا العمل حولها كلها.



فرقي
الأوراق
وقومي
بعمل
قطعة
من

الجزر على شكل دائرة، بإمكانك استخدام الأداة التي
تكوّرين فيها البطيخ. ضعي الجزرة داخل الوردة، واستخدمي قشة أسنان
وادفعي بها الى داخل الوردة من الأسفل وثبتها
بالجزرة. ولجمال أكثر، اغمسها في ملون الطعام.



خواف جذابة

بإمكانك عمل هذه الزينة بالبرتقال والحامض والجريب
فروت والبطيخ.

في هذا العمل تحتاجين الى سكّين خاص له رأس مثل
الزكزاك، ولكن أنا استعملت سكينة رفيعة ورقيقة.
أدخل السكين حتى منتصف البرتقالة وقومي بعمل
شكل ال V حول البرتقالة كلها. وكل الشقوق يجب أن
تكون متصلة.



افصلي الجزين.





شرائط الكراث

انزعي الجذور والجزء الأخضر من نبتة كبيرة.



ابدأي نصف انش تحت موضع الجذور وقومي بعمل شقوق متساوية البعد، تصل إلى المنتصف والشق يصل حتى الآخر.



ضعي في مياة دافئة حتى تصبح طرية.



ابدأي بالطبقة الخارجية، اثنها إلى الداخل. استثمري بالثني حتى الأعلى. ضعي في ماء مثلج. بإمكانك تلوينها بملون طعام.

وردة البصل الحمراء



حول بصلة حمراء قومي بعمل شقوق ولتكن على شكل الوردة. افصلي الأوراق.



بفتحة اسنان اوصلي الثلاث ورقبات من نفس المقاس.

ضعي كرة جزر او حبة زيتون فوق الظاهر من القشة في منتصف الوردة. قومي بالتكرار بباقي الأوراق لعمل المزيد من الورود.





محسرك الفجل

امسكي قطعة الفجل والجذور الى اسفل، ابدأي من الأعلى وابدأي بالقطع بطريقة زاوية مع حني التقشير الى الأسفل ثم الجنب.

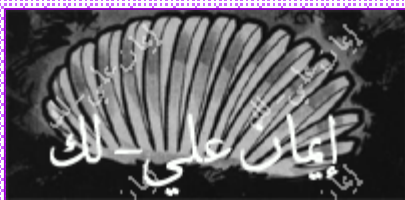


اجعلي القطع $\frac{3}{4}$ المسافة الى جهة الأسفل. كرري لتحصلي على ٣ شرائح متساوية.



مروحة الفجل

لهذا العمل استخدمى فجلة بيضاوية أو طولية بعض الشيء وقسومي بتشريحها الى شرائح متساوية لكن لا تقطعي الى النهاية.



من الأسهل أن تبداي من المنتصف ثم تعملي الى اليمين ثم الى اليسار عند تقطيعها.

ثنية قشرة الحامض

اقطعي حامضة الى أرباع.



استخدمي سكينه الفاكهة الصغيرة لتقشري القشرة الخارجية مسافة $\frac{3}{4}$ فقط، يعني اتركها متصلة. اثني القشرة كحلقة وثبتي بقشة أسنان.



عمل بسيط

اقطعي حامضة الى أرباع.



اغرسي قشنتي أسنان باصبع رفيع من الجزر وثبتي في الحامضة.



سلسلة البطيخ

اختاري بطيخة بيضاوية متناسقة الشكل. اقطعي من قاعدة البطيخة حيث ستثبت شريحة رقيقة (عادة لا أقوم بهذه الخطوة) قبل البدء ارسمي خطوط بسيطة كدليل. ارسمي خطاً أفقياً حولها في منتصفها العرضي. ثم ارسمي خطين عاموديين حولها من الجهة العلوية لتشكيل مسكة السلة، أيضاً عند المنتصف. طبعاً اجعلي الخطين عريضين لتكون المسكة قوية.



قومي بعمل x بالسكين في الجهتين اليمنى واليسرى للبطيخة، وهذا ل تمنعي حدوث اي شرخ عند القيام بالخطوات اللاحقة. استخدمتي سكينه التي طرفها على شكل V لقص القطعيني من الطرفين، وحتى يعطيك شكلاً جميلاً مثل الزيكزاك.. ليس لدي هذه السكينه ولهذا استخدمت سكينه عاديه رفيعة. فانا أقوم بقص القطيعتين بالسكين الكبير، ثم ابدأ بعمل الزيكزاك على الحواف بسكينه صغيره. انتبهى على يد السلة ولا تقطعيها.

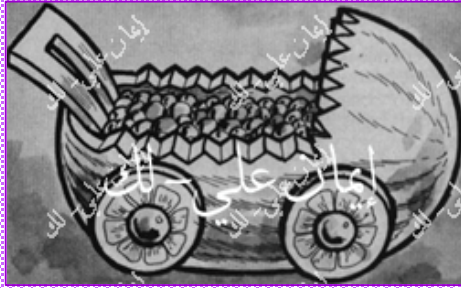


عندما تنتهين، انزعي القطعتين حول يد السلة. استخدمتي سكينه حتى تقطعي البطيخ داخل يد السلة وحولها. ثم استخدمتي الملعقة الخاصة، التي تشبه ملعقة البيوظة، وقومي بتفريغ البطيخة. وعند تفريغها وتنظيفها من الداخل، قومي بوضع البطيخ المدور داخلها، واضيفي المزيد من الفواكه، أنا اضع العنب والشمام والفراولة، والاناتاس والكرز. وللتجميل أكثر، ضعي حول اليد شرائح برتقال وفوق منتصفها الكرز، وثبتي بقشنة أسنان.





أفرغي البطيخة من داخلها كما ذكرت سابقاً.
ثبتي اليد بقشاش أسنان. تأكدي أن القشرة الخضراء
من الأعلى.
للدواليب استخدمى شرائح يرتقال أو أناتاس وضعي
فى منتصفها كرة بطيخ.
ثبتي بقشاش أسنان.
املايها بالفواكه المفطعة وقطع البطيخ المدورة.



سفينة البطيخ

اختاري بطيخة طويلة لهذا العمل.
أقطعي شريحة عرضية رقيقة من قاعدة البطيخة حتى
ترتكز بسهولة.
ارسمي خطوطاً حتى تتمكني من معرفة مكان القطع.
استخدمي سكينه بشكل V أو استخدمى سكينه عادية
صغيرة رفيعة وقومي بعمل الزيكزك مثل الصورة.
قومي بعمل x أعلى البطيخة حتى لا تتكسر.



عربة البطيخ

هذه الفكرة جميلة جداً أن تأخذوها إلى أخت أنجيت
حديثاً، فعلاً ستكون حديث الساعة.

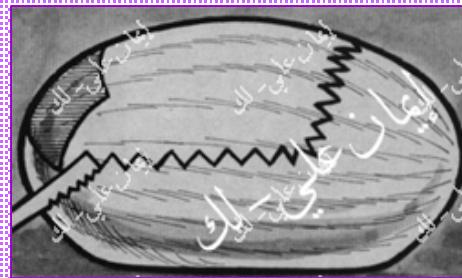
قومي بعمل شريحة من الأسفل مثل السابق.
استخدمي سكينه حادة لتقطعي من البطيخة قطعة
ستكون لاحقاً يد العربة. هذه القطعة التي ترينها فى
مؤخرة البطيخة الجهة المظلمة.



بعد قطع جهة اليد، نظفها من البطيخ. وقصها من
الداخل مثل هذه الصورة.



استخدمي سكينه على شكل V أو كما وضحت سابقاً
أقطعي القطعة الكبيرة بالسكين العادي ثم اعلمي
زيكزك بالسكينه العادية.



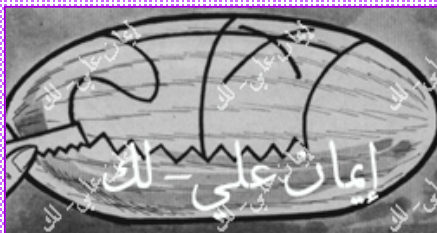


الحسوت

استخدمي بطيخة طويلة. اقطعي كالعادة شريحة رقيقة من القاعدة. ارسمي خطوطاً كالشكل.



اقطعي شكل x في أعلى البطيخة بالسكين، هذا القسم سيزال لاحقاً، والـ x تحمي البطيخة من التكسر خلال العمل.
استخدمي السكينة V لعمل الزيكزك، واستخدمي سكين رفيق لعمل الذيل والرأس.
قطعي القسم العلوي إلى أرباع حتى تسهل إزالته.



استخدمي سكيناً صغيرة لحفر العينين والفم.
أفرغي الداخل واملاي بالفواكه وكرات البطيخ.



بالسكينة الـ V اكملّي الزيكزك مع إدخال هذا السكين إلى منتصف البطيخة على الأقل.
اكملّي على الجهة الأخرى للسكينة (البطيخة) بنفس الشكل.



ارفعي القطع بانتباه، كل جهة وحدها.
أفرغي الداخل واملاي بفواكه مشكّلة.
وحسب المناسبة قومي بوضع شراع مكتوب عليه ما تشائين، مثل عيد سعيد، والشراع هذا مصنوع من ورق مقوى، ومغروسة بسيخ الشاي.





ازدهار البصل الأخضر بالزيتون

أقطعني ٣ أنش قياساً من جذور البصلة. أقطعني



الجذور.

لعمل أوراق الزهرة، شرحي الجهة البيضاء للبصلة



الى شرائح رفيعة على قدر المستطاع.



لفي البصلة بين اصبعيك لتتفرق الأوراق.



البجعة

لهذا العمل استخدمني البطيخ الأصفر المدور مثل الكرة. أقطعني شريحة رقيقة من الأسفل.

ارسمي التصميم كما هو موضح. ←



استخدمي سكين حادة ورقيقة للقطع حول الخطوط. تأكدي من ترك المنقار متصلاً بالریش.

استخدمي سكين لتفريغ العين. لا تحاولي أن تزيل القطعة العلوية الكبيرة مرة واحدة،



قطعيها إلى أرباع وانزعيها بالتدريج. فرغيها ورتبي

الأطراف (الریش). استخدمني أداة تكوير البطيخ لتفريغ

الداخل. املايها

بالفراولة

والعنب،

والسنتوت

والبطيخ

والكرز،

وغيرها...





ضعي النصفين في ماء ساخن لعدة دقائق للتخلص من الرائحة.

لتفريق الطبقات، اسحبي البصلة العامودية من منتصف البصلة بواسطة القطع حولها ثم سحبها بالسكين.

ادفعي بأصبعك الطبقات عن طريق ادخال اصبعك بالثقب الذي تكون بعد التخلص من المنتصف.



طبعاً كل كوب سيكون أصغر من السابق.
استخدمي كل كوب لضيافة خضار مطبوخة مثل الذرة والبازلاء والجزر.



ضعي في ماء مثلج حوالي ١٠٠٥ دقائق حتى تبدأ الأوراق بالالتفاف.

ضعيها في ملون للطعام في لون تختاريه.
اقطعي طرفي حبة زيتون من النوع الفارغ من النواة.
ادخلي قاعدة الوردة في الزيتون.



أكواب النصل

اختاري بصلة بيضاء أو حمراء كبيرة مدورة وشكلها مرتب. لا يجب أن يكون فيها أي أماكن طرية، والقشرة الخارجية الورقية يجب أن تكون جافة وملصقة بها تماماً.

استخدمي

سكين على

شكل ال V أو

سكينه فواكه

رفيعة حادة

لعمل زيكزك

حول محيط

البصلة.





سلة البرتقال

اقطعي شريحة من قاعدة البرتقالة لتركز.



قومي بقطع شرائح من قشرة البرتقالة عن طريق هذه الاداة والتي تستخدم في برش البرتقال أو لنزع جزء ناليف من الفاكهة،

والخضار مثل البطاطا. ابدأي من الأعلى وانزلي بالشريحة. توقفي قبل أن تصل إلى القاعدة. اكملّي حول البرتقالة.



اقسمي من البرتقالة قطعتين شريحتين من أعلى البرتقالة.

بالسكين الرفيعة اقطعي الجزء المتبقي من البرتقال داخل ما يشبه يد السلسلة. والفشور التي شريحتها من قبل اجعليها تتدلى. أخرجي حشوة البرتقال من داخلها واملاي بالمربى أو صلصة التفاح أو أي فاكهة.



وردات البصل

اختراري بصلة كبيرة، طويلة، بيضاء أو حمراء. استخدمني سكين الفواكه وقومي بعمل شرائح مثل الصورة إلى منتصف البصلة من الداخل، $\frac{3}{4}$ المسافة قبل الجذور.



ضعي قشة أسنان في الجذور واغمسيها بماء ساخن لعدة دقائق للتخلص من الرائحة. ثم ضعي في ماء مثلج لفتح الأوراق.



يمكن تلوينها بملونات الطعام لتجميل الشكل.





عش العصفور من البطاطا

شرحي، أبرشي، أو قطعي شرائح رفيعة، حبة بطاطا بأي آلة تستخدمينها عادة لهذا الغرض. امزجي البطاطا بـ ١ ونصف ملعقة من نشا الذرة.



خذي ملي قبضتين كبيرتين من خليط البطاطا وضعي في سلة القلي الكبيرة. اضغطي على البطاطا حتى تثبت وتلتصق تماماً بالسلة.



اقليها على حرارة عالية حتى تصبح ذهبية بنية. يمكن استخدامها مثل أي طبق به خضار أو بيض مسلوق أو حتى قطع من الدجاج.



تابعونا في الجزء الثالث

وردة الفلفل الأحمر الحلو

اجعلي اتجاه العنق إلى الأسفل. أقطعي شرائح عند كل مفصل للفلفل حتى ٣/٤ الفلفل. وقومي بقص شكل الـ V عند الرأس.



بانتباه قومي بتفريق البذور عن جدار الفلفل من الداخل. اثني الأوراق إلى الخارج. اغمسيها بماء بارد لمدة ٥ دقائق.

