



1



2



3



4

FB: Inšpirácie, rady, postupy alebo recyklujeme nepotrebné veci







Крестовый
узел



Принц
Альберт



Виндзор



Малый
узел



Четверка



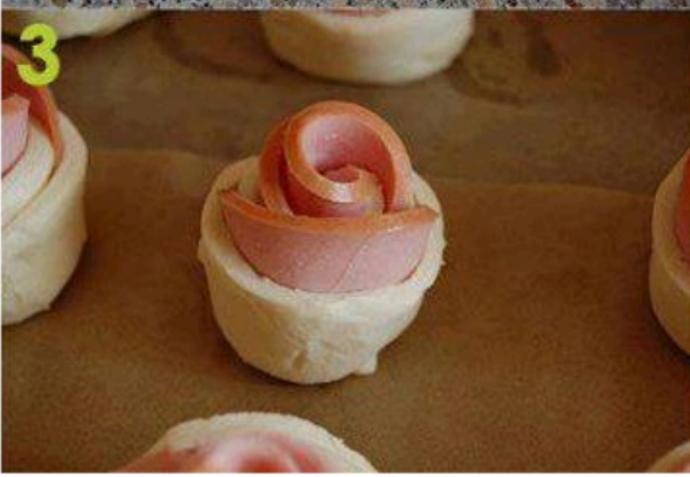












Listové těsto.. A ještě lepší ke dát tam i slaninu a sýr a klidně nějaké koření.

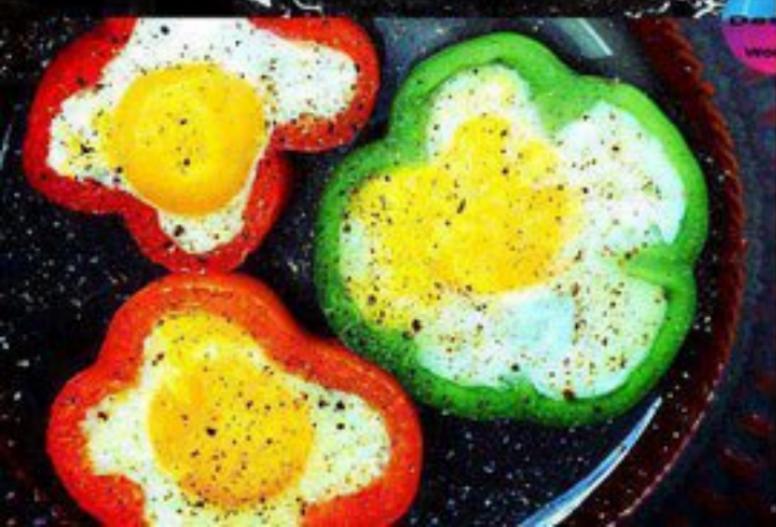
Vše dát na rozválené těsto (klidně potřené kečupem), zamotat a nakrájet na kolečka před pečením potřít vajíčkem







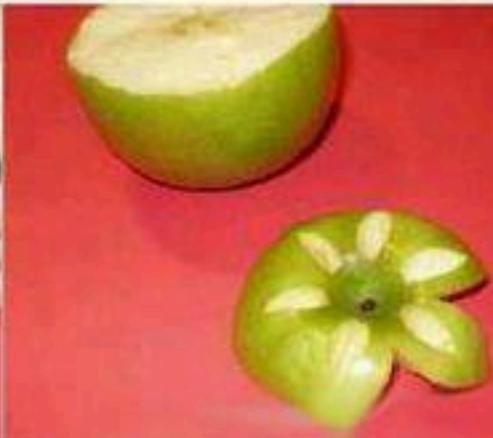
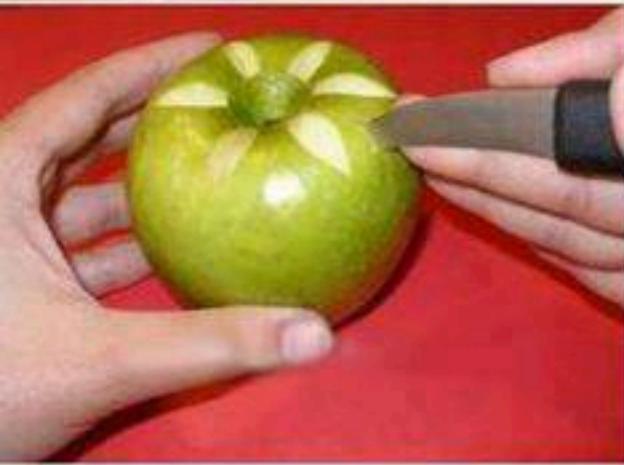






























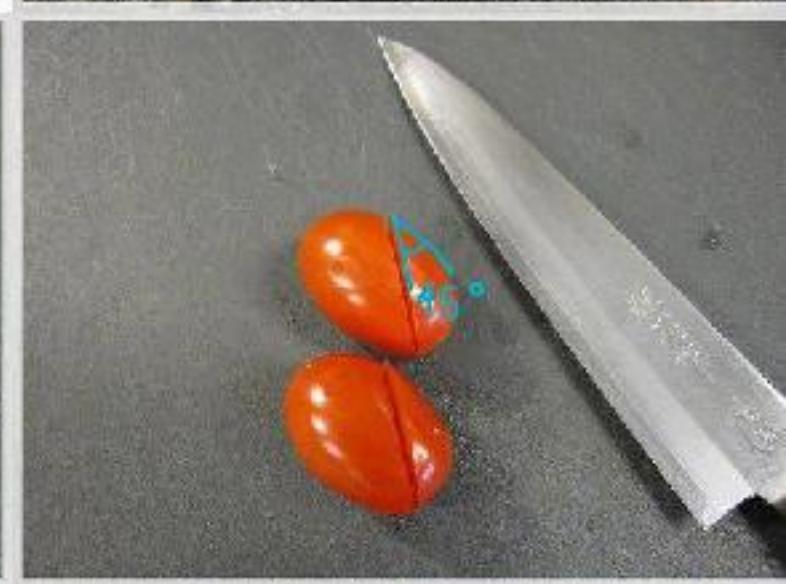




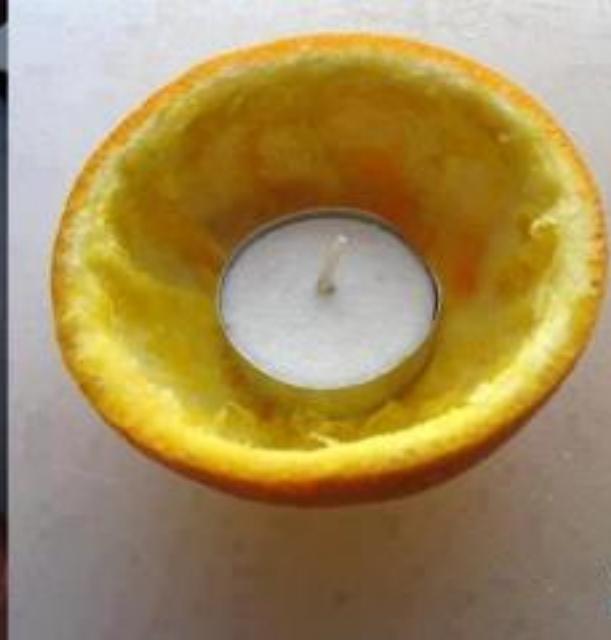


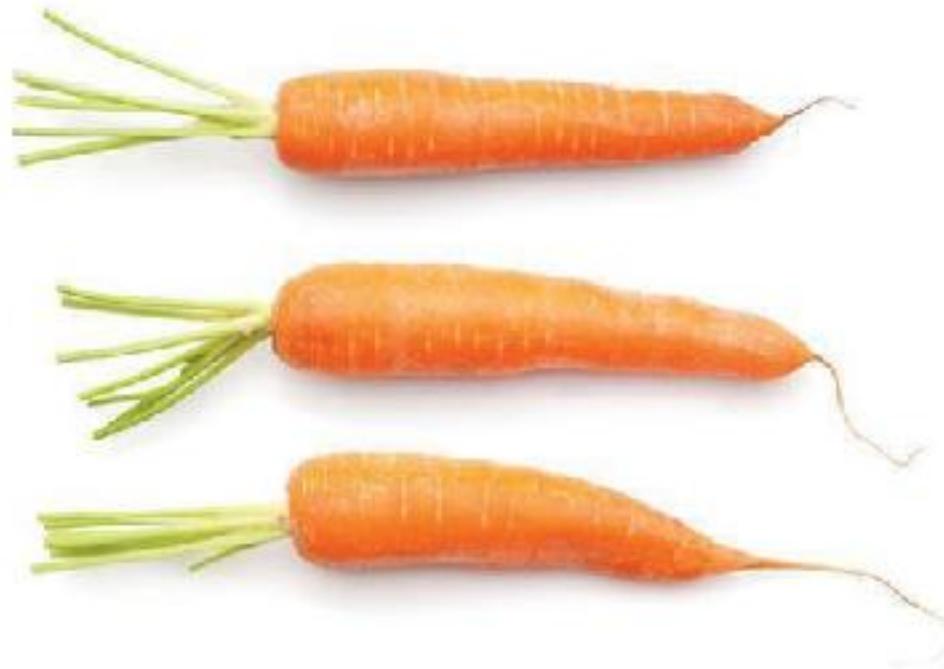






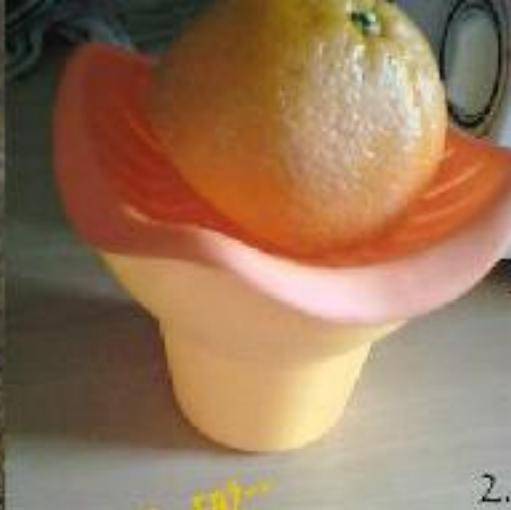








Nahled
do
mazáčku =



BEAUTY TIPS - ELENA
elis-cute.blog.cz

2. řeďte s vodou



4.

5.



3.

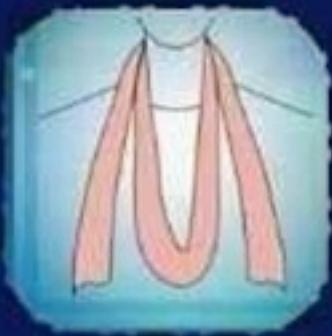


hotovo!
6.



Cahide & Gibek





Květ z póru

Suroviny: **pórek (středně silný)**

Varianty: –

Pomůcky: **zeleninový nůž, úzký nůž, miska na vodu**

Náročnost: ●○○○○



1



2



3



4



5



6

Kvítek z ředkvičky



Suroviny: ředkvička

Varianta: špička polní okurky

Pomůcky: zeleninový nůž, dlátko „V“ (č.1 a 2), miska na vodu

Náročnost: ●○○○○



Pracovní postup:

1. Ředkvičku nahedrem jemným dlátkem č. 2 odhora směrem dolů, kde mírně ohneme řez dovnitř, aby se lístek neulomil.

2. V prostoru mezi záhezy můžeme udílat další kratší záhezy pomocí menšího dlátku velikosti č. 1. Vložíme do studené vody. Už při praci se lísteky otvárají, ve vodě se efekt pak ještě více zvýrazní.



3. Pokud chceme jen samostatný kvítek, tak všechny záhezy, které jsme popisovali v předešlých dvou bodcích, dožnejme o něco dálé. Ředkvička se pak oddělí od spodního květu.

4. Finální výrobek, který nemá oddělen. Můžeme ho využít jako samostatnou dekoraci na misu, talíř nebo může být součástí zajímavé zeleninové (květinové) dekorace.

RADA:

Rezy můžeme mírně loupout, efekt je pak ještě zajímavější. Jak v prvním, tak druhém případě si musíme dát pozor, abychom řezali pouze oštětem dlátku a nezapustili ho moc hluboko. Pak by se skupka mohla trhat. To by mohlo nastat i v případě tupějšího dlátku nebo měkké ředkvičky. První problém odstraňme přibroušením dlátku, druhý namočením suroviny do studené vody na pár hodin před řezáním.









