

WWW.LAKII.COM

تزيين الطعام

الجزء الأول

الموقع المتجدد للمرأة المتميزة





نحصل في نهاية العمل على شكل وردة جميلة يمكننا تزيين السلطات بها بوضعها على طرف الصحن أو في منتصفه، وها هي الوردة اكتملت في شكلها النهائي



رشا يونس



في هذا الموضوع سنتناول معكم كيفية عمل وردة الجوري من الجزر، لتزيين مائدة الطعام، وهذه هي الوردة التي سنتعلم كيفية عملها خطوة خطوة



رشا يونس

١- نقوم بقطع جزء جميل من الجزرة على شكل سلندر دائري، ونقوم برسم أقواس على السطح الخارجي للقطعة الدائرية التي قمنا بقصها، أي بتحديد الأقواس بالسكين



رشا يونس

في هذه السلسلة التعليمية لنن تزيين مائدة الطعام، خاصة السلطات، سنعمل المائدة أكثر جمالا، وكما يأكل النعم فإن العين تتذوق وتساكن كذلك. في هذا الموضوع سنتناول كيفية عمل وردة من قشرة الطماطم، لتزيين مائدة الطعام، ونبدأ بالخطوات التالية: ١- يجب استخدام سكين حادة جداً، وصغيرة بحيث يمكنها المناورة، ويتم أولاً بتقشير الطماطم كما نعمل في حالة تقشير التفاح، مع أخذ القاعدة سليمة كما في الشكل



رشا يونس



رشا يونس

٢- يجب المحافظة على شريط قشرة الطماطم كاملاً، كما في الشكل



رشا يونس

٣- نقوم بعملية ضم القشرة التي حصلنا عليها من الطماطم، ولفها على شكل وردة مع المحافظة على القاعدة التي ستكون قاعدة للوردة في شكلها النهائي



رشا يونس

٤- نصل في الخطوة التالية لنهاية العمل، وذلك بترك القشرة القاعدة للوردة التي ستركز عليها الوردة في شكلها النهائي

بقليل من الخيال يمكننا أن نزين طاولة العشاء مثلاً،
بعمل فانوس جميل من الفلفل الحلو، ولكي نبدأ معاً في
تطبيق هذا العمل

- نحتاج لفلفل حلو ذات ألوان احمر وأصفر، على أن
يكون من الحجم الكبير وطازج كي يكون متماسك وذو
قشرة خارجية قوية.

- شمع صغير برائحة الليمون كي نضعه في داخل جسم
الفلفل.

- سلة صغيرة قطرهما أقل من قطر الفلفل.

- قليل من الحصى الصغير.

- زيت العطر.

- مشرط لعمل فتحات في جسم الشمعة.

- صحن مسطح كبير لوضع الفوانيس.

- ملعقة صغيرة.

طريقة العمل:



ريم يونس

نقوم بعمل قطع للجزء
العلوي من الفلفل بواسطة
المشرط مراعين الإمساك
به بشكل جانبي أثناء القطع
كي لا ينكسر جسم الفلفل.



ريم يونس

- نقوم بتفريغ البذور من
الفلفل مستخدمين ملعقة
صغيرة، وكذلك نقوم بإزالة
العروق البيضاء من داخل
الفلفل، مراعين عدم كشط
جدار الفلفل كي لا يصبح
رقيق فيزيل سريعاً من
حرارة الشمعة الصغيرة.



ريم يونس

- بواسطة المشرط نقوم
بعمل أشكال هندسية
متباعدة عن بعض بحيث
تكون جميلة ومتناسقة مع
بعضها، مثل مثلثات
ومربعات متساوية.



رشا يونس

٢- الخطوة
الثانية نقوم
بقطع الجزرة من
فوق كي نفصل
أو نعمق التحديد
الذي عملناه
سابقاً للاقواس،
وبهذه الطريقة
تصبح الاقواس
التي حددناها سابقاً بارزة



رشا يونس

٣- على الجزء
الداخلي، بين
ورقتي وردة
الجوري، نقوم
بعمل اقواس
أخرى على
الجزء الداخلي
الدائري للجزرة



رشا يونس

٤- نقوم بحفر
حفرة على في
الجزء الأخير في
وسط الوردة،
كي تعطى هيئة
تفتح الوردة على
أوراق داخلية



٥- يمكنك عمل
بوكيه من
الورود بالجزر
لتزيين طاولة
الطعام، وسيكون
جميلاً أن نتعلم
هذه الفنون
الجميلة لتزيين

مائدة الطعام والسلطات، وهذه صورة للبوكيه التي
أصبحت وردة مثل وردة الكالا التي تصاحبها.



سنتناول كيفية عمل زهرة من قرون الفلفل الحار لتزيين صحنون السلطات، ونبدأ بالخطوات الموضحة في الأشكال الثلاثة التالية.



الخطوة الأولى: نختار قرن فلفل حار أحمر طازج، ذو حجم متوسط، ونقوم بغسله جيداً. **الخطوة الثانية:** ثم نبدأ بعملية تقسيم القرن من نهايته القرن المدبب، في اتجاه قاعدة القرن مكان إتصاله بالغصن، كما تبرز الصورة الأولى في الشكل. **الخطوة الثالثة:** بعناية نقوم بفتح أوراق الزهرة التي قمنا بقصها في السابق، ونترك الجزء الداخلي مع البذور، كتويج للزهرة التي سنصنعها. نحصل بعد عملية قطع وتنسيق الأوراق على شكل زهرة جميلة مصنوعة من الفلفل الأحمر الحار، كما تبرزه الصورة التالية.



بعد عملية القطع للأشكال الهندسية في جسم الفلفل، تتكون لدينا أشكال جميلة على الجدار الخارجي للفلفل.



نقوم بوضع الحصى الصغير أو رمل نظيف داخل السلة الصغيرة، ثم نقوم بتعطيره ببعض القطرات من زيت الليمون.



نقوم في الخطوة التالية، بإدخال السلة داخل الفلفل الحلو المحفور، بعد تثبيت الشمعة الصغيرة في وسط السلة.

والنتيجة





بعمل عيني الدجاجة بواسطة حبة القرنل، ومنقار الدجاجة بواسطة حبة من الصنوبر

نقوم بدفع القواطع التي عملناها سابقاً للامام، كي تأخذ شكل جناح الدجاجة



والنتيجة



كيفية عمل دجاجة من فاكهة الاجاص، لتزيين مائدة الطعام.



نقوم بالخطوة الاولى بعمل قطع من اسفل فاكهة الكمثري لعمل قاعدة.



قرب القاعدة، أي من الجزء الكبير من الكمثري، نقوم بعمل قطع حوالي نصف سنتيمتر طولي.



نقوم كذلك بعمل قطع حوالي نصف سنتيمتر بشكل أفقي، ليتقابل عند القطع الطولي.



صورة مقربة توضح شكل القطع الذي يجب عمله.



نقوم بتكرار عملية القطع مبتعدين عن القطع الأول بمسافة ثلاثة ملم أو نصف سنتيمتر، ونكرر العملية لأكثر من طبقة.

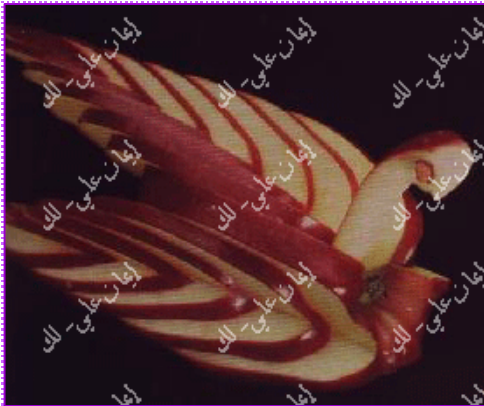




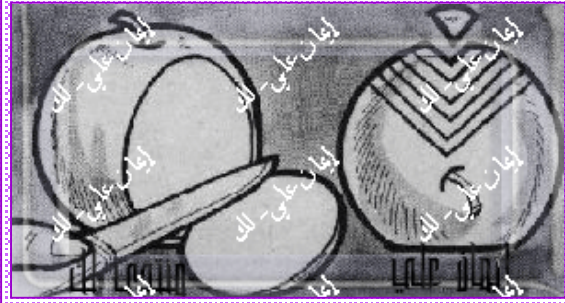
استخدمي القطعة الوسطى في تثبيت العنق بواسطة عود تنظيف الأسنان. وللعينين استخدمى رأس حبة قرنفل.



ولعمل منظر جميل، ضعي حبة بطاطا في وعاء وعلى البطاطا الكثير من الخس أو أي نبات أخضر، اغرزي قشتي أسنان، ثم اغرزي التفاحة بطريقة وكان الطير مانلاً إلى الأمام وكأنه ينوي على الغوص.



ما يلي كتاب كامل للتزيين بالأكل، وسيكون مبسطاً ومشروحاً بطريقة سلسلة واتباع الخطوات وتكرارها يحدث الإتقان. أولاً تبدأ بالك "أوزة"
 . اختاري تفاحة مدورة ومن غير ضربات.
 . اقطعي ثلثها من الجنب لتكوّني القاعدة.
 . احتفظي بهذا الجزء لعمل الرأس والرقبة.



. ضعي التفاحة على القاعدة بحيث يواجهك عنق التفاحة.

. قومي بعمل شكل الفى بالانجليزي صغير وكلما قصيتي قطعة.

. قومي بتكبير الفى ، وهذا العمل من الأعلى والجنبيين. هذا سيكون الريش.

. إذا انكسرت قطعة فلا بأس، فلن يظهر الكسر بعد تركيب كل شيء.



قطعي القطعة الأولى التي أخذتها من القاعدة إلى ثلاثة أقسام.



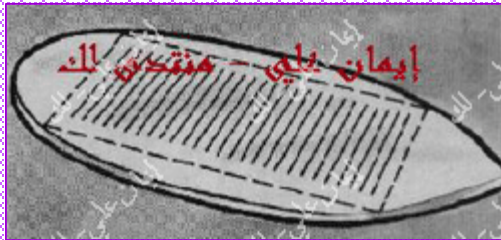


شجيرات الجزر

بالجزرة قومي بعمل شرائح من رأس الجزرة حتى آخرها.



تخلي مستطيلاً في وسط الشريحة وقومي بالسكين بعمل شقوق بعرض الشريحة، كل شق يبعد 1/8 إنش عن التالي ويبعد نصف إنش عن حافة الجزرة.



ضعي الشرائح في ماء وملح حتى تصبح طرية. اطوي الشريحة من المنتصف بشكل طولي وقومي بلفها حلزونياً. اربطي القاعدة بمطاط. ضعي في ماء مثلج. بإمكانك ترك الشكل كما هو...



أو قص الشبات هكذا <<

وعاء من تفاحة

اقطعي بالعرض شريحة من أسفل التفاحة لتشكل قاعدة مسطحة تركز عليها.



استخدمي سكين خاصة مشرشرة لتقشير التفاحة.

اقطعي رأس التفاحة بالعرض لتشكل الغطاء. فرغي داخل التفاحة بواسطة أداة مثل ملعقة البوظة ولكن الصغيرة، ثم املاي الداخل بصلصة التفاح أو مربى.





عنب بالسكر والتوابل

في وعاء صغير اخفقي بياض بيضة حتى تصبح مثل الرغوة.
ضعي خصلة عنب في البياض.
هزي الخصلة حتى تتساقط نقاط البيض الزائدة، ثم رشى العنب بخليط من القرفة والسكر العادي او المطحون.
ضعي العنب في ورق شمعي ثم ضعيه في البراد حتى الصباح.



لقائف الجزر

استخدمي جزرة بحجم متوسط وبحرارة الغرفة.



قومي بعمل شرائح طولية رقيقة.



قومي بلف كل شريحة وثبتي بقشة أسنان.

والنتيجة

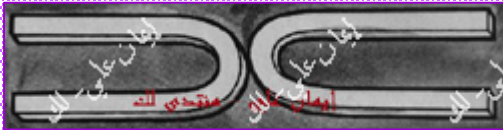




عقد الجزر

هذا العمل السهل ممكن عمله كإطار حول طبق الضيافة.

قومي بقطع الجزر الى أصابع مثل البطاطا. ضعها في في ماء وملح حتى تصبح طرية وسهلة التشكيل.



خذي أصبعين وادخليهما مثل العقدة بهذا الشكل.



بإمكانك وضعهم في وعاء به ماء وتلج حتى وقت الضيافة.



ورود الجزر

هذه الورود بإمكانك عملها أيضاً بالخيار والشمندر، اللفت والبطاطا ولكن يجب قلي البطاطا بعد العمل قبل أن تسود.

أقطي طرفي الجزرة. اختاري أداة مناسبة من مطبخك لعمل الحواف الخطوط المقشورة من الخارج.



أقطي الجزرة إلى دوائر. بإمكانك طبخهم أو استخدامهم كزينة في السلطة.



وطريقة أخرى

قشري جزرة كبيرة. قومي بعمل ثلاثة شقوق مائلة إلى وسط الجزرة. مع التأكد أنك قطعتي الجزرة تماماً. ثم انزعي الوردات.



كرري لعمل المزيد من

الوردات. وضعي حبة زيتون في وسطها للزينة.



شجرة النخيل من الجزر

أدخلي قشة أسنان في رأس الجزرة وثبني الفلفل الذي سيشكل عسف النخيل.



بإمكانك استخدام حبة بطاطا كقاعدة بحيث تقطعي شريحة منها لتثبتها مستقيمة وثبني فوق ظهرها النخلة ببعض قشات الأسنان. أضيفي بعض الأعشاب الخضراء حول القاعدة لتعطيتها واقعية أكثر.

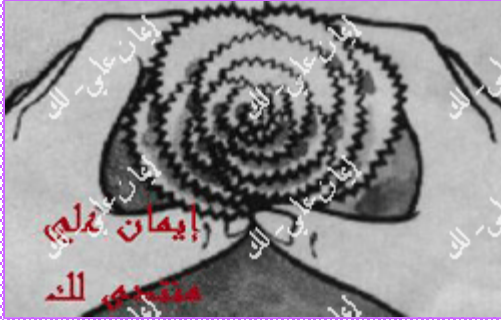


قشري جزرة كبيرة وغلظتها واقطعي القاعدة وشيناً بسيطاً من الرأس.
استخدمي سكين صغيرة حادة لعمل هذه الشقوق الموضحة في الصورة.
بدلي وضع الشقوق من صف إلى آخر. واكملي حتى تصلني إلى رأس الجزرة.



اختراري حبة فلفل أخضر بثلاث "هضبات" وقومي بقص أسفل كل هضبة بهذا الشكل. مع تركها متصلة. انزعي البذور. وبإمكانك عمل شرائيب.





انظرن الوردة العلوية في الطبق.



وردة الكرفس

بدلاً من رمي القاعدة، بإمكانك عمل وردة جميلة جداً. بباقة كرفس كبيرة، افطمي عرضياً بحيث تباعدن حوالي ٢ إنش عن القاعدة.

ابدأي العمل على الأوراق الخارجية واعلمي الى الداخل، ادخلي السكين بين الأطراف بشكل مائل لتشكلي أوراقاً. استمري مع مراعاة العمل الى المنتصف.



فرفي الأوراق قليلاً، واغمري الوردة بماء مثلج حتى تتفتح الأوراق أكثر. قلّمي الجذور وسطحي القاعدة حتى تقف ثابتة. لونها بأن تضعها بصبغة الخضار حتى تحصل على اللون المطلوب.





دواليب حمضية

استخدمي مبشرة البرتقال الدائرية الرفيعة لعمل شقوق في البرتقالة أو الحامض.
قومي بدفع الأداة داخل القشرة وابدأي بالشد إلى أسفل البرتقال لتتقشر حتى آخرها على شكل خطوط رفيعة. يجب أن يكون العمل متساو مثل باترن حول كل الفاكهة.



قومي بتقطيع الفاكهة على شكل دوائر متساوية واستخدامها في سلال البطيخ (سياتي شرحها في وقت لاحق) أو على حافة كوب العصير.

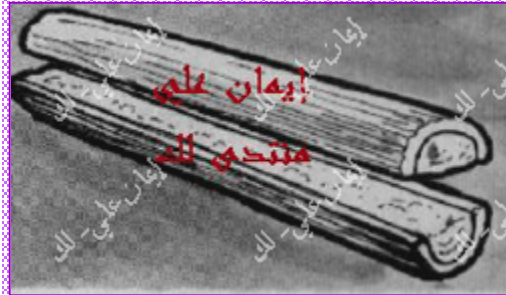


كرفس محشي

اغسلي وقصي أطراف أعواد الكرفس.



املئي أعواد الكرفس من الداخل بزبدة الفستق، أو الجبن أو أي شيء ترغين.
ضعي كل اثنين فوق بعضهما البعض ليصبح لديك مثل أنبوب.



ثبتهم تماماً بقطعة مطاط حتى يلتصقا تماماً.
ضعي في البراد حتى وقت الاستخدام.
أقطعي "الأنابيب" إلى لقيمات أو أكبر إن شئت.





وردة من قشر فاكهة الحوامض

بإمكانك عمل هذه التجربة بإي فاكهة حمضية، برتقال، حامض، أو حريب فروت.



بسكين حادة خاصة بالتقشير، قشري البرتقالة، ابدأي من الرأس تماماً وقشري بلا أن تقطعي القشرة كحبل مستمر ويعرض حوالي 3/4 الإنسش.

وتأكدي بتنظيف القشرة من أي زوائد من البرتقالة.



لفي القشرة مثل السويسرول بداية من الرأس الذي سيكون إلى الداخل.



ثبتي الوردة بقشة أسنان.



والنتيجة

شرايح البرتقال بالجلو

لأفضل النتائج اختاري فاكهة الحمضيات بقشر سميك، أقطعها إلى نصفين.

حاولي تفريغها من الفاكهة مع الحذر ألا تمزقي القشرة.

جهزي الجلو حسب الوصفة على العلية.

قومي بملء كل قالب بالجلو السائل واتركيه حتى يبرد ثم ضعيه في البراد حتى يجمد.



استخدمي سكينه ساخنة لقطع الشرايح.



وهذه النتيجة، بإمكانك عمل أكثر من لون من الجلو.





من خيارة إلى..



اقطعي قاعدتي الخيارة لتصبح بهذا الشكل.
ثم اقطعي الخيارة من المنتصف طولياً. الخيارة كافية لعمل سرطانين.

قصي ٤ شقوق متوازية من الجهتين، على أن لا تقصي كل الخيارة بالخطأ!



لعمل الأرجل، قومي بعمل شقين من المنتصف الأمامي وكما في الشكل انزعي المنتصف.



وقومي بعمل شكل ال V في مقدمة الرجلين لتشكيل المخالب.

ضعي في ماء وملح حتى تصبح الخيارة ليننة. اثني واحدة من الشقوق واتركي واحدة. ضع في ماء بارد. وأدخلي عودي ثقاب لعمل العينين.

الصورة تتب في الصفحة التالية

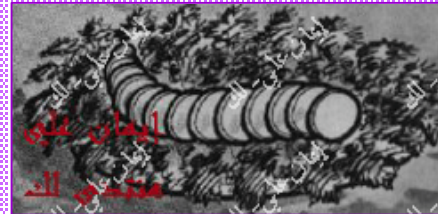


حلقات الفاكهة

استخدمي لهذا العمل جزرة، فجل، طماطم أو خيار.. واقطعي إلى حلقات رقيقة.



رتبي الحلقات فوق طبق من الخس أو السلطة بالتدرج حسب الحجم.



وللرأس قومي باستخدام نصف حبة طماطم من الحجم الصغير بحجم الكرز. وللعينين استخدمي القرنفل. وللقرون الاستشعار استخدمي قشرة أسنان أو أي شيء من أدواتك الفنية





لعمل الزهور وما بين الزهور من نبات، استخدم
بصل أخضر حجمه كبير.
أقطعي حوالي ٢ إنش من الجهة البيضاء في البصل.



قصي أطراف الجهة الخضراء بشكل زاوية وأدخلي في
آخرها قشة أسنان وثبتها في رأس المزهرة. بإمكانك
وضع المزيد من الورود المزينة لتحسين المنظر
للخلفية.



السرور
مشكلة من
الجهة
البيضاء
للبصل
الأخضر.
ابدأي من
منتصف
البصلة
وقومي بعمل
شراخ.

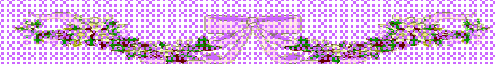
كرري حول البصلة حتى تنتهي مع مراعاة قرب
الشقوق من بعضها قدر الإمكان.



أدخلي قشة
أسنان حيث
الجزور، ثم
ابدأي بلف
القشة بين
إصبعك حتى
تتفرق
الأوراق
للوردة.



والنتيجة



مزهرة القرع

أختاري قرعة شكلها مناسب ومتساوي أو ممكن عملها
بالبانجان، وهذه ستكون المزهرة.
أقطعي شريحة من الأعلى وشريحة من القاعدة
لثبتها.



ولتزيينها ممكن استخدام سكين عادية وحفر وردة
عليها، ولكن الأسهل استخدام قطعة عجينة البسكوت
وعمل وردة من القاعدة أو الرأس الذي قطعناه سابقاً.
ثبتي الوردة على القرع أو البانجان بقشة أسنان. وفي
منتصف الوردة ثبتي فوق الظاهر من قشة الأسنان
قطعة صغيرة من جزرة.



لك

وردة الخيار

اقطعي ١٠-٥ حلقات رقيقة من خيارة كبيرة.
يجب وضعهم حوالي ١٠ دقائق في الماء المملح قليلاً
حتى تحصل على الليونة.



ابدأي بأصغر
شريحة ولقيها.
ثم خذي ثاني
أصغر شريحة
ولقيها فوق
الأولى.
أكملي لف باقي

الشرايح حول بعضها حتى تحصلى على وردة كاملة.

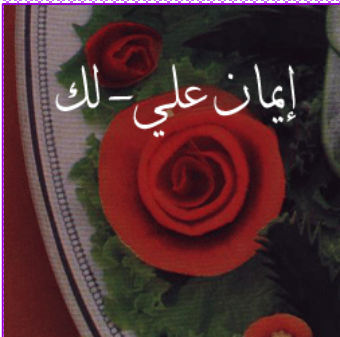


ادخلي قشة أسنان
في القاعدة بالعرض
لتثبيت الوردة.

والنتيجة رائعة

تابعونا في

الجزء الثاني



بإمكانك التخلص من الرائحة بنقع الورد في ماء حار
مع حامض.
ثم انقعي في ماء مثلج.
زيني الورد بوضعها في ملونات الطعام ثم التخلص
من اللون الزائد فوق المجلى.
ثبتي الورد بقشة أسنان في المزهرية.

