Мастер-класс «Изготовление украшений из овощей»

Цель: научить из обычных овощей создавать украшения для блюд.

"Божьи коровки" из помидоров



**Ингредиенты для «"Божьи коровки" из помидоров»:**

* [Помидор](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1443/) — 4 шт
* [Сыр твердый](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) — 50 г
* [Яйцо куриное](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) (вареное) — 2 шт
* [Чеснок](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 1 зуб.
* [Майонез](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) — 2 ст. л.
* [Зелень](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/) (для украшения)

**Время приготовления:** 20 минут

**Количество порций:** 2

**Рецепт «"Божьи коровки" из помидоров»:**

[](https://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3418/341873.jpg)

У небольшого помидора (сливка) срезать половинку крышечки как на фото,   
отложить в сторону, она нам еще пригодится.

[](https://www.povarenok.ru/images/recipes/step/34/3418/341874.jpg)

Ложечкой аккуратно у помидора вынуть серединку. В этот раз мякоть у меня пошла в борщ. А фаршировать будем еврейским салатом: сыр, яйца, чеснок натереть на мелкой терке, смешать с майонезом. Помидоры наполнить этой начинкой.  
Крышечку разрезать пополам, вставить в помидор - это будут крылышки.  
Глазки - гвоздички, усики из зеленого лука (у меня была петрушка).   
Майонезом нанести точечки.

Варианты начинок могут быть разными:  
-консервы в масле, плавленый сыр, яйца, лук, майонез;   
-мякоть от помидоров, брынза, перец болгарский, маслины - ну, только это все надо нарезать как можно мельче.

**Ингредиенты для «Царевна-лягушка»:**

* [Огурец](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1259/)
* [Морковь](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1131/)
* [Кукуруза](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2378/)
* [Маслины](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1065/) (оливки)

**Рецепт «Царевна-лягушка»:**

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/05/18/288259_51093-640x480.jpg)

Три тонких ломтика разрезать пополам и выложить по три штуки веером. Это будут лапки.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/21/18/288260_15569-640x480.jpg)

На лапки поставить ломтик толщиной 3 см, это будет тельце ))

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/14/18/288261_59361-640x480.jpg)

На него ставим половинку ломтика 1 см. Это голова.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/13/18/288262_95523-640x480.jpg)

Из тонкого ломтика делаем ротик - складываем ломтик пополам и укладываем на тело.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/22/18/288263_86666-640x480.jpg)

Делаем из кружочком маслин (или оливок) и двух кукурузинок глазки.

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/05/18/288264_31652-640x480.jpg)

Из моркови (у меня не было, сделала из груши!) делаем оперение и наконечник для стрелы. Надеваем их на зубочистку - стрела готова.   
Кладем стрелу в рот[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/24/18/288265_21939-640x480.jpg)ик нашей царевне.

Вырезаем корону из моркови (груши) и укрепляем ее на голове (с помощью кусочка зубочистки).  
Наша царевна готова!

[](https://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/12/18/288266_62886-640x480.jpg)

Свежий огурец помыть, обсушить и нарезать на кусочки. Делаем один ломтик 3 см, четыре ломтика по 0, 5 см, один ломтик - тонким и полупрозрачным, чтобы можно было согнуть пополам.