

للك  
الموقع المتجدد للمرأة المتميزة

# تزيين الطعام

الجزء الثالث





### زهو الفجل

من فجلة كبيرة دائرية اقطعي الرأس.  
قومي بعمل شقوق بطريقة مائلة بهذا الشكل.

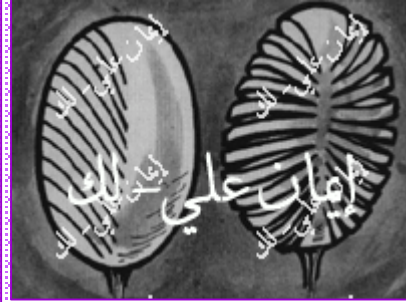


ورعي هذه الأوراق التي شقت.  
ضعي في ماء مثلج لتفتح جيداً.



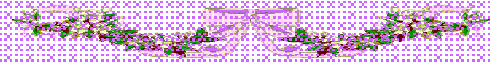
### وردة من الفجل

أحملي فجلة والعنق إلى الأسفل، قومي بعمل شرائح  
بشكل مائل مثل زاوية، ابدأي من الأسفل حتى تقتربي  
إلى القاعدة ومن المنتصف الطولي، ولكن ابتدي قليلاً  
عن المنتصف



الطولي.  
سيصبح لديك  
مثل أوراق  
رفيعة.  
أكملي علي  
طول الفجلة.  
قومي بتكرار  
نفس العمل

من الجهة الثانية  
ضعيها في ماء مثلج حتى تفتح ثم ادخلي قشة أسنان  
أسفلها.



### نجمة من الفجل

بسكين حاد خاص بالفواكه، قومي بعمل شريحة على  
شكل ال V في أعلى الفجل.  
وكرري ليصبح لديك شكلاً مثل النجمة.  
ولعمل الأوراق عند الجوانب، قومي بعمل شقوق عند  
الجوانب واجعليها بشكل زاوية.  
ضعي في ماء مثلج.





### فطر من الفجل

قومي بعمل شق حول الفجلة بعمق ربع إنش، مع الانتباه ألا تقطعيها من المنتصف!!  
الجزء العلوي سيصبح رأس الفطر.



احفري عند القاعدة حتى تحصلي على شكل اسطواني  
سيكون عنق الفطر.  
يمكن عمل نقاط بيضاء عند الرأس عن طريق نزع  
بعض القشور بواسطة السكين.

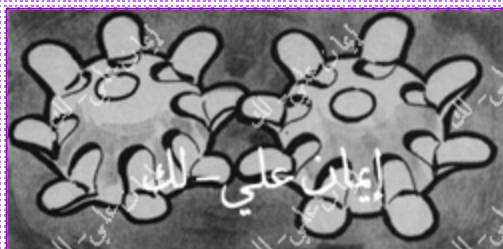


### وردة الفجل ٢

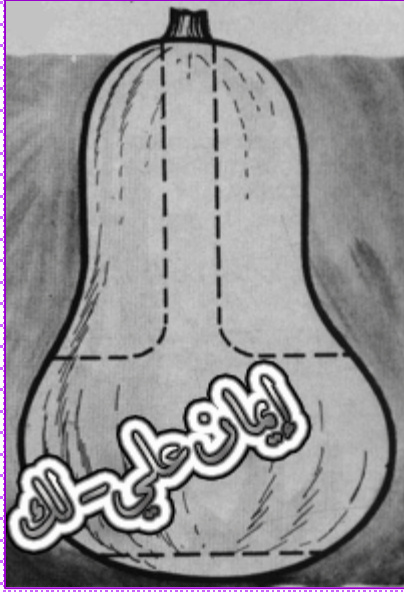
استخدمي أداة برش البرتقال لعمل أوراق الورود.  
امسكي الفجلة بحيث تكون الجذور إلى الأعلى.



ابدأي من الأعلى واقشري ما قطعت عن طريق سحب  
الأداة.  
توقفي قبل أن تصل إلى القاعدة.  
كرري بمقاسات صحيحة حول الفجلة.  
ضعي في ماء مثلج وستفتح الأوراق أكثر.







املئي السلة بالخضار مثل شرائح الجزر والكرفس والخيار.



### المزيد من زهور الفجل

اقطعي الجذور والقاعدة من الفجلة.  
بالسكين قومي بعمل أقسام طولية حتى الأخير بلا أن  
تقطعي القاعدة.  
والآن اقطعي بالاتجاه المعاكس.  
ضعي في ماء مثليج لتتفتح.



### سلة من القرع

اقطعي شريحة من القاعدة للارتكاز.  
لعمل يد السلة، قومي بعمل شقين طويلين ببعدان ٣/٤  
الإنش عن بعضهما وهذا إلى منتصف السكواش.  
ثم اعلمي شقين بالعرض وكل منهما يلتقي بالشق  
الأقرب إليه.  
بالسكين أخرجي ما بداخل اليد.  
فرغيها بواسطة المعلقة التي تشبه ملعقة غرف  
البوظة.





### فطر من الفجل

قومي بعمل شق حول محيط الفجلة بعق ربع إنش، لا تقطعي الفجلة. الجهة العليا ستكون رأس الفطر.



تفني بالجهة السفلية للفجلة بطريقة بحيث تحصلين في النهاية على عنق اسطواني الشكل للفطر. قومي بقطع قشور صغيرة من الرأس بسكين مدببة لتحصلي على شكل قريب من الفطر.



### زهرة الفجل

امسكي الفجلة من كعبها. قومي بعمل شقوق مائلة إلى الأسفل ولا تصلي إلى المنتصف، بل قبل المنتصف (المركز) ادعلي الشقوق متوالية فوق بعضها جاعلة بين كل شق وآخر ما يشبه ورقة الورد. استمري حتى تنتهي من كل الفجلة من الجهتين. ضعيها في ماء مثلج لتتفتح الأوراق، وادخلي في القاعدة قشة أسنان.



### نجمة الفجل

بسكين حاد رقيق، قومي بعمل قطع على شكل V في أعلى رأس الفجلة الفجلة حتى تصبح لديك نجمة. لعمل الأوراق على الجوانب، قومي بعمل شقوق مائلة في الفجلة حولها وافتحيها قليلاً، ثم ضعيها في ماء مثلج.







### فراشة الطماطم

ضعي حبة الطماطم الغير طرية بحيث تكون الجذور من الأسفل، واقطعي من المنتصف شريحة ثم اقطعي الشريحة من المنتصف واقشري ثلثي القشرة حول الطماطم.



صففي القطع لتشكيل الجناحين وقرون الاستشعار.



شرحي باقي حبة الطماطم شرائح متوازية. وكل شريحة، شقيها من المنتصف. ووزعي هذه الشرائح فوق بعضها لتشكل الفراشة كما هو موضح.



### والنتيجة



### زهرة أخرى من الفجل

اقطعي جذر الفجلة. يسكين، قومي بعمل شقوق طولية حتى القاعدة على أن لا تقطعي الفجلة. عندما تنتهين من أول مجموعة شقوق عامودية، الآن لفي الفجلة واعكسي الشقوق. ضعي في ماء مثلج لتتفتح الأوراق.





## وردة أخرى

امسكي الطماطم بحيث يكون الجذر من الأسفل.  
اقتطعي الطماطم الى أربعة أجزاء متساوية.  
في كل ربع قومي بعمل قومي يشق القشرة بشكل  
رسمة ورقة مدبية.



اقشري القشرة حول التي خططتها، أي الأكبر حجماً،  
من الطماطم مسافة ثلاث أرباع الى الأسفل.  
بهذوء اثني القشرة الى الخلف لتصبح أوراق وردة.  
اتركي الورقة الأصغر ملتصقة.  
يمكن ترك الوردات في الطبق كما هي، أو وضع قشرة  
أسنان من الأسفل لتشبه الوردة أكثر.



## وردة الطماطم الكرزية الصغيرة

اختراري حبة طماطم غير طرية لهذا العمل.  
قومي بعمل ستة خطوط بالقشرة كما في الصورة



اقشري القشرة من الطماطم بمسافة ثلاث أرباع من  
الأعلى واثني القشرة لتصبح مثل الأوراق.



أو بإمكانك عمل وردة أخرى بنفس الفاكهة ←





### مفاجأة الطماطم

اختاري حبة بندورة ناضجة.  
استخدمي سكين رأسها على شكل V أو سكين آخر رقيق.  
قومي بعمل زيكزك حول رأس الطماطم.  
نزع الجزء العلوي وفرغي الطماطم من الداخل لتصبح مثل وعاء.



املئي وعاء الطماطم بأي خليط، مثل سلطة دجاج، تونة، بيض أو جبن، أو جزر وبازلاء مطبوخين.  
أضيفي وردة فجّل أو زيتونة لتكملي الزينة.



### وردة من قشر الطماطم

بسكين حاد، اقشري الطماطم الغير طرية.  
ابدأي من الرأس تماماً واكملي شريحة متكاملة متواصلة بعرض حوالي ٣/٤ الإنش.  
اولي أن لا تتركي أي شيء من الطماطم عالق في القشرة بعد أن تنتهي.



شكلي الوردة عن طريق لف القشرة على بعضها بشكل حلزوني، تاركة جهة الرأس الجذري من الخارج، يعني ابدأي حيث انتهيت.  
ثبتي بقشة أسنان.







### عيدان من خضار مثل كرفس وجزر وخيار

من الخضار السابقة الذكر قومي بقطعها على شكل مستطيل.  
قومي بعمل شقين طولياً من كل جهة، لا تقطعي إلى الآخر.

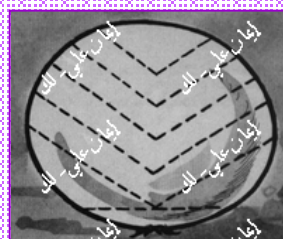


ضعي في ماء مملح حتى تصبح طرية.  
قومي بلوي الطرفين الخارجيين فوق بعضهما..  
الصورة توضح المعنى.



### أجنحة الطماطم

اختاري حبة طماطم مدورة غير طرية.  
أقطععي الرأس حيث الجذر.  
استخدمي سكين حاد رقيق لتقطيع الطماطم على شكل حروف V بداية من الأعلى وتكون مرتكزة حيث تم قطع الجذر.  
استمري في عمل هذه القطع وكل قطعة أكبر من التي تسبقها.  
عدد القطع يعتمد على الحجم الذي قطعتة.



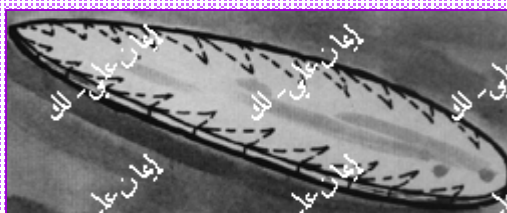
لاخر قطعتين متبقيتان،  
قومي بنزع القشرة عنهما بالسكين الحاد، والمسافة ٢/٣ من آخر القطع واتني القشرتين لتشكلا ما يشبه الأوراق.  
ادخلي القطع الـ V ببعضها وحاولي التوسيع بينهم لتصبح مثل أجنحة.





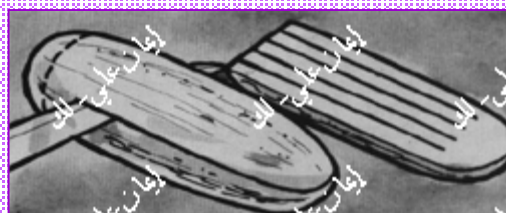
### أوراق من الخضار

يمكن عمل هذا بالجزر، الشمندر، الخيار.  
قومي بعمل شريحة طويلة على طول الخضار.  
استخدمي سكيناً حاداً ورقيقاً لعمل الشريحة للأطراف.  
ضعي ثلاث أو أربع أوراق قرب بعضها عند الورود  
لتكتمل الزينة.



### مروحة الخيار

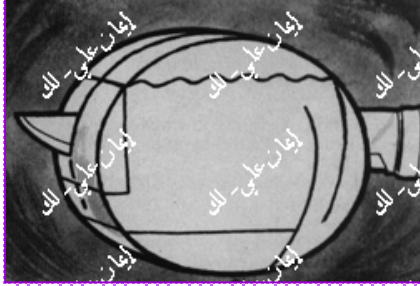
استخدمي خياراً كبيرة وغير مقشرة.  
انزعي نصف أنش من إحدى الطرفين.  
أقطعي الخياراً طولياً من المنتصف.  
قومي بعمل شقوق متساوية ومتوازية في الخيار  
مبتعدة ١ أنش من طرف الخيار المدور.



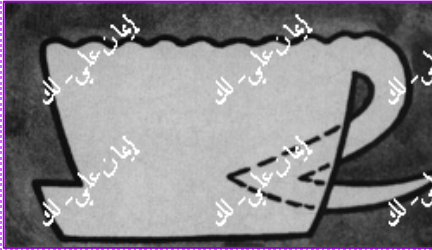
ضعيها في ماء مملح حتى تصبح طرية بشكل كافٍ  
لنتمكن من ثنيها من غير أن تتكسر.  
أثني كل ثاني عود من الطرف مثل الصورة.







ضعي في ماء مملح حتى تصبح لينية.  
طبعاً الآن أصبح لديك قسمان، افترحيهما عن بعضهما  
ولكن لا تفترحيهما تماماً، أي اتركي الجزء المتصل كما  
هو، فقط فرقي الجناحين.  
لاحظي الخططين المائلين على الطرف الأيمن في أول  
صورة، هذا لقرون الاستشعار.

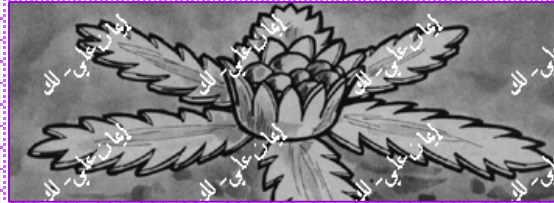
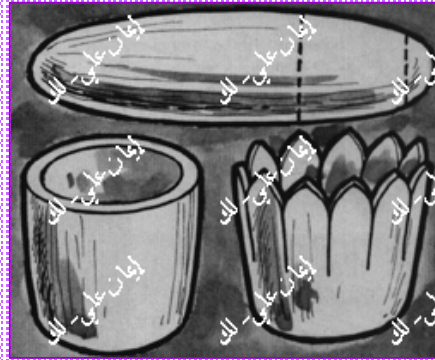


لألوان جميلة، ضعي العمل في ملون الطعام.  
اغرسيها في قشة أسنان لتثبتها.



## وردة الخيسار

من خيار غير مقشرة، اقطعي قسماً بمقاس ١ ونصف  
أنش من آخر الخيار.  
فرغي الداخل لتصبح مثل كوب.  
بسكين صغير، زخرفي الاطراف مثل الصورة لتصبح  
مثل أوراق زهرة.  
اقطعي شريحة صغيرة من القاعدة لتثبت.  
ضعي في ماء مثليج ١٠ دقائق لتتفتح الأوراق.  
ضعي فيها زيتون وطماطم صغير وصلصة التارتار.



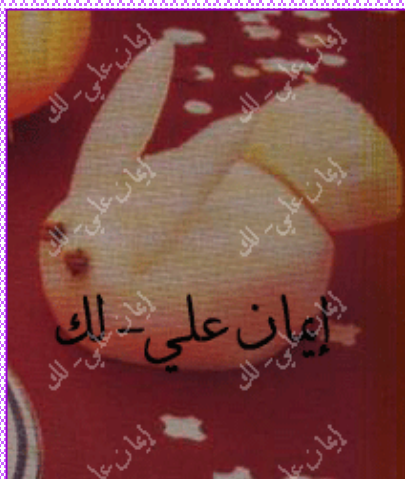
## فراشة من الخضار

اقطعي شريحة كبيرة بمقاس ٣/٨ الإتش من قطعة  
خضار مثل اللفت أو الجزر أو الشمندر.  
قومي بعمل شق بمسافة ٣/٤ من منتصف الشريحة.  
قومي بعمل شكل متموج أعلى الشكل.  
وحسب الخطوط التي في الصورة قومي بالقطع.





ضعي حبتي قرنفل مكان العينين وثبتي الذئب بواسطة قشة أسنان.



### الوزة الصفراء

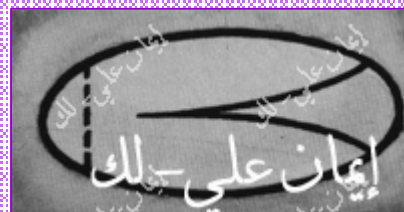
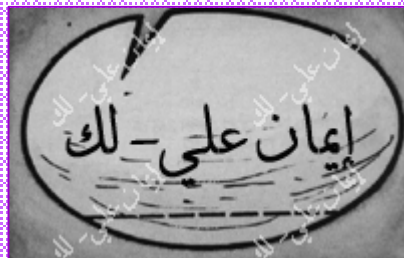
اختاري من خضار القرع أو الكوسا الصفراء قطعة تكون محنية ضيقة العنق.  
اقطعي أعلى العنق.  
اقطعي شريحتين طويلتين من جنبي القرع وشريحة عرضية من القاعدة لترتكز عليها.



### الأرنب الطريف

هذا الأرنب سنقوم بتطبيقه على قطعة من اللفت.  
اختاري حبتى لفت واحدة أكبر من الأخرى، فشريهما وشكليهما بشكل بيضاوي.

اقطعي من قاعدة القطعة الكبرى شريحة ربع إنش حتى ترتكز، ومن هذه القطعة قومي بعمل الأذنين واقطعي شريحة صغيرة من الأمام لتكون مكان الأذنين.



وللذئب، استخدمى القطعة الأصغر من اللفت، قومي بقطعها نصفين، واعملى فيها شرائح طولية ثم عرضية.  
ضعيها في مياه مثاجة حتى تتفتح وتلتوي.





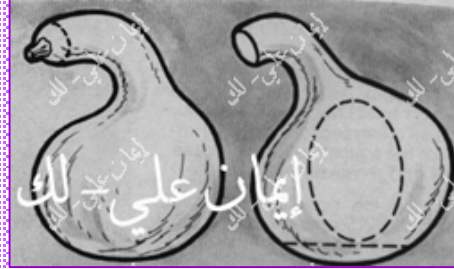
استخدمي حبتى قرنفل للعينين وثبتيهما.



### وردة منحوتة

استخدمي لهذا العمل خضاراً طازجة وصحيحة من اللفت، الشمندر، الجزر، البطاطا أو أي نوع من الخضار الصلبة.

اقطعي الخضار من الوسط بشكل عرضي. امسكي الجذر، ووقومي بعمل شقوق طولية متجاورة ومتلاصقة حول "الوردة".



استخدمي الشريحتين لعمل الجناحين مثل الصورة وقومي بثبتيهما بقشة أسنان على جنبي الشكل كما في الصورة الأخيرة المرسومة.



استخدمي جزرة لعمل شكل مثل القمع ليوضع عند آخر العنق مكان القطع الأول، حاولي تشكيل الجزرة لتكون بحجم آخر العنق.

قومي بعمل شق عرضي في رأس الجزرة المديب كما في الصورة وثبتي في رأس العنق بقشة أسنان كما في الصورة السابقة الذكر.



استخدمي أيضاً شريحتين من جزرة لتشكيل القدمين.



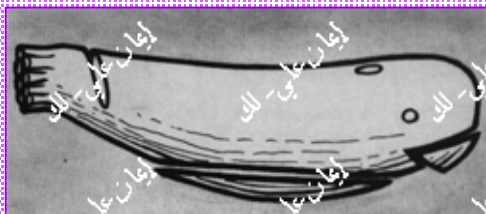




### حسوت من الكوسا

لأفضل النتائج اختاري كوسا كبيرة ومحنية قليلا.

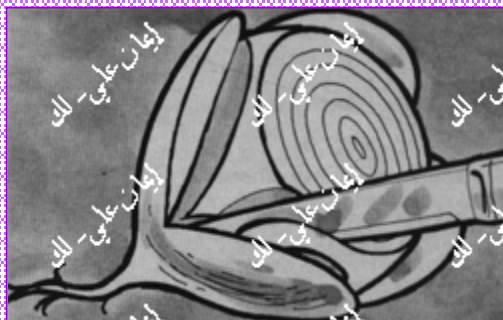
اقطعي شريحة من القاعدة لترتکز - حوالي ربع إنش - سنستخدم هذه الشريحة لاحقاً لعمل الذيل.  
اقطعي مثلثاً في المقدمة لعمل الفم.  
قومي بعمل ثقبين صغيرين على جنبي "الرأس" ليكونا العينان، وآخر على اعلاه ليكون فتحة التنفس.  
في المؤخرة قومي بعمل شق عرضي حتى المنتصف.



كما في الصورة التالية ودخليها في الفتحة التي قمت بشقها من المؤخرة.



ليكون ما بين الأوراق مساحة، قومي بحفر دائرة خلف الأوراق الأولى وقومي بنزعها بانتباه.



كرري الخطوات السابقة على أن تقومي بعمل كل صف من الأوراق بين الأوراق التي سبقتها وليس خلفها تماماً.



ضعي الوردات في ماء مثلج لتتفتح.. ممكن قليها لو كانت من البطاطا أو حتى خبزها في الفرن.. أيضاً ممكن عملها في وقت مبكر قبل الحاجة ووضعها في الماء المثلج في الثلاجة حتى وقت الضيافة.



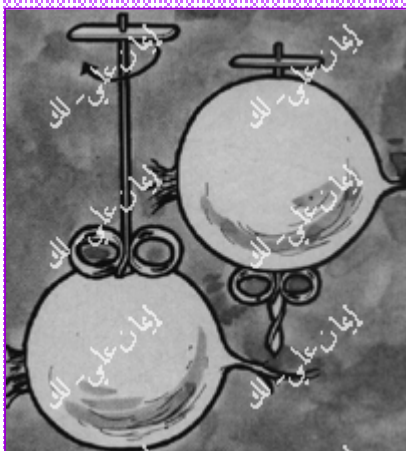




### أصبع الحلوى الملون

لهذا العمل سنحتاج إلى أداة خاصة تشبه ما تريته في الصورة ولأفضل النتائج اختاري قطعة كبيرة من الخضار بحرارة الغرفة فالخضار الباردة تتشقق خلال العمل.

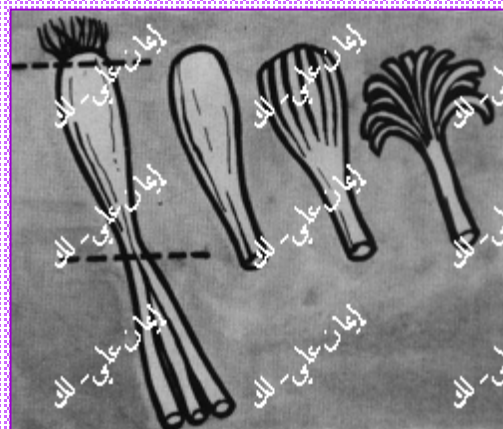
أدخلي رأس الأداة في قطعة الخضار عند المنتصف من جانبيها وليس من اتجاه الجذور. اضغطي قليلاً وأديري الأداة باتجاه عقارب الساعة. استمري حتى تخرج الأداة من الطرف الآخر.



أخرجي القطعة المستطيلة المسطحة من الأداة لتتمكني من إخراج الأداة كلها. لتخرجي الشكل الحلزوني من بطن الخضار، لفيها بيدك باتجاه عقارب الساعة لالالالال تشديدها وتسحبها. طبعاً سيخرج لديك لفتين لأن الأداة فيها دائرتين، ممكن تركهما وممكن أن تلفيهما بين، كل واحدة باتجاه عكس الأخرى. وبإمكانك عمل أكثر من خضار بهذا الشكل بألوان مختلف وإدخالها ببعضها لعمل مناظر جميلة.

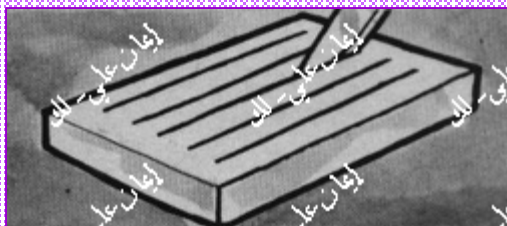


اختاري بصلة خضراء صغيرة لعمل النافورة التي تخرج من فتحة الرأس. أقطعي الجذور والجزء الأخضر تاركة جزءاً منه لتبقى الأجزاء مترابطة. قومي بعمل شرائح طولية ورفيعة حولها. لفيها بين أصبعيك حتى تتفرق الأوراق. ادخليها في فتحة الرأس.

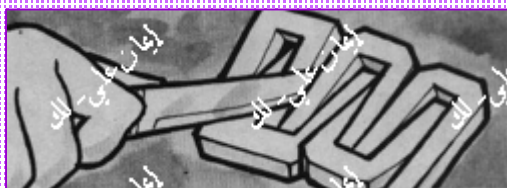




بسكين حاد صغير، قومي بعمل شقوق متوازية ومتساوية تصل إلى آخر القطعة تاركة إطاراً بسمك ربع إنش.



ادخلي السكين كأنك تحيكن أي اخذة واحدة وتاركة التالية وهكذا.. إن صعب الأمر، ضعها في ماء دافئ بعض الوقت لتصبح طرية أكثر (تذكرى، لا تستخدمى الخضار الباردة لهذا العمل).



لغائف الخضار مثل اللفت والشمندر والجزر ممكن وضعها في ماء مملح قليلاً لمدة ٨-١٠ دقائق، ويمكن عملها مثل مخللات.

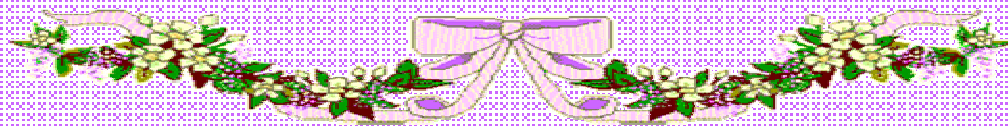


### السلسلة

ممكن تطبيق هذا العمل على البطاطا والشمندر واللفت والبطاطا الحلوة. سيكون التطبيق الآن على البطاطا.

اقطعي البطاطا طولياً لعمل شريحة يعرض ٨/٣ الإنش. اقطعي جوانب الشريحة ليصبح لديك قطعة مستطيلة.





تم بحمد الله