

ΤΡΟΠΟΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ

Α) ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1) Γενικές πληροφορίες

Το ενδιαφέρον με τα λαχανικά αρχίζει από την αναζήτηση στο κατάστημα ή στη λαϊκή αγορά. Τα είδη λαχανικών που βρίσκουμε, λόγω των γρήγορων μέσων μεταφοράς, είναι πράγματι πολλά και η προσφορά γίνεται όλο και πλουσιότερη.

Ικανοί καλλιεργητές από όλο τον κόσμο συμπληρώνουν με τις πολύχρωμες προσφορές τους την όχι και τόσο ευκαταφρόνητη παλέτα των ντόπιων προϊόντων. Επίσης, εκείνοι οι οποίοι αντιλαμβάνονται το πόσο ωφέλιμα είναι τα λαχανικά για την υγεία τα προτιμούν στη διακόσμηση.

Προϊόντα από βιολογικές φυτείες, αν και η τιμή τους είναι υψηλότερη, βρίσκουν αγοραστές, ιδιαίτερα δε για την ωραία εξωτερική τους εμφάνιση.

Οι γραμμές αυτές γράφτηκαν για όλους εκείνους για τους οποίους η ποσότητα της προσφοράς αποτελεί πρόκληση και έχουν το θάρρος να πειραματισθούν.

Οι εικόνες έχουν σκοπό να προκαλέσουν την όρεξη, οι συνταγές να δώσουν οδηγίες. Δεν πρέπει όμως να περιορίσουν τη δημιουργικότητα και τη φαντασία, αλλά αντίθετα πρέπει κανείς να οδηγηθεί σε νέες ιδέες και σε προσωπικές συνθέσεις.

2) Εξοπλισμός

Τα λαχανικά τα χρησιμοποιούσαμε μέχρι τώρα μόνο για σαλάτες και γαρνιτούρες με υπέροχες σάλτσες. Τώρα που τα χρησιμοποιούμε και στη διακόσμηση χρειαζόμαστε και τον απαραίτητο εξοπλισμό (εργαλεία, μηχανήματα) όπως: μαχαίρι chef, μαχαίρι για ντεκόρ, μαχαίρι μεγάλο, ψαλίδι, κουταλάκια για άδειασμα, χτυπητήρι, σπάτουλα, σακούλα και επιστόμια, πινέλο, φορμάκια, μαχαίρι για τρίψιμο φλούδας, μαχαίρι για αυλακώσεις

φλοιού, μαχαίρι για ξεφλούδισμα, μαχαίρι για άδειασμα, σανίδα (ξύλο κοπής), διάφορα κουπάτ, τρίφτες, ηλεκτρικό κόφτη, παγομηχανή, ψυγείο.

3) Είδη λαχανικών

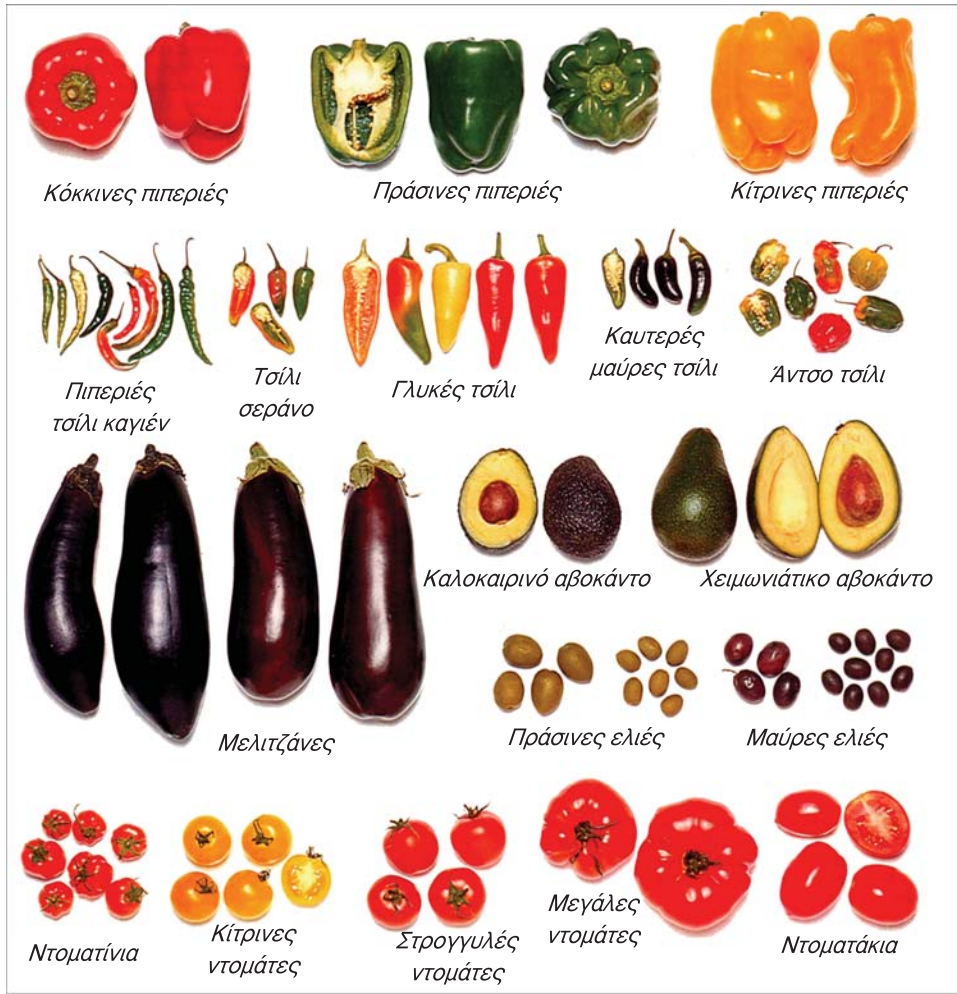
Τα λαχανικά μπορούμε να τα κατατάξουμε σε δύο κατηγορίες: μικρά και μεγάλα. Τα σημαντικότερα είναι: ραπανάκια, καρότα, κολοκύθα, παντζάκια, πιπεριές διάφορες, αγγούρια, σίκορε (είδος μαρουλιού), φοινόκιο, σέλερι, ντομάτες, κάρδαμο, πράσα, αντίδια, πατάτες,μανιτάρια, κινέζικο μαρούλι, λάχανο (κόκκινο, πράσινο, άσπρο), ρέβα, κολοκύθες κ.ά.

Το σκάλισμα - επεξεργασία γίνεται σε ωμά και ψημένα λαχανικά.

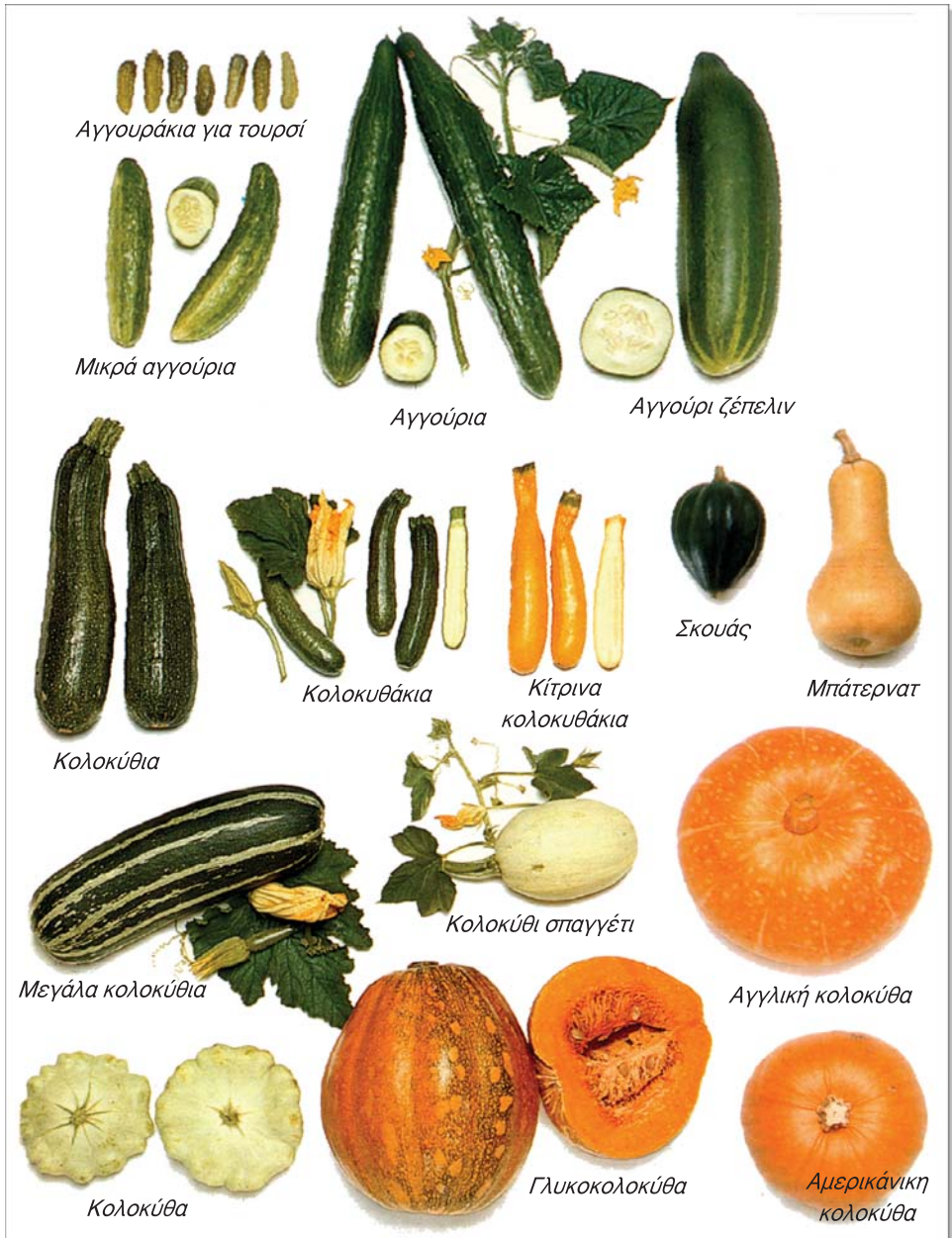
Η διακόσμηση από λαχανικά γίνεται: σε πιάτο, όταν το σέρβις είναι αλά καρτ και μενού, σε πιατέλα, όταν το σέρβις είναι από μπουφέ και μενού, σε καθρέπτη όταν το σέρβις είναι από μπουφέ, ή και μόνα τους όταν θέλουμε να ομορφύνουμε τον μπουφέ και να επιδείξουμε τις ικανότητές μας.

4) Τεχνικά στοιχεία

- α) Τα σκαλισμένα λουλούδια από λαχανικά μπαίνουν σε πάγο με νερό, για να ανοίξουν και να μας δώσουν το αποτέλεσμα που επιθυμούμε και διατηρούνται μουσκεμένα σε νερό (κάθε τύπος λαχανικού χωριστά).
- β) Το πιο ασφαλές σύστημα για να τα διατηρούμε είναι να τα αποθηκεύουμε στο ψυγείο κλεισμένα σε πλαστικές σακούλες χωρίς αέρα (κάθε σακούλα πρέπει να περιλαμβάνει λαχανικά του ίδιου τύπου).
- γ) Όταν παρουσιάζονται στους μπουφέδες, οι συνθέσεις λαχανικών πρέπει να ψεκάζονται συχνά με παγωμένο νερό για να εξασφαλιζεται φρέσκια και ανέπαφη εμφάνιση.
- δ) Εάν υπάρχει επαρκής χώρος στους ψυκτικούς θαλάμους, οι συνθέσεις μπορεί να βγούνε και να χρησιμοποιηθούν αρκετές φορές, ακολουθώντας την παρακάτω τεχνική: τις ψεκάζουμε με παγωμένο νερό, τις τυλίγουμε σε χαρτί ή ύφασμα, τις ψεκάζουμε ξανά με παγωμένο νερό, μετά τις τυλίγουμε με μεμβράνη και τις τοποθετούμε στο ψυγείο.
- ε) Για τις κολοκύθες που η επιφάνεια έχει σκαλιστεί, χρησιμοποιούμε το παραπάνω σύστημα.
- στ) Για να μαλακώσουμε τα λαχανικά που θέλουμε να σκαλίσουμε (π.χ. καρότο) ή για να αποφύγουμε το σπάσιμο κάποιων κομματιών, τα μουσκεύουμε για μερικές ώρες σε ένα διάλυμα που αποτελείται από 2/3 νερού και 1/3 αλατιού ή ζάχαρης.



Κηπευτικά/Κολοκύθια και κολοκύθες



5) Φωτογραφίες από κηπευτικά και διακοσμήσεις λαχανικών

Μερικά παραδείγματα για τη διακόσμηση από λαχανικά.

Οι φιόγκοι:

- α) Καθαρίζουμε τα καρότα και κόβουμε λουριδίτσες με το ειδικό μαχαίρι για ξεφλούδισμα.
- β) Φτιάχνουμε φιόγκους και τους στερεώνουμε με ένα γαρίφαλο.

Οι τουλίπες:

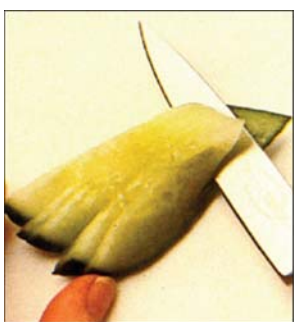
- α) Σχηματίζουμε πέταλα χαράζοντας την άκρη του καρότου.
- β) Σπάμε την άκρη και στερεώνουμε με μια οδοντογλυφίδα.



Γιρλάντες από αγγούρι



Χρησιμοποιήστε μακριά, τρυφερά αγγούρια με λίγους σπόρους. Κόψτε το αγγούρι στη μέση κατά μήκος. Αφαιρέστε την άκρη κόβοντας διαγώνια. Με την ίδια διαγώνια κατεύθυνση κόβετε ψιλές φέτες, προσέχοντας να μην κοπούν μέχρι το τέλος. Κόψτε 7 ή 9 φέτες σε κάθε γιρλάντα.



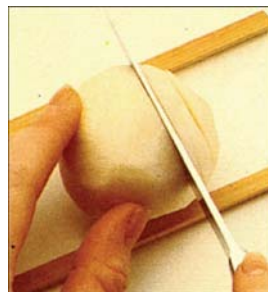
Κρατήστε το αγγούρι με τη φλούδα προς τα κάτω, καθαρίστε τη φλούδα, αρχίζοντας από το μέρος που δεν έχει κοπεί, ώστε να φτάσετε περίπου 1 εκατ. πριν την πρώτη φέτα.



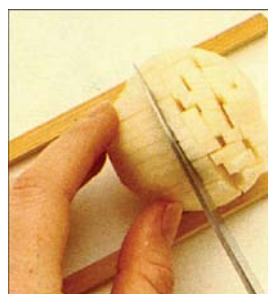
Γυρίστε το αγγούρι και λυγίστε κάθε δεύτερη φέτα προς την ενωμένη πλευρά και τις ενδιάμεσες αφήστε τις όπως είναι. Βάλτε το αγγούρι σ' ένα μπολ με παγωμένο νερό και αφήστε το για αρκετές ώρες. Η φλούδα θα σηκωθεί από τη σάρκα. Το γαρνίρισμα θα είναι πολύ εντυπωσιακό και μπορεί να στολίσει κρύα πιάτα με κρέας ή ψάρια.

Χρυσάνθεμα από γογγύλια

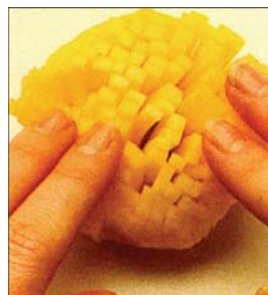
Ξεφλουδίστε ένα άσπρο γογγύλι και τοποθετήστε το πάνω σε μια σανίδα, ανάμεσα σε δύο παράλληλα κινέζικα ξυλαράκια. Μ' ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι κόβετε το γογγύλι σε λεπτές φέτες. Τα κινέζικα ξυλαράκια θα εμποδίζουν τις μαχαιριές να φτάσουν μέχρι το τέρμα του γογγυλιού.

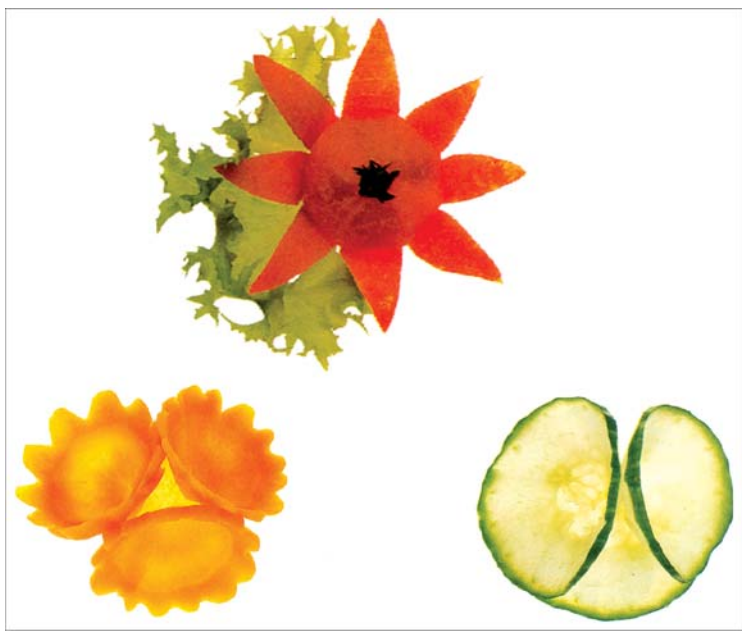


Κάντε μισή στροφή στο γογγύλι, αφήνοντας τα ξυλαράκια στην ίδια θέση και κάνετε τομές κάθετα στις προηγούμενες. Προσέξτε οι κοψιές να γίνονται κάθετα κι όχι λοξά. Μουσκεψτε το γογγύλι μ' ένα μίγμα από 1 κουταλιά της σούπας αλάτι και 2 φλυτζάνια νερό για να μαλακώσει. Ύστερα το ξεπλένετε καλά.



Το γογγύλι μπορεί να χρωματιστεί αν το βάλουμε σ' ένα μπολ με κρύο νερό μαζί με λίγες σταγόνες ειδικού χρώματος για φαγητό και το αφήσουμε μέχρι να πάρει το χρώμα που θέλουμε. Βγάλτε το και κουνήστε απαλά τα "πέταλα" για να αποκτήσουν φυσική εμφάνιση. Με τα χρυσάνθεμα γαρνίρουμε σαλάτες, πιατέλες με κρέας και ανατολίτικα φαγητά.





Λουλούδια από καρότο

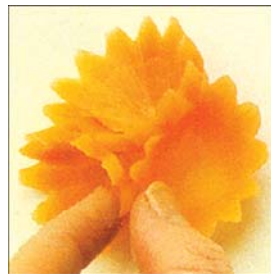


Ξεφλουδίστε φρέσκα καρότα και κόψτε τα στη μέση, αν είναι μακριά. Ρίξτε σε μια κατσαρόλα νερό και σιγοβράστε τα για 5 λεπτά. Ύστερα στραγγίστε τα και αφήστε τα κάτω από τη βρύση να κρυώσουν αρκετά, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε. Με το ειδικό εργαλείο που ξύνουμε τα λεμόνια κάντε αυλακώσεις γύρω-γύρω στο καρότο.



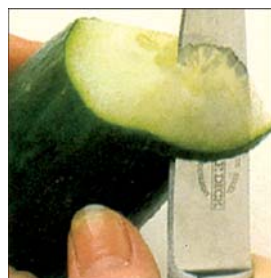
Στη μια άκρη του καρότου φτιάχνετε μια μύτη όπως του μολυβιού. Μ' ένα κοφτερό μαχαίρι κόβετε λεπτές φέτες γύρω από τη μύτη, όπως φαίνεται στη φωτογραφία. Όταν συμπληρώσετε τρεις γύρους, κόψτε την κορδέλα που σχηματίστηκε και συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο.

Γυρίστε τώρα τις άκρες της κορδέλας προς τα μέσα και ενώστε τις έτσι ώστε να σχηματιστεί η εικόνα τριών λουλουδιών κάκτου. Διατηρήστε τα σε νερό για να μην στεγνώσουν, ώσπου να έρθει η ώρα να σερβίρετε. Μπορείτε μ' αυτά να γαρνίρετε σαλάτες ή κρέατα.

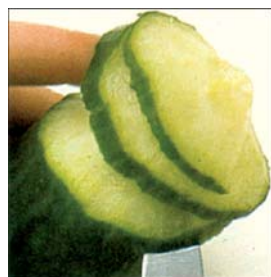


Θηλιές από αγγούρι

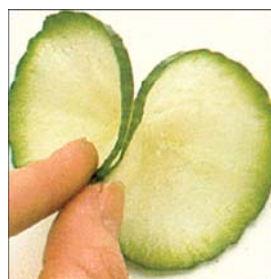
Χρησιμοποιήστε μακριά φρέσκα αγγούρια με λίγους σπόρους και τρυφερή φλούδα. Πλύντε τα με κρύο νερό και αφαιρέστε ένα μικρό τμήμα από τη μια άκρη. Ύστερα, μ' ένα κοφτερό μαχαίρι κόψτε το αγγούρι γύρω γύρω, έτσι ώστε να σχηματίζονται κουλούρες.



Όταν σχηματιστούν δύο κουλούρες, κόβετε τελείως για να αποχωριστούν από το υπόλοιπο αγγούρι. Συνεχίστε να κόβετε κι άλλα τέτοια ζευγάρια κουλούρες, ώσπου να είναι αρκετές για το γαρνίρισμα που θέλετε.



Πάρτε τη μια άκρη της κουλούρας και τυλίξτε τη τριγύρω, ώστε να σχηματιστεί μια θηλιά. Μέσα στις θηλιές μπορείτε να βάλετε ένα κεράσι, αν είναι η εποχής τους. Γαρνίρετε κρύα πιάτα με κρέας, ρύζι ή σαλάτες.

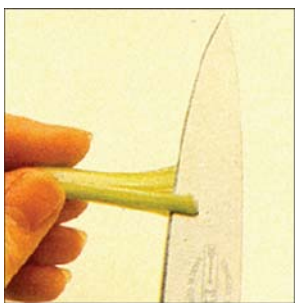




Βούρτσες από κρεμμυδάκια



Οι βούρτσες από φρέσκα κρεμμυδάκια χρησιμοποιούνται για να απλώσουμε τη σάλτσα σε κρύο ή ζεστό φαγητό και, φυσικά, είναι φαγώσιμες. Πλύντε τα κρεμμυδάκια και κόψτε το καθένα σε 3-4 κομμάτια. Αφαιρέστε τις ρίζες και το μεγαλύτερο τμήμα από τις πράσινες κορυφές.



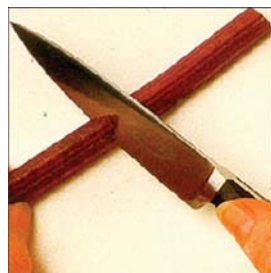
Χρησιμοποιήστε ένα κοφτερό μαχαίρι χορταρικών και κάντε μια τομή στη μια κομμένη πλευρά ενός κομματιού, φροντίζοντας να μην κόψετε μέχρι το τέλος του. Ύστερα κάντε μια άλλη τομή, κάθετα στην προηγούμενη. Συνεχίζετε έτσι, ώστε να κάνετε όσες τομές μπορείτε.

Βάλτε τις βούρτσες μέσα σε κρύο νερό για 20 λεπτά ή περισσότερο ώσπου να ανοίξουν ελαφρά. Οι βούρτσες μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στις σαλάτες ή για διακόσμηση στην πιατέλα σερβιρίσματος με βοδινό κρέας. Οι καλεσμένοι σας αλείφουν στο κρέας τους μια ποικιλία από σάλτσες, χρησιμοποιώντας τις βούρτσες από τα φρέσκα κρεμμυδάκια.



Δαντέλες από πατζάρια

Τα κοτσάνια από τα κοκκινογούλια γίνονται ένα πολύ όμορφο και πρωτότυπο γαρνίρισμα. Παίρνετε το κοτσάνι από ένα πατζάρι και το κόβετε σε κομμάτια μήκους 15 εκατοστών, αφού αφαιρέσετε την κορυφή του με τα φύλλα. Χαράζεται κάθε κομμάτι με μικρές διαγώνιες μαχαιριές, φροντίζοντας να μη το κόψετε πέρα για πέρα.



Χρησιμοποιήστε ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι για να κόψετε σε λωρίδες, όσο πιο λεπτές μπορείτε, τα κομμάτια που έχετε χαράξει. Κάθε κομμάτι πρέπει να χωριστεί σε 3 λωρίδες το λιγότερο.



Ρίχνετε τις λωρίδες σ' ένα μπολ με πολύ παγωμένο νερό και τις αφήνετε να κατασαρώσουν. Αν έχετε πολλές δαντέλες, χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο μπολ για να μην μπλέκονται μεταξύ τους. Μέχρι να τις σερβίρετε, τις διατηρείτε στο ψυγείο μέσα στο νερό.

