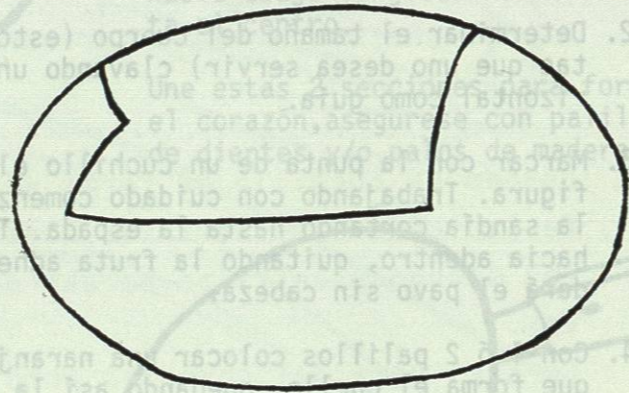


CORAZONES CARREOLA DE SANDIA

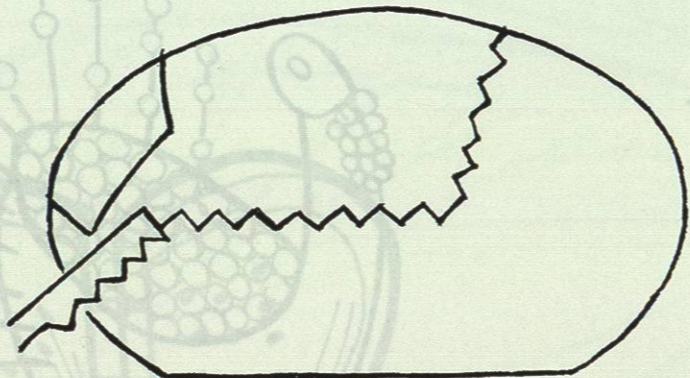
El centro de mesa perfecto para el "baby shower" o fiesta tan especial.

Trace una sección delgada del fondo de la sandía para proporcionar una base estable y dibuje los adornos como se muestra.



Para hacer el asa, corte el final de la sección como se muestra y remueva la pulpa de la corteza.

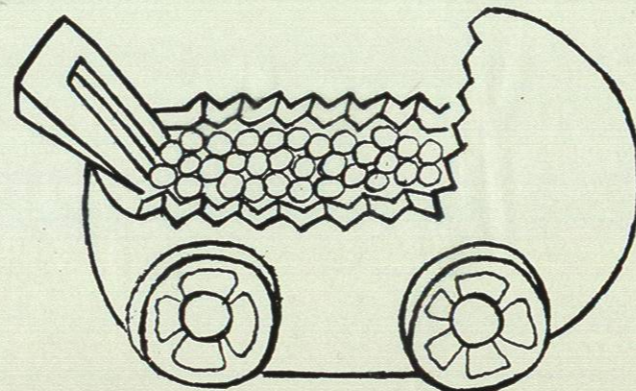
Use un cortador de alimentos para formar ángulos en V y hacer la terminación en forma de zig-zag a lo largo de la orilla.



Utilice la sección de la cáscara y ahueque dentro usando la pulpa para hacer bolas de sandía.

Una el asa con palillos de dientes.

Una las ruedas hechas de rodajas de naranja a la sandía con palillos de dientes. Llene el hueco de la carreola con las bolas de sandía o ensalada de fruta.



ALMORZA DE NARANJA CRISANTEMO

Crisantemo parece dificultoso pero es una de las decoraciones más fáciles de hacer. Esta decoración puede hacerse por adelantado y luego se puede teñirla en tonos pastel para usarse en arreglos florales de platillos. Se puede seleccionar una cebolla bien redonda blanca. Pueden escogerse de un tamaño uniforme. Pelar la cebolla y quitar las raíces que sobresalen sin hacer ningún corte.



1. Usar cuchillo pequeño bien afilado, empezando por la parte superior de la cebolla cortando hacia abajo. Sea cuidadoso de no cortar completamente hasta la raíz, dejando 1 a 1 1/2 cm hacia la raíz. Haga los cortes hacia el centro del vegetal. Haga un segundo corte de la misma forma hasta que haya terminado todo alrededor.



2. Cuando haya terminado de hacer todos los cortes, colocar la cebolla en un recipiente con agua caliente. Esto hará que los pétalos se abran y se elimine el olor ácido de la cebolla. Déjela durante 5 minutos y después reemplace el agua caliente con agua helada para que la flor se abra aún más.



3. Para darle color, colocar colorante vegetal en el agua fría y sumergir la flor hasta obtener el tono deseado.

CANASTITA DE NARANJA

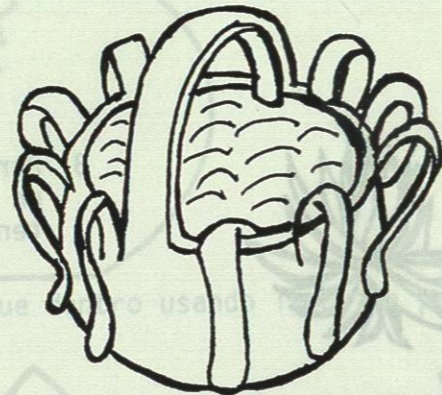
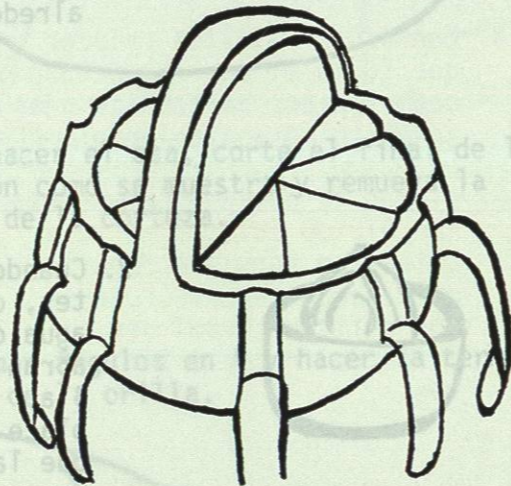
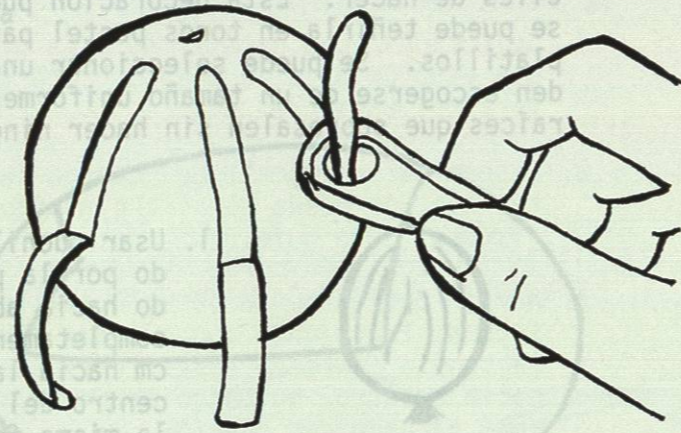
Las canastitas de naranja dan ese toque profesional a platillos clásicos, hors d'oeuvres y relishes. Resultan también muy atractivas cuando se les llena con bolitas de melón y ensalada de frutas.

1. Seleccionar una naranja con cáscara gruesa. Con el utensilio de decoración en forma de V, usando el orificio del mango, cortar tiritas partiendo del comienzo de la naranja hasta casi el final (lugar de unión de la fruta con el árbol).

Hacer las tiritas todo al rededor de la naranja teniendo cuidado de no cortarlas. Las tiritas deben cortarse hasta de $1\frac{1}{2}$ cm antes del final.

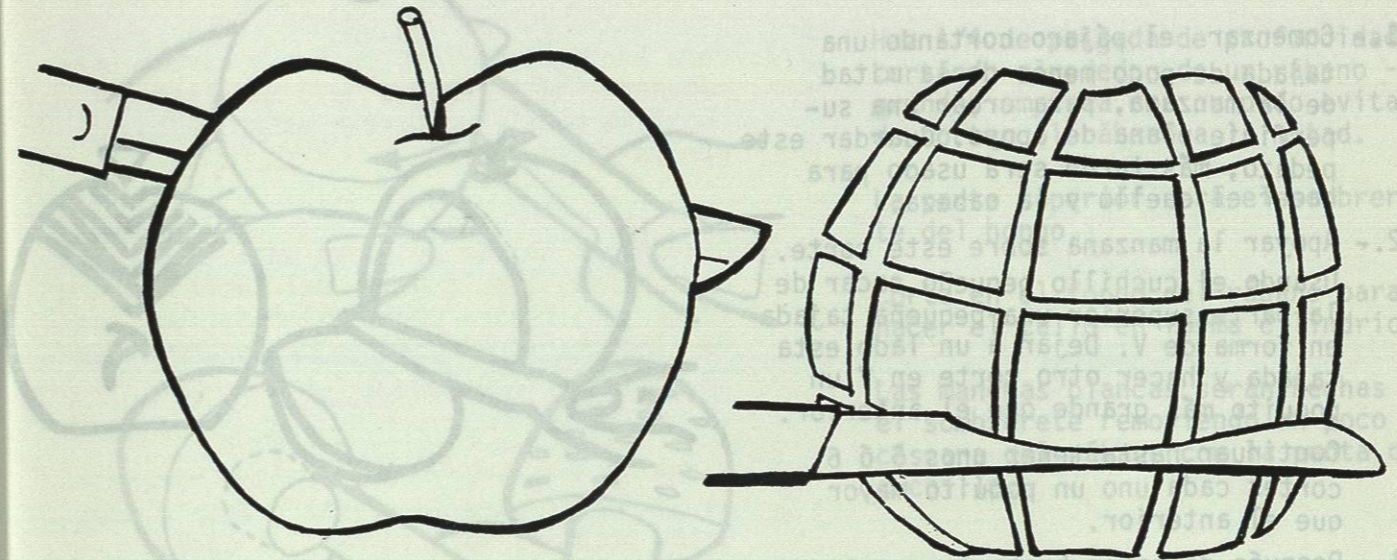
2. Cortar dos trozos de naranja para hacer el asa, utilizando como guía la figura. Quitar la pulpa de la naranja dejando libre el asa.

3. Doblar las tiritas hacia adentro según se indica en la figura. Llenar la canasta con perejil, cilantro o berros, agregar algunas flores pequeñas para hacerla más colorida. Refrigerar hasta el momento de usar.



MANZANA TORTUGA

Corta una brillante manzana verde a la mitad como se muestra y extrae el tallo. Decora la mitad de la manzana con cortes transversales a los lados de la cáscara para formar el caparazón de la tortuga. Corta la otra mitad restante en 4 rebanadas iguales.

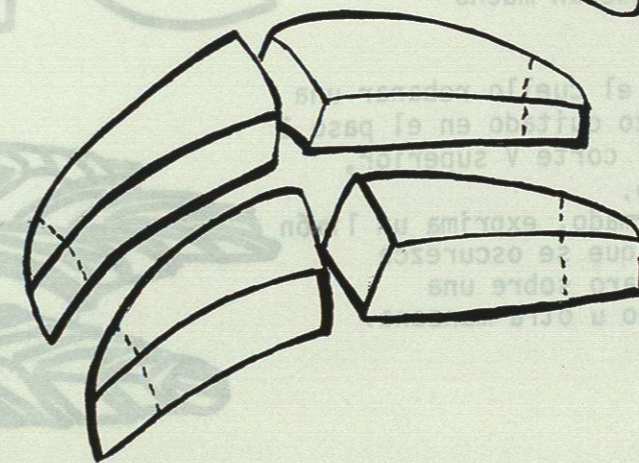
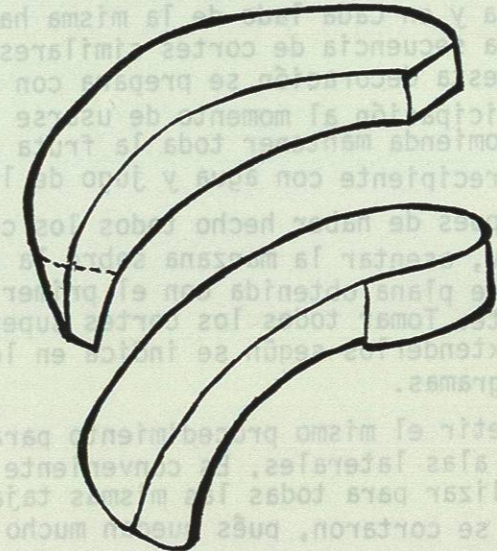


Corta la cabeza y la cola de 2 de las rebanadas. Corta las 4 patas de las 2 rebanadas restantes como se muestra.

Une la cabeza con el final del tallo de la manzana con palillos de dientes.

Usa clavillos para los ojos.

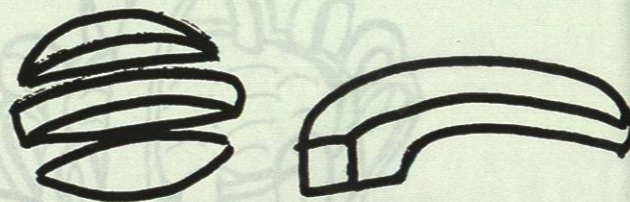
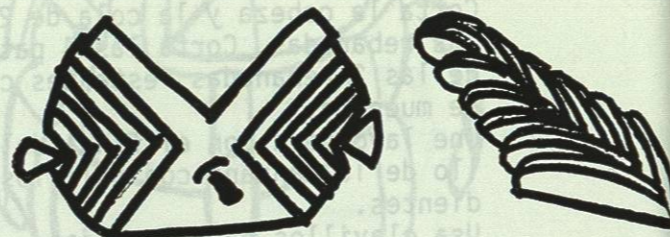
Une las patas y la cola con palillos de dientes.



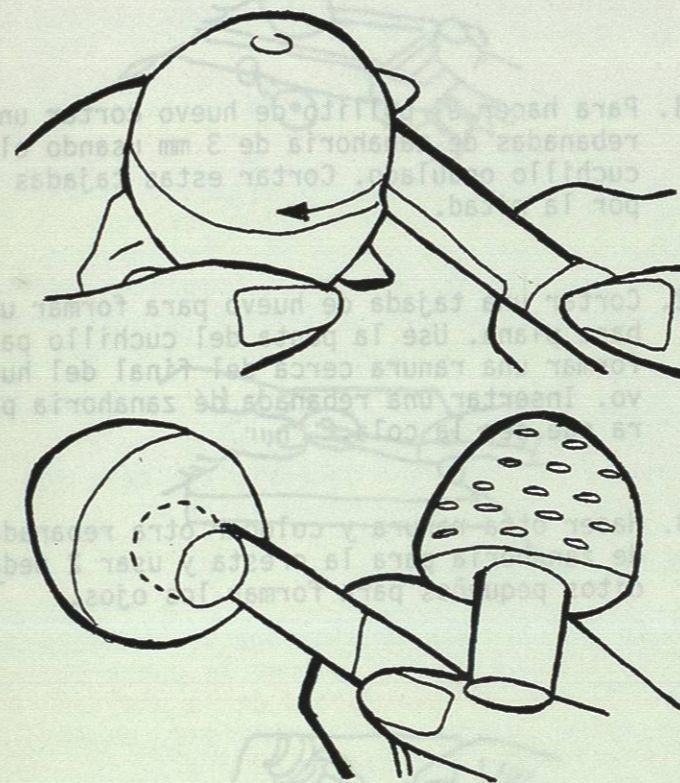
PAJARO DE MANZANA

El pájaro de manzana es una decoración ideal para presentar en una charola con quesos, canapés, ú hors d'oeuvres. Es además relativamente fácil de hacer si se usa un pequeño cuchillo de pelar vegetales. El jugo de la propia manzana ayuda a sostener las alas extendidas, por lo tanto se deben seleccionar manzanas frescas para hacer esta decoración. Para realzar aún más ésta decoración se pueden mezclar alternativamente en las alas cortes de manzanas de distintos colores.

- 1.- Comenzar el pájaro cortando una tajada de poco menos de la mitad de la manzana, para crear una superficie plana de apoyo. Guardar este pedazo, más tarde será usado para hacer el cuello y la cabeza.
- 2.- Apoyar la manzana sobre este corte. Usando el cuchillo pequeño sacar de la parte superior una pequeña tajada en forma de V. Dejar a un lado esta tajada y hacer otro corte en V un poquito más grande que el anterior. Continuar hasta tener unos 5 ó 6 cortes cada uno un poquito mayor que el anterior.
- 3.- Después de haber hecho los cortes en la parte superior, dar vuelta la manzana y en cada lado de la misma hacer otra secuencia de cortes similares. Si esta decoración se prepara con cierta anticipación al momento de usarse se recomienda mantener toda la fruta en un recipiente con agua y jugo de limón.
- 4.- Después de haber hecho todos los cortes en V, asentar la manzana sobre la superficie plana obtenida con el primer corte. Tomar todos los cortes superiores y extenderlos según se indica en los diagramas.
- 5.- Repetir el mismo procedimiento para las alas laterales. Es conveniente utilizar para todas las mismas tajaditas que se cortaron, pues quedan mucho mejor presentadas.
- 6.- Para hacer la cabeza y el cuello rebanar una pequeña tirita del trozo quitado en el paso 1. Poner esta tirita en el corte V superior, sostener con un palillo.
- 7.- Ya que el pájaro fué armado, exprima un limón sobre este para evitar que se oscurezca. Se sugiere posar el pájaro sobre una papa, un trozo de pepino u otra manzana.



RABANO EN FORMA DE HONGO



Haz 1/4 de pulgada de profundidad cortando alrededor de un rábano - grande, empieza con cuidado evitando cortar el rábano a la mitad.

La parte superior será el sombrerete del hongo.

Corta en el fondo del rábano para hacer el tallo en forma cilíndrica.

Las manchas blancas serán hechas en el sombrerete removiendo un poco de cáscara del rábano con la punta del cuchillo.

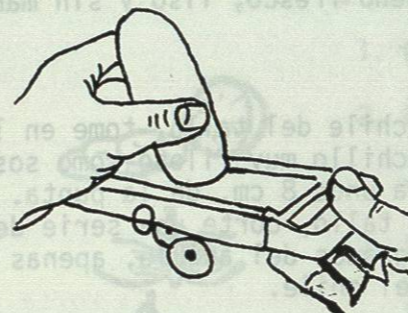
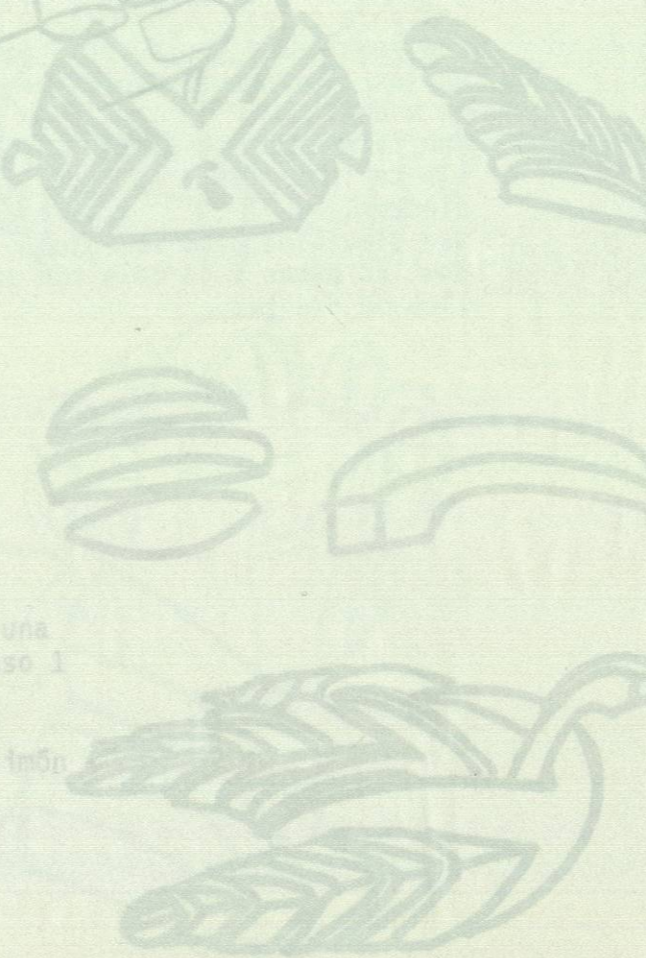
POLLITOS DE HUEVO

Otra agradable decoración para ser colocada en un platón de huevos rellenos. Esta decoración es muy indicada para fiestas de niños.



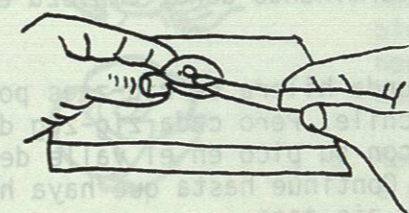
1. Para hacer el pollito de huevo cortar unas rebanadas de zanahoria de 3 mm usando el cuchillo ondulado. Cortar estas tajadas por la mitad.
2. Cortar una tajada de huevo para formar una base plana. Use la punta del cuchillo para formar una ranura cerca del final del huevo. Insertar una rebanada de zanahoria para que sea la cola.
3. Hacer otra ranura y colocar otra rebanada de zanahoria para la cresta y usar 2 pedacitos pequeños para formar los ojos.

- 3.- Después de haber hecho los cortes en la parte superior, dar vuelta la manzana y en cada lado de la misma hacer una ranura para insertar una tajada de zanahoria.
- 4.- Después de haber hecho todos los cortes en V, asentar la manzana sobre la superficie plana obtenida con el primer corte. Tomar todos los cortes superiores y extenderlos según se indica en los diagramas.
- 5.- Repetir el mismo procedimiento para las alas laterales. Es conveniente utilizar para todas las mismas tajaditas que se cortaron, pues quedan mucho mejor presentadas.
- 6.- Para hacer la cabeza y el cuello rebanar una pequeña tirita del trozo quitado en el paso 1. Poner esta tirita en el corte V superior, sostener con un palillo.
- 7.- Ya que el pájaro fue armado, exprima un limón sobre este para evitar que se oscurezca. Se sugiere posar el pájaro sobre una papa, un trozo de pepino u otra manzana.



Se presentan muy bien para utilizar esta técnica no sólo pepinos, pero también limones, naranjas y calabacita. El secreto de hacer una rebanada entrelazada es cortar las rebanadas al grosor apropiado. Deben ser suficientemente delgadas para ser flexibles y poderse entrelazar, y el mismo tiempo deben ser suficientemente gruesas para sostenerse.

1. Corte la verdura en rebanadas aproximadamente 2 mm de grosor.
2. Apile seis rebanadas y haga una incisión parcial desde el centro hasta la orilla.
3. Ahora tome cada rebanada y entrelácela como lo muestra la figura.



Una vez preparadas las rebanadas pueden conservarse apiladas hasta por dos días en una envoltura a prueba de aire y en frío.

