

КРЕАТИВНЕ ДЕКОРАЦИЈЕ ОД ПАРАДАЈЗА



Парадајз има јако широку употребу у свим кухињама света. Користи се свеж као салата, куван или конзервисан.

Спада у групу плодастог поврћа и богат је витамином *C*, као и витаминима групе *B*, *E* и *K*.

Осим тога, парадајз се сматра једном од биљака које су најбогатије гвожђем. У њему има више гвожђа него у пилетини, млеку или рибљем месу.

Црвена боја парадајза потиче од каротиноидног пигмента.

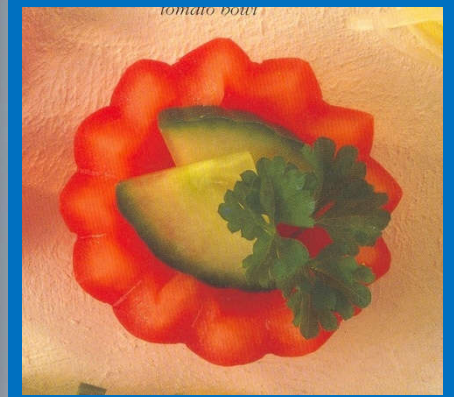
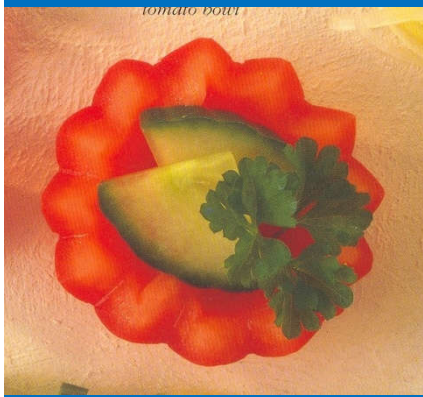
Управо због те црвене боје и правилног облика често се користи и као декорација у виду различитих корпица или ружа.

Правилно сложене кришкице парадајза такође изгледају врло декоративно.



Руже од парадајза

1. Да бисмо направили правилну ружу, потребан нам је чврст и округао парадајз.
2. Оштрим ножем засецамо га, са доње стране и лагано љуштимо.
3. Кора мора да остане цела, што је дужа - ружа је лепша.
4. Исечену кору мотамо према унутрашњој страни, придржавајући доњи део руже.
5. Средињу мало чвршће притегнемо, да добијемо облик пупољка.
6. Ова ружа се често може видети, на разним свежим или везаним салатама.
7. Занимљиво је комбиновати , више ружа са француским першуном или листом од краставца.



КОРПИЦЕ ОД ПАРАДАЈЗА



*Од парадајза можемо направити, више врста корпица.

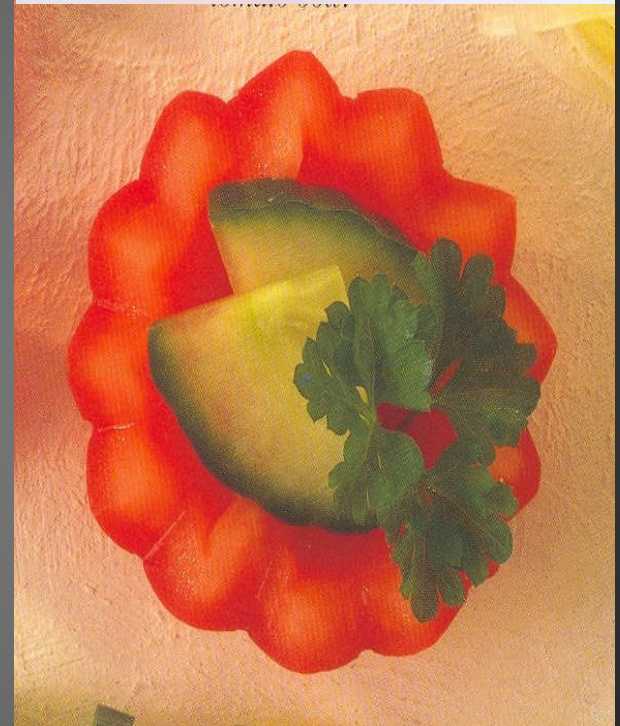
*Корпице, саме по себи делују декоративно, а могу се пунити и разним везаним салатима, па тако имају улогу да раздвоје намирнице на тањиру са мешаним предјелом.

*Корпице, се могу посути качкаваљем и гратинирати и као такве користити за топлу декорацију.

1.Једноставну корпицу, добићемо ако парадајз пресечемо при врху, издубимо га, напунимо неком везаном салатом, а горњи део искористимо као поклопац.

2.Другу врсту корпица, можемо направити тако што парадајз на половини сечемо ножем са V сечивом.

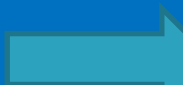
3.Ако на исти начин, исечемо ситан парадајз можемо га користити и као цвет у цветном аранжману.



СУНЦЕ ОД ПАРАДАЈЗА, је,



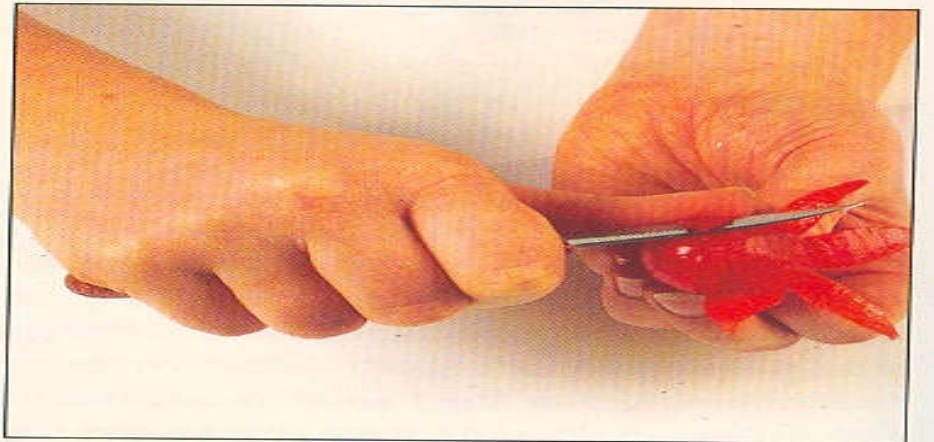
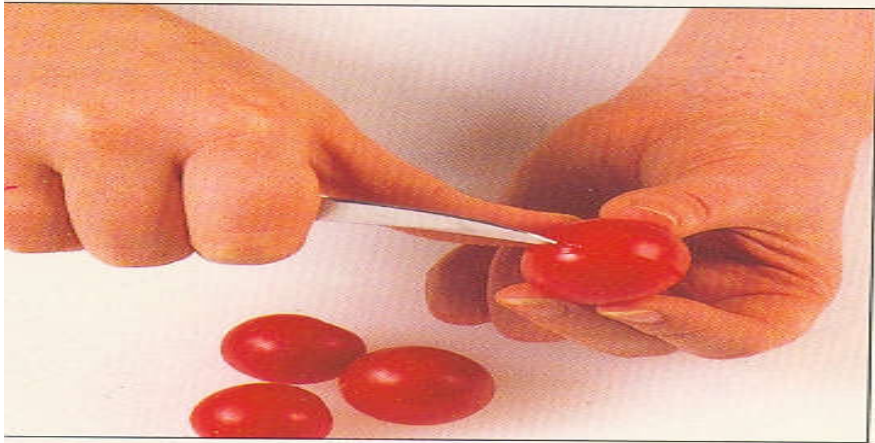
Занимљив облик ако користимо парадајз као топлу декорацију или улази у састав гарнитуре неког јела;

1. Потребан нам је, мањи и чврст парадајз коме засецамо само кору полукружно на пола, па на четвртине и на осмине-као на слици да сл.страни. 

2. Лагано одвајамо, оштрим сечивом засечене кришке од меснатог дела парадајза.

3. У средину меснатог дела, стављамо мало ренданог качкаваља и кратко запечемо у саламандеру или врелој пећници-као на слици.

4. Ако је парадајз у саставу гарнитуре, јела онда га можемо запећи и без качкаваља.



ЛЕПЕЗА ОД ПАРАДАЈЗА



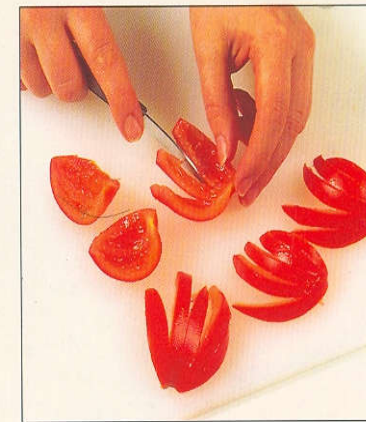
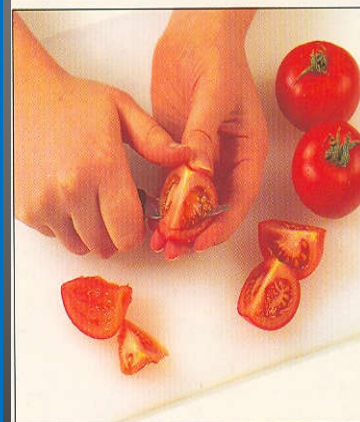
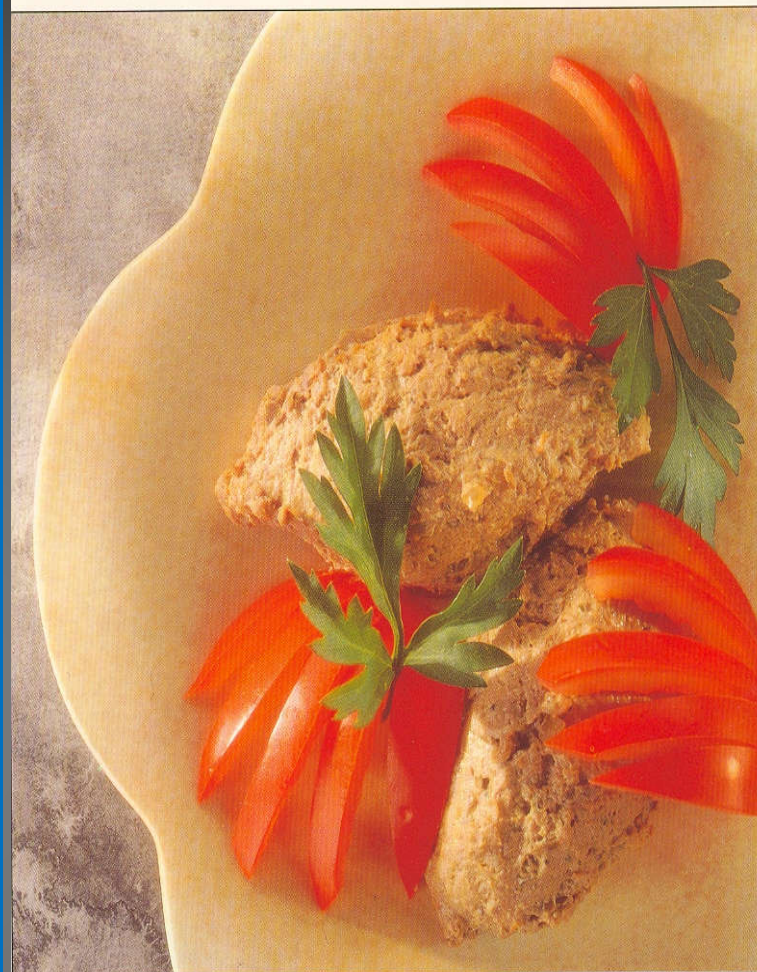
1. Ово је брза декорација, за а ла карт поруџбине.

2. Парадајз средње величине, пресећи на пола па на четвртине и одстранити зелени део.

3. Оштрим ножем засећи, танке кришке које остају на крају повезане.

4. Крај који нисмо исекли, полако притиснути, а исечене врхове раширити као лепезу.

5. Може се комбиновати више лепеза, а лепше су ако поред њих ставимо гранчицу першуна, лист од краставца или празилука.





ЧЕРИ ПАРАДАЈЗ



1. Чери парадајз, се највише користи, у хладној кухињи управо за декорацију.

2. Од њега се могу правити, мале руже или цветићи.

3. Може се користити, и у целом стању.

4. Од чери парадајза, могу се правити и корпице и пунити их разним масама за коктел послужења.

5. Најчешће се користи при сервирању; разних сирева и других фингер фуд залагаја.

