

دکور با میوه

Fruit Decoration

مؤلف: فرزاد سلیمانی راد
با همکاری مهندس مناصرتی

www.ketab.ir

www.readfd.com

سرشناسه: سلیمانی‌راد، فرزاد، ۱۳۵۹

عنوان و نام پدیدآور: دکور با میوه / فرزاد سلیمانی‌راد با همکاری منا نصرتی.

مشخصات نشر: تهران: دنیای تغذیه، ۱۳۹۱.

مشخصات ظاهری: ۱۶۰ ص.: مصور (رنگی): ۲۲ × ۲۹ س.م.

شابک: ۷-۸۰-۵۰۴۰-۶۰۰-۹۷۸-۴۰۰۰۰۰ ریال

وضعیت فهرست‌نویسی: فیا

یادداشت: فارسی - انگلیسی.

موضوع: میوه‌آرایی

شناسه افزوده: نصرتی، منا، ۱۳۶۱

رده بندی کنگره: ۳۹۱/۳۸۱/۴۸۱/۸۱۱ TX

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۶۴

شماره کتابشناسی ملی: ۲۹۶۴۵۸۲

انتشارات

دنیای تغذیه

نام کتاب: دکور با میوه

مؤلف: فرزاد سلیمانی‌راد

چاپ اول: پاییز ۹۱

ناشر: انتشارات دنیای تغذیه

تلفن: ۸-۶۶۴۳۵۶۶۶ صندوق پستی: ۶۹۳-۱۴۱۸۵

امور اجرایی کتاب، موسسه فرهنگی دنیای تغذیه و سلامت:

طراحی و صفحه‌آرایی: حامد ماهوت فروشها

ویراستار ادبی: مهتاب سادات منصوری

عکاس: لیلی هراچی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: گل آذین

شمارگان: ۲۰۰۰ نسخه

بها: ۴۰/۰۰۰ تومان

شابک: ۷-۸۰-۵۰۴۰-۶۰۰-۹۷۸-۹۷۸-978-600-5040-80-7

حق چاپ برای ناشر محفوظ است

فهرست مطالب

پیشگفتار ناشر ۸

مقدمه ۹

ابزار کار و روش استفاده ۱۰

دکور با میوه ۱۲

گل داوودی از شلغم ۱۴

دکور از هندوانه و شلغم ۱۸

ساخت توت فرنگی از هندوانه ۲۶

ساخت گل از هندوانه بیضی شکل ۳۰

ساخت گل رز از خربزه ایوانکی زردرنگ ۳۶

ساخت گل رز از دستانبو ۴۲

ساخت گل از دستانبو ۴۴

ساخت گل از ترب سفید ۴۸

ساخت گل یخک از ترب سیاه ۵۴

کدوی شکسته ۵۸

ساخت گل برگس از شلغم ۶۴

ساخت سه گل برگس بر روی وردک ۷۰

ساخت گل رز از سر کدو تنبل ۷۴

ساخت جوجه تیغی از خربزه ۸۰

ترئین دستانبو ۸۴

ایجاد شکل تذهیبی بر روی خربزه ایوانکی سبز ۹۰

تمرین و تکرار با خربزه ایوانکی ۹۴

ساخت گل بر روی خربزه ایوانکی سوسکی ۹۸

ساخت قو از خربزه ایوانکی ۱۰۲

ساخت گل کوکب از شلغم ۱۱۰

ساخت گل رز از هندوانه محبوبی ۱۱۴

ساخت گل از هندوانه محبوبی ۱۱۸

شکستن نارگیل ۱۳۶

ساخت گل از کلم قمری ۱۳۸

ترئین بروکلی ۱۴۲

تلفیق گلبرگ‌ها ۱۴۶

اشکال توپی ۱۴۸

ترئین سالاد اولویه ۱۵۰

دورچین غذا ۱۵۶



پیشگفتار ناشر

طبیعت را به خانه بیاورید

در دنیای امروز همگام با پیشرفت همه جانبه بشر در علوم و فنون مختلف و توسعه زندگی صنعتی، فاصله‌ای عمیق و شکافی بزرگ به نام زندگی ماشینی و صنعتی، او را با نیازها و علایق طبیعی و دانی‌اش دور کرده است. بشر گرچه توانسته است با رشد چشمگیر تکنولوژی، بسیاری از تنگناهای زندگی خود را مرتفع سازد و پهنه دانش خود را از جزئی‌ترین ذره حیات تا فضای لایتناهی بگستراند اما همچنان دغدغه آشتی با طبیعت و داشتن یک زندگی که در آن جلوه‌های مختلف طبیعت خودنمایی کند او را رنج می‌دهد.

در شرایط حاضر برای مردمی که به دلیل اشتغالات و گرفتاری‌های روزمره و نداشتن فرصت کافی، شام و نهار خود را در فضای سرد و بی‌روح و پر هیاهوی یک رستوران یا فست‌فود صرف می‌کنند، تدارک یک سفره‌ی آراسته از انواع میوه‌ها و گل‌ها، بسیار هیجان‌انگیز است. از این رو برای اینکه بتوانیم هرازگاهی از روزمرگی زندگی صنعتی فاصله گرفته و پاسخی مناسب به ندای درون خود که همان آشتی با زندگی طبیعی و جلوه‌های آن است بیابیم، باید روش‌های ساده را در این خصوص فرا گیریم. هنر کار با میوه و ساخت دکور با آن یکی از این راه‌ها است. این کتاب این روش را به ما نشان می‌دهد که با کمترین هزینه و با کمی ظرافت، دقت و هنر، طبیعت را به خانه بیاوریم. کتاب «دکور با میوه» اثر استاد میوه‌آرایی آقای فرزاد راد است که برای اولین بار شیوه‌های مختلف میوه‌آرایی را به شما عزیزان هنرمند و هنردوست آموزش می‌دهد. این اثر حاصل بیش از ده سال کار مداوم و هنرمندانه وی می‌باشد که بخشی از آنها در نشریات معتبر نظیر آشپزباشی و دنیای تغذیه به چاپ رسیده است. اینجانب ضمن تقدیر از زحمات مؤلف، امیدوارم انتشار این کتاب کمک مؤثری در آشنایی خانواده‌ها به هنر میوه‌آرایی و نزدیکی بیشتر با جلوه‌های طبیعی زندگی باشد.

مهندس اصغر نعمتی

مقدمه

در این کتاب شما یاد می‌گیرید که چگونه از یک حجم، یک یا چند گل بسازید. شما با برش‌های عمودی و افقی و با به وجود آوردن زاویه‌های متفاوت، اندازه‌های گوناگون، برش‌های سطحی و عمقی می‌توانید قسمتی از حجم میوه را جدا نموده و آنچه که باقی می‌ماند، مبدل به گلی زیبا گردد. برای تجسم چنین گل‌هایی می‌توانید از طبیعت الهام بگیرید و با خلاقیت بیشتر به زیبایی آنها بیفزائید. هنر میوه‌آرایی اولین بار در کشورهای شرق آسیا ابداع شد. برای خلق این هنر ابزارهای زیادی استفاده می‌شود و در کتاب‌ها و سی‌دی‌های آموزشی هم چندین ابزار متفاوت به کار می‌رود؛ اما در اینجا، ابزار کار، فقط یک چاقوی لیزری تیغه بلند است و گل‌های موجود در این کتاب فقط با یک چاقو و در بعضی موارد با استفاده از دو گرد بر با دو اندازه کوچک و بزرگ درست شده است. در واقع هنرمند بیشتر از انعطاف و سرعت دست‌ها و ظرفیت و خلاقیت خود استفاده و جعبه ابزار را به یک چاقوی معمولی و سبک تبدیل می‌کند.

در ادامه لازم می‌دانم از دوستان و همراهانی که اینجانب را در امور تنظیم، چاپ و نشر کتاب یاری نمودند تشکر و قدردانی نمایم. جناب آقای مهندس اصغر نعمتی مدیر مسئول انتشارات دنیای تغذیه و مؤسسه دنیای تغذیه و سلامت و چاپ گل‌آذین، سرکار خانم مریم کاظمی که در راستای هماهنگی مراحل مختلف چاپ و نشر کتاب، ما را یاری نمودند، سرکار خانم مهسا دادخواهی‌پور جهت پیگیری مراحل اداری و خانم‌ها اعظم السادات علوی و مهری نامور که امور حروف‌نگاری کتاب را عهده‌دار بودند و سرکار خانم سمیه کاظمی جهت ترجمه کتاب از زبان فارسی به انگلیسی و دوست عزیزم محمد ثاقب که مشاور خوبی برای اینجانب بوده.

خداوند زیباست و زیبایی‌ها را دوست دارد.

فرزاد سلیمانی‌راد

پائیز ۱۳۹۱

Introduction

You will learn how to cut shapes into flowers in this book. By making vertical and horizontal cuts and different angles with deep and slight cuttings you can carve some parts of a fruit and make a beautiful flower from it.

You may be inspired by nature to create such flowers. Also, you can have some creativity to make them more beautiful.

The art of fruit decoration was first invented in the East Asian countries. Many tools are used to create this artistic decoration and there are also several tools used in educational books and CDs; but here, the tool is just a long blade sharp knife and the flowers in this book are all made by a knife and sometimes by the aid of two scoopers or round cutters, that one is in a small size and the other is large. In fact, an artist mostly uses his own flexibility, speed of hands, capacity and creativity; as a result, he turns an alternative tool box into a light, ordinary knife.

God is beautiful and loves beauty.

ابزار کار و روش استفاده از آن



تمام اشکالی که در این کتاب مشاهده می‌کنید به وسیله یک ابزار ساده و ابتدایی که شکل آن را در تصویر مشاهده می‌کنید ایجاد شده است. برای استفاده از این چاقو کافیست به نکاتی که در مورد بهداشت و قرار گرفتن آن در دست شما اشاره می‌شود، توجه نمایید. مراحل قرار گرفتن چاقو در دست، در عکس‌ها نشان داده شده است، اما برای آشنایی با نحوه کار با چاقو بر روی میوه‌ها باید نکات زیر را با دقت و اعتماد به نفس رعایت نمایید. بهتر است برای شروع کار از میوه‌های حجیم مثل هندوانه، خربزه و مانند آنها استفاده کنید. سعی کنید چاقو را به شکل صحیح گرفته و برای نگهداشتن میوه از دست دیگرتان استفاده کنید؛ طوری که در مسیر چاقو قرار نگیرد. پس از فرو کردن چاقو در قسمت مورد نظر، باید از دندانه‌های آن برای برش زدن استفاده نمایید؛ یعنی چاقو را به صورت اره‌ای حرکت دهید، زیرا در این صورت تمرکز شما در برش زدن و شکل دادن به برش‌ها بیشتر شده و انرژی کمتری صرف می‌کنید. برش‌های ایجاد شده در میوه‌ها بهتر است در قسمت سطح پوست، زیر پوست و قسمت‌های اولیه گوشت میوه ایجاد شود؛ به این ترتیب از اسراف و پلاسیده شدن زود هنگام میوه جلوگیری شده و گلبرگ‌ها دارای استحکام بیشتری خواهند بود. میوه انتخاب شده برای تمرین کردن، قرار نیست برای دکور و نمایش کار شما در جای خاصی قرار گیرد؛ پس سعی کنید مشکلات و ابهاماتی که در ذهن برای حرکت دادن چاقو دارید، با اعتماد به نفس روی کار تمرین و برطرف کنید. ممکن است برش‌های شما یک اندازه و یک شکل نباشد، این مشکل با تمرین و تمرکز به مرور رفع خواهد شد. سعی کنید در محیطی آرام و کم‌تردد تمرینات خود را انجام دهید. از هیچ ابزار و روشی جز آنچه که در کتاب توصیه شده استفاده نکنید؛ زیرا کارتان برای یادگیری دشوارتر خواهد شد. مراحل برش زدن را با دقت مشاهده نمایید، زیرا خوب دیدن به شما کمک بیشتری خواهد کرد تا خواندن مطالب. سعی کنید از میزی استفاده کنید که ارتفاع آن برای کار مناسب باشد. بهترین حالت برای شروع، ایستاده کار کردن است. اگر از چاقو درست استفاده کنید، اولین قسمتی که خسته خواهد شد سرشانه‌های شماست. بهتر است به محض خسته شدن، دست از کار کشیده و استراحت نمایید. برای برش زدن میوه‌ها با فشاری یکنواخت برش بزنید، زیرا پوست و گوشت میوه‌ها دارای نرمی و سفتی متفاوتی است. مثلاً برای برش خربزه انرژی کمتری نسبت به کدو تنبل و هندوانه نیاز دارید، که دارای پوست سفت‌تری هستند. زیبایی و متفاوت بودن کار شما به قوه تخیل، تمرکز و خلاقیت شما بستگی زیادی دارد.

با آرزوی موفقیت و پیشرفت شما