

Obsah

Představujeme autora	5
Úvodní slovo	6
Nože na vyřezávání	7
Sady	8
Broušení nářadí	9
Další pomůcky	10
Jaké ovoce a melouny budeme používat	10
Ošetření před zpracováním	11
Uchování a ošetření ozdob	11

Část první – ovoce

Jablko

DÍLKY	14–15
HVĚZDICE	16–17
OZDOBNÉ JABLKO	18–19
MUŠLE	20–21
LABUŤ	22–23
ŽÁBY	24



Mango

JEŽEK	25
KVĚT	26–27
OZDOBNÉ MANGO	28
INSPIRACE Z MANGA	29



Blumy a švestky

MOTÝLEK	30–31
CHOBOTNICE	32
LAMPION	33
KVĚTY	34
INSPIRACE ZE ŠVESTEK A BLUM	35



Nektarinky

RŮŽE	36–37
------------	-------



Citrusy

SEGMENTY Z CITRUSŮ	38
MOTÝLEK	39
OZDOBNÉ PLÁTKY	40–41
DÍLKY	42–43





MISKA NA SALÁT	44–45
RŮŽE	46–47
OZDOBNÝ GRAPEFRUIT	48–49
VÁNOČNÍ POMERANČE	50
OZDOBNÉ CITRUSY	51



Ananas

PŘÍPRAVA ANANASU	52
DÍLKY	53
MOTÝLCI	54–55
PALMA	56–57
BRÁNA	58–59
RŮŽE	60–61
LABUŤ	62–64
INSPIRACE Z ANANASU	65
MOŘSKÝ KONÍK	66–67
VOŽÍK	68–69
KOHOUT	70–73

Část druhá – melouny



Seznámení s melouny	76–77
OZDOBNÉ DÍLKY	78–79
TROJÚHELNÍKY	80
OZDOBNÉ KOŠÍKY	81–85
LISTY Z KŮRY	86–87
KLÍNY	88–90
HVĚZDICE	91–94
JIŘINA	95–98
JIŘINA – trojitý list	99–100
JIŘINA – zvýrazněné konce lístků	101–103
RŮŽE	104–106
RŮŽE – lísteček do špičky	107
LISTY U KVĚTŮ	108–111
VYŘÍZNUTÉ RŮŽE – aranž	112
LYRA – plastický motiv	113–116

Jak výrobky a dekorace využít v praxi	117–119
Nářadí a pomůcky	120–121
Kurzy vyřezávané zeleniny a ovoce	122–124
Výstavy a soutěže	125–126