

Motýlek



Surovina: bílá ředkev, červená řepa na přibarvení

Další varianty: mrkev, červená řepa, ředkvička, kedlubna, okurka

Pomůcky: zeleninový nůž, dlátka „U“- menší velikosti

Náročnost: ✨



Postup:

1. Připravíme si suroviny a nářadí.
2. Z ředkve odkrojíme asi 5-7cm kus, který na jedné straně skrojíme. Na této části bude motýlek stát. Odkrojená část tvoří přibližně $\frac{1}{5}$ - $\frac{1}{6}$ ředkve. Zbylou část oloupeme.
3. Na ředkvi vykrojíme křídla a tělo.
4. Takto nařezaný kus obarvíme červenou řepou. Při následných řezech je tak lépe vidět, jak silné a pravidelné plátky krájíme. Pravidelnost je nutná, jinak silnější křídlo odstrkuje slabší. Motýlka tvoří dva řezy, první (uprostřed) je nedořízlý, druhým řezem se dostaneme až na krájecí desku.
5. Nařizneme tykadla.
- 6.-7. Dlátkem a nožem můžeme vylepšit křídla.
8. Křídla roztáhneme a opatrně podsouváme spodní část tykadla mezi křídla. Tím motýlek drží rozevřený.
9. Varianty před rozevřením z bílé ředkve a mrkve.
10. Finální dekorace.

Rada:

Bílá ředkev (*nevhodná pro kuchyňské zpracování*), která je sušší, tvoří na křídlech zajímavý motiv.

Velmi pěkně působí motýlek z červené řepy, kde se na struktuře dužiny objevují kruhy.