

Obsah

	Úvodní slovo autora.....	7
nářadí	Nože	8
	Dlátka	9
zásady	Držení nožů a dlátek při řezání	10
	Sklon nožů a dlátek při řezání.....	12
	Broušení nožů a dlátek	14
	Ošetření tmavnoucích surovin antioxidačním přípravkem.....	15
	Vykrajovače	16
mrkev	Květ z ořezávátka	17
pórek	Mašle z póru	18
cibule	Leknín z cibule.....	20
	Inspirace – Květ z podlouhlé cibule	21
rajče	Růžička ze slupky rajčete	22
	Leknín z rajčete.....	23
okurka	Lístky ke květům.....	24
	Stojící vějířek	25
pekingské zelí	Chryzantéma	26
bílá ředkev	Nařezaný květ.....	28
	Motýlek	29
	Sít'.....	30
	Růže (lístčky přes sebe).....	32
kedlubna	Jirina.....	34
	Růže (lístčky vedle sebe).....	37
celer	Ibišek.....	39
mrkev	Kvítek z mrkve	42
	Růže se zahnutými lístečky	44
	Růže se zahnutými lístečky (další styl řezání)	46
	Inspirace – Růže	47
paprika	Květ z papriky	48
lilek	Květ z lilku	50
fenykl	Kala	52

Obsah

jablko	Labuť.....	54
papája	Hvězdice (řezy pod sebou).....	56
	Hvězdice (řezy mezi sebou).....	57
ananas	Labuť z ananasu.....	58
	Vozík.....	60
nektarinka	Růže z nektarinky.....	61
cukrový meloun	Klíny.....	62
vodní meloun	Růže a listy.....	64
	Jiřina.....	69
	Thajský styl.....	74
cukrový meloun	Koš z cukrového melounu.....	78
vodní meloun	Šablony na melouny.....	80
cukrový meloun	Serpentiny.....	82
vodní meloun	Srdce.....	83
soutěže	Carvingové soutěže v České republice.....	84
	Mistrovství Evropy ve vyřezávání melounů – Praha – Melounový festival.....	85
	Světová kuchařská olympiáda – IKA.....	86
spoluautor	Eliška Vostalová.....	87
	Srdíčka a další motivy.....	89
sýr	Miloš Skořepa.....	91
	Strašidelná (prosvícená) dýně.....	92
spoluautor	Další dekorace z prosvícené dýně.....	95
	Nářadí a pomůcky.....	96
dýně	CARVINGOVÁ AKADEMIE – Kurzy vyřezávané zeleniny a ovoce.....	98
	Certifikovaný program CARVINGOVÉ AKADEMIE.....	99
nářadí	English résumé.....	100
kurzy		