

Obsah

Úvodní slovo autora	7
Nože	8
Dlátka	9
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
Květ z ořezávátka	17
Mašle z pórku	18
Leknín z cibule	20
Inspirace – Květ z podlouhlé cibule	21
Růžička ze slupky rajčete	22
Leknín z rajčete	23
Lístky ke květům	24
Stojící vějířek	25
Chryzantéma	26
Nařezaný květ	28
Motýlek	29
Sít	30
Růže (lístičky přes sebe)	32
Jiřina	34
Růže (lístičky vedle sebe)	37
Ibišek	39
Kvítek z mrkve	42
Růže se zahnutými lístičky	44
Růže se zahnutými lístičky (další styl řezání)	46
Inspirace – Růže	47
Květ z papriky	48
Květ z lilku	50
Kala	52
Labuť	54
Hvězdice (řezy pod sebou)	56
Hvězdice (řezy mezi sebou)	57
Labuť z ananasu	58
Vozík	60
Růže z nektarinky	61
Klíny	62
Růže a listy	64

Obsah

Jiřina	69
Thajský styl	74
Koš z cukrového melounu	78
Šablony na melouny	80
Serpentiny	82
Srdce	83
Carvingové soutěže v České republice	84
Mistrovství Evropy ve vyřezávání melounů – Praha – Melounový festival	85
Světová kuchařská olympiáda – IKA	86
Eliška Vostalová (1994)	87
Srdíčka a další motivy	89
Miloš Skořepa (1982)	91
Strašidelná (prosvícená) dýně	92
Další dekorace z prosvícené dýně	95
Nářadí a pomůcky	96
CARVINGOVÁ AKADEMIE – Kurzy vyřezávané zeleniny a ovoce	98
CARVINGOVÁ AKADEMIE je certifikovaný program společností International Education Society London (IES)	99
English résumé	100