

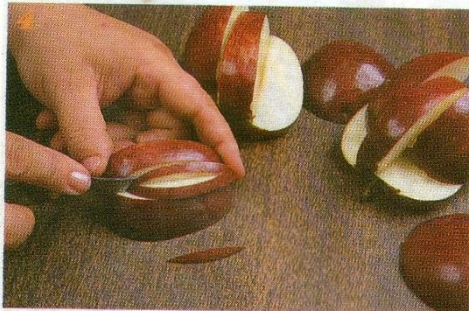
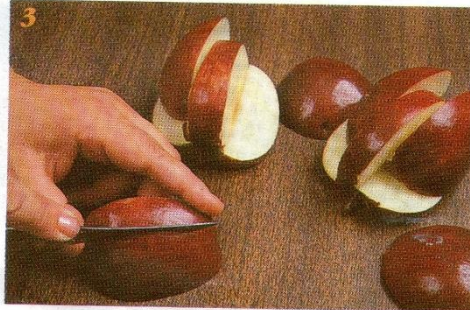
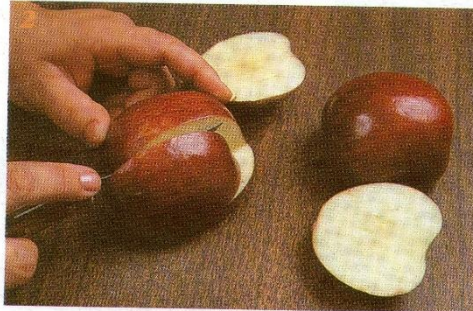
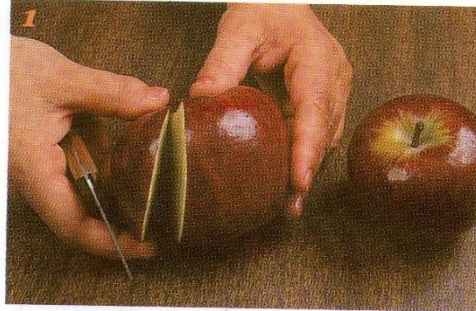
MANZANA

Cisnes

Proceso

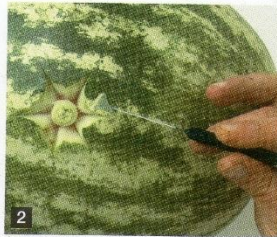
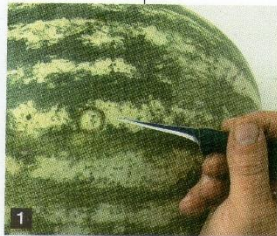
Corte alas

1. Se corta una rebanada en forma diagonal a partir del rabo.
2. Se apoya la manzana sobre la parte cortada y se sacan dos "cuarterones" dejando 1 cm en el centro.
3. En cada cuarterón se practican cinco o seis cortes en ángulo de 90 grados, empezando por el más pequeño.
4. Se separa cuidadosamente cada pieza para seguir trabajando en el cuarterón.
5. Se continúa en la misma forma hasta terminar toda la pieza; se montan todas las partes de nuevo en su lugar y se deslizan para formar las "alas" del cisne.
6. En la primera rebanada que se cortó, se talla la cabeza del cisne con la punta del cuchillo.
7. Se coloca la cabeza con un palillo, ya sea hacia adelante o hacia atrás.





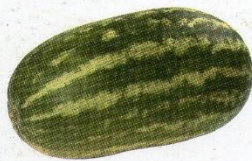
Sandía con pétalos en corazón



Tiempo:
45 minutos

Dificultad:
3

¿Qué se necesita?:
sandía-cuchillo puntilla



1. Tomar una sandía de forma redondeada y marcar su centro. En este punto exacto, tallar un círculo. Con el cuchillo puntilla, tallar un anillo alrededor de este círculo hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta: servirá para dar relieve al círculo central.

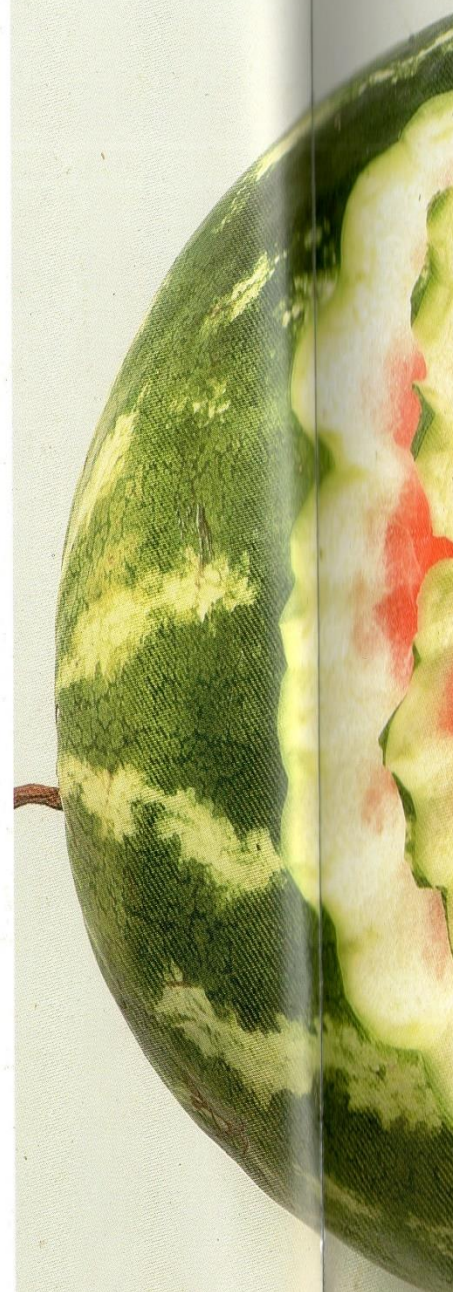
2. Tallar la primera corola de pétalos empuñando el cuchillo a 90° respecto a la superficie de la sandía y la mesa de trabajo: así lograremos hacer una incisión más profunda. Así pues, hundir la hoja aproximadamente 1/2 cm (0,19 pulg.) hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta, haciendo una forma como de estrella. Eliminar el material sobrante para resaltar los pétalos.

3. Finalizada la primera corola, hacer una incisión profunda entre uno y otro pétalo eliminando la piel y la pulpa. A continuación, tallar una segunda corola intercalando los pétalos respecto de las anteriores. Al finalizar la segunda corola, usando la misma técnica, hacer otras corolas más exteriores respecto a las anteriores, aumentando progresivamente el tamaño de los pétalos. Proseguir hasta tallar todo el lado de la sandía. Finalizar retocando el borde de la piel y dándole un perfil ondulado.



* Botón
Escama

Sandía con flores de pétalos ondulados



Tiempo:
45 minutos

Dificultad:
3

¿Qué se necesita?:
sandía-cuchillo puntilla



1. Escoger una sandía de forma alargada y marcar su centro. En este punto exacto, tallar un círculo. Con el cuchillo puntilla, tallar un anillo alrededor de este círculo hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta: servirá para dar relieve al círculo central.

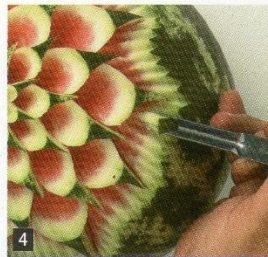
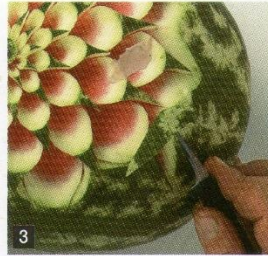
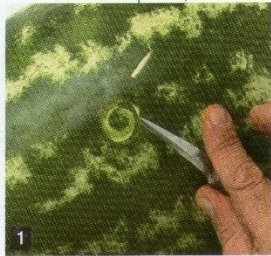
2. Tallar una primera corola de pétalos ondulados. Extraer el material situado detrás de la primera corola para liberar los pétalos; al hacer esto, mover el cuchillo puntilla para realizar pétalos ondulados. Tallar una segunda corola detrás de la primera.

3. Proseguir de la misma manera al hacer las sucesivas corolas, que deberán tener pétalos cada vez más grandes, hasta tallar toda la superficie disponible en el lado escogido de la sandía. Finalmente, perfilar el borde más exterior haciéndolo ondulado como los pétalos.



Coste
Botón
Estrellado
Abierta

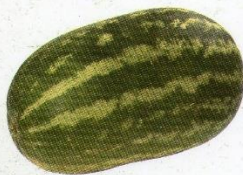
Sandía con flores de pétalos alargados



Tiempo:
45 minutos

Dificultad:
3

¿Qué se necesita?:
sandía-cuchillo
puntilla-vaciador en V



1. Para este diseño no es necesario pelar la sandía ya que la piel, con sus difuminados verdes, constituye también un elemento decorativo. Escoger una sandía de forma alargada y marcar su centro. En este punto exacto, tallar un círculo. Con el cuchillo puntilla, tallar un anillo alrededor de este círculo hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta: servirá para dar relieve al círculo central.

2. Tallar la primera corola de pétalos redondeados alrededor del centro. Entallar el dibujo definitivo de los pétalos dándoles una forma puntiaguda; a continuación, eliminar la piel situada entre uno y otro pétalo para liberarlos.

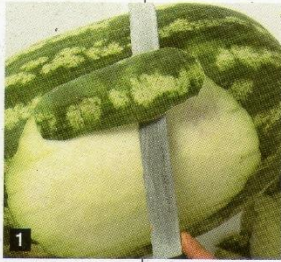
3. Proseguir de la misma manera con las sucesivas corolas, aumentando cada vez las dimensiones de los pétalos. Cada nueva corola debe ir intercalada con la anterior, y la punta de los pétalos debe terminar en la parte en la que todavía hay la piel verde de la sandía. Al terminar la última corola, perfilar todo el contorno de la flor para liberar los pétalos.

4. Finalmente, con el vaciador en V, tallar el borde de la piel detrás de la última corola de pétalos para crear un motivo decorativo ondulado.



Boston
Estrellado

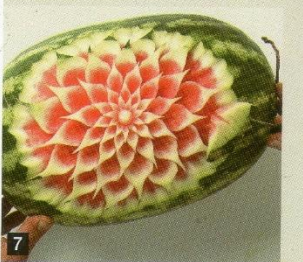
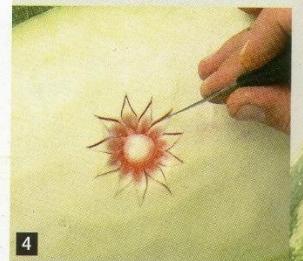
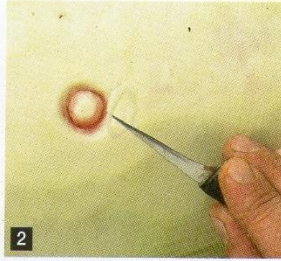
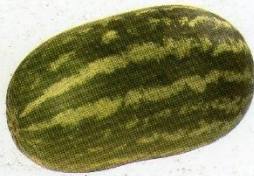
Sandía con flores en estrella



Tiempo:
45 minutos

Dificultad:
3

¿Qué se necesita?:
sandía-cuchillo
de sierra-cuchillo puntilla



1. Con un cuchillo de sierra, eliminar una amplia capa de piel de la superficie de la sandía sin extraer la parte blanca situada justo debajo de la misma.

2. Con el cuchillo puntilla, tallar un anillo en el centro de la zona pelada hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta.

3. Con el cuchillo puntilla, tallar la primera corola de pétalos redondeados.

4. Tallar ahora el diseño definitivo de los pétalos de la primera corola dando a cada pétalo una forma puntiaguda.

5. Eliminar la piel entre uno y otro pétalo vaciando en profundidad hasta alcanzar la pulpa roja de la fruta. El juego cromático obtenido de la alternancia de blanco y rojo en los pétalos constituye un elemento decorativo impactante.

6. Proseguir de la misma manera en la siguiente corola.

7. Seguir tallando corolas concéntricas de pétalos intercalados en toda la superficie pelada. A continuación, perfilar el borde de la piel tallándolo de manera que la superficie quede ondulada.