

rebost

VEP!
Com anam?

Figures amb fruites i verdures

**BROQUETES DE FRUITA CAMEL·LITZADA*

INGREDIENTS:

- 3 plàtans
- ½ pinya
- 5 maduixes grosses
- 3 tallades grosses de síndria
- 10 pals de broqueta de fusta
- 150 grams de sucre
- 2 dits d'aigua



PROCEDIMENT:

- Començarem fent netes les maduixes, els hi llevarem els capolls i les xaparem per la meitat. A continuació, pelarem els plàtans i els xaparem a daus. A la pinya, li traurem la pell i la xaparem a rectangles i la síndria, l'esclovellarem, la xaparem a daus grossos i els hi donarem forma de flor amb l'ajuda d'un ganivet.
- Tot d'una muntarem les broquetes alternant els bocins de fruita. Perquè quedin ben vistoses, farem un combinat de colors. Començarem la broqueta travessant un tros de plàtan per la meitat i col·locant-lo a l'extrem inferior del pal (deixant-hi una mica d'espai per davall, per poder agafar la broqueta amb les mans). Després, enfilarem la maduixa, la pinya, un altre bocí de plàtan i per últim, coronarem el conjunt amb la flor de síndria.
- Per rematar així com toca les broquetes, prepararem caramel líquid: dedins una paella, encalentirem 150 grams de sucre amb unes gotetes de suc de llimona i 2 dits d'aigua i ho remenarem tot ben remenat, durant uns minuts, fins que ens quedi el caramel amb la textura ideal.
- Finalment, pintarem les broquetes amb caramel per damunt. I, si voleu sorprendre als vostres convidats, les podeu servir clavades a una síndria retallada amb forma de cistella i decorada amb fonoll.

rebot

VEP!

Com anam?

**DECORACIÓ AMB FRUITES I VERDURES (L'ART DEL MUKIMONO)*



- El Mukimono és l'art de decorar amb fruites i verdures. Aquesta tècnica d'origen oriental consisteix a retallar vegetals amb diversos ganivets i eines de tall fins aconseguir donar-los la forma desitjada. Llavors, a partir d'aquestes formes, es tracta de compondre figures ben vistoses, emprant-hi (si cal) escuradents per unir i conjoinar les diferents parts de l'escultura.
- Amb aquesta tècnica, podem compondre tota casta de figures que imitin flors, animals, personatges o escenes per decorar plats individuals o per crear centres de taula que presidesquin els nostres banquets o les nostres reunions socials.



- Pel Mukimono es pot emprar qualsevol fruita o verdura. Tanmateix, alguns vegetals (com la pinya, la síndria, el meló o la carabassa) resulten ideals; perquè la seva textura és més consistent i bona de treballar, i també per aguanten millor a la intempèrie.
- El resultat final depèn de la creativitat i de la paciència de cadascú; tot és posar-se i posar-hi una mica d'imaginació. Vinga, animau-vos!