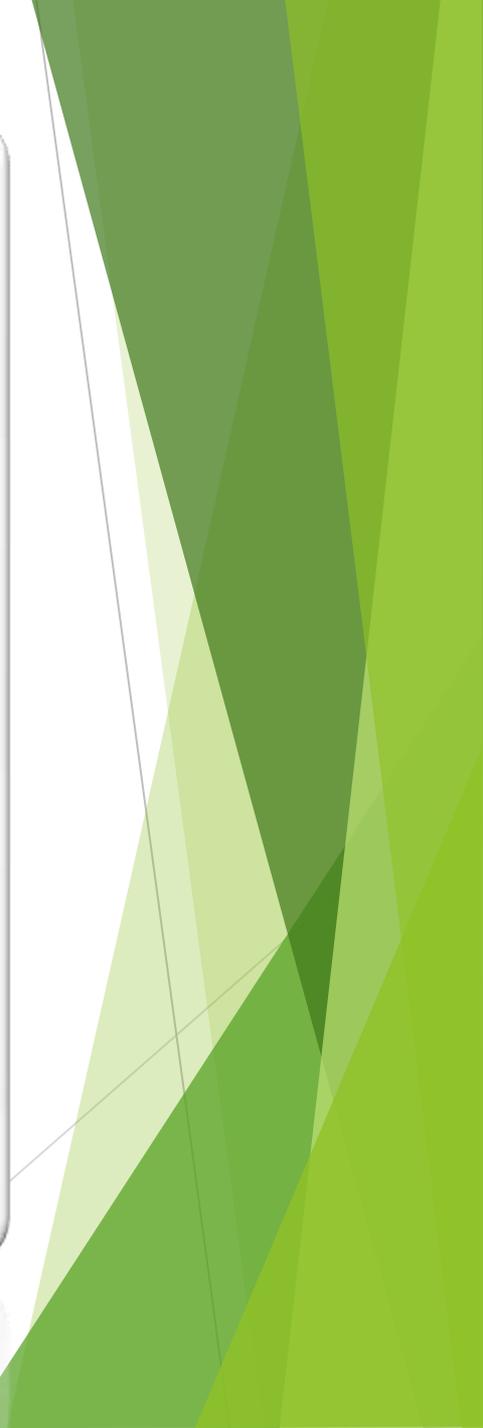
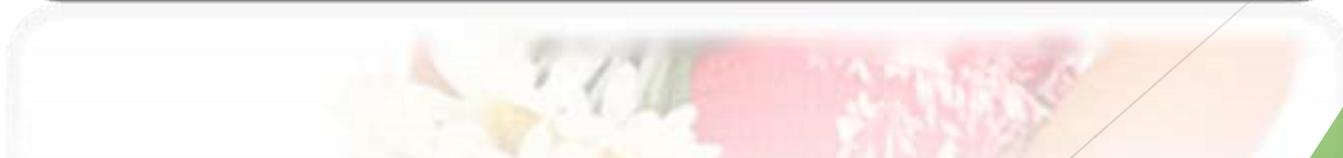


# Онлайн встреча «Ручной букет из конфет к 8 марта»





## *Правила общения на вебинаре:*

- Хорошее настроение*
- Поделитесь ссылками и порадовать нас фото своих работ можно будет в конце нашей встречи*
- В конце встречи будет слайд «Ваши вопросы»»*







Елена Чернова



Гульнур Адылова

Светлана Гасанова

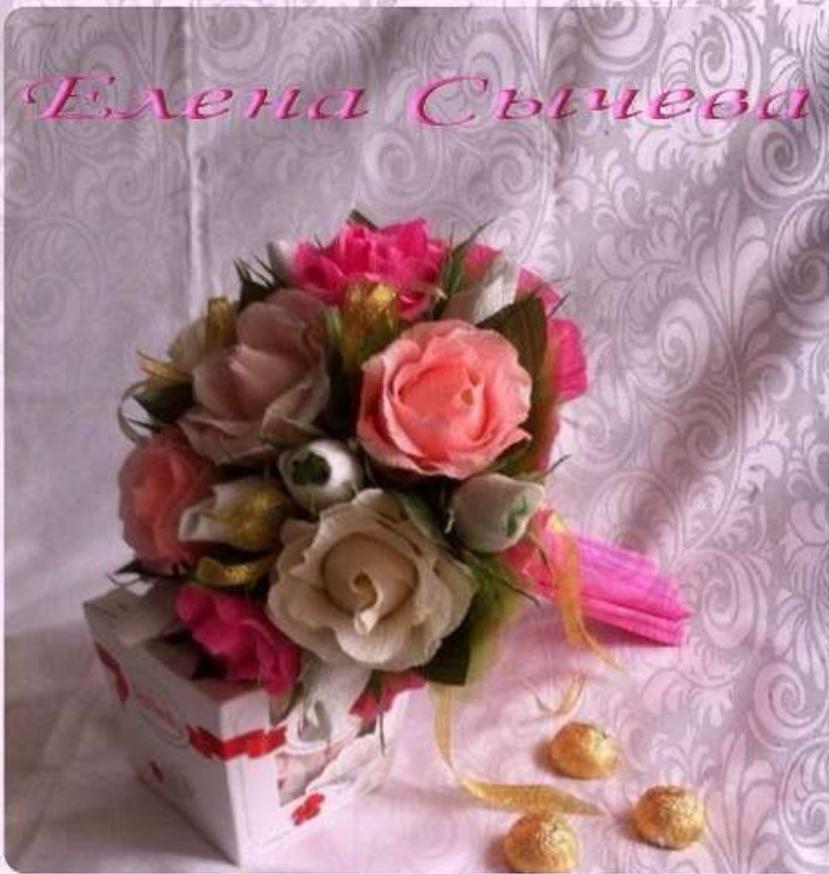


8(9044)950-450

8(9044)950-450



*Елена Сычева*





Евгения Охрименко

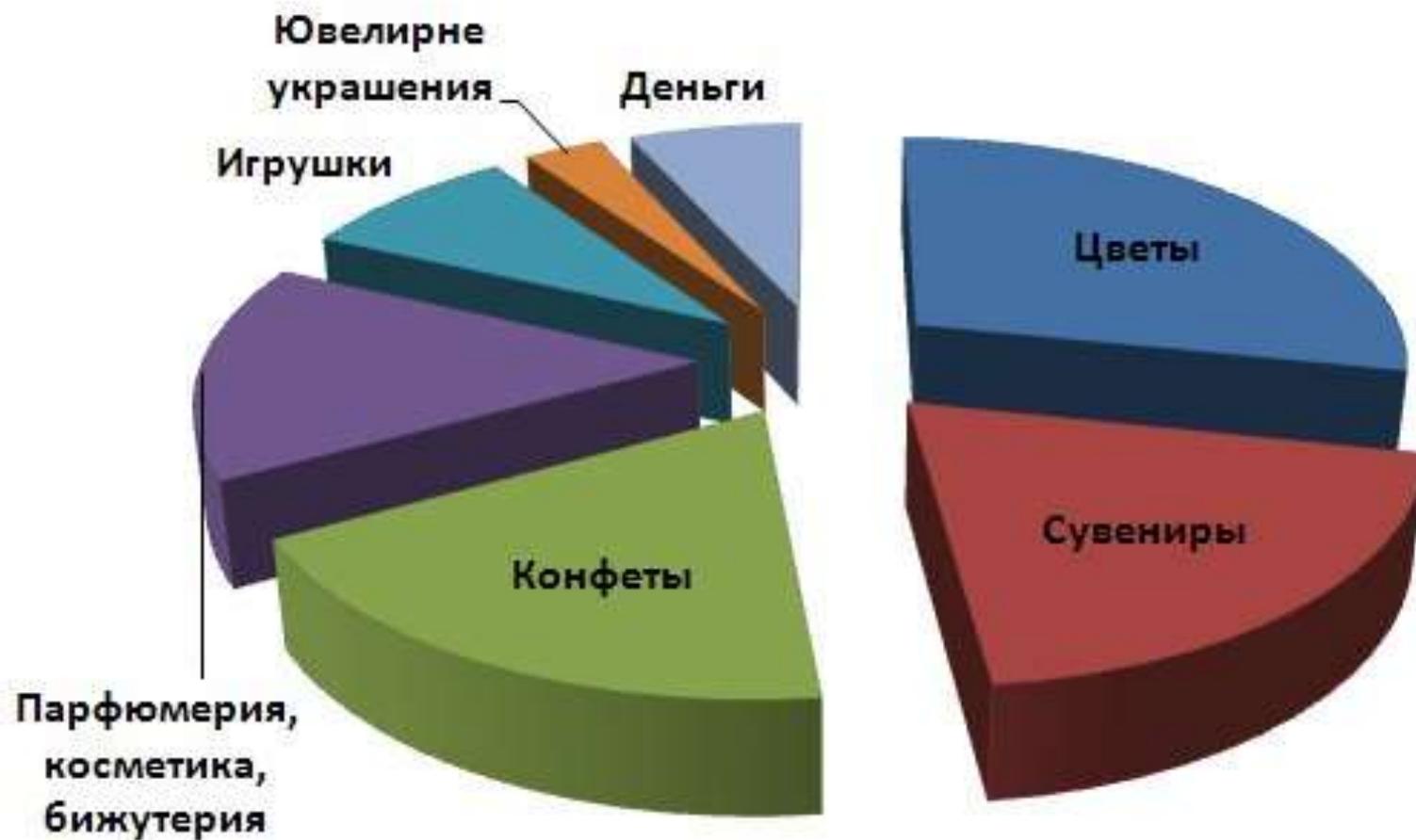


Елена Чернова





## Подарки на 8 марта









Рачкова Ирина



Рачкова Ирина



Рачкова Ирина



Рачкова Ирина



Рачкова Ирина

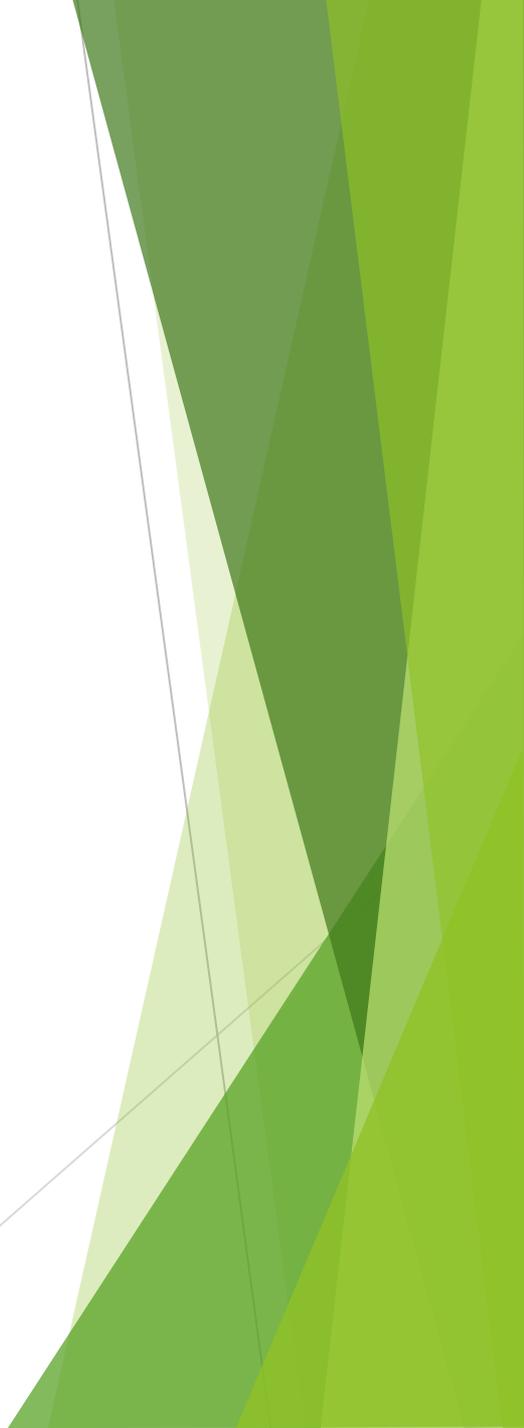
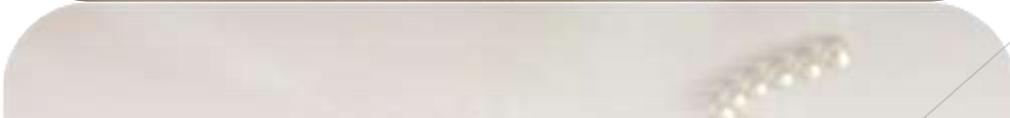




Евгения Охрименко



BEYAZIT  
FLORIST













- ▶ Основой, выложенной восьмеркой, может быть любой подходящий салат или винегрет, или селедка "под шубой". Для образования отверстий в восьмерке при выкладывании салата в середину поместить стаканчики, затем вынуть. Крутые яйца очистить, окрасить в сиреневый цвет соком свеклы и крестообразно надрезать с острого конца.



- ▶ Весенний вариант оформления рыбного салата «Мимоза» к 8 марта
- ▶ Верхний слой выкладываем из натертых белков и на них размещаем украшения из веточек зелени и натертых яичных желтков, как указано на фото.



## ► Оформление салата «Сирень»

- Основой может быть любой салат или паштет по вкусу и усмотрению домашнего кулинара.

Белые соцветия "сирени" выкладываем из натертого на крупной терке яичного белка, сиреневые соцветия - из натертого яичного белка, окрашенного соком свеклы (цвет получится именно сиреневый). И украшаем веточками зелени.



► **Ингредиенты:**

- 3 средние сельди слабосоленые (или крепкосоленую вымочить),
- 6 средних клубней картофеля,
- 2 моркови,
- 4 средние свеклы,
- 2 луковицы,
- 2 яйца,
- майонез.

Для украшения:

- семга,
- икра,
- зелень.



## Приготовление

Салат делается по рецепту "Сельдь под шубой".

Сельдь выпотрошить, очистить от кожи, удалить кости. Мякоть нарезать мелкими кубиками.

Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать очень тонкими кружочками.

Морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Лук мелко порубить, обдать кипятком, обсушить и остудить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке или порубить.

На плоское продолговатое блюдо вокруг двух стаканчиков выложить слоями два круга (один побольше, другой поменьше):

- картофель,
- сельдь,
- лук,
- морковь,
- свеклу.
- смазать майонезом.

Повторять слои, пока не закончатся продукты.

Стаканчики убрать.

Верхний слой густо смазать майонезом и украсить цветами из семги, листиками зелени, красной икрой.

Дать салату настояться в течение нескольких часов в холодном месте.

*Марина Бердинских*



*Светлана Гасанова*



*Заказы по телефону  
8(9044)950-450*

*8(9044)920-420*

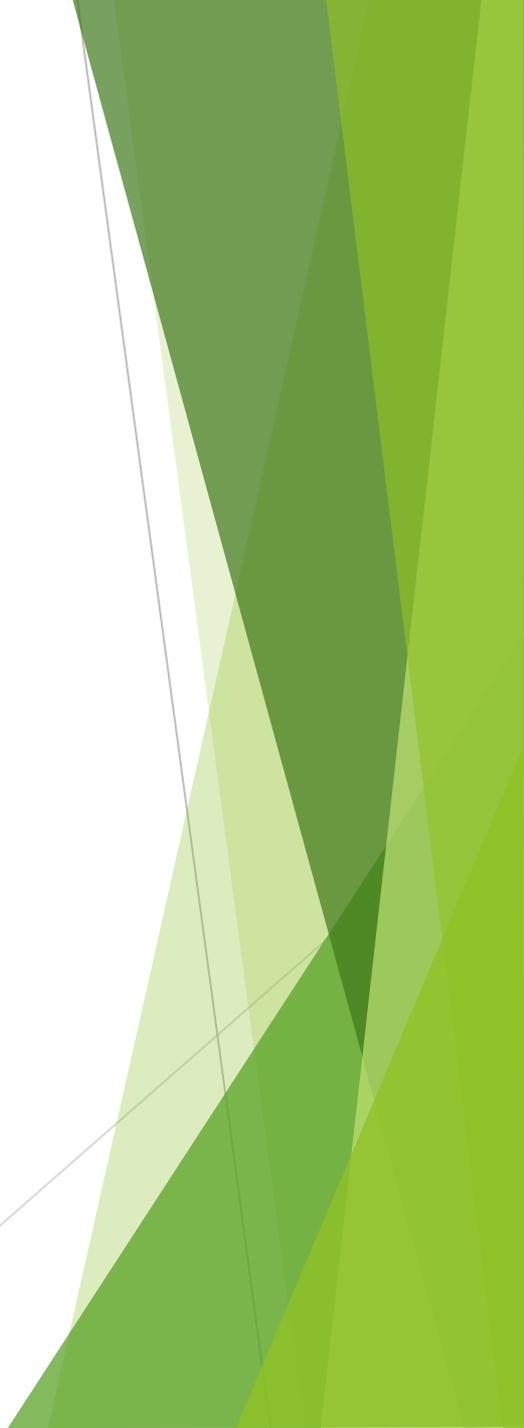
*Светлана Гасанова*



*Заказы по телефону  
8(9044)950-450*









# Материалы:

## Конфеты



# Гофрированная бумага



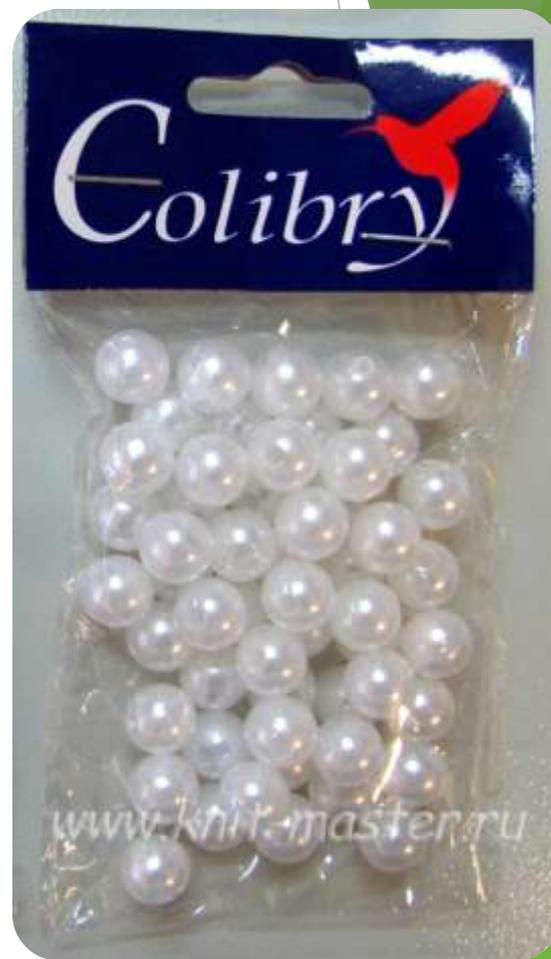
# Органза



# *Искусственные вставки*



# белые пластиковые бусины



# Флористическая проволока 1,5 и 2 мм



Степанюта.ги



*Тейп лента*



*Двусторонний  
скотч*

*нитки ЛЛ45*



*лента зеленая  
ширина 1 см - 1м*









*Бердинских Марина*



**Ваши  
вопросы?**

*До свидания.  
Творческих вам успехов!!!*

