



Thailändische Gemüse und Früchte Schnitzkunst

Niveau : Anfänger

Kursdauer : ca. 3-4 h

Suwimon Poli

Layout, Texte und Photos : Alexander C. Frank

Version: April 2011

suwimon.poli@bluewin.ch

Kursunterlagen erhältlich bei : <http://www.changpuak.ch/Rezepte/index.php>

Einführung

Die Wurzeln der 'Kochartistik', wie man diese Kunst bisweilen auch nennt, liegen weit zurück.

Unabhängig voneinander entwickelte sich diese Kunst in verschiedenen asiatischen Ländern gleichzeitig. Daher kennt man heute auch unterschiedliche Stile und Techniken.

Bereits im Jahre 600 n.Chr. war in China das Garnieren von Speisen weit verbreitet. Diese Dekorationen waren jedoch aus Teig. Die Verwendung von Früchten wurde erst später populär.

In Europa wurde im Mittelalter damit begonnen, Dekorationen aus Zucker zu fertigen.

Im 18. Jhdt. wurde in Japan damit begonnen, die Kunst des Früchte- und Gemüseschnitzens zu kultivieren. Diese Kunst wurde 'Mukimono' genannt und ihre Verwandtschaft mit der Holzschnitzkunst ist offensichtlich.

Heutzutage unterscheidet man aufgrund der Techniken und Werkzeuge hauptsächlich drei Stilrichtungen :

- der Thailändische Stil : hier wird hauptsächlich mit einer (biegsamen) Klinge gearbeitet. Die Muster sind meist Blumen und Blüten aus Früchten.
- der Chinesische Stil : hier wird mit einem grossen Sortiment an Werkzeugen gearbeitet. Die Motive sind meist aus der Tierwelt.
- der Japanische Stil : ist dem chinesischen Stil sehr ähnlich, es wird jedoch mehr gestochen als geschnitzt.

In diesem Kurs werden Ihnen ausschliesslich Fertigkeiten des Thailändischen Stiles vermittelt.

Werkzeuge



Fig. 1 : Schnitzmesser (Thailand)

Die thailändischen **Schnitzmesser** zeichnen sich durch eine biegsame Klinge aus. Die Griffe sind mehr oder weniger kunstvoll ausgearbeitet. (Je nach Budget). Auch ein **Gemüsehobel** erweist sich als sehr hilfreich.

Inhalt



Fig. 2 : Übersicht der 'Werke' des Anfängerkurses

Rettichblüte, einfach Seite 11	Zuchettiblätter Seite 7	Rettichblüte, doppelt Seite 12	Auberginenblüte Seite 10
Frühlingszwiebelgrün Seite 4	Rettichblätter Seite 7	Chiliblüte Seite 5	Chilipyramide Seite 8
Radieschenblume Seite 6		Tomatenrose Seite 9	

Einleitung, Werkzeuge : Seite 2

Auberginenblüte : Seite 10
 Rettichblüte (doppelt) : Seite 12
 Ogo Blüte : Seite 14
 Apfelblatt : Seite 16
 Karotten-Stapelblüte : Seite 18

Rettichblüte (einfach) : Seite 11
 Apfel – Schwan : Seite 13
 Rüebli – Krathong : Seite 15
 Zwiebelblume : Seite 17
 Paprika (Peperoni) Blüte : Seite 19

Frühlingszwiebelgrün



Fig. 3 : Frühlingszwiebelgrün nach ca. 30 Min. in Wasser

Vorgehen :

- Die Wurzel der Frühlingszwiebel abschneiden
- Das Grün auf eine Länge von ca. 10 cm kürzen
- Hernach das Grün der Länge nach ca. 4 - 5 mal schneiden.
- In Wasser einlegen - sodass das Grün "aufgeht".

Chiliblüte, Peperoniblüte



Achten Sie beim Kauf auf gerade Früchte mit unbeschädigter Schale !

Mischen Sie mehrere Farben (rot, grün, gelb).

Den Stiel der Peperoni auf ca. 2 cm kürzen.

Hernach der Länge nach durchschneiden.

Ein kleines Stück am Stielansatz soll bleiben, sonst fällt die Blüte auseinander !



Je nach Grösse kann man etwa 3 - 4 mal schneiden - und erhält damit mehr oder weniger grazile Gebilde.



Die Blüte ist nun fertig 'geschnitzt' und kann in kaltem Wasser eingelegt werden.

Das Kernhaus sollte nicht entfernt werden.



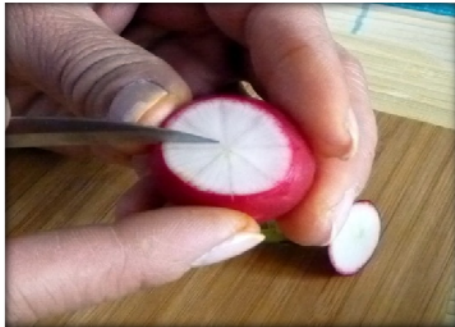
Nach kurzer Zeit in kaltem Wasser entfaltet sich die Blüte ...

Radieschenblume



Achten Sie beim Kauf auf 'runde' Radieschen mit unbeschädigter Haut (Schale)

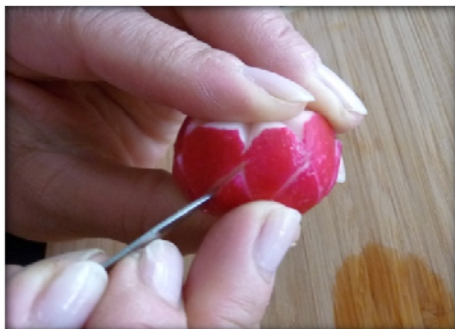
Schneiden Sie den unteren und oberen Teil ab.



Schneiden Sie oben einen Stern, ca. 1 mm tief ein. (Viermal schneiden)



Hernach erweitern Sie den Stern, sodass eine Kerbe entsteht. (vgl. Bild)



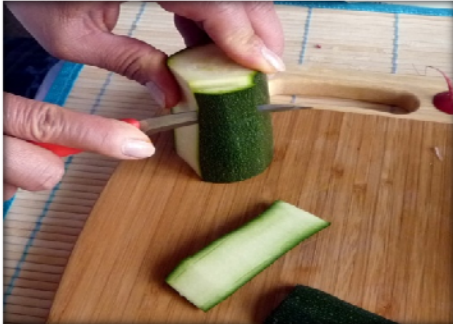
Sodann schneiden Sie jeweils ein Dreieck unterhalb der Kerbe, ebenfalls ca. 1mm tief ein.



Legen Sie die Radieschen bis zur Verwendung in eine Schüssel mit kaltem Wasser.

Zuchettiblätter / Rettichblätter

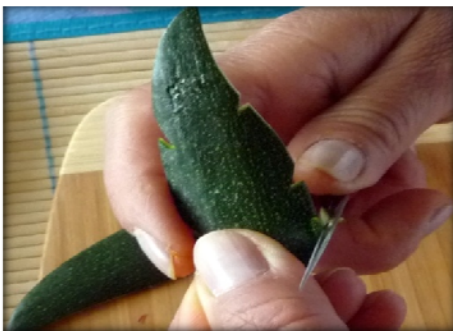
Blätter müssen nicht zwingend aus Zucchini hergestellt werden. Ebenfalls geeignet sind Rettich, Gurke, usw. (Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt !)



Schneiden Sie aus der Schale Stücke in der Grösse von etwa 3 x 6 cm.



Geben Sie den Stücken die Form eines Blattes, indem Sie die Konturen unsymmetrisch abrunden.



Nun schneiden Sie dreieckige Kerben (ca. 3 - 4) an der Aussenseite ein.



Markieren Sie die Mittelrippe, indem Sie eine Kerbe längs der Achse einschneiden.



Nun müssen Sie nur noch ovale Ausschnitte in die Zwischenräume plazieren.

Vergessen Sie nicht, die Blätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser zu legen, damit sie ihre Frische behalten.

Chilipyramide



Achten Sie beim Kauf auf gerade Früchte mit unbeschädigter Haut.

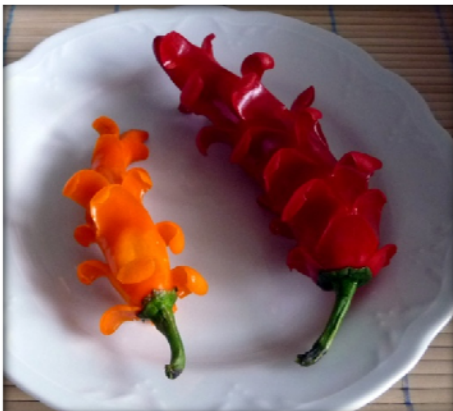
Schneiden Sie schuppenförmig ein, jedoch nicht ganz durch.



Beginnen Sie beim Stiel und arbeiten Sie sich zur Spitze vor.



Legen Sie die Chili / Peperoni in eine Schüssel mit kaltem Wasser, sodass die Blüte 'aufgeht'.



Nutzen Sie die verschiedenen Farben um einen maximalen Eindruck zu hinterlassen ...

Tomatenrose



Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Tomaten nicht zu weich sind. Auch sollen sie eine unbeschädigte Haut aufweisen.

Schälen Sie die Tomate im Uhrzeigersinn.
(Gegenuhrzeigersinn ist ebenfalls möglich)

Beginnen Sie oben.



Die Breite der Schale soll etwa 1.5 cm breit sein.



Arbeiten Sie sich bis zum Boden vor.

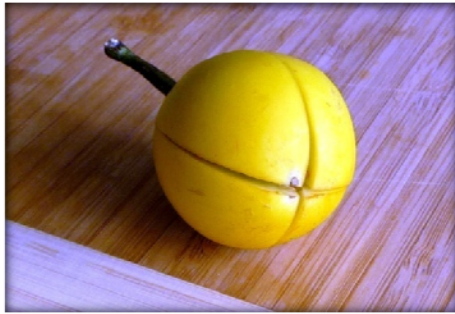


Hernach wickeln Sie die Schale wieder zusammen. Die neue Lage soll innen anschliessen.



Es entsteht eine Blume.

Auberginenblüte (Thai-Aubergine)



Achten Sie beim Kauf auf unverletzte Schale.

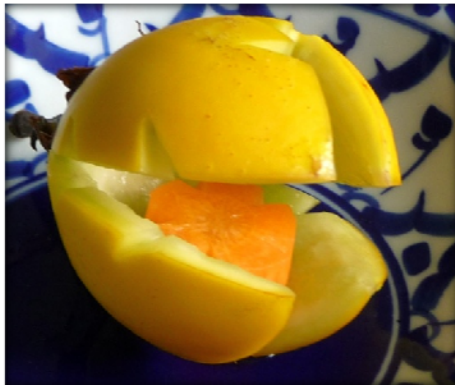
Es gibt mehrere Farben - (gelb, grün-weiss, lila).

Schneiden Sie vom Kopf bis knapp zum Stilansatz durch. (Zwei Schnitte)



Drücken Sie die Blütenblätter etwas nach aussen. An den Schnittkanten fügen Sie nun dreieckförmige Kerben an.

Entfernen Sie das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel.



Um den Blütenstempel zu imitieren, können Sie z.B. eine Scheibe einer Karotte einfügen.

Vergessen Sie nicht, die Blüte in kaltes Wasser einzulegen, damit sie bis zur Verwendung frisch bleibt.

Etwas Zitronensaft verhindert hier, dass die Aubergine sich braun verfärbt.



So präsentiert sich die Auberginenblüte, wenn Sie alle Tips beherzigen ...

Rettichblüte - einfach



Schneiden Sie mit einem Gemüsehobel dünne Scheiben in etwa 6 x 12 cm Grösse.

Sie benötigen etwa 3 - 4 Stück davon.



Nun schneiden Sie von einer Seite kammförmig ein. Lassen Sie etwa 5 mm Rand, damit es nicht auseinanderfällt.



Wickeln Sie die Bänder auf. Lassen Sie beim Übergang zu einer neuen Scheibe etwa 5 mm überlappen.



Abschliessend fixieren Sie die Blüte mittels Zahnstocher. Diese dann mit einer kräftigen Schere abschneiden.

Markieren Sie den Mittelpunkt (Fruchtblätter) mit einem farbigen Stück, z.B. Grün von einem Radieschen o.ä.

Legen Sie die Blüte bis zur Verwendung in Wasser.

Rettichblüte - doppelt



Schneiden Sie mit einem Gemüsehobel dünne Scheiben in etwa 6 x 12 cm Grösse.

Sie benötigen etwa 3 - 4 Stück davon.



Legen Sie die Stücke der Länge nach zusammen.

Nicht zu stark drücken, sonst könnte es brechen.

Nun schneiden Sie kammförmig an der gefalteten Seite ein.

Lassen Sie etwa 5 mm Rand.

Nun wickeln Sie die Stücke auf.



Am Ende angekommen lassen Sie den neuen Rettichstreifen leicht überlappen, damit die Blüte nicht auseinanderfällt.



Ist die Blüte gross genug oder kein Rettich mehr da, dann fixieren Sie die Blüte mit Hilfe von Zahnstochern.

Schneiden Sie die überstehenden Enden mittels einer kräftigen Schere ab.



Markieren Sie den Mittelpunkt (Fruchtblätter) mit einem farbigen Stück, z.B. Grün von einem Radieschen o.ä.

Legen Sie die Blüte bis zur Verwendung in Wasser.

Apfel - Schwan



Schneiden Sie eine Scheibe aus der Mitte, welche den Stiel beinhaltet.

Daraus wird später der Kopf und der Schwanz.



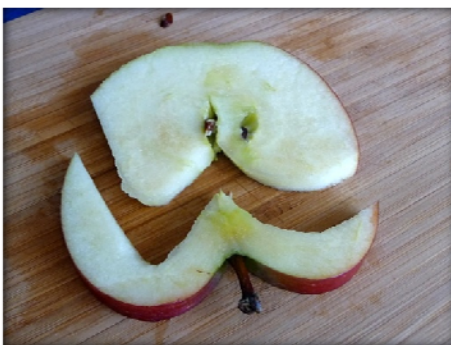
Von den verbleibenden 'Hälften' benötigen Sie nur eine. Schneiden Sie diese in der Mitte durch, sodass zwei Viertel entstehen.

Schneiden Sie nun parallel zu den Schnittflächen ein, sodass ein Winkelprofil entsteht.

Wiederholen Sie dies etwa 4 ... 5 mal.



So sollten Ihre 'Flügel' aussehen.



Vom Mittelteil schneiden Sie nun gem. Abbildung den Kopf als auch den Schwanz aus.

Halbieren Sie einen Apfelkern. Die Hälften drücken Sie in den Kopf um die Augen zu bilden.



Setzen Sie nun den Schwan aus den Einzelteilen zusammen.

Damit der Apfel nicht braun wird, können Sie ihn mit Vitamin C (aus der Apotheke) oder mittels Zitronensaft 'imprägnieren'.

Ogo Blüte



Schälen Sie eine Karotte.



Schneiden Sie daraus etwa 6cm lange Stücke.

Bringen Sie diese Stücke durch Schnitzen in 'Cornichons' – Form.



Nun schneiden Sie die Blütenblätter gem. Abbildung.



Wiederholen Sie diesen Vorgang etwa 5...6 mal.

Legen Sie die fertigen Blüten in kaltes Wasser.



Mit etwas Grün und 3...4 Blüten erhalten Sie eine ansprechende Dekoration.

Rüebli - Krathong



Diese Krathong (Körbchen) können selbstverständlich auch aus anderem Gemüse hergestellt werden !

Es ist sehr dekorativ, zum Schälen der Karotten, einen speziellen Schäler zu verwenden.

(erhältlich im Asia-Shop Ihres Vertrauens)



Schälen Sie die Karotte.



Nun schneiden Sie die Blütenblätter gem. Abbildung.

Widerholen Sie dies etwa 5...6 mal.



Sodann brechen Sie das Körbchen durch Drehen ab.

Mittels Ausstechform oder durch Schnitzen erzeugen Sie ansprechende Blütenstempel.



Mit 3...4 Krathong erhalten Sie eine ansprechende Dekoration.

Apfelblatt



Achten Sie beim Kauf auf unversehrte Früchte !

Schneiden Sie den Apfel in vier Teile.

Entfernen Sie das Kerngehäuse.



Geben Sie dem Apfelschnitt eine blattförmige Kontur indem Sie die Kanten brechen.



Nun schneiden Sie die gem. Abbildung lippenförmige Teile aus dem Blatt heraus.



Widerholen Sie diesen Vorgang etwa 5...6 mal.



Fertig ist das Apfelblatt.

Selbstverständlich können Sie auch andere Gemüse / Früchtesorten verwenden !

Imprägnieren Sie das Blatt mittels Vitamin C (aus der Apotheke) oder Zitronensaft, damit das Blatt nicht braun wird.

Zwiebelblume



Achten Sie beim Kauf auf unversehrtes Gemüse.

Schälen Sie die Zwiebel, lassen jedoch den Strunk daran, sodass sie nicht auseinanderfällt.



Nun schneiden Sie von oben quer durch die Mitte, als ob Sie die Zwiebel halbieren wollten.

Schneiden Sie jedoch nicht ganz durch, so dass unten ein ca. 10 mm starkes Teil ungeschnitten bleibt (und somit für die Stabilität sorgt.)



Wiederholen Sie den Vorgang indem Sie stets die verbleibenden Teile halbieren.

Je nach Grösse der Zwiebel erreichen Sie Blütenblätter in der Grösse von 1/32 oder 1/16.



Nun klappen Sie die geschnittenen Teile vorsichtig etwas nach aussen.

Es ergibt sich eine Blüte.

Tip.: Experimentieren Sie mit Randensaft o.ä.
Es ergeben sich sehr bunte (und hübsche) Blüten mit geringem Aufwand !!!

Karotten - Stapelblüte



Schneiden Sie mit einem Gemüsehobel dünne Scheiben in etwa 6 x 12 cm Grösse.

Schneiden Sie nun die Ecken ab, sodass die Form eines Blattes entsteht.

Tip.: Legen Sie mehrere übereinander.



Schneiden Sie nun - wie auf dem Bild zu sehen - den Rändern streifenförmig entlang.



Wiederholen Sie diesen Vorgang je nach Grösse ein bis zweimal.

Sodann schneiden Sie unten einen ca. 10 mm langen Schlitz in der Mitte ein.



Klappen Sie nun die beiden, durch den Schlitz in der Mitte entstandenen Hälften übereinander.

Das gibt dem Blatt Stabilität.



Mittels eines Zahnstochers fädeln Sie nun die oben vorbereiteten Blätter auf.

Es entsteht eine Blüte.

Damit sie nicht auseinanderfällt stecken Sie zum Schluss noch einen kleinen Würfel o.ä. darauf.

Paprika (Peperoni) Blüte



Achten Sie auf unversehrtes Gemüse.

Legen Sie die Paprika auf die Unterlagen und schneiden Sie sie zick-zack-förmig auf .

Es entstehen zwei Hälften.



Entfernen Sie das Kerngehäuse.



Schneiden Sie nun ein bis zwei Kerben je Dreieck ein .



Halbieren Sie nun die "Blätter" gemäss Bild.



Legen Sie die Blüte in kaltes Wasser.

Den Blütenstempel können Sie z.B. mittels eines Radieschens imitieren.