

# ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ένας από τους βασικούς παράγοντες επιτυχίας μιας παρουσίασης είναι η δημιουργία διακόσμησης ανάλογης των τεχνικών γνώσεων του chef. Με στόχο, λοιπόν, την επιτυχία του αποτελέσματος θα πρέπει να δοθεί βαρύτητα στην απόκτηση των εξειδικευμένων αλλά απαραίτητων γνώσεων.

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Στόχος αυτού του κεφαλαίου είναι να ευαισθητοποιήσει τον μαθητή στα θετικά αποτελέσματα μιας σωστής παρουσίασης-διακόσμησης. Η πρωτοβουλία της δημιουργικότητας, η υπομονή και η καλλιτεχνική αίσθηση είναι στοιχεία που θα παρουσιασθούν και θα αναλυθούν.

## ΕΝΟΤΗΤΑ 26.1: Η ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Η ποιότητα ενός προσφερόμενου εδέσματος αποτελεί πάντα διαφήμιση για τον δημιουργό του αλλά και, εν γένει, για την επιχείρηση που το προσφέρει. Τονίζει την αξία ενός ήδη όμορφου εδέσματος, αλλά και καλύπτει τυχόν ατέλειες κάποιου άλλου που ο τρόπος παρασκευής του δεν επέτρεψε την καλαίσθητη εικόνα του. Δίνει, εν ολίγοις, την επιθυμία στον πελάτη να το γευτεί.

Για να επιτύχουμε μία σωστή παρουσίαση θα πρέπει να χρησιμοποιήσουμε τα κατάλληλα υλικά (τα οποία θα πρέπει πάντοτε να είναι άριστης ποιότητας), στις σωστές αναλογίες. Ας μην ξεχνάμε ότι σκοπός της διακόσμησης είναι να αναδείξει ένα έδεσμα ή γενικότερα έναν μπουφέ και όχι να το «εξαφανίσει» μέσα στην υπερβολή. Για το λόγο αυτό, η βασικότερη προϋπόθεση είναι η γνώση, η οποία αποκτάται κυρίως μέσα από την εμπειρία. Είναι φρόνιμο, λοιπόν, ένας αρχάριος δημιουργός να βασίζεται στην απλότητα, χρησιμοποιώντας απλές κατασκευές.

Αναφέραμε δύο προϋποθέσεις για τη δημιουργία μίας επιτυχημένης παρουσίασης, τη γνώση και την ποιότητα των υλικών. Σ' αυτούς προστίθενται η πρωτοβουλία και η καλλιτεχνία του δημιουργού, αλλά και η υπομονή, αφού πολλές από τις διακοσμήσεις / παρουσιάσεις απαιτούν πολύπλοκες κατασκευές και αρκετό χρόνο.

Τα διακοσμητικά στοιχεία μπορεί να είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά, όπως βούτυρο, λαχανικά, φρούτα, πάγο, καραμέλα, φελιζόλ κ.ά. Βασικό στοιχείο έμπνευσης, για την κατασκευή τους, θα μπορούσε να αποτελέσει το είδος του μπουφέ ή το γεγονός με αφορμή το οποίο αυτό εκτίθεται, π.χ. ένας Άγιος Βασίλης σε ένα χριστουγεννιάτικο γεύμα, ή ένα αβγό ή κουνέλι το Πάσχα, μικρά ζώα και πουλιά σε ένα παιδικό πάρτι κ.ά.

Ξεκινώντας τη διαδικασία της διακόσμησης θα πρέπει, αρχικά, να εκτιμήσουμε κάποια στοιχεία. Αυτά είναι:

- Τα συστατικά του εδέσματος και πιο συγκεκριμένα το είδος της πρώτης ύλης (κρέας, πουλερικό, ψάρι, κυνήγι, χορταρικό, ζυμαρικό κ.ά.) και το χρώμα τους.
- Ο τρόπος παρασκευής (ψητά, βραστά, μπρεζέ, τηγανητά κ.ά.).
- Η ευπάθεια των πρώτων υλών.

Αφού συνεκτιμήσουμε αυτούς τους παράγοντες, μπορούμε να ξεκινήσουμε την παρουσίαση, ακολουθώντας κάποια συγκεκριμένα βήματα-κανόνες:

- Θα πρέπει, αρχικά, να διαθέτουμε τα κατάλληλα «εργαλεία». Αυτά είναι διάφορα εργαλεία διακόσμησης και επιφάνειες όπως δίσκοι, πλατό παρουσίασης, καθρέπτες, μάρμαρο, γυαλί, κ.ά.
- Θα πρέπει να εξασφαλίσουμε τον τρόπο συντήρησης του διακοσμητικού στοιχείου αλλά και μεταφοράς του στο σημείο παρουσίασης.
- Όπως αναφέρθηκε, βασικό θέμα είναι η αρμονία του χρώματος, αφού θα πρέπει να συνδυάζεται με σκοπό την τελική αρμονία της παρουσίασης. Επομένως, θα πρέπει να αποφεύγονται ιδιαίτερα έντονες αντιθέσεις αλλά και η μονοτονία του χρωματισμού.
- Σημασία θα πρέπει να δοθεί στο σχήμα του προσφερόμενου εδέσματος. Θα πρέπει να γνωρίζουμε πως ένα έδεσμα με «διαίτερο» σχήμα (μακρόστενο ή επίμηκες) θα πρέπει να συνδυάζεται με απλούστερη διακόσμηση. Αντίθετα, ένα πιο μεγάλο ή «στρογγυλεμένο» έδεσμα πρέπει να συνοδεύεται από πιο σύνθετες δημιουργίες.
- Κατά τη διαδικασία της διακόσμησης, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε άλλα τρόφιμα που σερβίρονται ως γαρνιτούρες, το φόντο του ίδιου του πιάτου σερβιρίσματος, καθώς και διάφορα άλλα διακοσμητικά στοιχεία, όπως κατασκευές.

## ΕΝΟΤΗΤΑ 26.2: ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΝΤΕΚΟΡ...

### 26.2.1 Δουλεύοντας με φρούτα και λαχανικά...

Η τέχνη του σκαλίσματος των φρούτων και λαχανικών αποτελεί μία εκπληκτική τεχνική, αφού απαιτεί τη δεξιότητα ενός καλλιτέχνη, ενώ παράλληλα το αποτέλεσμα θα μπορούσε συχνά να συγκριθεί με ένα έργο τέχνης. Χρησιμοποιώντας κυρίως το «παπαγαλάκι» (ειδικό μαχαιράκι με γαμψή μύτη) και διάφορα άλλα σκαρπέλα, ειδικά για σκάλισμα, μπορούμε να δημιουργήσουμε πολυάριθμα σχέδια.

Πριν ξεκινήσουμε, ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνουμε στην επιλογή των κατάλληλων φρούτων και λαχανικών, αφού αυτά θα πρέπει να είναι φρέσκα και σε καλή εξωτερική κατάσταση, αποφεύγοντας διάφορα χτυπήματα τα οποία θα μας δυσκολέψουν στο σκάλισμα.

Μία από τις τεχνικές, που περιγράφεται παρακάτω, μπορεί να εφαρμοστεί και σε άλλες πρώτες ύλες, πέρα από το καρπούζι, όπως σε κολοκύθες, παντζάρια, ρέβες, πεπόνια κ.ά.

Τα δημιουργήματά μας μπορούν να διατηρηθούν σε συνθήκες ψύξης, τυλιγμένα με μία βρεγμένη πετσέτα και κατόπιν σε σελοφάν, έτσι ώστε να διατηρηθούν τα επίπεδα υγρασίας. Προσοχή, όμως, αφού ακόμη και με αυτόν τον τρόπο δεν μπορούμε να τα διατηρήσουμε παραπάνω από λίγες ημέρες.



Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο μαχαιράκι, κόβουμε λοξά φύλλα, χαράζοντας κατακόρυφα, στο κάτω μέρος του καρπουζιού, έτσι ώστε να δημιουργήσουμε τα φύλλα.



Κόβοντας με το μαχαιράκι λοξά, αριστερά και δεξιά, χαράζουμε τις αιλακώσεις κάθε φύλλου.



Αφαιρούμε από όλο το υπόλοιπο τμήμα του καρπουζιού, εκτός από το ήδη χαραγμένο, το εξωτερικό πράσινο περίβλημα.



Συνεχίζουμε αφαιρώντας το εσωτερικό λευκό μέρος.



Αφαιρούμε από την κορυφή του καρπουζιού, περιμετρικά, μία φλούδα.



Κόβουμε μικρά τρίγωνα, λοξά, περιμετρικά από το σημείο που αφαιρέσαμε το κομμάτι στο προηγούμενο στάδιο. Αφαιρούμε το εσωτερικό κάθε τριγωνικού κομματιού.



Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία, αφαιρώντας μικρά τριγωνικά κομμάτια, σε όλο το μήκος του καρπουζιού, μέχρι να φτάσουμε στο σημείο που έχουμε χαραξει τα πράσινα φύλλα.



Για να σχηματίσουμε το λουλούδι στο πάνω τμήμα του καρπουζιού χαράζουμε μικρά τόξα, αφαιρώντας το εσωτερικό τους τμήμα. Ξεκινάμε από το εξωτερικό της κορυφής για να καταλήξουμε στο κέντρο.



### 26.2.3 Δουλεύοντας με πάγο...

Πριν ξεκινήσουμε τη μορφοποίηση ενός κομματιού πάγου, πρέπει, αρχικά, να είμαστε σωστά προετοιμασμένοι.

Αυτό αφορά ιδιαίτερα τα μέτρα ασφάλειας και προστασίας από το ηλεκτρικό ρεύμα, αφού θα δουλεύουμε σε υγρό περιβάλλον, χρησιμοποιώντας, μεταξύ άλλων (σκαρπέλα και απλό πριόνι) και ηλεκτρικά εργαλεία. Θα πρέπει, λοιπόν, να φροντίζουμε έτσι ώστε όλα τα ηλεκτρικά εργαλεία να έχουν αδιάβροχη προστασία, αλλά και το κομμάτι του πάγου να είναι τοποθετημένο σε μία μικρή επίπεδη βάση, λίγο μεγαλύτερη από τη βάση του πάγου μας.

Επίσης, ο χώρος μέσα στον οποίο δουλεύουμε θα πρέπει να διαθέτει αποχετευτικό σύστημα στο πάτωμα, έτσι ώστε να απομακρύνονται τα νερά και τα κομμάτια πάγου που δημιουργούνται κατά την εργασία μας.

Μέτρα ασφάλειας πρέπει να εφαρμόζονται και στην εμφάνισή μας, με τη χρήση ειδικών γαντιών, παπουτσιών (όλα αδιάβροχα), αλλά και γυαλιών, έτσι ώστε να προφυλάξουμε τα μάτια μας από επικίνδυνα μικρά κομματάκια πάγου που θα πετάγονται.

Ένα ακόμη βασικό στοιχείο είναι η σωστή κατάσταση - θερμοκρασία του πάγου. Για να επιτύχουμε αυτό θα πρέπει να διατηρήσουμε τον πάγο έξω από την κατάψυξη για αρκετή ώρα πριν ξεκινήσουμε τη μορφοποίησή του. Ένας πάγος που έχει μόλις βγει από την κατάψυξη είναι πολύ σκληρός για να δουλευτεί.

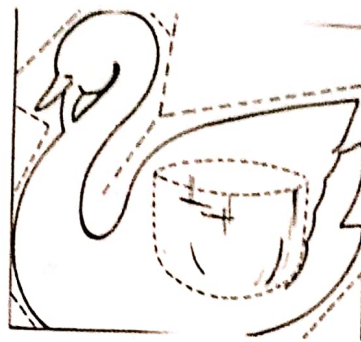
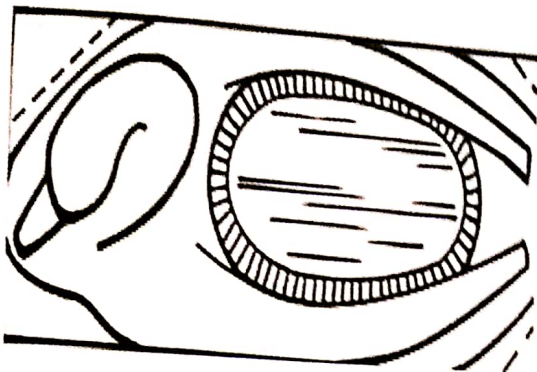
Για να εκθέσουμε ένα δημιούργημα από πάγο θα πρέπει να προσέξουμε δύο, κυρίως, πράγματα. Το πρώτο αφορά μία σταθερή και γερή βάση, επάνω στην οποία θα τοποθετηθεί (αφού τα περισσότερα έργα από πάγο έχουν μεγάλο βάρος), ενώ το δεύτερο στοιχείο είναι η διέξοδος του νερού, αφού ο πάγος κατά την έκθεσή του θα λιώνει σταδιακά. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί είτε τοποθετώντας το έκθεμα επάνω σε ξύλινη σχάρα, κάτω από την οποία θα έχουμε τοποθετήσει δοχεία συλλογής του νερού (κατάλληλα διακοσμημένα ή καλυμμένα από αλουμινόχαρτο), ή τοποθετώντας ένα σωλήνα που θα οδηγεί κατ' ευθείαν σε κάποια αποχέτευση.

Ένα ακόμη στοιχείο κατά την έκθεση του δημιουργήματος είναι ο κατάλληλος φωτισμός ο οποίος θα το αναδεικνύει. Το φως, το οποίο θα πέφτει επάνω στο έκθεμα, θα πρέπει να βρίσκεται λίγα εκατοστά πιο μακριά, έτσι ώστε το νερό που θα φεύγει, καθώς ο πάγος θα λιώνει, να μην έρχεται σε επαφή με το ηλεκτρικό ρεύμα.

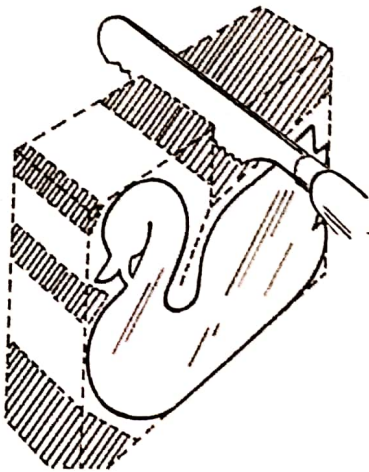
Ο πάγος είναι ένα βαρύ, αλλά και αρκετά εύθραυστο υλικό, γι' αυτό θα πρέπει να κατασκευάζεται αλλά και να μεταφέρεται με μεγάλη προσοχή. Στην περίπτωση που κάποιο τμήμα του δημιουργήματος σπάσει, τα κομμάτια πάγου μπορούν να ξανακολλήσουν, ακολουθώντας κάποια από τις ακόλουθες μεθόδους:

- Ανάμεσα στα σπασμένα κομμάτια μπορούμε να ρίξουμε λίγο αλάτι. Κολλάμε τα δύο τμήματα μεταξύ τους, κρατώντας τα με δύναμη για μερικά λεπτά ενωμένα.
- Μπορούμε να ενώσουμε τα δύο κομμάτια, εφαρμόζοντας στο σημείο της ένωσης λίγο τριμμένο πάγο και πιέζοντας δυνατά για να ενώσουν.
- Στο σημείο της ένωσης μπορούμε επίσης να ψεκάσουμε με υγρό διοξείδιο του άνθρακα.
- Τέλος, θα πρέπει πάντα να θυμόμαστε πως η σωστή δημιουργία περίπλοκων κομματιών απαιτεί σχετική εμπειρία. Για το λόγο αυτό, θα πρέπει να ξεκινάμε από την κατασκευή απλούστερων σχεδίων (π.χ. ένα μπολ), έτσι ώστε να καταλήξουμε σε πιο σύνθετα σχέδια, για την κατασκευή των οποίων θα πρέπει:
- να σχεδιάζουμε ή να προετοιμάζουμε αρχικά το σχέδιο,
- να κατασκευάζουμε ξεχωριστά κάποια τμήματα και, έπειτα, να τα κολλάμε μεταξύ τους, χρησιμοποιώντας κάποιες από τις μεθόδους που αναφέρθηκαν παραπάνω.

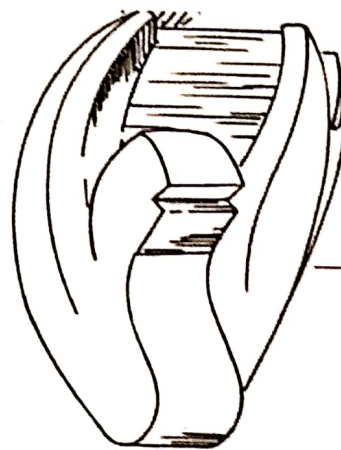
Στο παράδειγμα που ακολουθεί περιγράφονται τα στάδια κατασκευής ενός κύκνου:



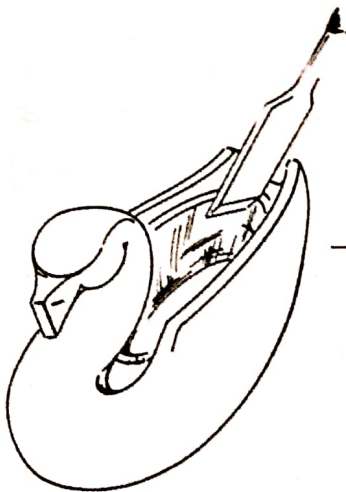
Σχεδιάζουμε, αρχικά, την πάπια σε ένα χαρτί ή χρησιμοποιούμε ένα μοντέλο για την κατασκευή μας.



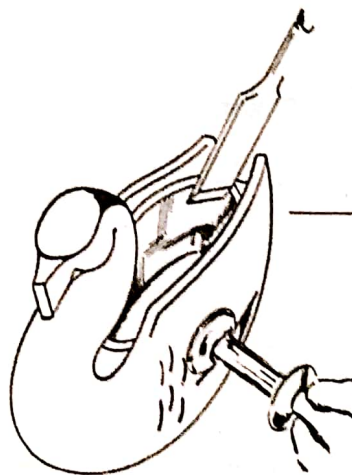
Τοποθετούμε τον πάγο επάνω στην επιφάνεια εργασίας και, με ένα πριόνι, αφαιρούμε τα κομμάτια που δεν χρειάζονται.



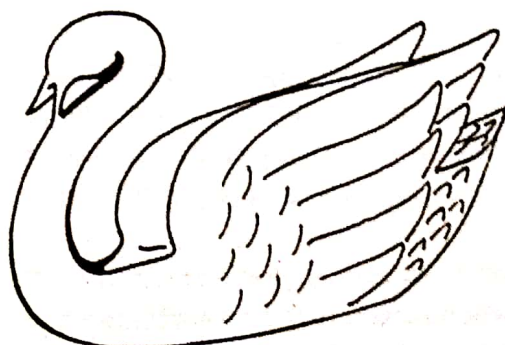
Με τα σκαρπέλα αρχίζουμε να μορφοποιούμε την ουρά και το κεφάλι.



Δημιουργούμε στην πλάτη του κύκνου ένα μπολ, έτσι ώστε να τοποθετήσουμε μέσα φαγητό ή άλλα διακοσμητικά στοιχεία.



Ολοκληρώνουμε, δημιουργώντας τις τελευταίες λεπτομέρειες και λειαίνοντας την επιφάνεια με τη βοήθεια ειδικών σκαρπέλων.



### 26.2.4 Δουλεύοντας με βούτυρο...

Ουσιαστικά δουλεύουμε με σκληρή μαργαρίνη, η οποία κάποιες φορές αναμειγνύεται με παραφίνη, έτσι ώστε να μας δώσει το κατάλληλο αποτέλεσμα.

Βασική προϋπόθεση για να ξεκινήσουμε το σκάλισμα του βουτύρου είναι να το δουλέψουμε για λίγη ώρα στα χέρια μας, έτσι ώστε να μαλακώσει και να δουλεύεται πιο εύκολα.



Στην κατηγορία αυτή μπορούμε να φτιάξουμε πολυάριθμα σχήματα, σχέδια και να έχουμε πολλά διαφορετικά αποτελέσματα. Το βούτυρο μπορεί, επίσης, να χρωματιστεί, χρησιμοποιούμε γι' αυτό το σκοπό χρώμα ζαχαροπλαστικής. Τα εργαλεία που χρειαζόμαστε είναι αυτά που δουλεύουμε στην πάστα ζάχαρης.

### 26.2.5 Γαρνίροντας πιάτα εστιατορίου αλά καρτ...

Εκτός από τη διακόσμηση και γλυπτική των προσφερόμενων εδεσμάτων, ένα άλλο σημαντικό κεφάλαιο, που αφορά την καλαισθησία ενός εδέσματος, είναι η διακόσμηση-παρουσίαση του ίδιου του πιάτου.

Ο πρώτος κανόνας που πρέπει να εφαρμόζουμε είναι να μη διακοσμούμε - τοποθετούμε τίποτα πάνω στην μπορντούρα του πιάτου. Τα πιάτα μας πρέπει να τα διατηρούμε καθαρά χωρίς δαχτυλιές, ενώ προσπαθούμε να δώσουμε στο κυρίως έδεσμα μια συμμαζεμένη μορφή, υψώνοντάς το και δίνοντάς του μία «κίνηση». Και εδώ οι λεπτομέρειες παίζουν μεγάλο ρόλο, η δυνατότητα, όμως, να χρησιμοποιούμε τις κατάλληλες γαρνιτούρες με τον σωστό τρόπο είναι κάτι που έρχεται με τον καιρό, βάσει της πείρας του επαγγελματία.

Έτσι, χρησιμοποιώντας διάφορα φρούτα και λαχανικά ή άλλες πρώτες ύλες και επεξεργάζοντάς τα κατάλληλα, μπορούμε να δημιουργήσουμε πολλές και πρωτότυπες διακοσμήσεις.

Χρησιμοποιώντας μερικά απλά υλικά:

**Αποξηραμένα όπως:** Μελιτζάνες, ανανάς, πορτοκάλια, αχλάδια, μήλα, κυδώνια, ροδέλες από κρεμμύδι, κολοκυθάκια.

Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Κόβουμε τα λαχανικά και τα φρούτα σε λεπτές φέτες και τα τοποθετούμε σε ταψάκι με λαδόκολλα. Ψήνουμε στον φούρνο (60°C) για 2 ώρες περίπου μέσα.
- ▶ Προτού αποξηράνουμε τα φρούτα, τα βουτάμε σε ένα ελαφρύ σιρόπι από νερό και ζάχαρη.

**Τηγανισμένα όπως:** Παντζάρι, δυόσμος, σπαγγέτι, σπανάκι, φλούδα μελιτζάνας, ποσίδες, πράσο, μαϊντανός, φυλλαράκια από σέλερι, won tons σε τριγωνάκια, τσιπς πατάτας, τσιπς από παρμεζάνα (τα φτιάχνουμε σε αντικολλητικό τηγανάκι).

Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Τηγανίζουμε μέσα σε φριτούρα σε μέτρια θερμοκρασία και κατόπιν τοποθετούμε στον φούρνο σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία για να αποξηρανθούν.

**Φρέσκα όπως:** Σχινόπρασο (σιμπουλέτ), μαϊντανός, δυόσμος, δεντρολίβανο, άνηθος.

Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Τα πλένουμε και τα τοποθετούμε σ' ένα μπολ με φρέσκο νερό, στον πάγκο του σέρβις.

**Σοτέ όπως:** Τοματάκια τσέρι, κόκκινα αποφλοιωμένα και ξεσοριασμένα σταφύλια κ.ά.  
 Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Τα σταφύλια ταιριάζουν πολύ σε πιάτα με κυνήγι και κρέας σχάρας.

**Ψημένα όπως:** Διακοσμητικά μοτίβο από ζύμη για σου.

Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Κόβουμε τη ζύμη για σου σε λαδόκολλα, σε διάφορα σχήματα (μπαστούνακια, διχτάκια κτλ.) και ψήνουμε στον φούρνο.

**Λαδάκια για ντεκόρ όπως:** Λάδι με παντζάρι, λάδι με μέντα, λάδι με καρότο, λάδι με πιπεριά κ.ά.

Η διαδικασία η οποία πρέπει να ακολουθήσουμε είναι η εξής:

- ▶ Τηγανίζουμε σε χαμηλή φωτιά το βασικό συστατικό μέσα σε μικρή σχετικά ποσότητα από σπορέλαιο και κατόπιν, μόλις κρυσώσουν, τ' αλέθουμε στο μπλέντερ (μαζί με το λάδι). Τα τοποθετούμε σε μπουκαλάκια με στενό στόμιο και κάθε φορά που πρόκειται να τα χρησιμοποιήσουμε τα κουνάμε καλά.

**Για τα επιδόρπια όπως:** Διάφορα tuiles, σχήματα και σχέδια από σοκολάτα, σχήματα και σχέδια από καραμέλα κ.ά.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ / ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Για να επιτύχουμε μία σωστή παρουσίαση θα πρέπει να χρησιμοποιήσουμε τα κατάλληλα υλικά, άριστης ποιότητας, στις σωστές αναλογίες. Σκοπός της διακόσμησης είναι να αναδείξει ένα έδεσμα ή γενικότερα έναν μπουφέ και όχι να το «εξαφανίσει» μέσα στην υπερβολή. Σ' αυτό προστίθενται η πρωτοβουλία και η καλλιτεχνία του δημιουργού, αλλά και η υπομονή, αφού πολλές από τις διακοσμήσεις / παρουσιάσεις απαιτούν πολύπλοκες κατασκευές και αρκετό χρόνο.

Τα διακοσμητικά στοιχεία μπορεί να είναι κατασκευασμένα από διάφορα υλικά, όπως βούτυρο, λαχανικά, φρούτα, πάγο, καραμέλα, φελιζόλ κ.ά. Βασικό στοιχείο έμπνευσης, για την κατασκευή τους, θα μπορούσε να αποτελέσει το είδος του μπουφέ ή το γεγονός με αφορμή το οποίο αυτό εκτίθεται.

Ξεκινώντας τη διαδικασία της διακόσμησης θα πρέπει, αρχικά, να εκτιμήσουμε τα συστατικά του εδέσματος, τον τρόπο παρασκευής (ψητά, βραστά, μπρεζέ, τηγανητά κ.ά.) και την ευπάθεια των πρώτων υλών.

Θα πρέπει, αρχικά, να διαθέτουμε τα κατάλληλα «εργαλεία» και να εξασφαλίσουμε τον τρόπο συντήρησης του διακοσμητικού στοιχείου αλλά και μεταφοράς του στο σημείο παρουσίασης.

Τέλος, σημασία θα πρέπει να δοθεί στο σχήμα του προσφερόμενου εδέσματος. Θα πρέπει να γνωρίζουμε πως ένα έδεσμα με «διαίτερο» σχήμα (μακρόστενο ή επίμηκες) θα πρέπει να συνδυάζεται με απλούστερη διακόσμηση. Αντίθετα, ένα πιο μεγάλο ή «στρογγυλεμένο» έδεσμα πρέπει να συνοδεύεται από πιο σύνθετες δημιουργίες.

Κατά τη διαδικασία της διακόσμησης, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε άλλα τρόφιμα που σερβίρονται ως γαρντιούρες, το φόντο του ίδιου του πιάτου σερβιρίσματος, καθώς και διάφορα άλλα διακοσμητικά στοιχεία, όπως κατασκευές.

Η τέχνη του σκαλίσματος των φρούτων και λαχανικών αποτελεί μία εκπληκτική τεχνική. Πριν ξεκινήσουμε, ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνουμε στην επιλογή των κατάλληλων φρούτων και λαχανικών, αφού αυτά θα πρέπει να είναι φρέσκα και σε καλή εξωτερική κατάσταση, αποφεύγοντας διάφορα χτυπήματα τα οποία θα μας δυσκολέψουν στο σκάλισμα.