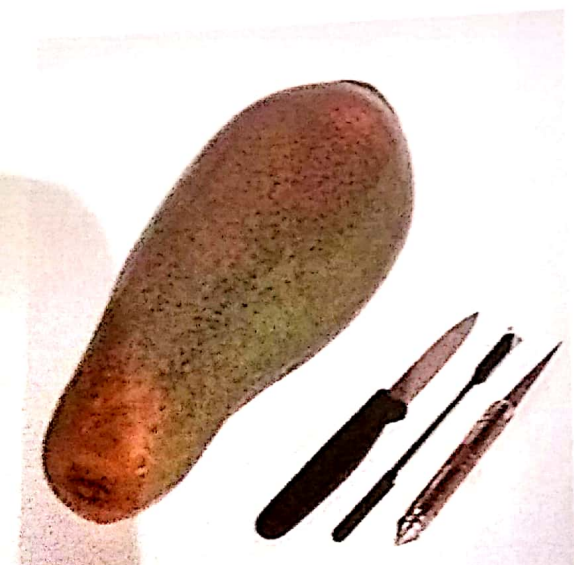


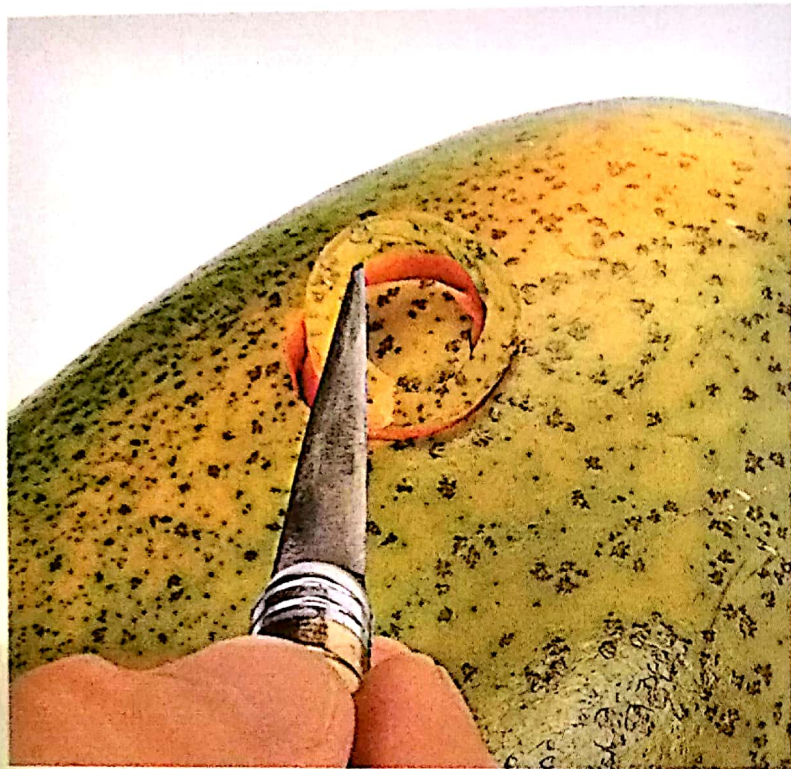
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1 παπάγια
στρογγυλό κοπίδι 1
τρίγωνο κοπίδι V1
ταϊλανδέζικο μαχαίρι
μαχαίρι κουζίνας

PREPARATION

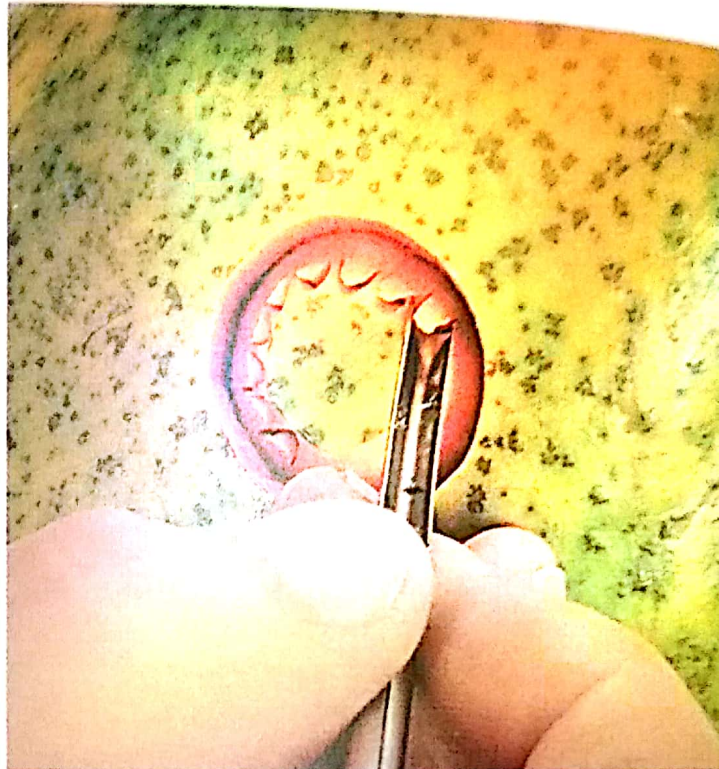
1 papaya
round chisel 1
paring knife V1
Thai knife
kitchen knife





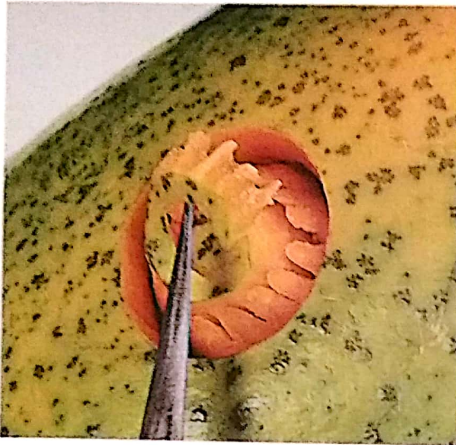
01

Χαράζετε έναν κύκλο με το ταϊλανδέζικο μαχαίρι και αφαιρείτε το κομμάτι του φρούτου, κόβοντας προς τα έξω υπό μικρή γωνία.



02

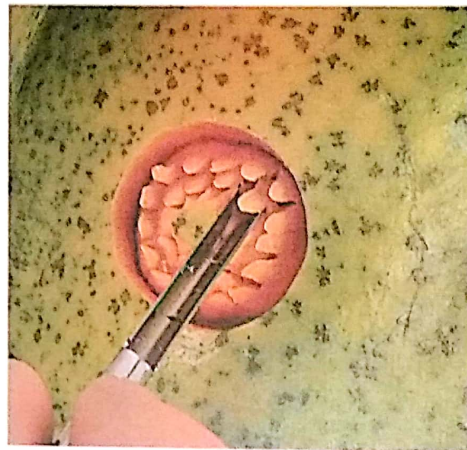
Με το στρογγυλό κοπίδι κάνετε τομές σε σχήμα φύλλου κατά μήκος του κύκλου.



03

Αναδεικνύετε τα φύλλα με το ταϊλανδέζικο μαχαίρι.

Expose the leaves using the Thai knife.



04

Εφαρμόζετε την ίδια τεχνική για να σχηματίσετε κι άλλες σειρές φύλλων μέχρι το κέντρο.

Using the same technique cut out further rows of leaves up to the centre.



05

Κόβετε και απομακρύνετε τη φλούδα για 2-3 εκατοστά γύρω από τον κύκλο.

Remove skin about 2-3 cm round the circle.



06

Με το ταινιδέξικο μαχαίρι, κόβετε 6 ημικύκλια με αυλακώσεις στην έξω παρυφή του κύκλου και τα ανασηκώνετε. Χαράζετε ένα μυτερό φύλλο πίσω από κάθε ημικύκλιο.



07

Σμιλεύετε το φύλλο μέχρι την αιχμή του, με το ταινιδέξικο μαχαίρι.

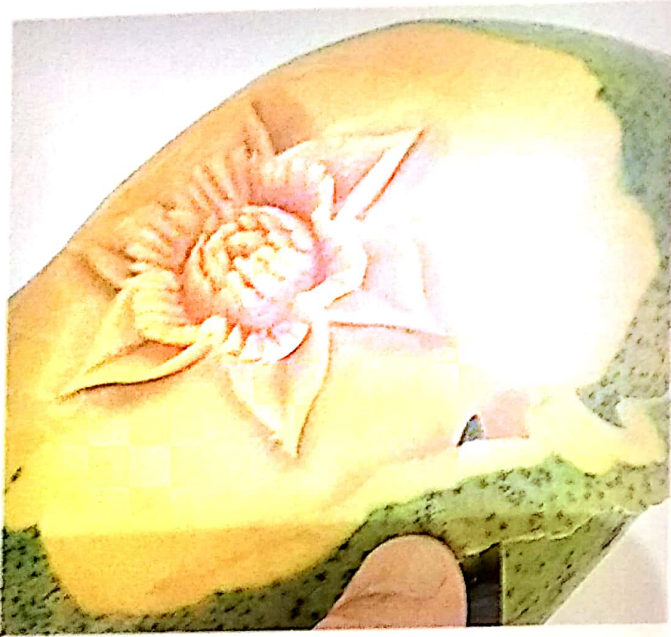


08

Απομακρύνετε το κομμάτι του φρούτου πίσω από το φύλλο.

Cut 6 grooved half-circles on the outer

Carve the leaf form



09

Καθαρίζετε το φρούτο περίπου μέχρι τη μέση.



10

Με τον ίδιο τρόπο κόβετε μία δεύτερη σειρά φύλλων, προσέχοντας το κάθε φύλλο της καινούργιας σειράς να βρίσκεται ανάμεσα σε δύο της προηγούμενης.



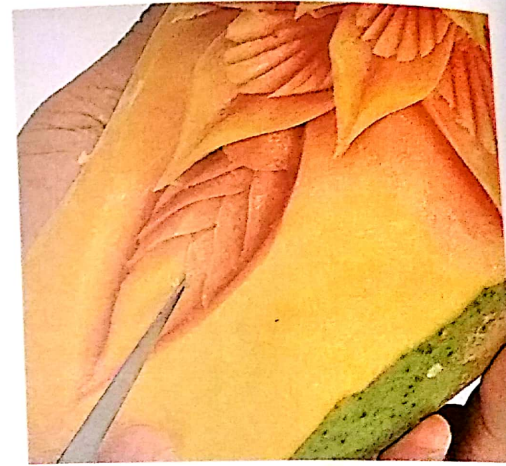
11

Κόβετε κι άλλα πέταλα μέχρι τις άκρες, ανάλογα με το μέγεθος του φρούτου.



12

Στο κάτω μέρος του φρούτου χαραζετε το σχήμα του κοτσανιού.



13

Σκαλίζετε το εσωτερικό του κοτσανιού, δίνοντάς του σχήμα σταχτού.



14

Διακοσμίτε τις εξωτερικές ακμές με αυλακώσεις χρησιμοποιώντας τρίγωνο κοπίδι V1.



15

Αναδεικνύετε το σχήμα από την εξωτερική του πλευρά.