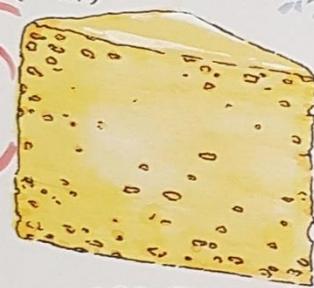


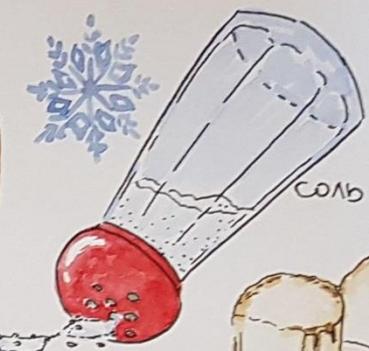
Жюльен



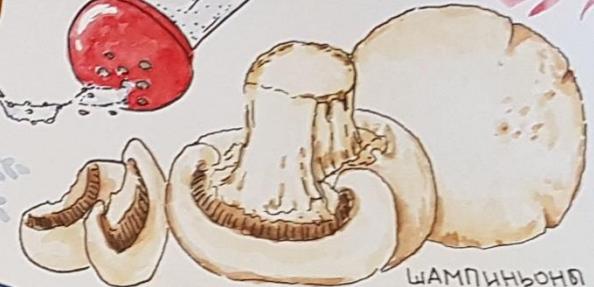
ЛУК РЕПЧАТОЙ (1шт.)
ОЧИСТИТЬ,
НАРЕЗАТЬ
СОЛОМКОЙ



СЫР ТВОРОДИ
(350г)



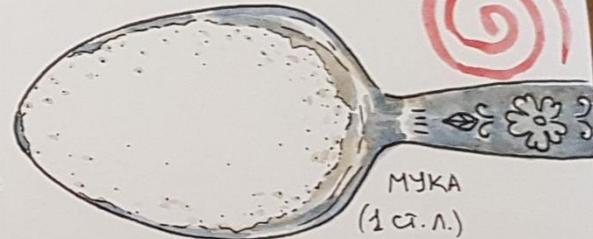
СОЛЬ



ШАМПИньОНЫ
ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ
(600г)



ПЕРЕЦ



МУКА
(1ст.л.)



МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ (3ст.л.)



СМЕТАНА (1ст.)



КУРИНЫЙ БУЛЬОН
(1/2 СТАКАНА)



КУРИНОЕ ФИЛЕ СВАРИТЬ,
НАРЕЗАТЬ СОЛОМКОЙ
(350г)

Нам понадобится:

- Лист акварельной бумаги (а лучше 2-3);
- Карандаш, линер, ластик или клячка, ножницы;
- Кисти пони или белка (№2), акварельные краски, тряпочка, банка с водой;
- Журнал с рецептами или фото из интернета.

Ход работы:

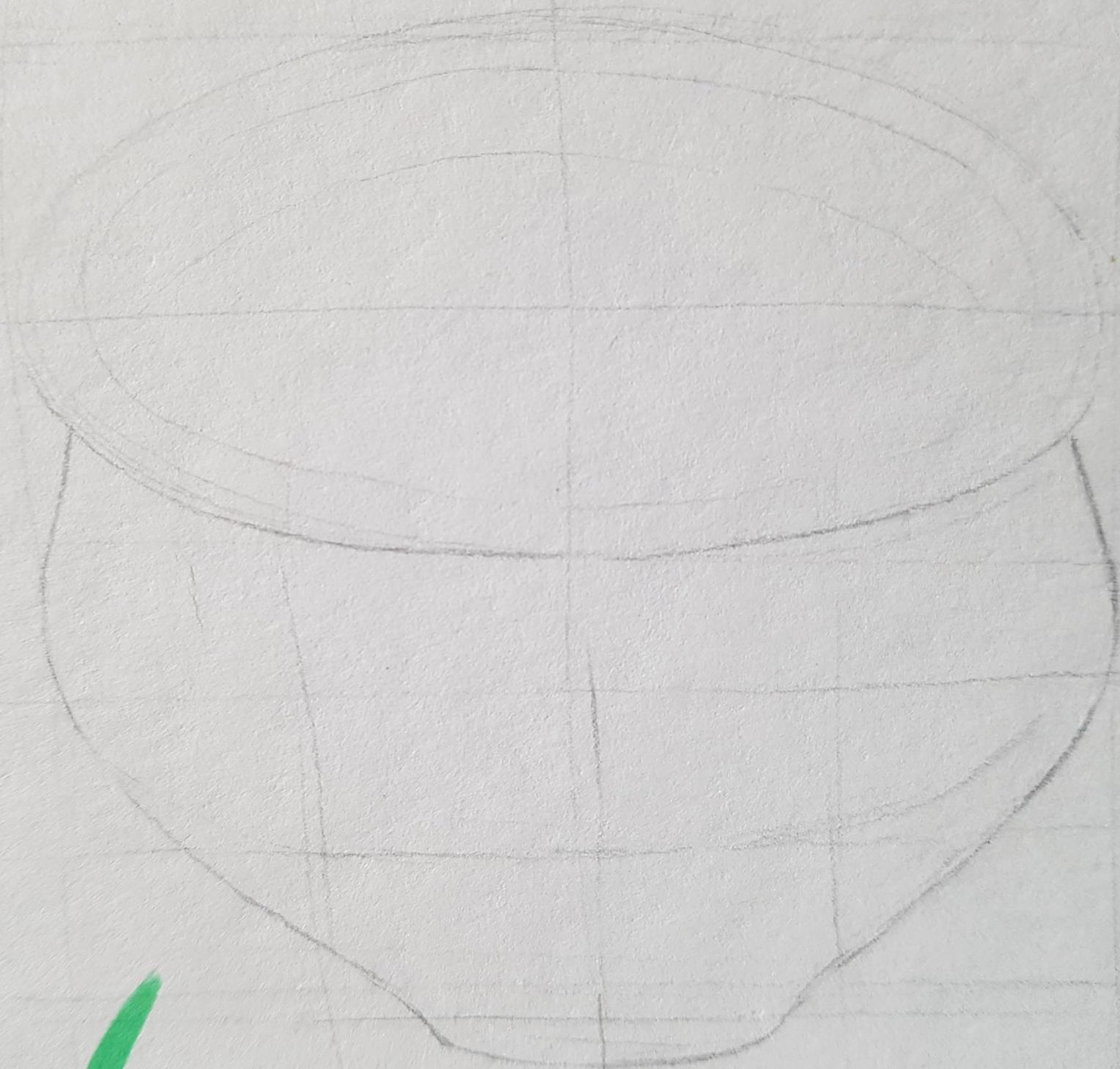
- 1) Выбираем рецепт.
- 2) Срисовываем картинку готового блюда и ингредиенты. Если мы рисуем сразу на чистовик, то само блюдо лучше расположить в центральной части листа, а ингредиенты по бокам. Не забудьте оставить место для названия. Можно нарисовать продукты в удобном для вас порядке, затем вырезать, составить композицию и приклеить на чистый лист. Чтобы картинка получилась правдоподобной перед началом работы лучше измерить соотношение сторон и основных частей предмета друг к другу,

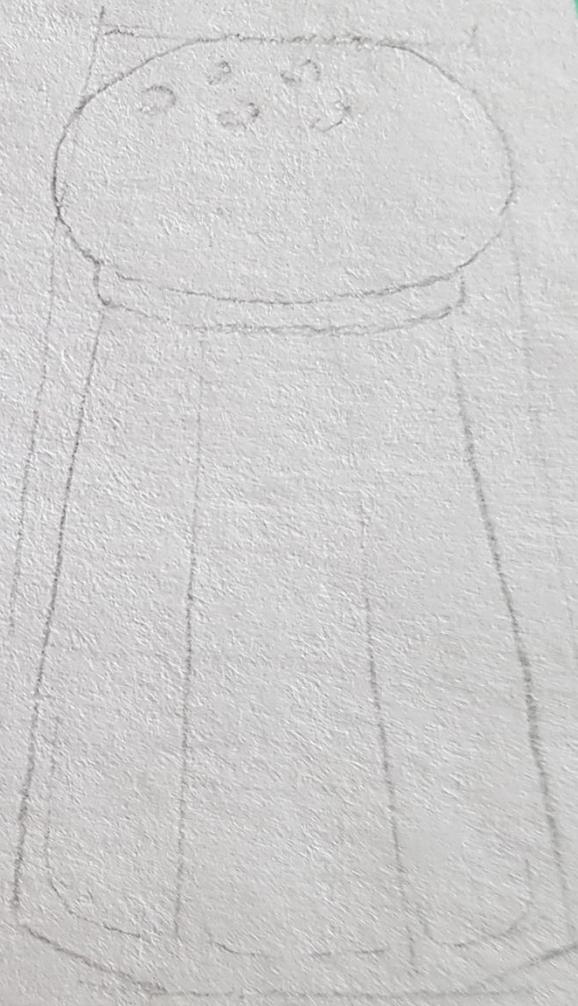
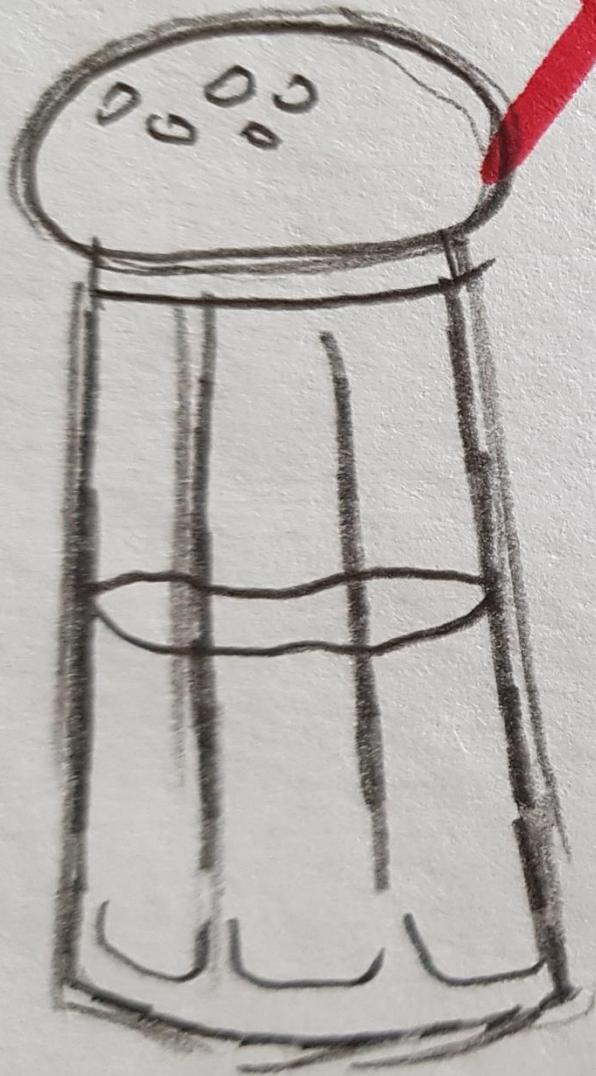
определить общую форму и тонкой, чуть заметной линией построить вспомогательные оси или направляющие. Так как мы будем в последующем обводить картинку линером, толстые, жирные карандашные линии нам не к чему.

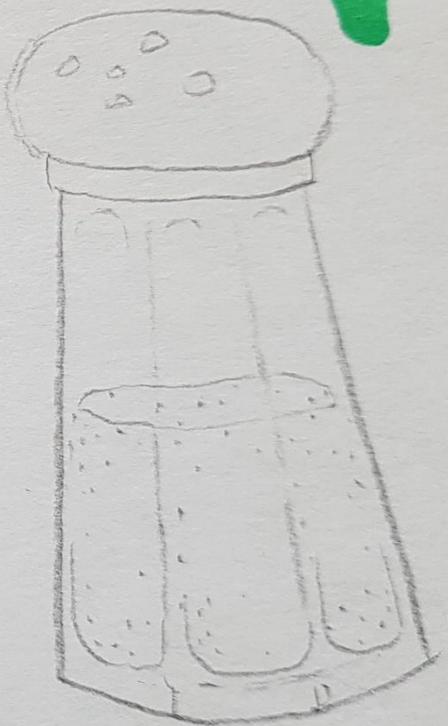
- 3) Когда все карандашные наброски сделаны, берем линер или черную ручку и обводим рисунок. На этой стадии можно внести последние изменения, добавить деталей, сместить линии, если заметили ошибку.
- 4) Раскрашиваем лайн-арт акварельными красками, сначала берем самые светлые оттенки и не забываем оставить белую бумагу в местах, где расположены самые яркие блики, если все же забыли это сделать, можно исправить положение белой гуашью. Двигаемся от светлого к темному.
- 5) В конце добавляем подписи возле ингредиентов. Можно украсить оставшиеся свободные места звездочками или снежинками, скоро ведь Новый Год.

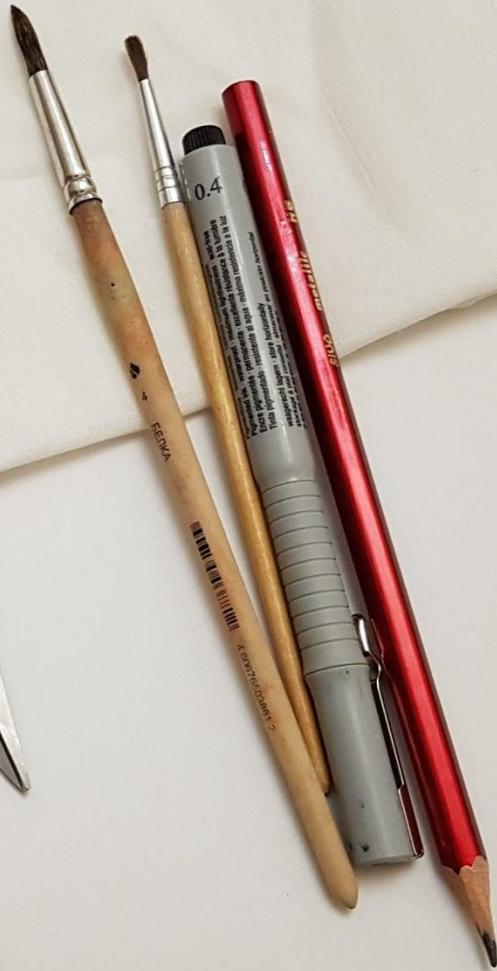
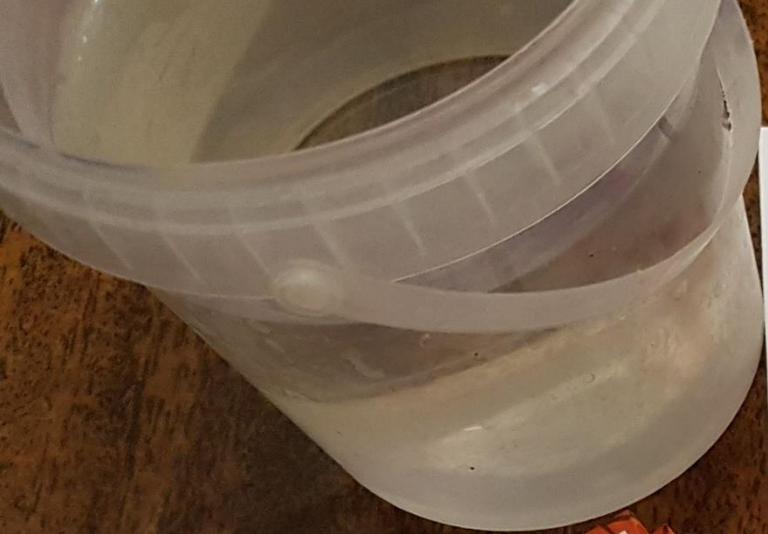
Еще несколько советов:

- Как я уже писала выше, вместо множества жирных, ярких линий, лучше построить несколько тоненьких, еле заметных вспомогательных, направляющих (стр.5, 6). Для этого лучше взять хорошо заточенный твердый карандаш (Т, 2Т).
- Чтобы картинка смотрелась чистой, важно не повредить бумагу, поэтому рекомендую пользоваться ластиком-клячкой или вообще избегать стерки, вместо этого можно рядом с неудавшимся рисунком сделать новый, учтя ошибки, допущенные ранее (стр. 6, 7).
- Чтобы показать текстуру сыпучих веществ, можно добавить точек или крошечных гранул (смотри на стр.19 ложка с мукой, соль, перец).









Количество порций: 6
Калорийность: 201 ккал

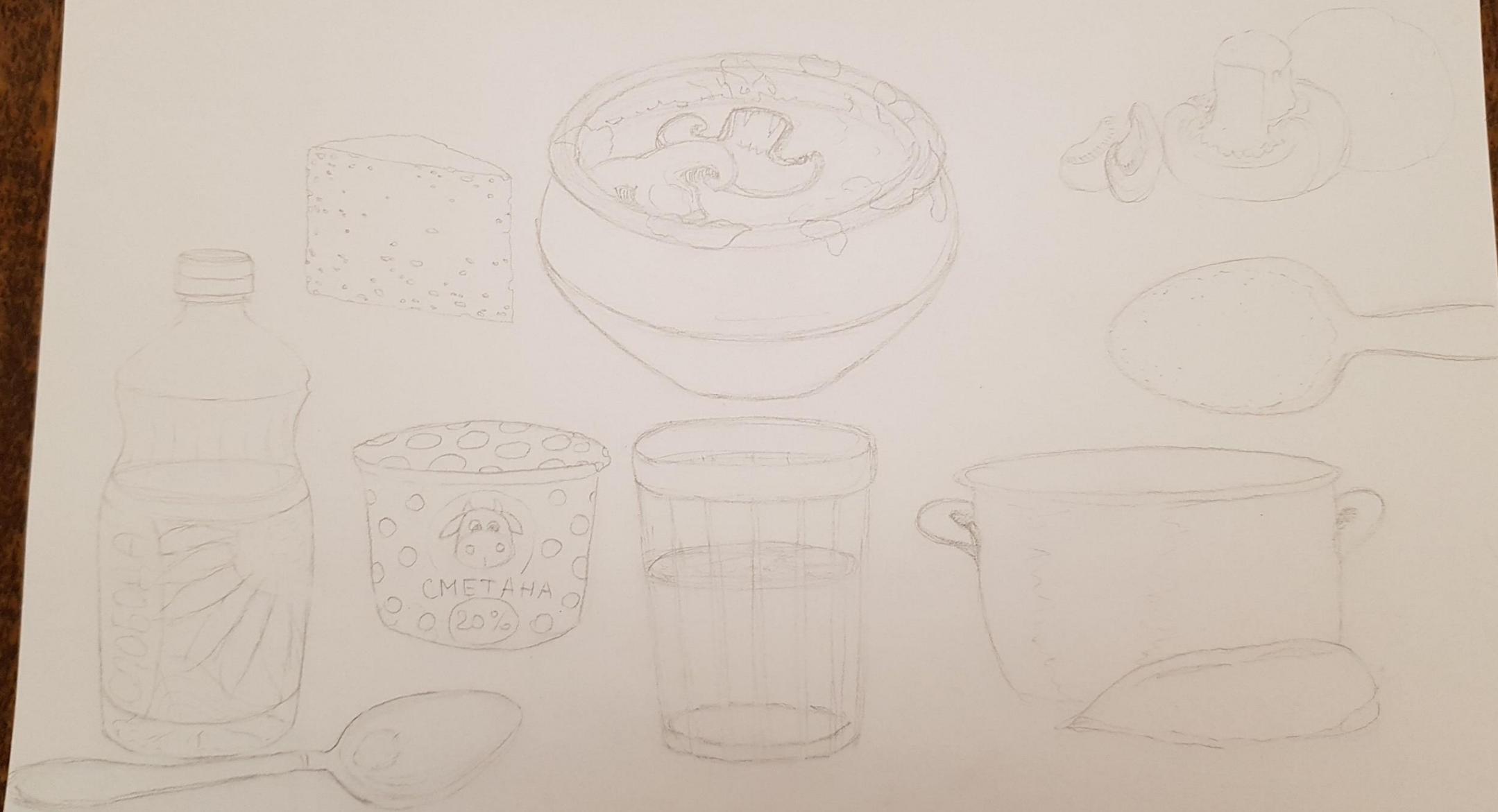
- ⊗ филе куриное вареное – 350 г
- ⊗ шампиньоны – 600 г
- ⊗ лук репчатый – 1 шт.
- ⊗ сметана – 1 стакан
- ⊗ сыр твердый – 350 г
- ⊗ бульон куриный – 1/2 стакана
- ⊗ масло растительное – 3 ст. ложки
- ⊗ мука пшеничная – 1 ст. ложка
- ⊗ перец белый молотый
- ⊗ соль



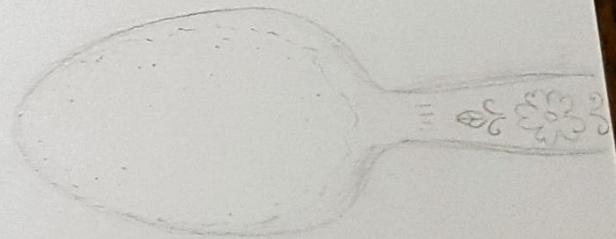
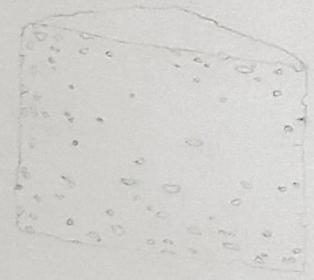
72



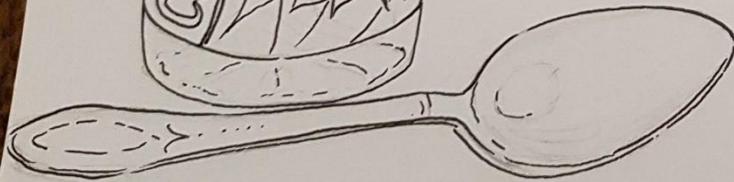
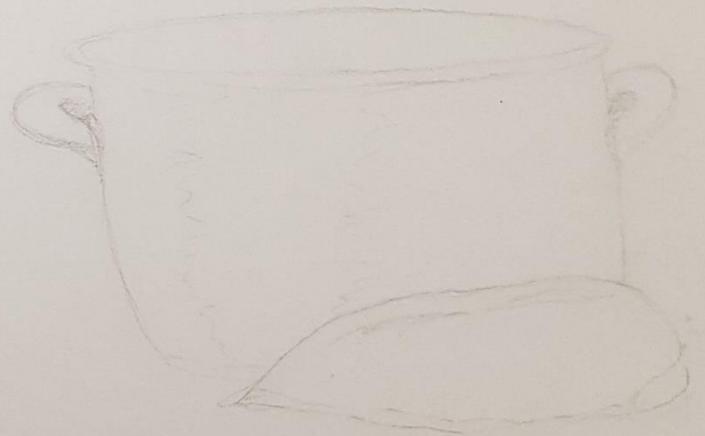
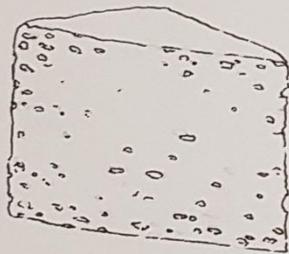
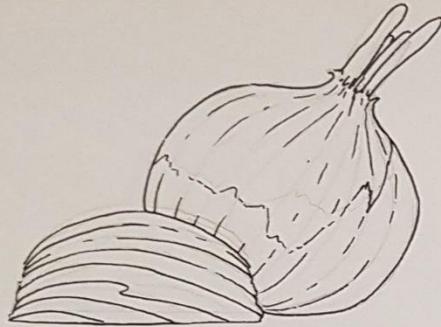




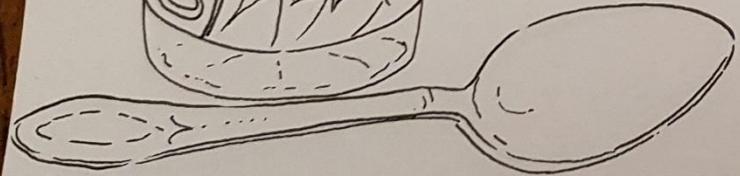
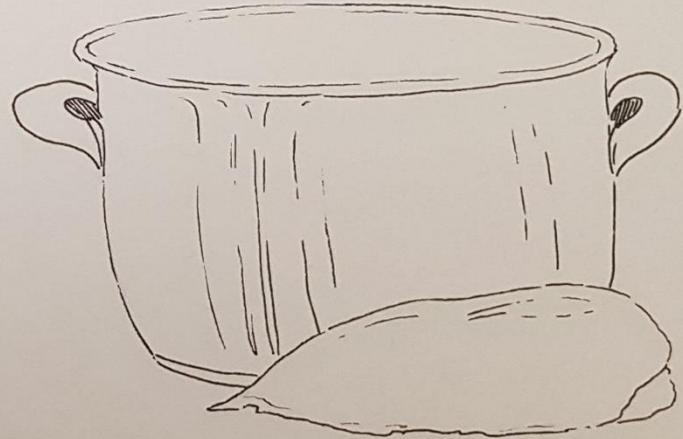
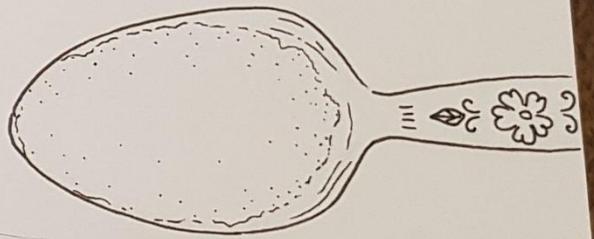
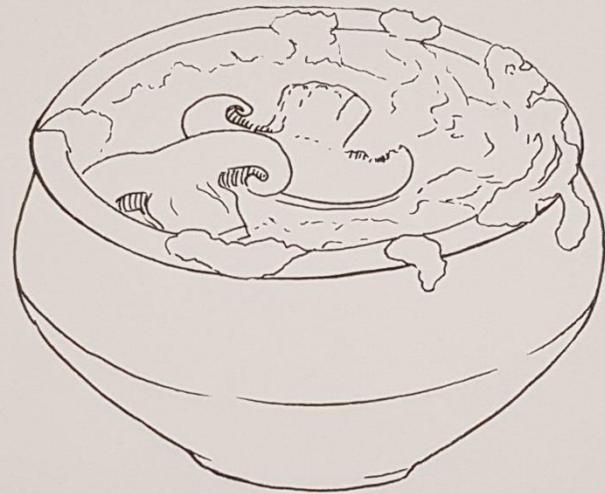
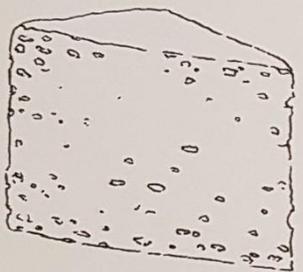
Жюльен



Жюльен

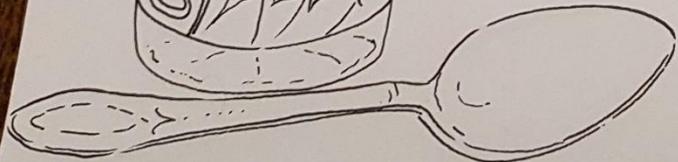
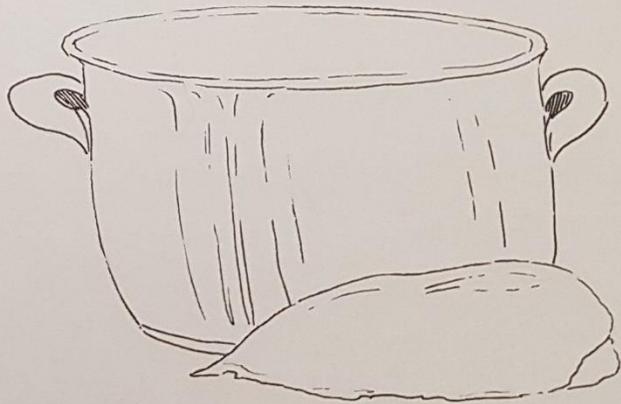
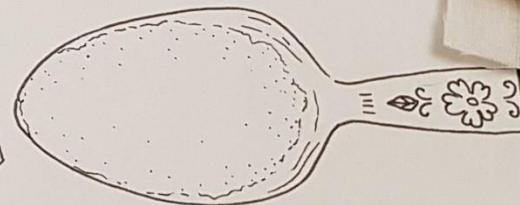
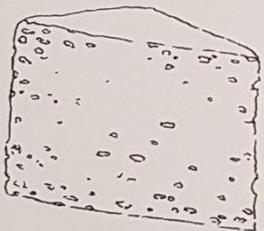


Жюльен

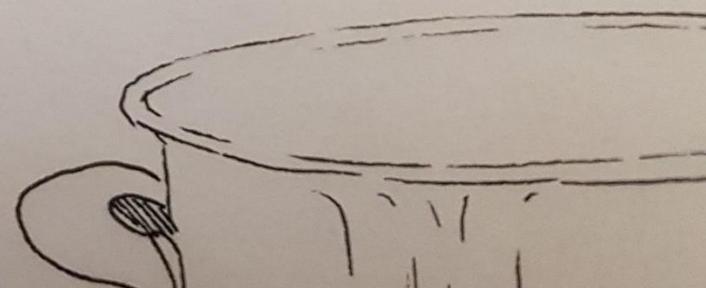
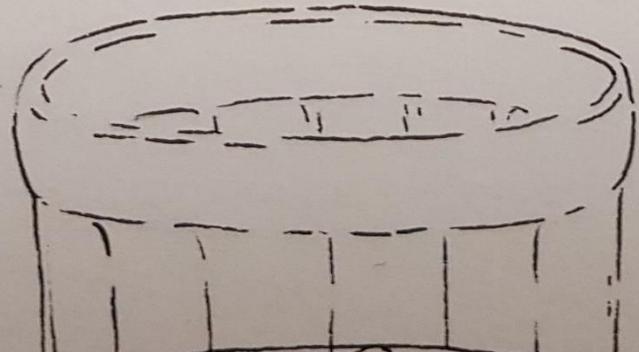
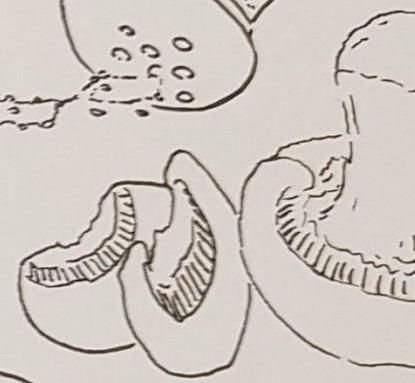
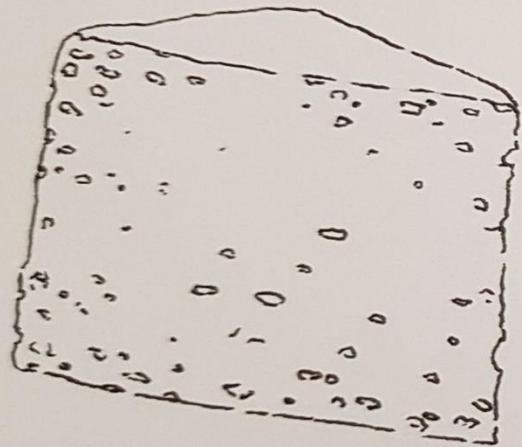




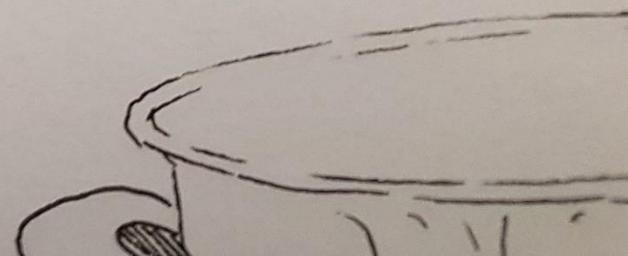
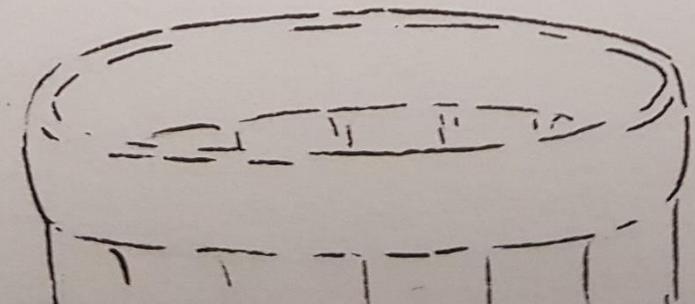
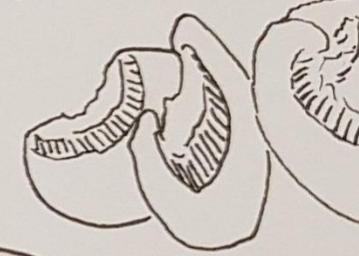
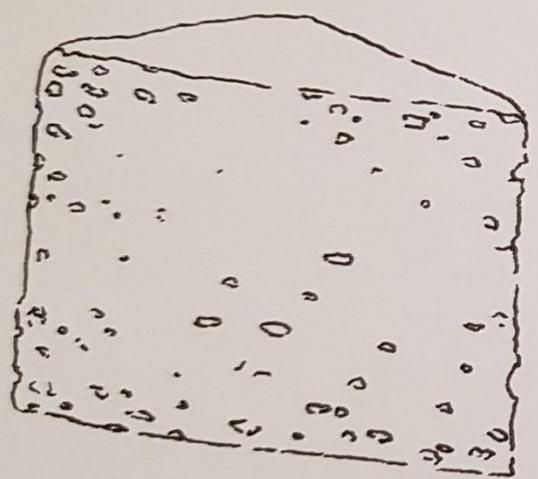
Жюльен



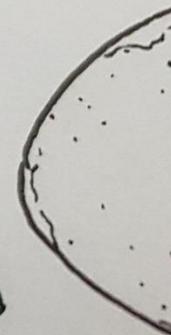
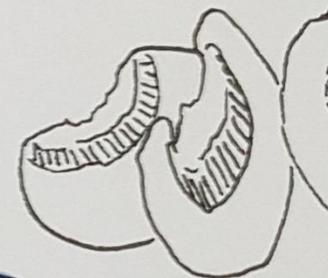
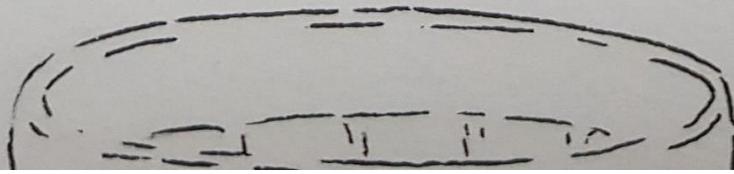
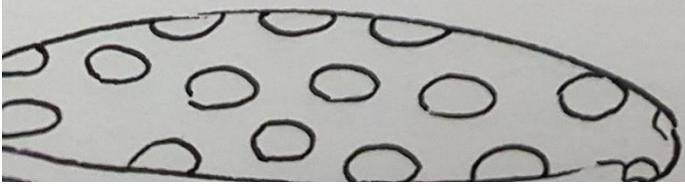
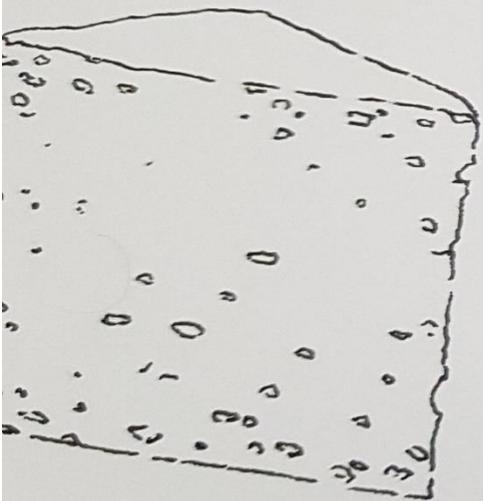
Жюльен



Жюльен



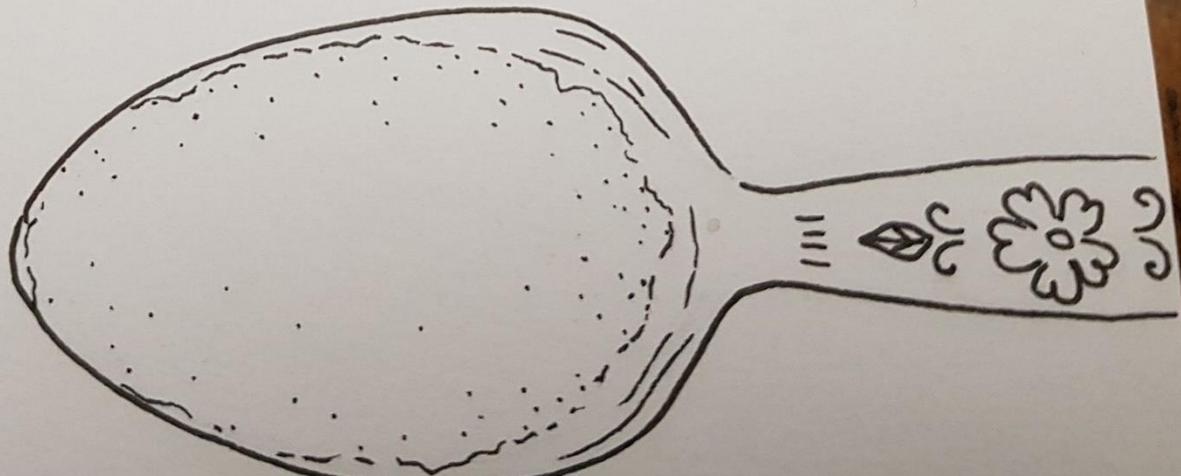
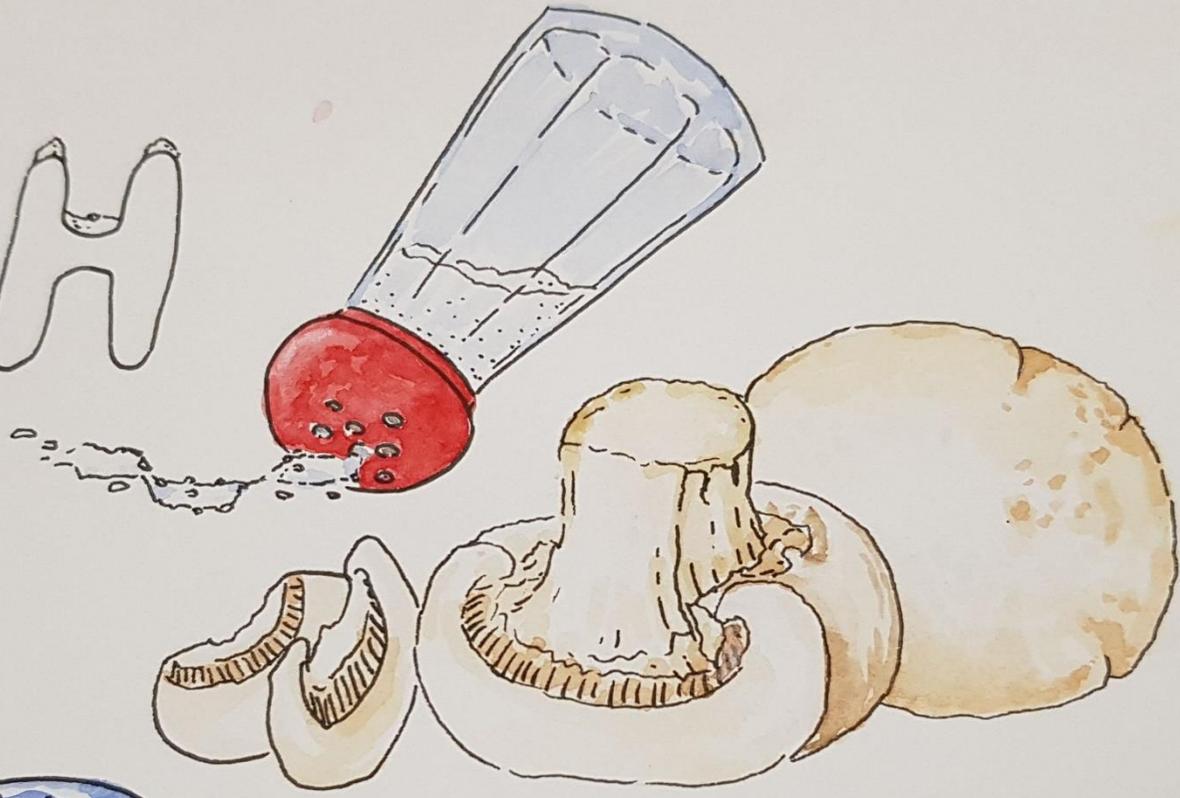
Жюльен



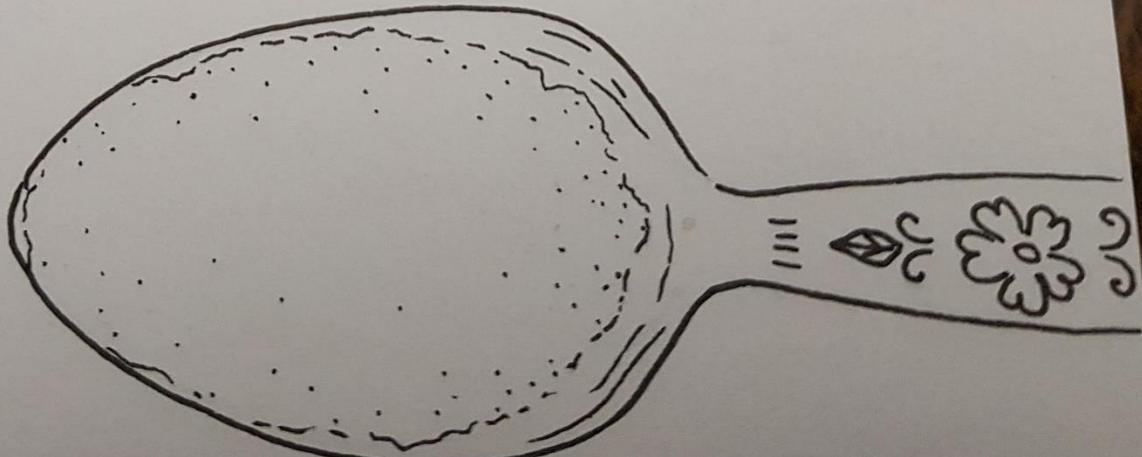
ШЕШ

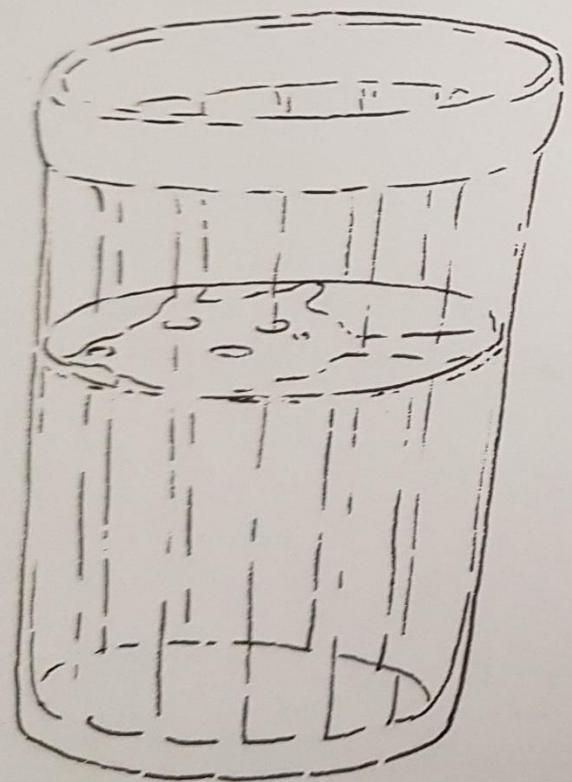


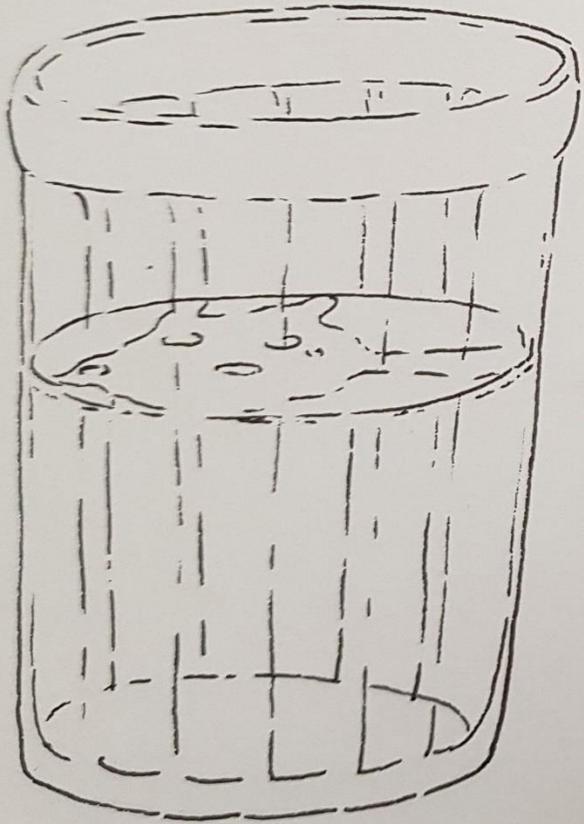
льех



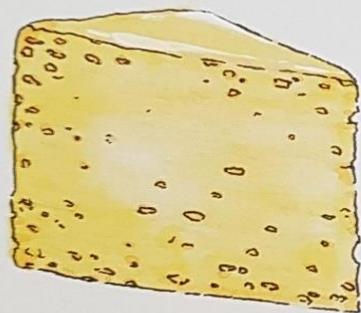
Льен







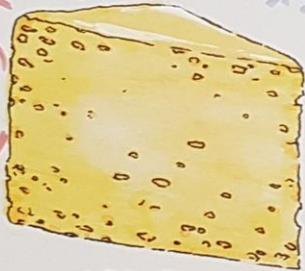
Жюльен



Жюльен



ЛУК РЕПЧАТЫЙ (1шт.)
ОЧИСТИТЬ,
НАРЕЗАТЬ
СОЛОМКОЙ



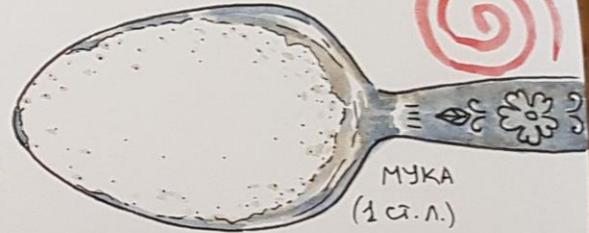
СЫР ТВЕРДАЯ
(350г)



ШАМПИньОНЯ
ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ
(600г)



ПЕРЕЦ



МУКА
(1ст.л.)



МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ (3ст.л.)



СМЕТАНА (1ст.)



КУРИНЫЙ БУЛЬОН
(1/2 СТАКАНА)



КУРИНОЕ ФИЛЕ СВАРИТЬ,
НАРЕЗАТЬ СОЛОМКОЙ
(350г)