

Decorar a mesa

com fruta e vegetais

Marco Sabatini



ilustradas
passo a passo



everest

Índice

Introdução 5

A decoração da mesa:
sinais da história 10

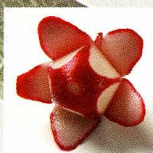


O que saber
antes de começar 12

Os utensílios
necessários 13

Projectos básicos 14

Rabanete simples 16



Flor de rabanete 18



Rabanete em forma
de flor 20



Rabanete em forma
de pinha 22



Rabanete em forma
de pinha (variante) 24



Rabanete em forma de
margarida 26



Rabanete em forma de
estrela 28



Rabanete mil pétalas 30



Flor simples 34



Flor de quatro pétalas 36



Rosa do deserto 38



Nenúfar 40





Florinhas de campo . . . 44



Folhas serreadas. 46



Um casal de catatuas . . 48



Flores brancas 54



Dálias 56



Papagaios. 58



Folhas brancas 60



Flores de corola simples 62



Botões 64



Flores arredondadas . . . 68



Rosinha branca. 70



Bordado perfurado . . . 72



Folhas verdes esculpidas. 74



Folhas matizadas 76



Um ramo de jarros 80



Flor de pimento. 82

Meloas, abóboras e melancias. . 84



Cestinho de frutos do bosque 86



O cisne 88



Cesto com bolinhas de meloa. 90



Centro de mesa de Verão 92



Peixe. 96



Peixe (variante) 98



A abóbora de Halloween 100



Abóbora em forma de estrela 104



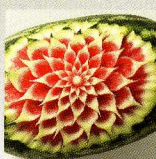
Abóbora com folhas serreadas 106



Abóbora em forma de flor 108



Abóbora com flor de pétalas onduladas 110



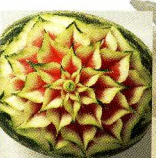
Melancia com flor em forma de estrela . . 114



Melancia com flor de pétalas alongadas 116



Melancia com flor de pétalas onduladas 118



Melancia com pétalas em forma de coração . 120



Quadros e Arcimboldos. 124



Como preparar uma base para quadros . . . 126



Composição mista . . . 128



Quadro de inspiração marinha 130



Quadro com jarros . . . 132



Vaso de flores 134



Arcimboldo: o quadro 136



Arcimboldo: a composição 142

