

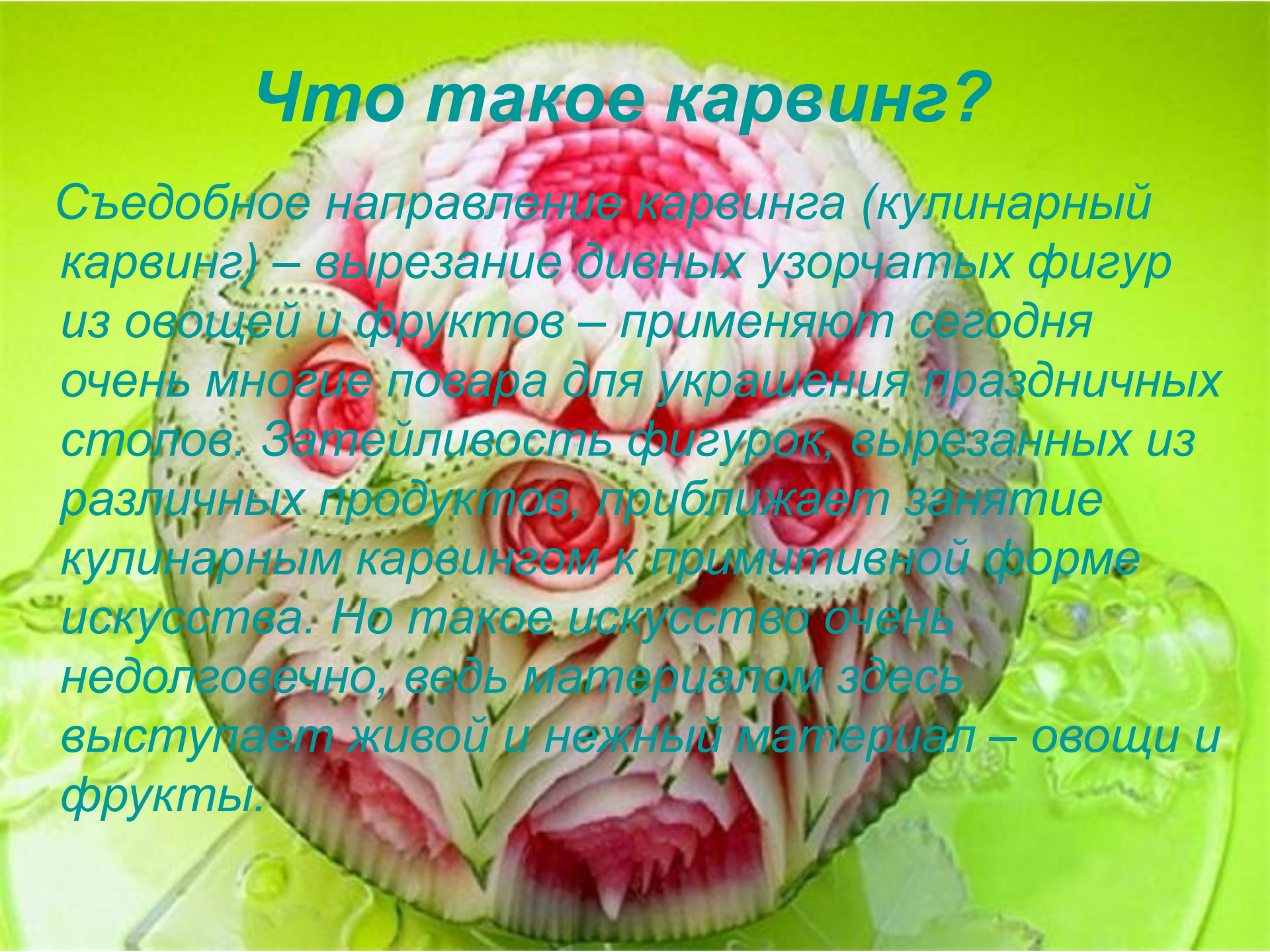


*Карвинг (кулинария)
от англ. carving — «вырезание»*

*Выполнила работу
Дубовцева Маргарита*

Что такое карвинг?

Съедобное направление карвинга (кулинарный карвинг) – вырезание дивных узорчатых фигур из овощей и фруктов – применяют сегодня очень многие повара для украшения праздничных столов. Затеяливость фигурок, вырезанных из различных продуктов, приближает занятие кулинарным карвингом к примитивной форме искусства. Но такое искусство очень недолговечно, ведь материалом здесь выступает живой и нежный материал – овощи и фрукты.

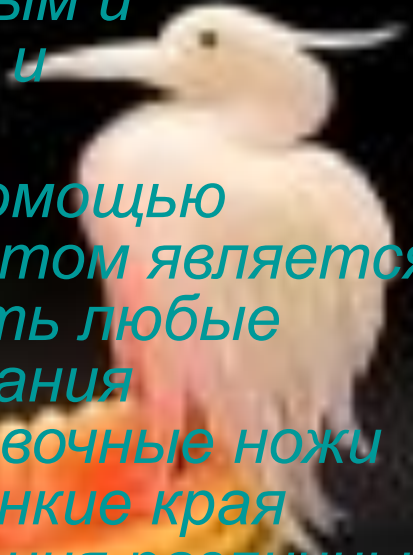


Карвинг по овощам и фруктам

- Возникло это своеобразное искусство в средневековой полуголодной, многонаселенной Юго-Восточной Азии, а не в более благополучной Европе. Европейцы располагали достаточно разнообразными и калорийными продуктами. В рационе жителей Европы присутствовали мясо домашних животных, рыба, птица, фрукты, злаковые культуры, дичь, овощи... Приготовленные блюда должны были быть прежде всего сытными и вкусными. Даже столы европейской знати особо не украшались. А вот в древней Азии такого многообразия продуктов не было. Часто азиатам приходилось довольствоваться преимущественно растительной пищей. Обыкновенный прием пищи часто превращался в целый ритуал, а оформлению любого продукта уделялось особое внимание, что дало толчок к развитию целого искусства украшения блюд. Одни века сменяли другие, и у художественной резьбы по плодам появились свои особые национальные черты.
- Китайско-японской технике свойственны изображения драконов, надписи с поздравлениями, исторические сценки. Китайско-японский карвинг сводится к выдавливанию иероглифов или фигурок стандартным набором выемок и трафаретов. У тайских мастеров карвинга более тонкая техника резьбы и более сложный набор инструментов. Праздничный стол в Таиланде традиционно украшается вырезанными цветами, ведь символом этого государства является орхидея.

Инструменты

- Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи обычного ножа с острым и эластичным лезвием. Однако, существуют и специальные ножи.
- Первичная обработка осуществляется с помощью универсального ножа. Основным инструментом является тайский нож, с его помощью можно вырезать любые узоры. Для оформления орнамента и вырезания некоторых видов цветов используют карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные и др.). Тонкие края оформляют с помощью ножниц. Для вырезания различных шариков используют ложки-нуазетки. При нарезке овощей длинными тонкими ломтиками поможет овощечистка. Кроме того используется нож для каннелирования (нанесения бороздок — каннелюр), нож гравёрный.
- Для скрепления деталей используют зубочистки.



Продукты

- Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.
- Рекомендуется использовать сезонные продукты. Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона.
- Некоторые ограничения касаются качества конкретных продуктов и методов нарезки. Чтобы морковь не расслоилась, нужно подбирать овощи без выраженной сердцевины. Предпочтительнее использовать помидоры среднего размера с однородной мякотью и малым количеством семян. Капуста должна хорошо держаться на кочерыжке, а кочан быть плотным.
- Важное значение имеет также цветовая гамма. Выбирая огурцы следует обращать внимания на оттенок зелёного, а лук-порей предпочтителен с выраженной белой частью. Идеальным овощем для карвинга является болгарский перец с его богатой цветовой палитрой.

Современный карвинг

- В последнее время карвинг стал актуален во всём мире. Украшения из овощей и фруктов обязательно присутствуют в торжественной сервировке. Маргарита Егоровна Кузнецова, автор книги по карвингу, считает что, это искусство требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твёрдой руки.
- В последнее время букеты изготавливаются из разных фруктов и шоколада.
- Овладеть мастерством карвинга можно как в домашних условиях при помощи друзей и интернета, так и на курсах или мастер-классах по карвингу, которые обычно устраивают кулинарные школы, но также есть и специализированные студии карвинга.
- Проводятся различные соревнования по карвингу. Двукратный чемпион мира Xiang Wang из Китая стал одним из организаторов европейского чемпионата, который в первый раз прошёл в 2011 году в Лейпциге в рамках 'Gaeste' Trade Fair. В соревновании в двух программах принимали участие 26 индивидуальных участников и 11 команд, которым на приготовления шедевров отводилось по четыре часа. Второй чемпионат состоялся в Москве в 2013 году в рамках PIR - the Hospitality Industry" Exhibition.

