

Искусств



тов. Карвинг.

*Кандакова Елена  
Александровна  
технологии МКОУ  
СОШ  
п. Светлополянск*

# Карвинг

**Карвинг** — англ. curving (от curve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент».

**Карвинг в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

**Кулинарный карвинг** — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.



## Карвингом

называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.



# История карвинга

- Искусство вырезания из овощей возникло на Востоке много столетий назад.

Искусство карвинга (кае-са-лак) насчитывает более 2000 лет и было завезено в Тайланд из Китая в 1364 году.

Тогда, впервые, во время коронной церемонии во дворце тайской королевы появилась традиционная лампа, украшенная роскошными резными фигурами райских птиц, зверей, овощей и фруктов.



# История карвинга

- Король Phra Ruang, увидев эту рукотворную красоту, созданную мастерицей Nang Nopphamat (Thao Sichulalak), объявил искусство национальным достоянием и потребовал обучить мастеров специально только для дворцовых праздников. Занимались им, в основном, женщины.

Только лишь в 1932 году, после революции, искусство карвинга перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и была создана первая школа искусства резьбы по овощам и фруктам. А в 1934 году Phraya Sarasatpraphan, министр образования Таиланда, объявил об открытии годичного тренинг-курса карвинга для мастеров из других стран



# История карвинга

- Сейчас существуют подобные школы в Китае, Корее, Японии, России, но пальма первенства по праву принадлежит Тайланду. Известные шеф-повары обучаются этому искусству не один год, проводятся международные выставки и соревнования.

Тайский  
китайский  
мифический

Весь мир  
Япония  
людей  
выемки  
дракон



В,

# Современный европейский карвинг

Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.



# Инструменты для карвинга



Для домашнего карвинга очень удобно использовать разного размера хирургические скальпели, сделанные из специальной хорошо затачиваемой медицинской стали. В профессиональном карвинге удобны большие (расширенные) наборы резцов для линогравюры и скульптуры по дереву.

# Техника безопасности при работе с ножом

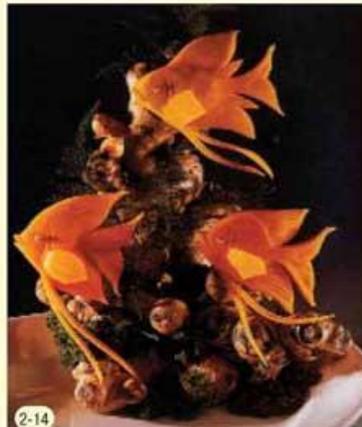
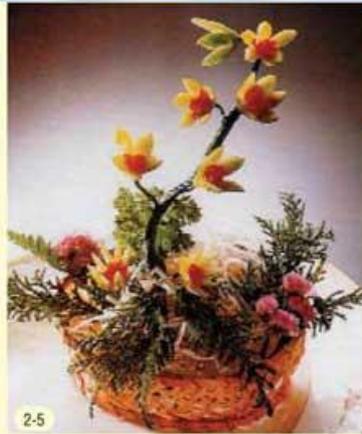


- При работе с ножом соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться.
- Не торопитесь, чтобы нож не соскользнул с детали.
- При передаче нож держите ручкой вперед.
- После работы нож положите на стол или приберите на место.

# Творческие подходы домашнего кулинара.

1. К имеющемуся плоду придумать подходящий для него узор.
2. Для выбранного рисунка найти нужный плод.





# Лебедь из яблока.



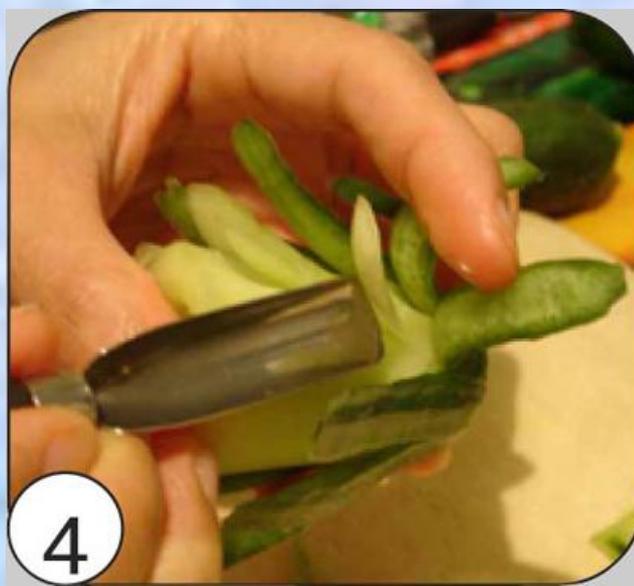
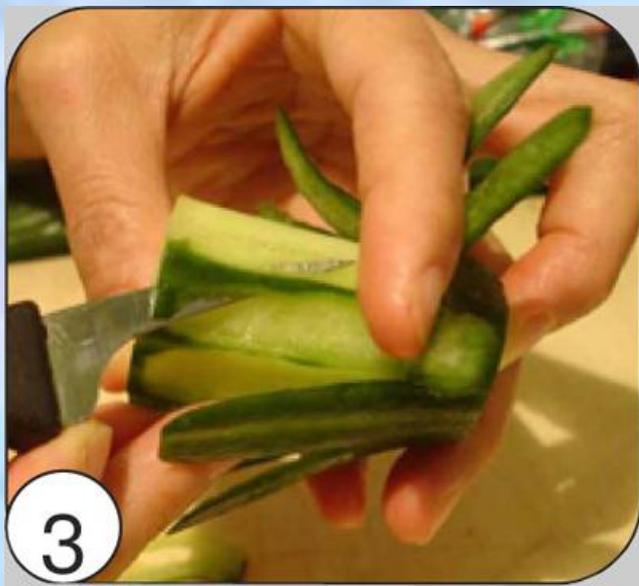
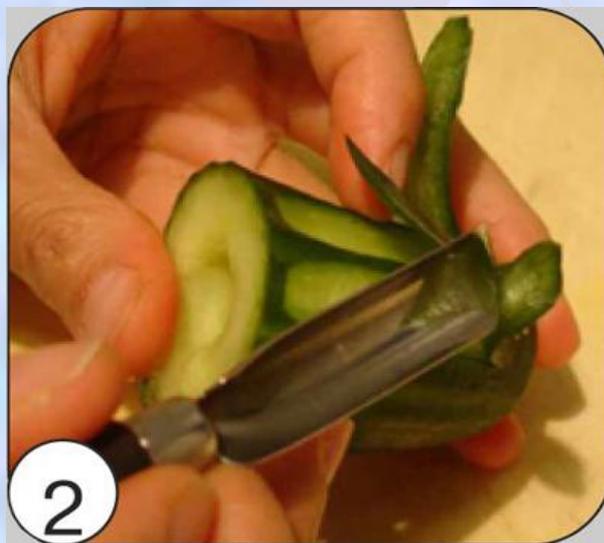
# Десерт в чаше из яблока.



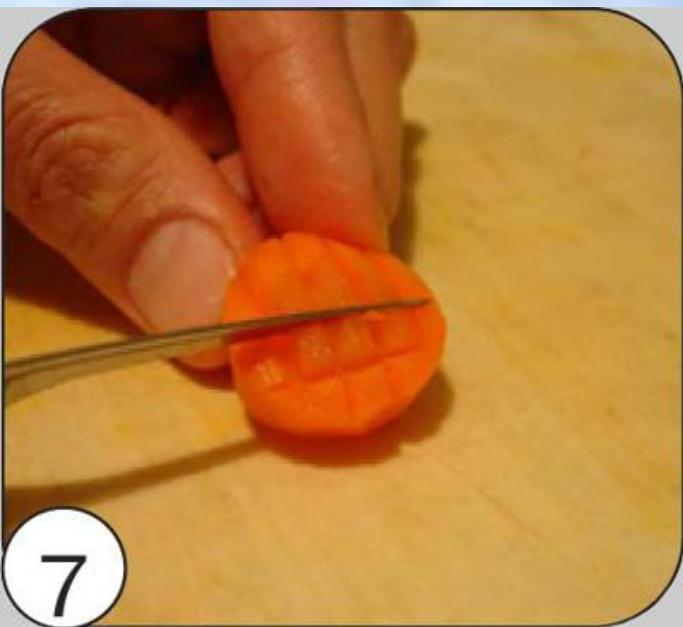
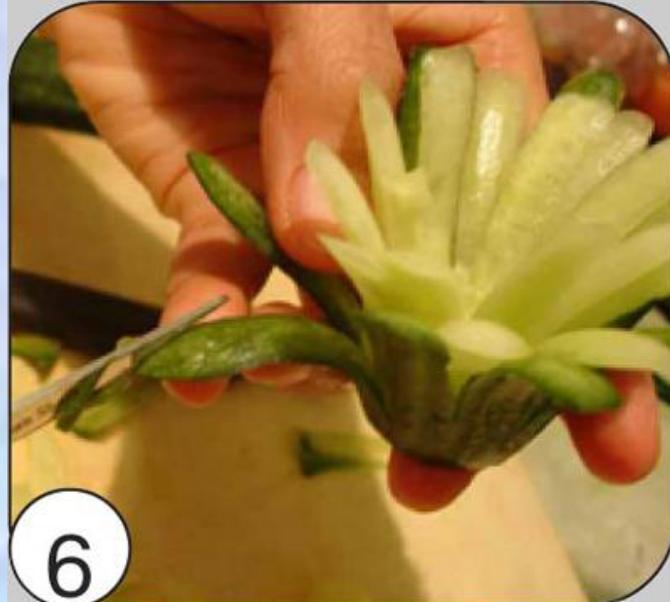
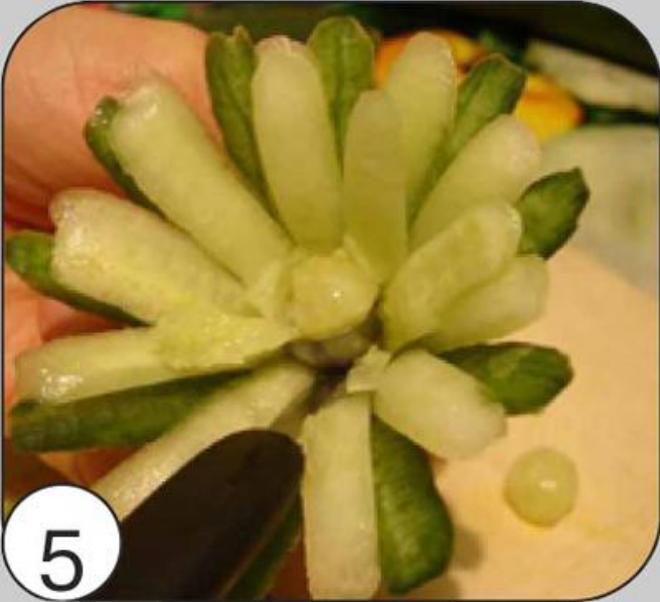
# Цветок из моркови.



# Поэтапное выполнение.



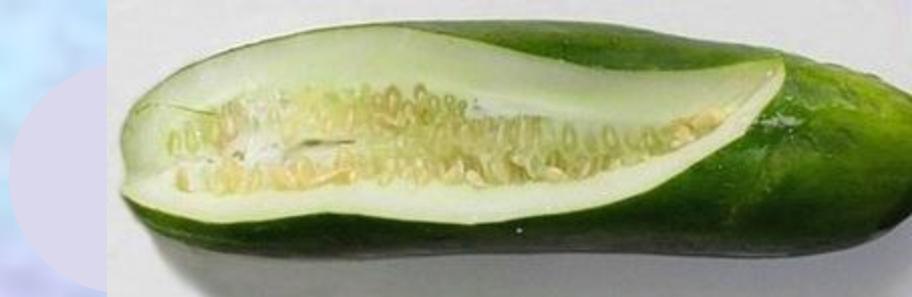
Лилия из огурца.











# Листики из огурца



















После этого заворачиваем другие лепестки немного отводя их сверху, чтобы «роза» получилась открытой, «расцветшей».

**Надо строго соблюдать правило : один лепесток - по часовой стрелке, а следующий - против часовой стрелки.**

Чем большего размера вы хотите сделать «розу», тем больше используйте лепестков и скрепляющих их зубочисток.



***ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!***





# И СЪЕСТЬ-ТО ЖАЛКО!

Украшения стола из фруктов  
и овощей, которые вы можете сделать сами



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ



## ИЗЫСКАННЫЕ ЦВЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ



CVER.RU

# ВКУСНЫЕ УКРАШЕНИЯ

Кристина Сикота

ИЗ ОВОЩЕЙ,  
ФРУКТОВ,  
ЯГОД  
И ГРИБОВ



Мари Эльза Лобо

# УКРАШЕНИЯ

## ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



АРТ-РОДНИК

CVER.RU



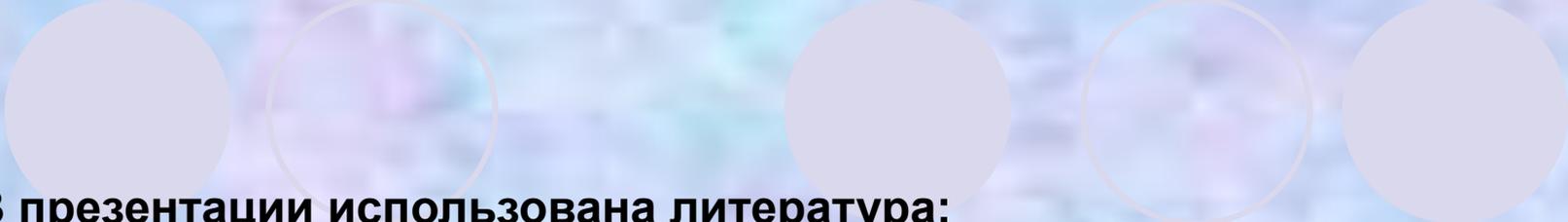
Маргарита  
КУЗНЕЦОВА

# УКРАШЕНИЕ БЛЮД

Цветы из овощей



CVER.RU



**В презентации использована литература:**

*Андреев В.Ф. Золотая книга этикета. М. «Вече», 2004 г.*

**Источник фотографий:**

- <http://supercook.ru/za-curving.html> Большая домашняя кулинария.

КАРВИНГ - украшение блюд.

- [www.karving.ru/](http://www.karving.ru/)

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/Карвинг>