

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.





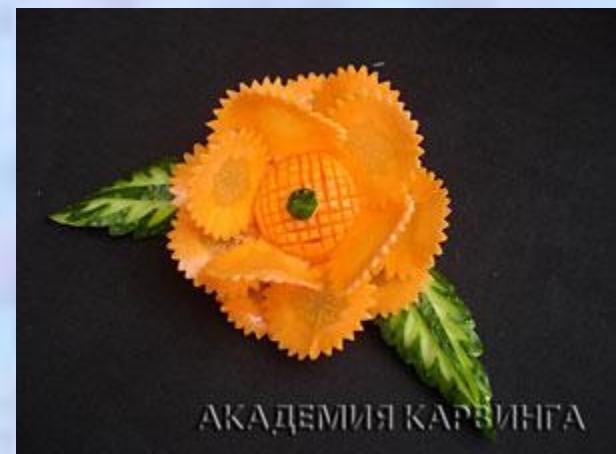
Лебедь из яблока.



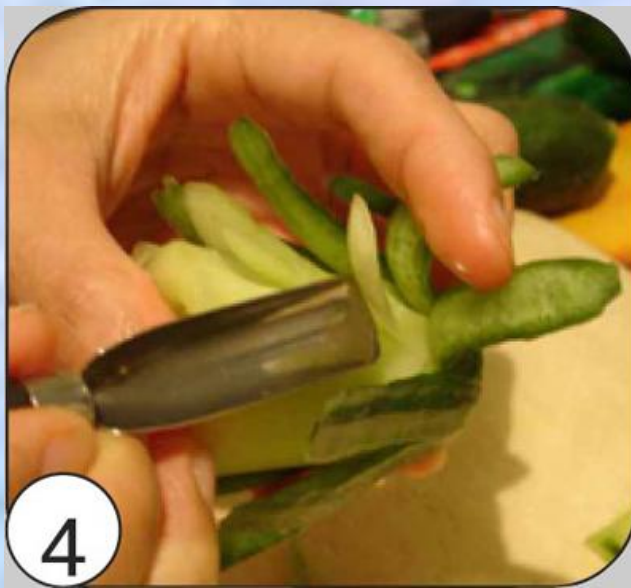
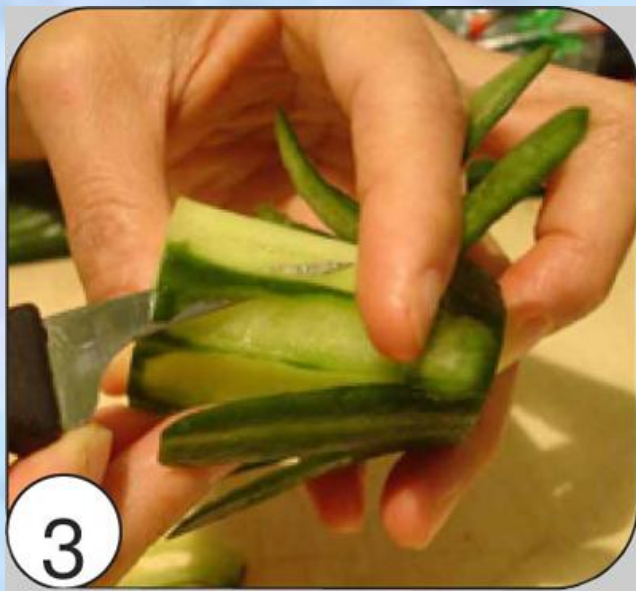
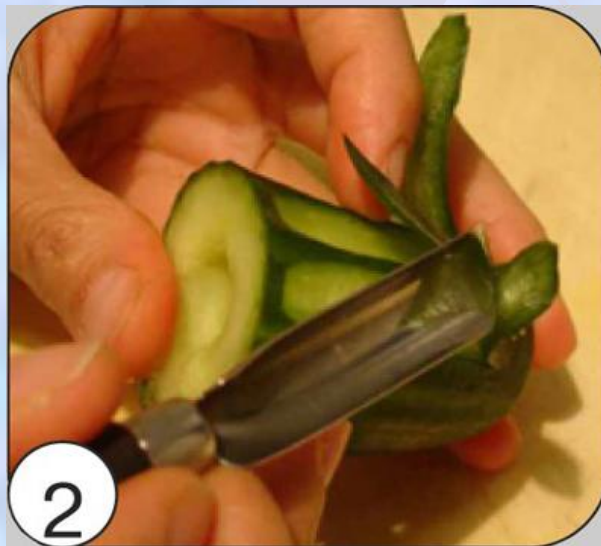
Десерт в чаше из яблока.



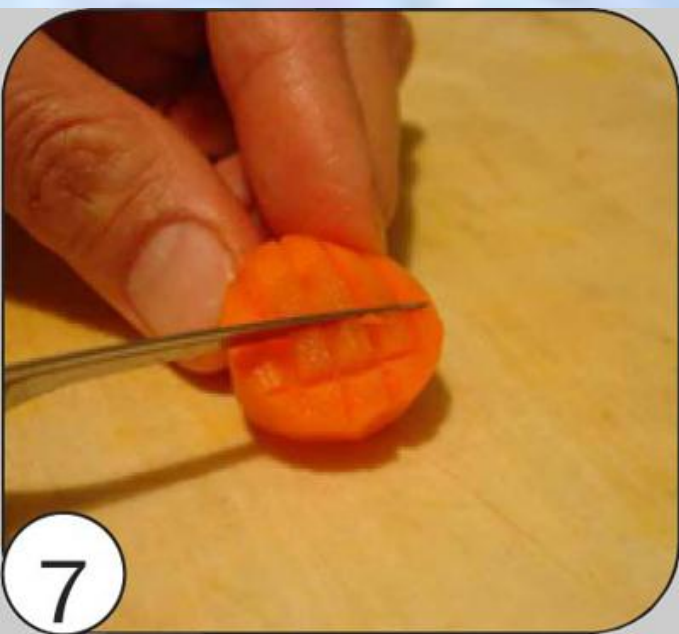
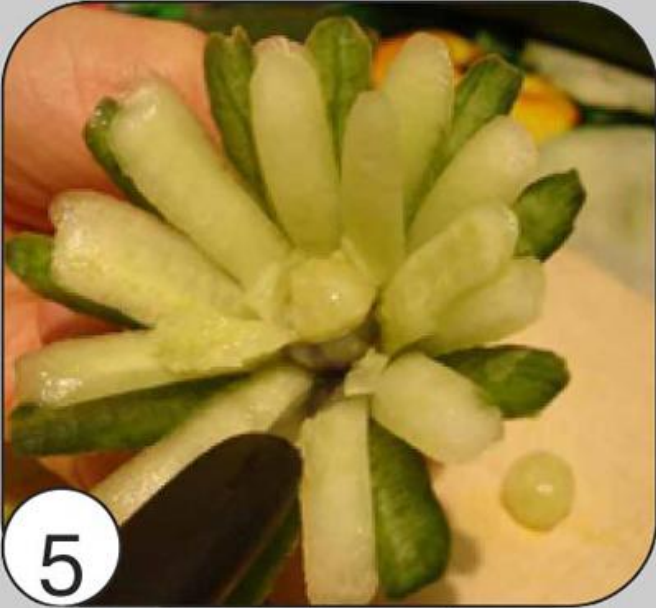
Цветок из моркови.



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 Сихота

ИЗ ОВОЩЕЙ,
ФРУКТОВ,
ЯГОД
И ГРИБОВ



Мари Эльза Лобо

УКРАШЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



АРТ-РОДНИК

CVER.RU



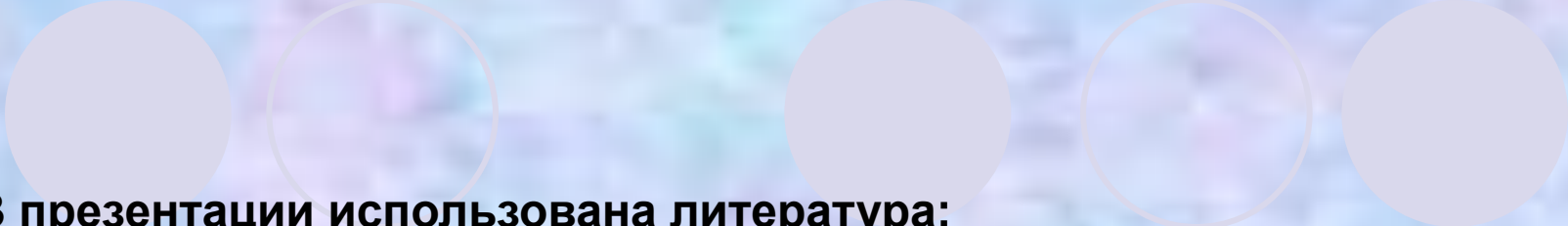
Маргарита
КУЗНЕЦОВА

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://ru.wikipedia.org/wiki/Карвинг>