

# КАРВИНГ- ИСКУССТВО ДЕКОРАТИВНОЙ РЕЗЬБЫ ПО ОВОЩАМ И ФРУКТАМ



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ:

КОТОВА ЕЛЕНА  
ВЛАДИМИРОВНА

МБОУ ЛИЦЕЙ № 1

Г.О. КРАСНОЗНАМЕНСК  
МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

## \* ИСТОРИЯ КАРВИНГА

- \* ИСКУССТВО КАРВИНГА ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ ВОЗНИКЛО НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ И ЗА ТЫСЯЧИ ЛЕТ СТАЛО НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ НАЦИОНАЛЬНЫХ ТРАДИЦИЙ.
- \* ОНО ТРЕБУЕТ ОГРОМНОГО МАСТЕРСТВА, ИССТАРИ ПЕРЕДАВАВШЕГОСЯ ПО НАСЛЕДСТВУ.
- \* ЭТО ИСКУССТВО В НАШИ ДНИ ПРИТЯГИВАЕТ И ЛЮБИТЕЛЕЙ И ПРОФЕССИОНАЛОВ



**\*НАНЕСТИ НАДПИСЬ НА  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ПОДГОТОВЛЕННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ  
АРБУЗА**





**АККУРАТНО СНЯТЬ ВЕРХНИЙ СЛОЙ  
КОЖУРЫ АРБУЗА**



**\* НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕЙ РАБОТЫ,  
ПОСТОЯННО СОБЛЮДАЕМ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ  
БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ**

**НОЖОМ С ДЛИННЫМ ТОНКИМ ЛЕЗВИЕМ  
АККУРАТНО УДАЛИТЬ ИЗЛИШНЮЮ  
МЯКОТЬ**







**\* ПОЛУЧИЛИСЬ НАСТОЯЩИЕ  
ПРОИЗВЕДЕНИЯ ИСКУССТВА**





**\* У КАЖДОГО АРБУЗА –СВОЯ НЕПОВТОРИМАЯ РЕЗЬБА**



**АРБУЗ СЛЕДУЕТ ОБЕРНУТЬ ПИЩЕВОЙ  
ПЛЁНКОЙ  
И ОХЛАДИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ**



**НА СТОЛЕ- ЦВЕТОЧНЫЙ РАЙ!**