



2013 год

Учитель технологии  
ГБОУ Школы №14  
Невского района  
Санкт-Петербурга  
Королева Вера

# УКРАШЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Украшение блюд праздничного стола это всегда так интересно! Украшая блюда на праздничный стол мы всегда проявляем креативность, можно сказать творим. Прежде чем приступать к украшению блюд праздничного стола, необходимо продумать, какие именно блюда каким образом будут украшены. Следует помнить, что большинство блюд гораздо привлекательнее в ~~блюдом~~ ~~с украшением~~ ~~меру~~ ~~украшением~~ ~~меру~~. Необходимо учитывать и внешний вид посуды, в которой блюда будут поданы на стол. Блюда без украшений лучше всего подавать в красивой яркой посуде, впечатляющей своим видом, а красиво украшенные блюда – в простой посуде, они уже сами по себе будут выглядеть достойно.

Посуда и приготовленное блюдо не должны между собой соперничать.

Богато украшенное «коронное» блюдо, обычно располагают в середине стола, а остальные вокруг него.











- **Слово «карвинг» происходит от английского слова *carving*, означающего «вырезание».**
- Карвинг бывает, в первую очередь, по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т. п. В принципе, карвинг (резьба) возможен по любому режущемуся материалу.
- Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства и передается по наследству. Сходятся на мнении, что искусство карвинга пришло к нам из Таиланда или Китая.



- В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи –вырезают изображения животных, людей и иероглифов (рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи). В Таиланде больше любят вырезать цветы и вообще растительные орнаменты. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.
- Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний. Поскольку приближался таиландский праздник «кратонг» (когда жители страны запускают в воздух особые лампы и пускают по реке свечи в стилизованных под лотос лодочках), принцессе преподнесли «лодочку», украшенную вырезанными из продуктов животными.
- С тех пор карвинг объявили национальным искусством и стали организовываться особые курсы, на которых можно было овладеть техникой изготовления подобных шедевров
- Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу.





# Практическая работа

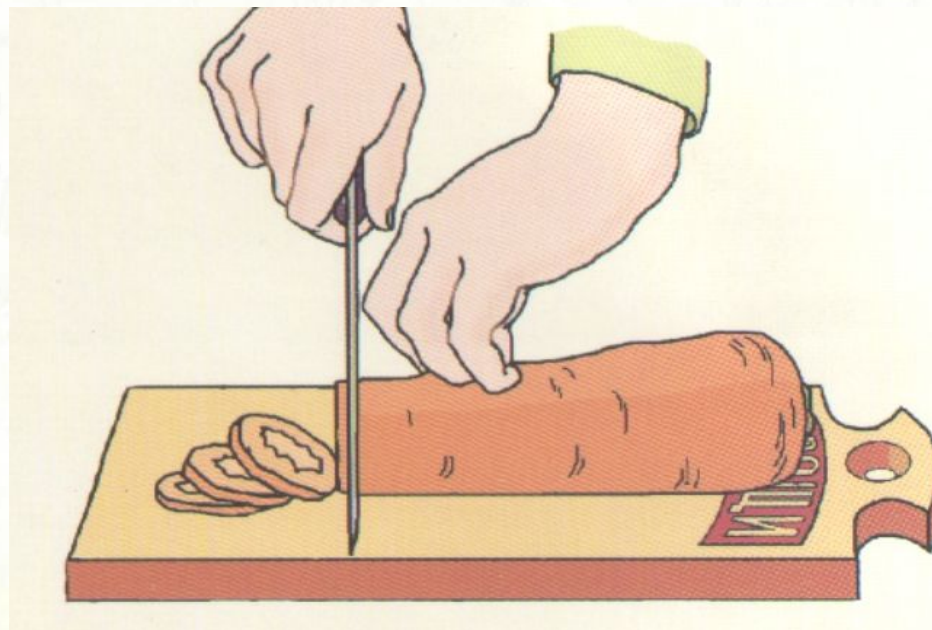
## Украшение блюд праздничного стола фигурной нарезкой



# Техника безопасности

- Передавайте нож только ручкой **при работе с ножом**
- Нож не следует поднимать высоко над доской.
- Пальцы левой руки должны быть согнутые и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- После завершения работы нож кладут на стол.
- Несоблюдение правил ТБ могут привести к травмам и порезам.

# ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ РУК ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ



- 1. Луковицу очищаем, не срезая корневого уплотнения,
- а лишь хорошо очистив от корешков



- 2. Делаем 4-5 надрезов (в этом примере делаем 4 надреза) на глубину 2-3 слоев (в этом примере — на 2 слоя).



- 3. Крайние слои (лепестки) отгибаем, а внутренние надрезанные слои удаляем ножом. Делаем это все с осторожностью, т.к. лепестки очень ломкие.

- 4. Снова надрезаем слои луковицы, сместив надрезы в шахматном порядке относительно первых лепестков. Первый надрезанный слой оставляем, а внутренние слои снова удаляем. Повторяем эти действия до середины луковицы.



- 5. Далее помещаем в кипяток на 10-15 секунд.



6. Затем помещаем в уксусный маринад из воды, уксуса и сахара (уксус и сахар по вкусу) на 10 минут или более для получения нужного вкуса.



Вынимаем «цветок» из маринада, слегка стряхиваем жидкость, красиво расправляем лепестки и помещаем на блюдо.



# образец работы





# ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

- <http://supercook.ru/za-curving-02.html>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki>
- <http://cluclu.ru/blog/karving>
- <http://book-online.com.ua/>