

# Мини-проект «Карвинг»

Выполнили: Журавлева Дарья  
Михайлова Александра  
Хабибуллина Залия 11В класс  
Проверила: Вязовцева Е.В.



# Карвинг

- Карвинг — англ. carving или curving (от curve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.

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

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





# Лебедь из яблока

- Нас очень заинтересовала данная тема и мы решили научиться пользоваться данной техникой. Поэтому было принято решение изготовить лебедя из яблока, а затем если получится то поставить его аналог на праздничный стол и тем самым показать наши навыки полученные на уроке технология.



# Лебедь из яблока

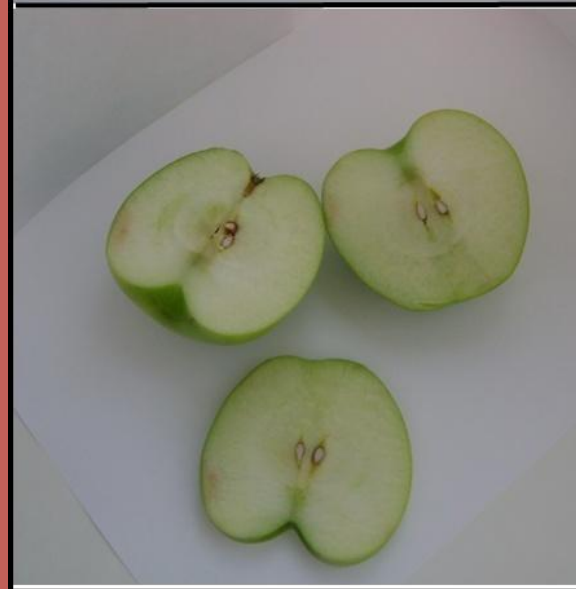
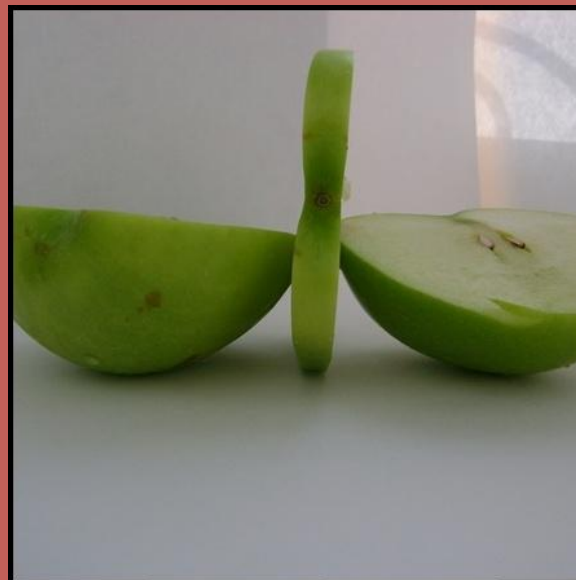
- Нам потребовалось:
- Пара яблок(так как делали в первый раз)
- Простой нож
- Немного времени и терпения.





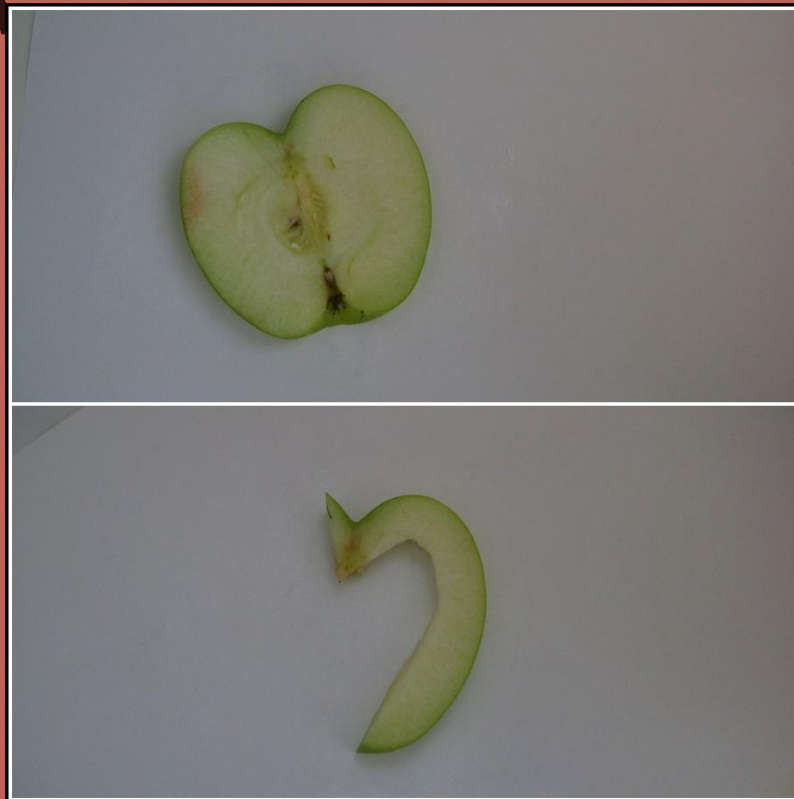
# Первый этап

- Разрезаем яблоко пополам, но кроме этого отрезаем кольцо в середине.



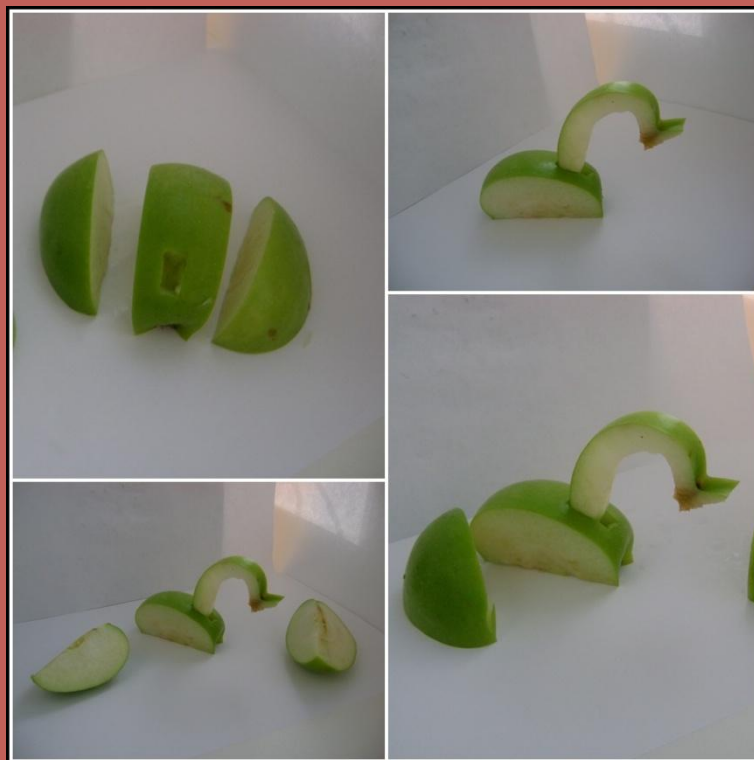
# Второй этап

- Из данного кольца вырезаем сердцевину а само кольцо разрезаем почти пополам тем самым, получая голову лебедя.



# Третий этап

- Половинку яблока разрезаем на три части и в центральной делаем отверстие для «головой» лебедя





# Четвертый этап

- Из оставшихся двух частей вырезаем крылья лебеда под углом 90 градусов. С одной стороны должно получиться 4 «перышка» и с другой.



# Пятый этап

- Составляем вместе все элементы данной работы



# Итог

- В результате получаем красивого и элегантного лебедя который станет прекрасным украшением нашего праздничного стола.

