

# КАРВИНГ - искусство красивого стола.



**Карвинг по-английски означает «вырезание».**

**Карвинг бывает по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т.д.**

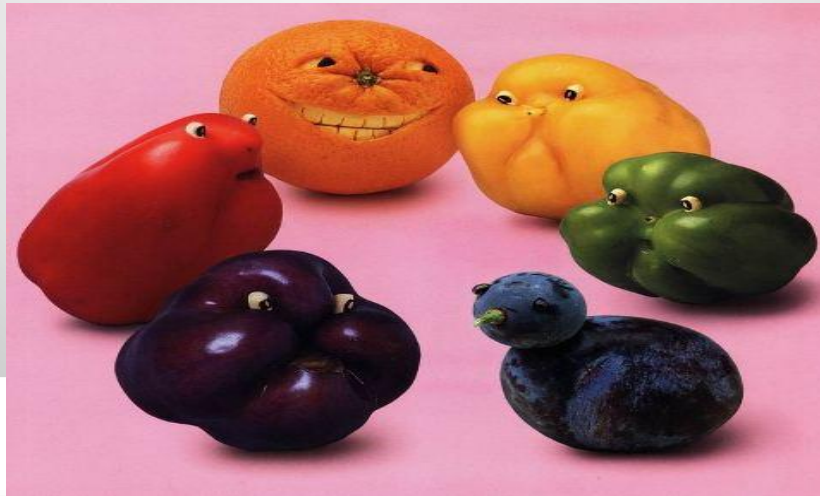
**Карвинг по овощам и фруктам зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал там частью национальных традиций. Мастера карвинга передавали свои знания по наследству.**



**В Советском Союзе овощной карвинг, существовал, но культивировался очень слабо в связи с бедным ассортиментом овощей.**

**Кроме того, в России не было ни учебников не специализированного инструмента.**

**В 2004 году в России  
появилась Академия  
карвинга. и овощной карвинг  
стал неотъемлемой частью  
всех кулинарных  
соревнований**



**Красиво оформленное блюдо — важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых.**



**Занимаясь карвингом, не надо забывать, что основная задача искусства повара — это приготовление хорошей еды, а не создание скульптурных сооружений.**



# КАРВИНГ — ЭТО ИСКУССТВО ДЛЯ КАЖДОГО НА СВОЕЙ КУХНЕ

