

Мастер-класс на тему:

«Карвинг»



Подготовила:
Дружинина Л.В.
учитель технологии
МАОУ «Гимназия №3»
г.о. Балашиха

Цели и задачи:

- **Познакомить с вариантами оформления блюд овощами и фруктами.**
- **Воспитывать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность, эстетические чувства при оформлении готовых блюд.**
- **Закреплять знания и умения по сервировке стола.**

Карвинг

**- ЭТО
декоративная
резьба по
фруктам
и овощам**














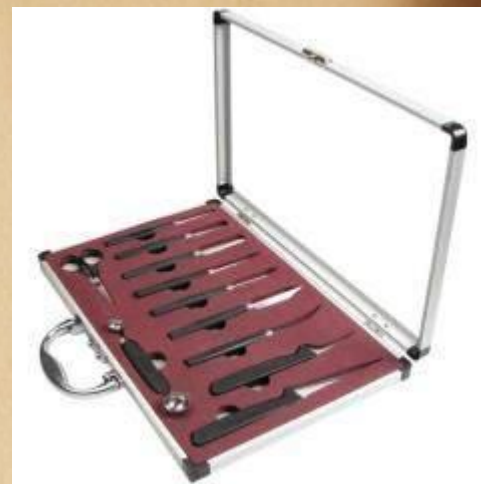
**Как искусство, зародился
много лет назад на
Востоке, и за тысячи лет
стал частью
национальных традиций.**





Нам понадобятся:

**Инструменты и
приспособления**



НОЖ

**разделочная
доска**



помидор

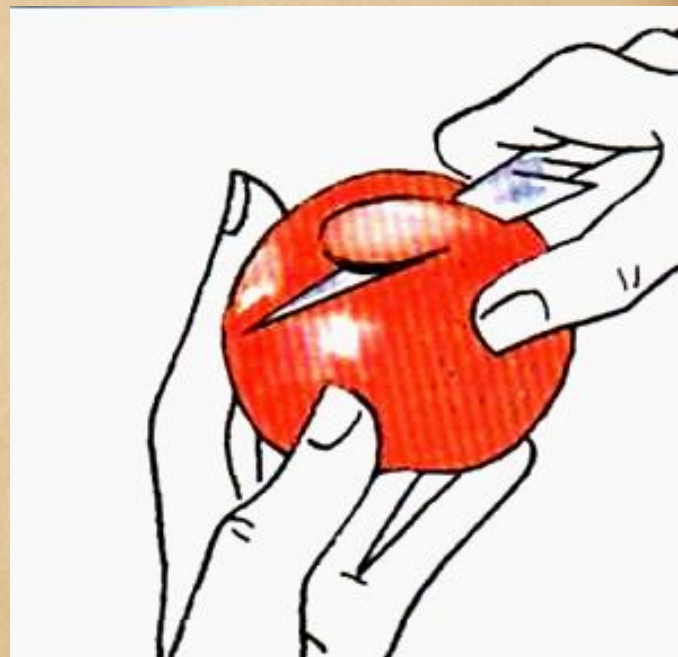


яблоко

Роза из томата



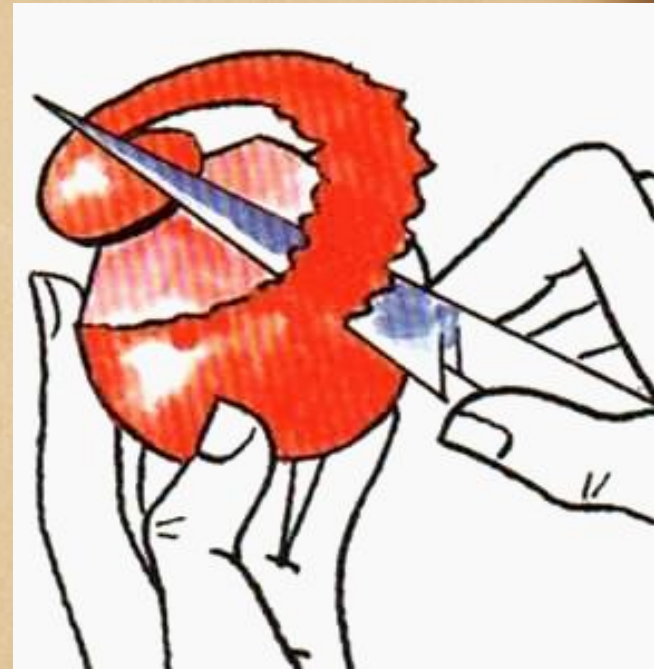
Перевернуть помидор черенком вниз



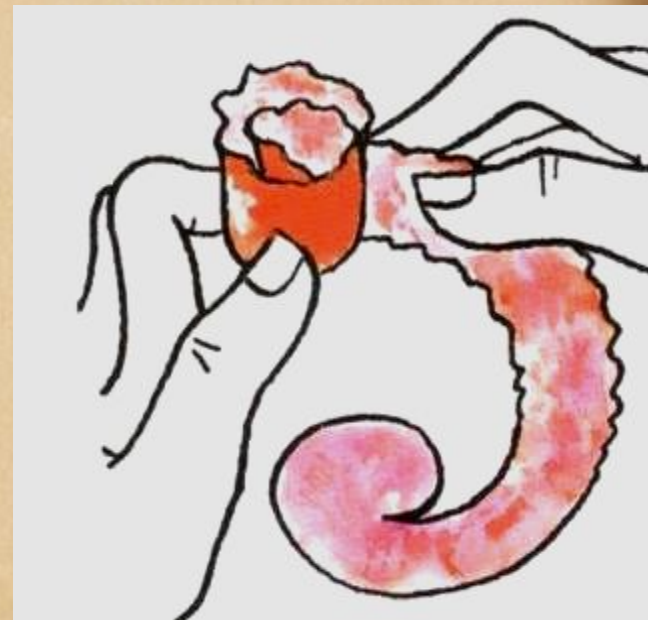
Срезать кружочек
тонким слоем, не
отрывая



Продолжать срезать
кожуру по спирали со
всего томата.



Скручивать кожуру
начиная от внешнего
края будущего цветка



Розочка готова



Лебедь из яблока



Из центрального сектора
можно сделать голову,
из одного их крайних
ломтиков туловище и
крылья.



На одном из боковых ломтиков
сделать две вертикальных
прорези не доходя до основания
0.5 см, между которыми
посередине
оставить 1 см.
Соединить
прорези с
аналогичными
горизонтальным
и прорезями.



Вынуть получившиеся
сектора.



Из каждого из секторов
сделать крылья



**Вырезать так, чтобы в
каждом секторе получилось
одинаковое количество
элементов.**



Вложить сектора обратно
в тело лебедя и раздвинуть
равномерно все элементы



Из центрального сектора яблока
сделать голову и шею, повторяя
изгиб яблока с отступом в 1 см,
желательно оставить черенок
яблока как хохолок на голове
лебедя.



Закрепить шею на туловище
с помощью зубочистки, так
чтобы ее не было видно



Если полить лебедя сиропом и
посыпать кокосовой стружкой
он станет оперенным



***Спасибо за
внимание!***

