

***Урок: « Оформление
морковки».***

**Учитель технологии МОУ
СОШ №25
города СОЧИ
Краснодарского края
Гамова Анжелика
Леонидовна.**

Цель работы:

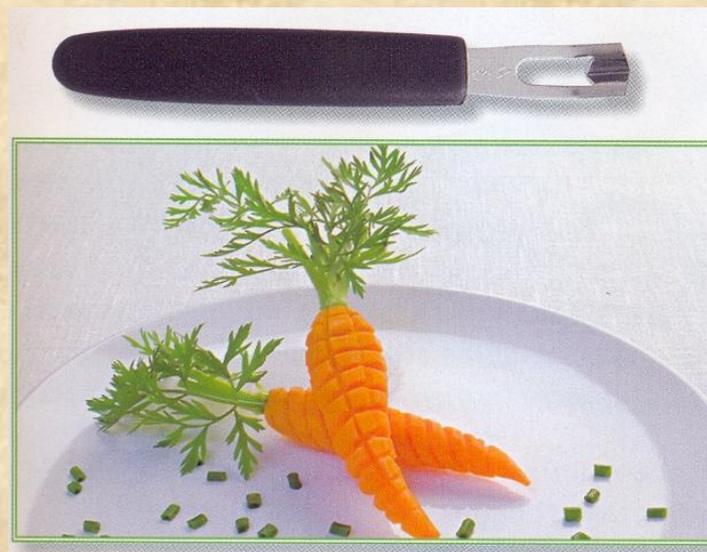
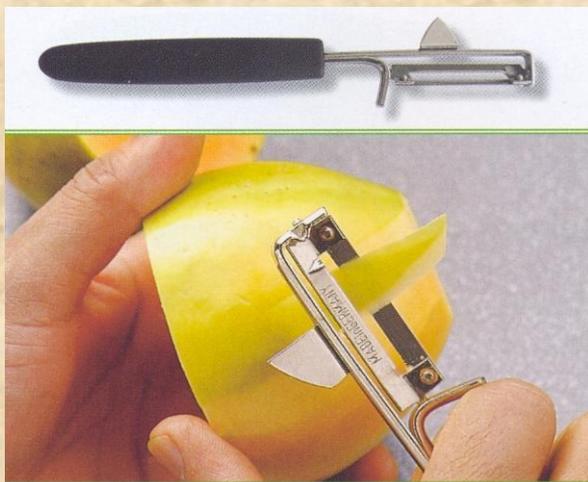
Развивать эстетические навыки.

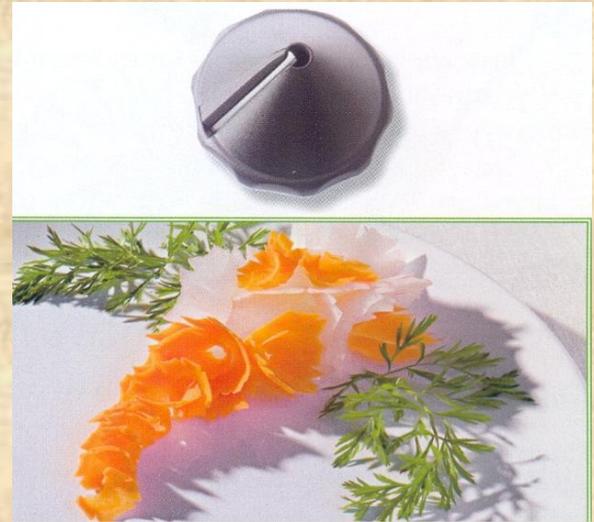
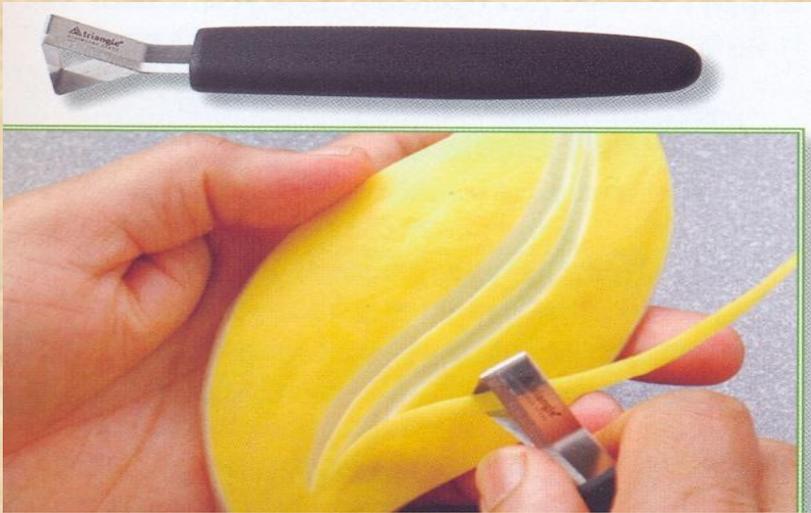
Ознакомить со способами и вариантами оформления блюд овощами.

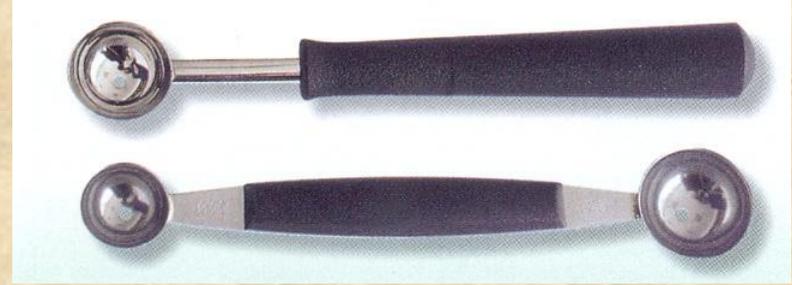
Приобщать учениц к духовной красоте, изяществу, фантазии..

Продолжать развитие творческих способностей, умению оформлять блюда. Развивать внимание, усидчивость, вкус.

ИНСТРУМЕНТЫ



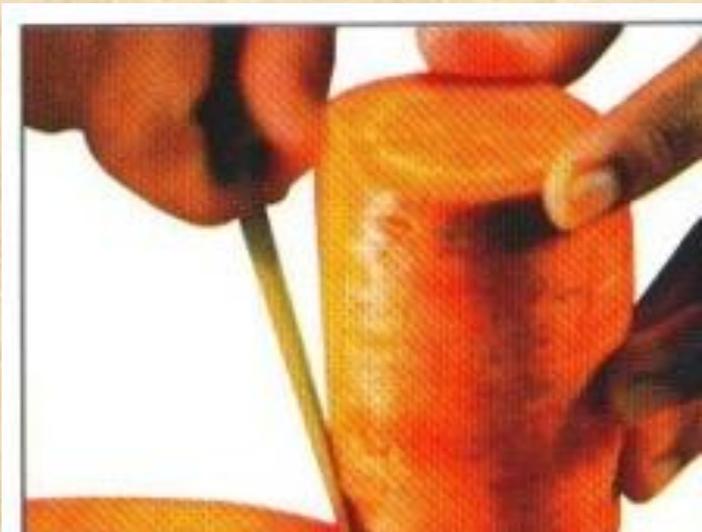




Практические советы.

Морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Если есть возможность – купите ее за 3-4 дня до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5 – 2 часа в 40% раствор соли (400 грамм соли на литр воды).

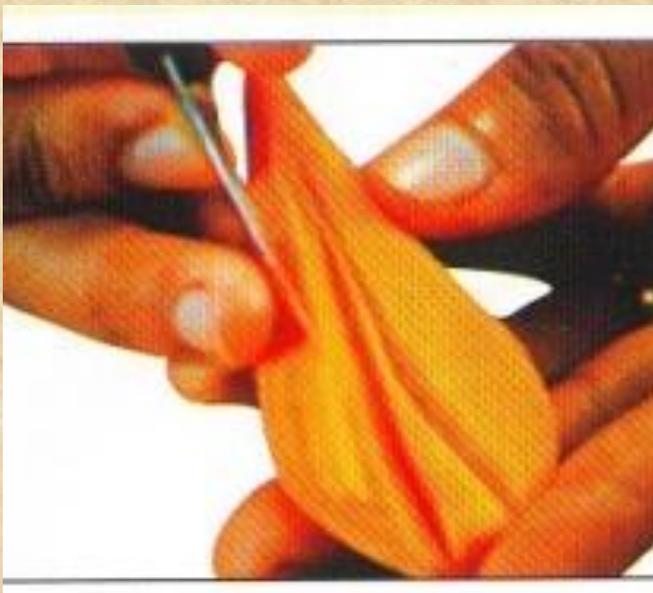
Листья.



1. Отрезать пластину
необходимого
размера



2. Придать пластине
форму листка.



3.Сверху вниз из одной точки сделать 2 расходящихся книзу неглубокие бороздки, обозначив стебель листка.

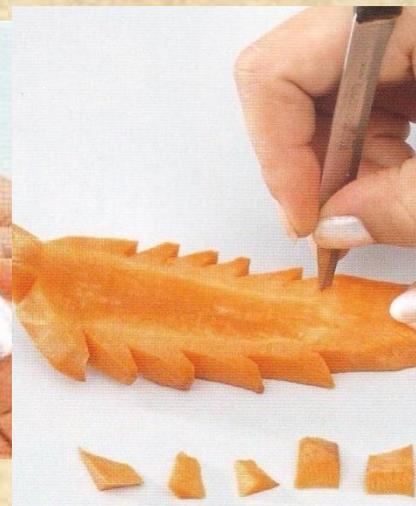
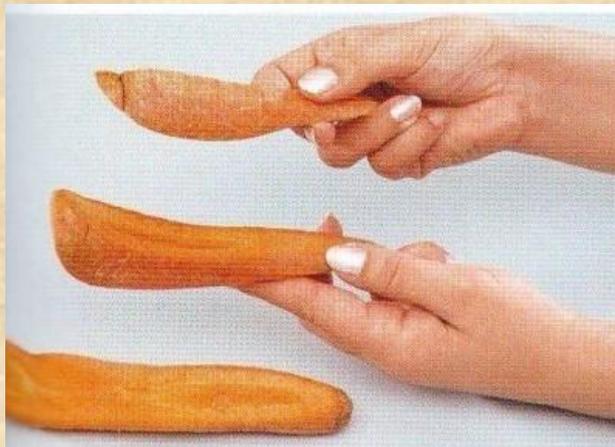


4.От края листа к стеблю сделать продолговатые (треугольные) вырезы, завершающие оформление контуров листа.



5. Сделать вырезы в местах, где должны находиться прожилки листа.





ЛИСТЯ



Ромашка садовая.



1. Ножом сделать широкие и глубокие равномерные бороздки по окружности плода. Длинным ножом нарезать продукт на кольца толщиной 1 см



2. В центре надрезать серединку ложкой. Это будет сердцевина цветка. Ножом подрезать часть мякоти вокруг сердцевинки по кругу, чтобы сделать ее выступающей над остальной частью продукта.



3. Сделать несколько насечек в сердцевине цветка.



4. Ножом прорезать лепестки, доводя нож до сердцевины цветка.



ЦВЕТОК.







Цветок из морковки.

Вариант 2.





Цветок из морковки.

Вариант 3.

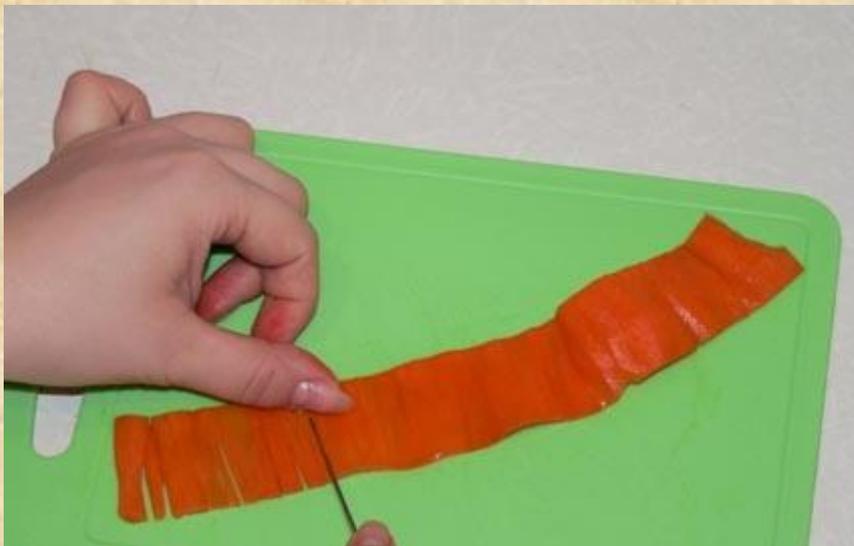
Хризантема из моркови



1. Положите морковь в соленую воду (40 г на 1 стакан воды) на 30 минут или более, чтобы она стала пластичной.



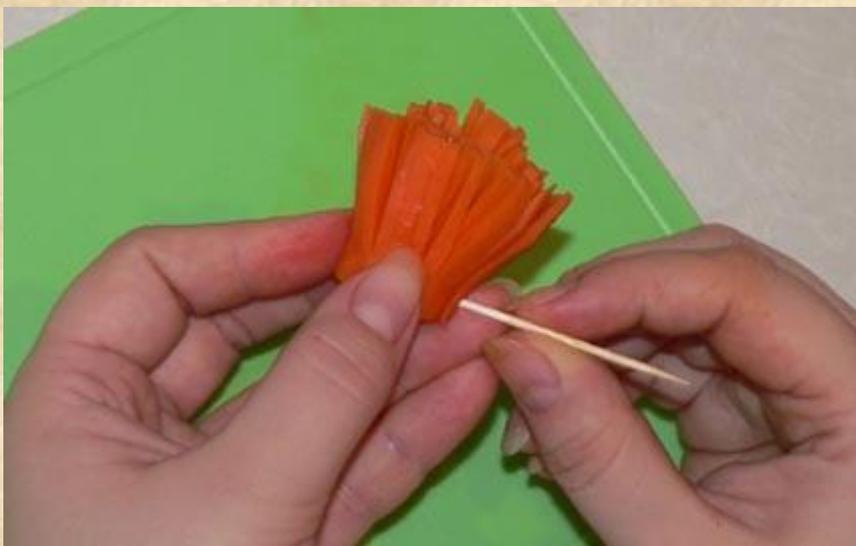
2. Отрежьте от моркови заготовку шириной 4-5 см и длинным ножом срежьте тонкий слой по всей ее длине.



3. По всей длине срезанной полоски сделайте надрезы, оставляя непрорезанным 1 см с одной стороны. Ширина полосок — 4-5 мм.



4. Придерживая цветок у основания, соберите морковь в цветок.



5. Закрепите
хризантему у
основания
зубочисткой.



Вот что
должно
получиться:



У вас может возникнуть вопрос: а зачем нужна соль, ведь морковку и так можно порезать и свернуть? Отвечу: можно. И порезать можно, и свернуть. И, в принципе, могу даже с фотографиями в руках показать, как это можно сделать. Но! Посмотрите на цветок, сделанный без соли и, как говорится, почувствуйте разницу



Используемый материал и литература.

- 1.«Как украсить блюда и напитки» 1000 советов.
М.»АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2004.
- 2.Иофина И.О.»Украшения блюд из фруктов и овощей».
М.ООО ТД»Издательство МИР Книги» 2009- 224стр.
- 3.Маргарита Кузнецова «Цветы из овощей».
М.»АСТ-ПРЕСС» серия «золотая библиотека хозяйки» 2008-
112стр.
- 4.Маргарита Кузнецова «Украшение блюд. Цветы из овощей».
М. ОЛМА-ПРЕСС.Инвест 2005-144стр.
- 5.М.Е.Кузнецова.»Цветы из овощей» 100 оригинальных идей.
М.АСТ-ПРЕСС КНИГА.2006 112стр.
- 6.Мари Эльза Лобо.»Украшения из овощей и фруктов» карвинг.
М. АРТ-РОДНИК.2007. 128стр.

Источник: <http://www.liveinternet.ru/users/1280586/post106309105/> (листочек)

<http://www.myjulia.ru/post/13704>

<http://www.myjulia.ru/tags/post/7107/--карвинг>

<http://www.myjulia.ru/tags/post/7107/?page=2>