

***Урок 3: « Оформление
морковки».***

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

Цель работы:

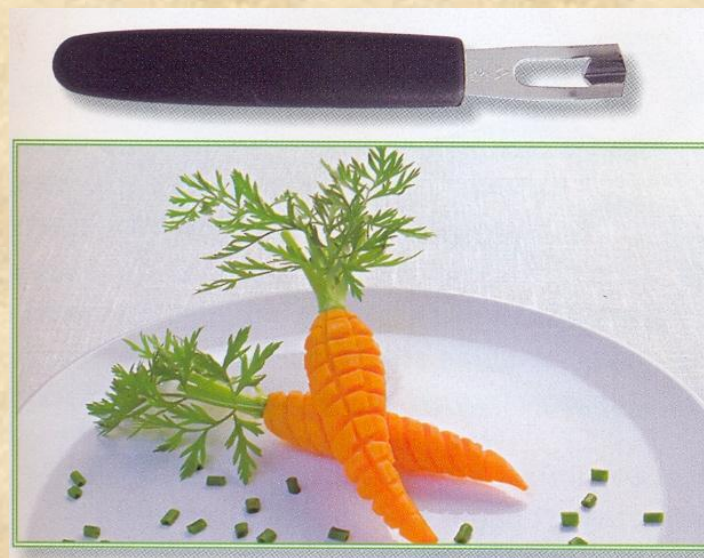
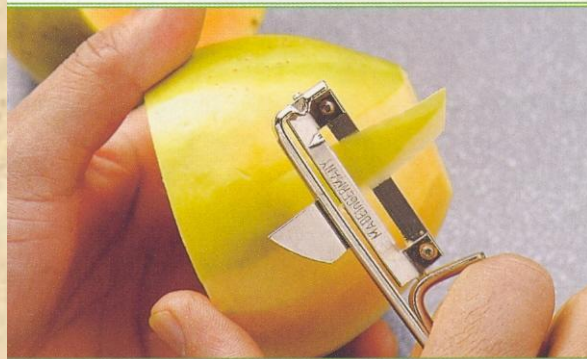
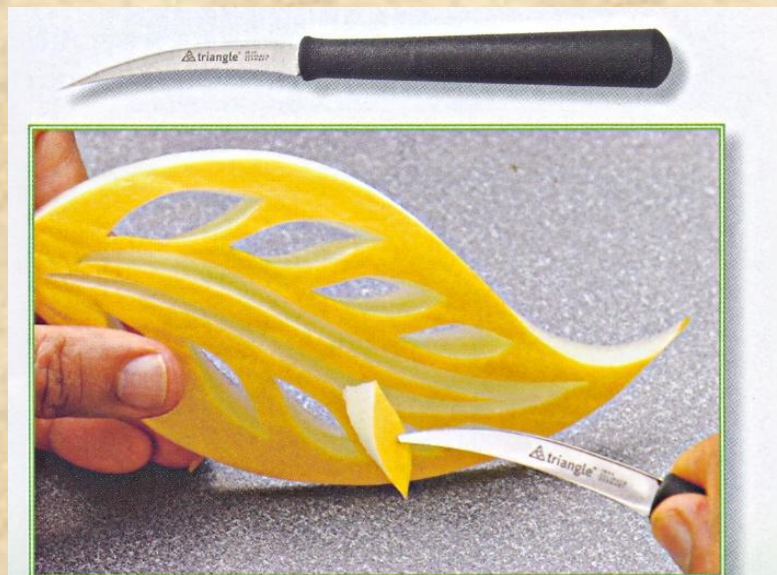
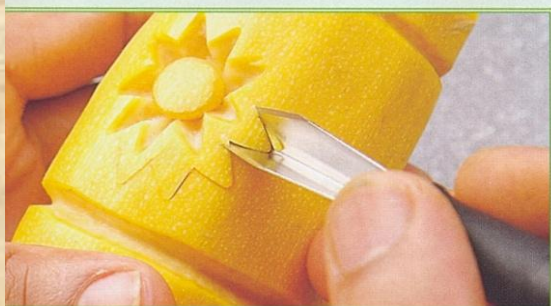
Развивать эстетические навыки.

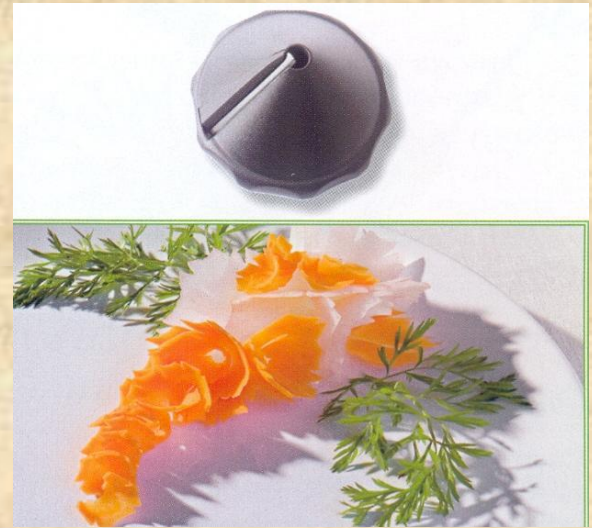
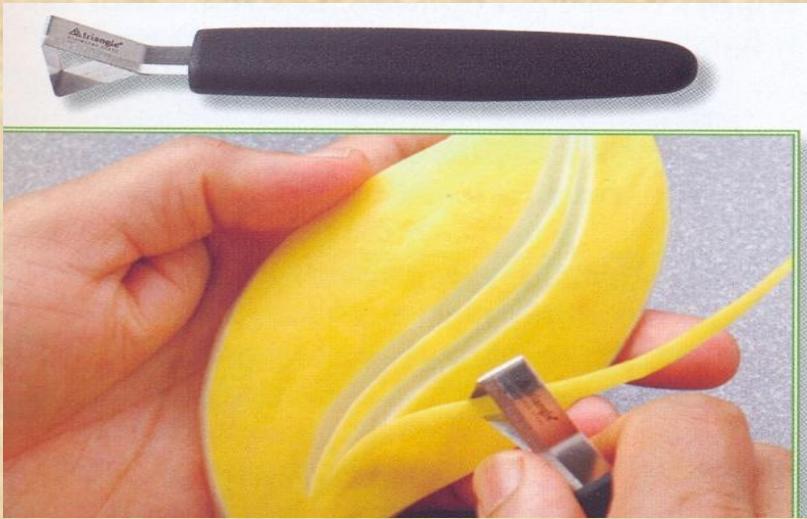
Ознакомить со способами и вариантами оформления блюд овощами.

Приобщать учениц к духовной красоте, изяществу, фантазии..

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

ИНСТРУМЕНТЫ







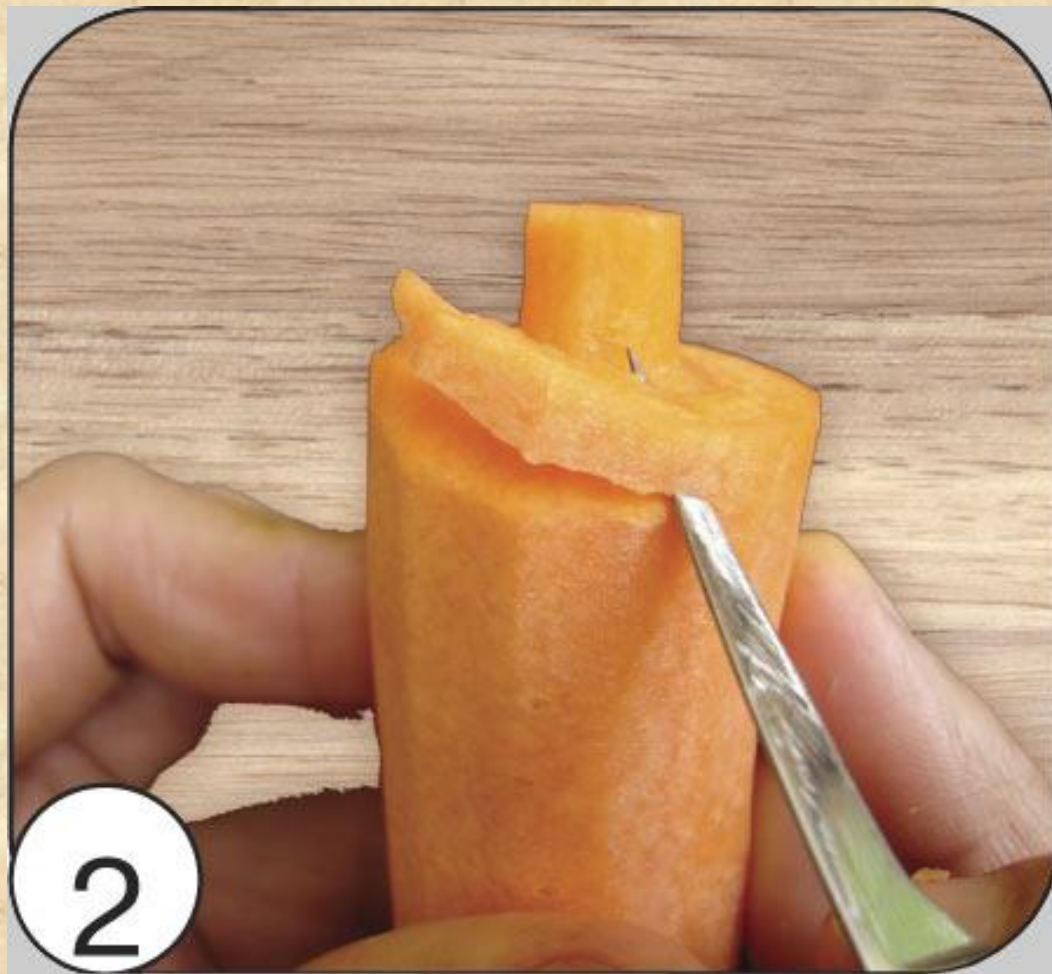
Практические советы.

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).

Шишка из моркови



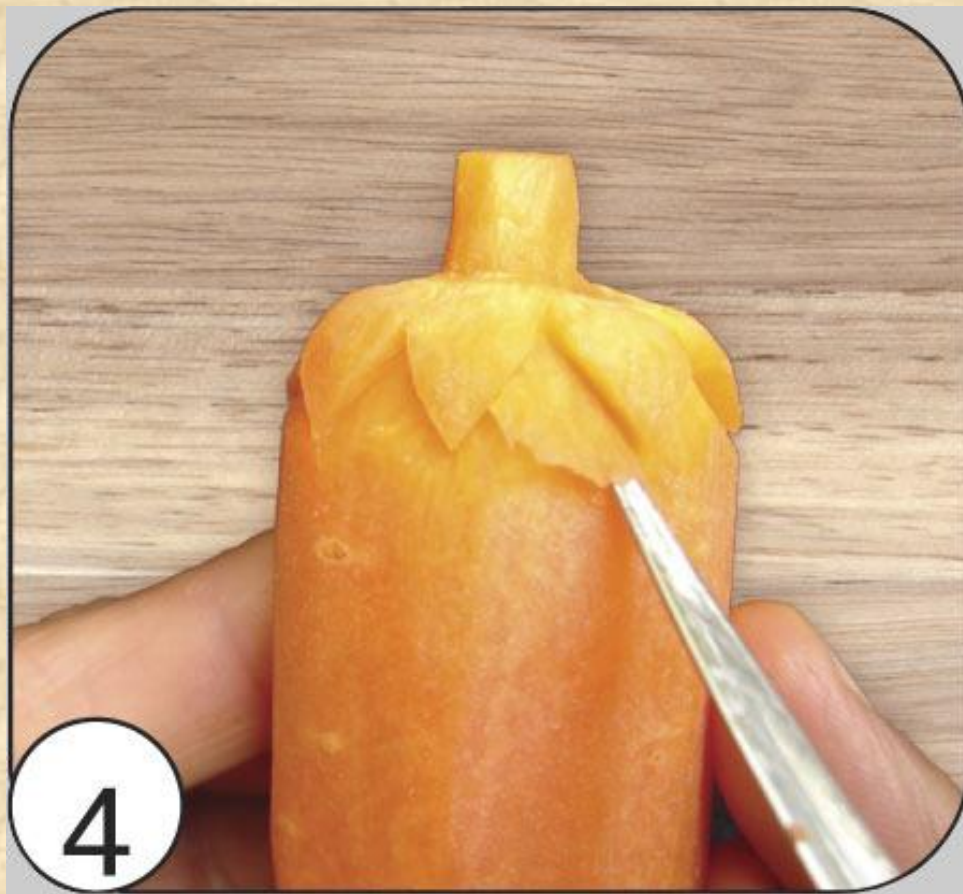
Почистить плотную морковь диаметром не менее 3 см., отрезать прямой кусок размером 8-12 см. Ножом сделать квадратный «хвост» будущей шишке. Далее придать ему овальную форму



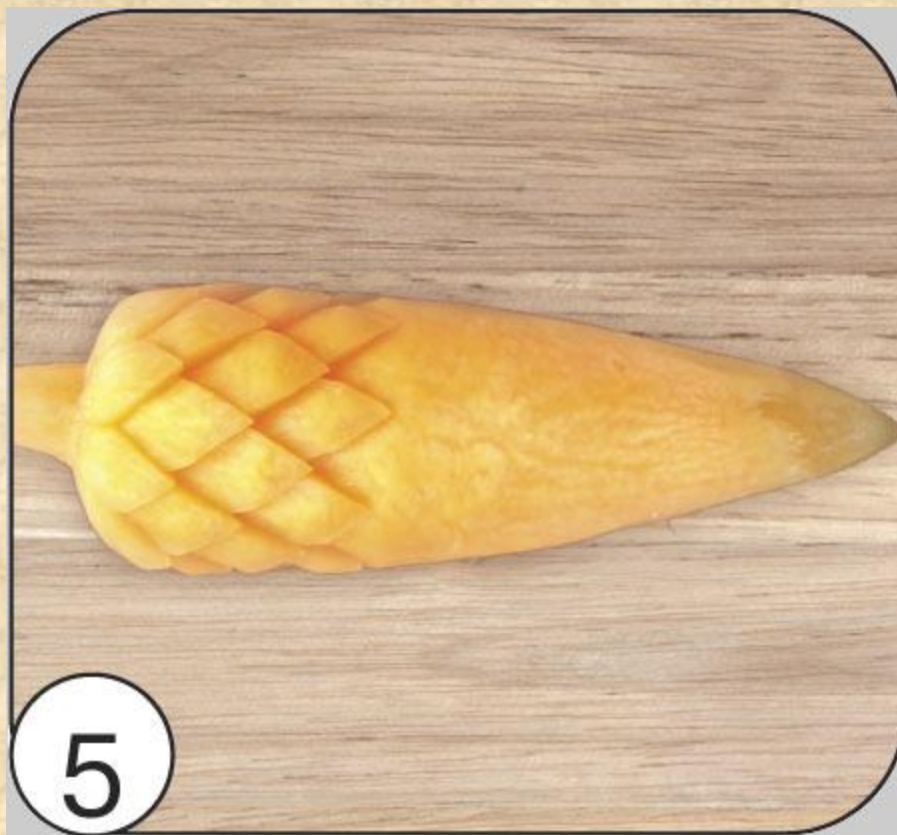
2. Обработать тайским ножом заготовку по кругу, придав толстому концу шишки округлую форму и подготовив площадку для вырезания первого ряда чешуек.



3. Толстый конец заготовки разделить
визуально на 6 частей и вырезать 6 чешуек-
лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм.



4. Тайским ножом сделать срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформив объемный рисунок первого ряда и создав этим площадку для следующего уровня чешуек



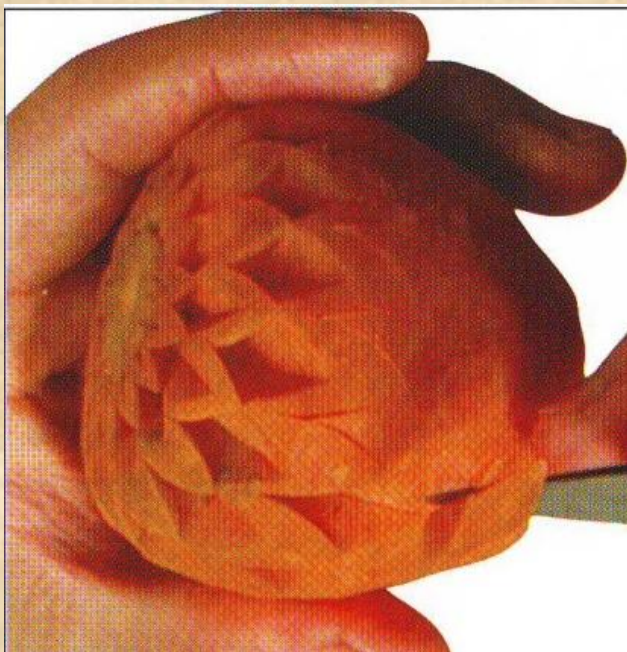
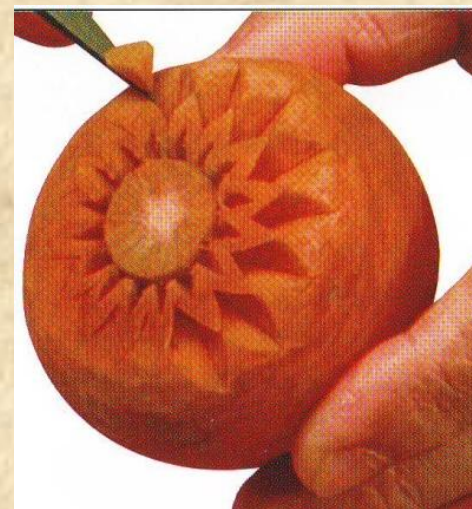
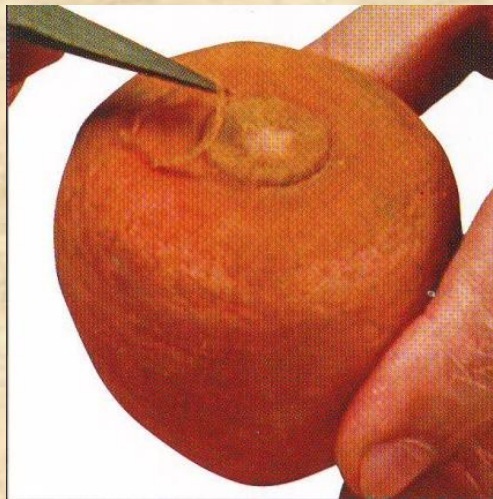
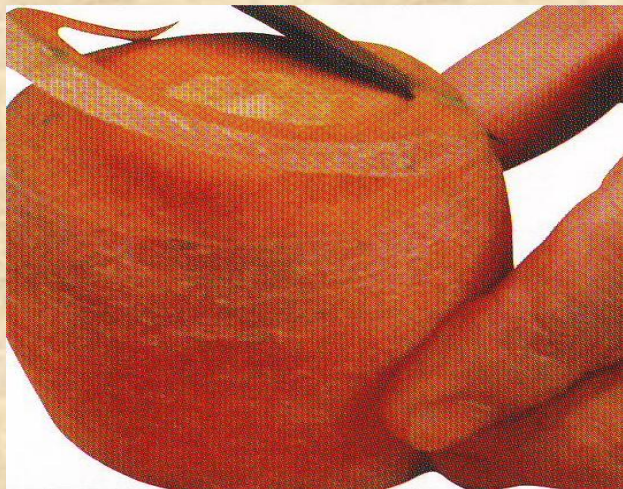
5. В шахматном порядке относительно предыдущего ряда вырезать следующий ряд. Снова подрезать площадку для следующего уровня чешуек. Сделать столько рядов, сколько позволит размер заготовки.



6. Опустить шишку на 10-15 минут в ледяную воду – она немного раскроется и отвердеет.



Цветок « Дипсакус».



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>