

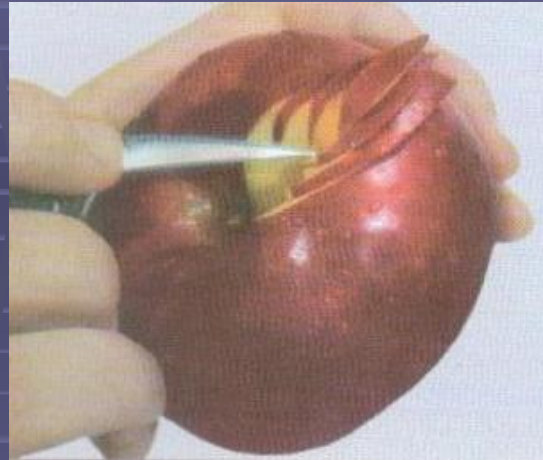
# Карвинг. Урок № 2: «Яблоки».

Учитель технологии МОУ СОШ №  
25 г.Сочи Краснодарского края  
Гамова Анжелика Леонидовна.

## Оформление яблок.



Аккуратно сделайте  
ножом маленький  
надрез.



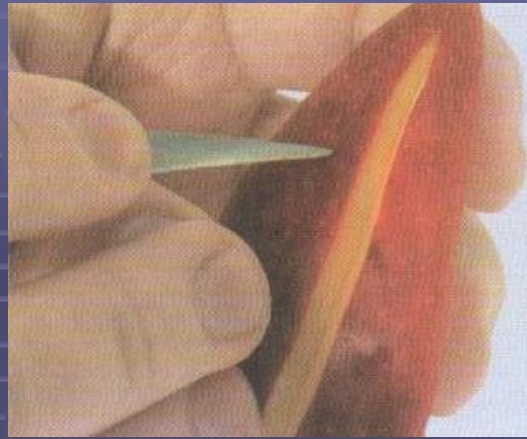
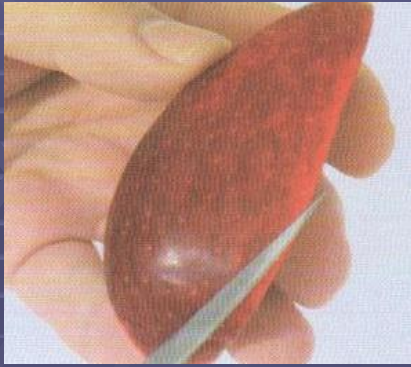
Прорежьте  
следующий надрез,  
углубляясь вдоль  
боков.



Таким же образом  
смоделируйте  
конструкцию нужной  
формы.



Листья из яблок и цуккини.



Треугольным вырезом обозначьте центральную прожилку листа.



Прорежьте контуры боковых прожилок.



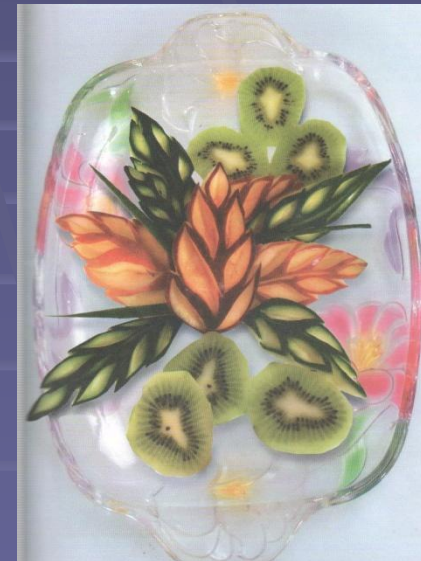
Сделав надсечки по краям сегмента, придайте ему форму листа.



Аналогичным образом создайте листок цуккини.



Дополнят композицию листья папоротника из цуккини.





## Использованная литература:

С.С. Козин. Украшения из овощей и фруктов.

(Праздничные фантазии). Изд. «КОНТЭНТ»,2010.

- 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.