

Искусство карвинга.



Выполнил
Ленин Алексей гр. 12-09
Седуков С. гр. 6-11
Под руководством
Мыльниковой Т.В.



Карвинг

Карвинг — англ. curving (от curve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент».

Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

Кулинарный карвинг — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.



История карвинга

- Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло на Востоке много столетий назад

Искусство карвинга (кае-са-лак по-тайски) насчитывает более 2000 лет и пришло в Тайланд из Китая в 1364 году.

Тогда, впервые, во время королевской церемонии во дворце тайской принцессы появилась традиционная лампа krathong, украшенная роскошными резными фигурами райских птиц, зверей и цветов и овощей и фруктов.



История карвинга

- Король Phra Ruang, увидев эту рукотворную красоту, созданную мастерицей Nang Nopphamat (Thao Sichulalak), объявил искусство национальным достоянием и потребовал обучить мастеров специально только для дворцовых праздников. Занимались им, в основном, женщины.

Только лишь в 1932 году, после революции, искусство карвинга перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и была создана первая школа искусства резьбы по овощам и фруктам. А в 1934 году Phraya Sarasatpraphan, министр образования Таиланда, объявил об открытии годичного тренинг-курса карвинга для мастеров из других стран



История карвинга

- Сейчас существуют подобные школы в Китае, Корее, Японии, России, но пальма первенства по праву принадлежит Тайланду. Известные шеф-повары обучаются этому искусству не один год, проводятся международные выставки и соревнования.



Тайская школа совершенствуется в цветочных мотивах, а китайские мастера традиционно вырезают из фруктов мифических существ, сцены из легенд и народных сказок.



Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.



Современный европейский карвинг

Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.



Инструменты для карвинга



Для домашнего карвинга очень удобно использовать разного размера хирургические скальпели, сделанные из специальной хорошо затачиваемой медицинской стали. В профессиональном карвинге удобны большие (расширенные) наборы резцов для линогравюры и скульптуры по дереву.

Тайский нож



Серповидный нож



Нож с прямым лезвием



Карбовочные ножи с треугольным сечением



Овальные ножи



Техника безопасности при работе с ножом



- При работе с ножом соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться.
- Не торопитесь, чтобы нож не соскользнул с детали.
- При передаче нож держите ручкой вперед.
- После работы нож положите на стол или приберите на место.

Творческие подходы домашнего кулинара.

1. К имеющемуся плоду придумать подходящий для него узор.
2. Для выбранного рисунка найти нужный плод.





И СЪЕСТЬ-ТО ЖАЛКО!

Украшения стола из фруктов
и овощей, которые вы можете сделать сами



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕЙ



ИЗЫСКАННЫЕ ЦВЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ



CVER.RU

ВКУСНЫЕ УКРАШЕНИЯ

Кристина Сихота

ИЗ ОВОЩЕЙ,
ФРУКТОВ,
ЯГОД
И ГРИБОВ



Мари Эльза Лобо

УКРАШЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



АРТ-РОДНИК

CVER.RU



Маргарита
КУЗНЕЦОВА

УКРАШЕНИЕ БЛЮД

Цветы из овощей



CVER.RU

**Если Вам
понравилось, то
приходите и
научитесь карвингу!**

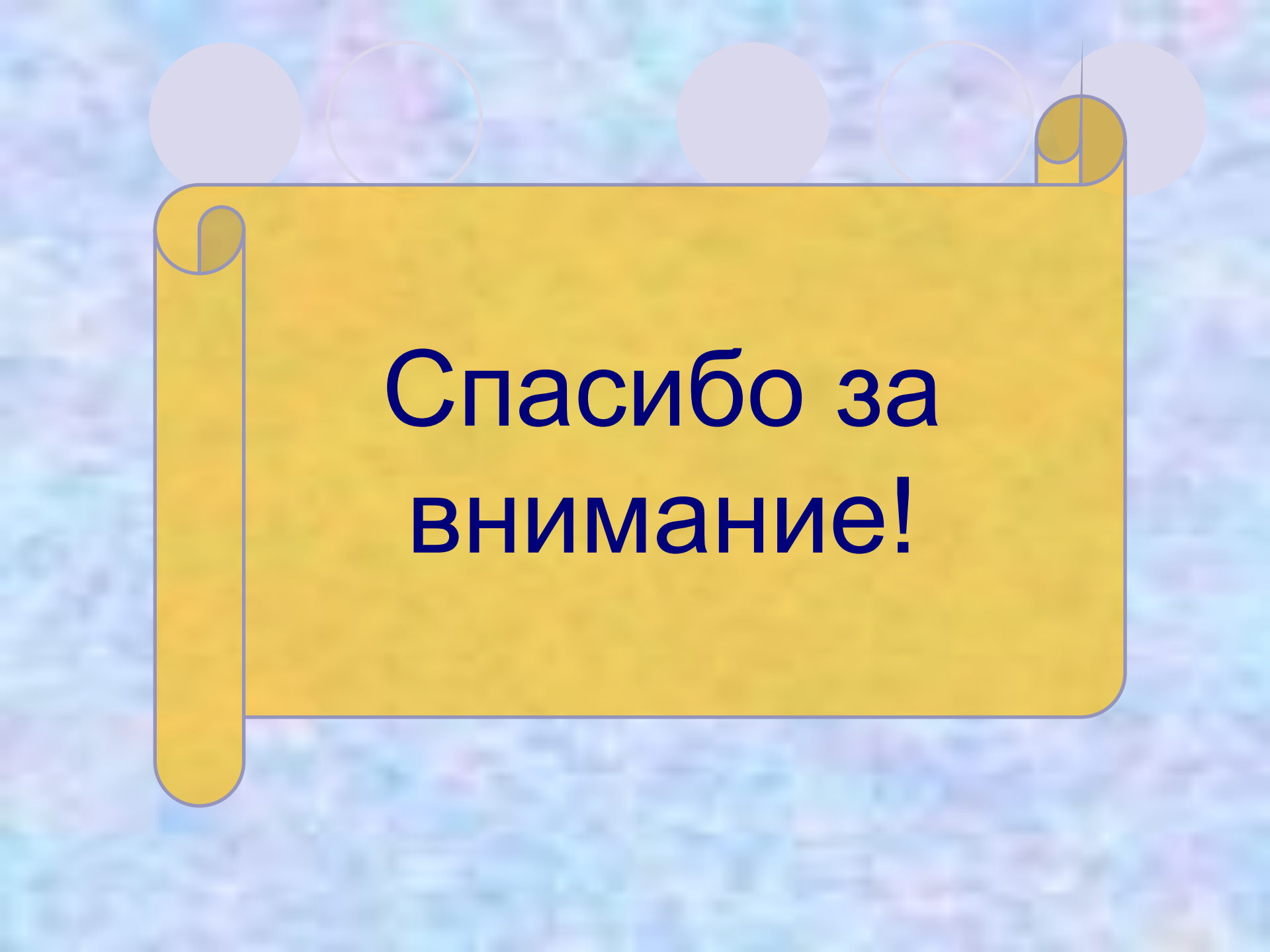
Наши успехи











**Спасибо за
внимание!**