

КАРВИНГ

**Преподаватель ГПОУ ТО «Техникум технологий
пищевых производств»
Блюменталь С.В.**





Что такое карвинг? Это слово имеет множество определений. Этот термин имеет отношение и к укладке волос, и к горнолыжному спорту. Но все же основное его значение — вырезать (от английского curving)

История развития карвинга

Есть несколько предположений, откуда возникло это интереснейшее искусство. По одному из них история карвинга из овощей и фруктов начинается около 700 лет назад в Тайланде. В рамках подготовки к одному из главных праздников Loy Kratong (праздник плавучих фонарей), одна из царских служанок, которую звали Naang Noparmart, пыталась придумать, как бы сделать более красивым свой Kratong (банановые листья в форме цветка), чтобы угодить царю. Она взяла живой цветок и использовала его в качестве шаблона, чтобы вырезать точно такой же из овощей и фруктов. Затем она вырезала различных птиц и установила их вместе с цветами на свой Kratong в форме лотоса. Когда царь пришел к судье праздника чтобы оценить лучшие Kratong, он наградил Naang Noparmart первым призом. Он также постановил, что раз в год, в ночь на полную луну, буддийский праздник должен отмечаться с плавающими в форме лотоса лодками, сделанными из листьев банана. Loy Kratong по прежнему отмечается и сегодня, радуя всех пришедших на праздник красивейшими цветочными композициями.

Техники карвинга



- В китайской и японской техниках используется большое количество трафаретов, формочек и вымочек, с помощью которых вырезают людей, животных и иероглифы. Узоры преимущественно изображают драконов, боевые сцены и поздравительные надписи.



Фото карвинг работ мастеров Китая на www.karvinglife.ru

**Мастера из Таиланда
используют тайский
нож и различные
резцы, с помощью
которых
создаются
преимущественно
цветочные
композиции.**





Мастера азиатского карвинга используют арбузы, дыни, папайю и корень таро, из которых вырезают цветы и скульптуры.



Европейский карвинг применяют для создания украшений из редьки, редиса, свёклы, моркови, болгарских и острых перцев, кабачков, тыквы, баклажанов, лука, капусты, огурцов, арбузов, дынь



**В СССР овощной карвинг существовал, однако мало кто о нём знал —
главным образом в
связи с небольшим ассортиментом овощей. В 2004 году в России появилась
Академия
карвинга, и овощной карвинг стал неотъемлемой частью всех кулинарных
соревнований**



**АЛЛА ВЯЧЕСЛАВОВНА МИШИНА - ПРЕЗИДЕНТ ПЕРВОЙ В
ЕВРОПЕ АКАДЕМИИ КАРВИНГА РОССИИ!**





Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов.

Требования к овощам и фруктам:

1. Овощи и фрукты должны быть максимально свежими.
2. Они не должны быть мягкими.
3. На овощах и фруктах не должно быть темных пятен и повреждённой кожицы.



Инструменты и приспособления для карвинга.

1. Набор для карвинга.
2. Тёрки многофункциональные.
3. Ножи для нарезки.
4. Ложка-нуазетка.
5. Ножницы.



ФИГУРНАЯ «ГОФРИРОВАННАЯ» НАРЕЗКА.



ВЫРЕЗАНИЕ ЦВЕТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ.



Технология изготовления.

Изготавливая
композицию,
нужно
выполнить
все
элементы, и
только потом
соединять их
вместе.



Овощи и фрукты,
которые быстро
портятся, можно
положить в воду
с добавлением
уксуса или
лимонного сока,
накрыть их
пленкой и
положить в
холодильник.

Яблоки и
груши можно
натереть
кусочком лимона.



Готовую работу необходимо зафиксировать. Для этого применяют вазы, тарелки. Овощи и фрукты соединяют бамбуковыми палочками, зубочистками, ленточками



Фруктовые композиции.



Арбуз - самый популярный материал

При работе с арбузом можно получить 3 цвета: красный, белый и зеленый, что при правильном подходе даёт впечатляющий результат.



Изделия из арбуза.



Карвинг для детей.



В последнее время карвинг стал актуален во всём мире.

Украшения из овощей и фруктов обязательно присутствуют в торжественной сервировке. Это искусство требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твёрдой руки.



Овладеть мастерством карвинга можно как в домашних условиях, так и на курсах или мастер-классах по карвингу, которые обычно устраивают кулинарные школы, но также есть и специализированные студии карвинга.



**Желаем всем творческих
успехов!**

