

Государственное бюджетное образовательное учреждение города Москвы
детский сад № 2498

Мастер – класс.
«Украшение праздничного стола» .
«Карвинг».

Пла

Н:

- **1. Предисловие.**
- **2. Приглашение на карвинг.**
- **3. Немного истории.**
- **4. Альтернативные работы мастеров.**
- **5. Инструменты.**
- **6. Практическая часть.**
- **7. Обсуждение занятия у праздничного стола.**

Предислов

- Украсить праздничный стол – дело серьезное, а сделать это собственными руками – еще и сложно.
- Праздничный стол должен привлечь к себе внимание с первого взгляда. Здесь действует классический принцип любого блюда - «блюда пробуют глазами». Как гласит старинная мудрость, «глазам тоже нужна пища».
- Украшениями могут служить салфетки, сложенные различными способами.
- Техника декупажа, известная еще со Средних веков, поможет легко и быстро украсить всё, что угодно, например, подносы, тарелки, вазы и др.
- Карвинг – это искусство резьбы из овощей и фруктов, что можно отнести к такому термину как «кулинарная артистика».



Карвинг:

Немного истории

Карвинг – по-английски означает «вырезание». Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи.

Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями. Карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах, делает их более аппетитными и привносит столу много изящества и утонченности.

Во время обучения карвингу одновременно развиваются навыки сервировки стола и любовь к изящному искусству, творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Карвинг – это способ научить детей ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

Альтернативные работы мастеров

Калла

Белая редиска



Антуриум

свекла



Арбузы Фантазии

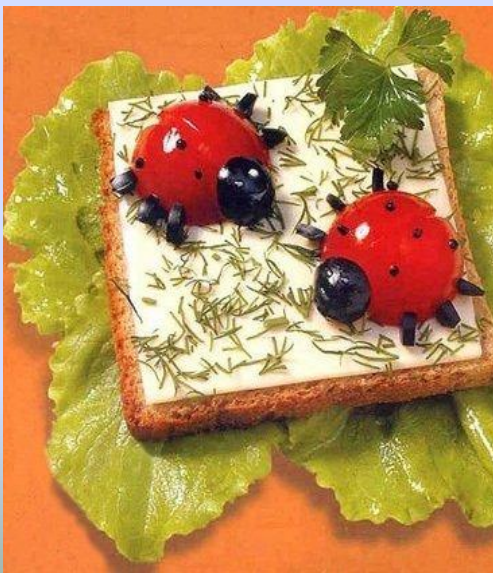


Небольшой букет, венок

Клубника



Цветы небольшого букета приносите деревянные зубочистки или шпажки и соедините их с помощью скрепок, колпачки и т.д. Для венка используйте оформленные колпачки и колесико конструктора.



Мелкие цветки

Белая редиска



Фантазии

Дальнейшие мотивы



ИНСТРУМЕНТЫ



U-образные резцы



J-образные резцы



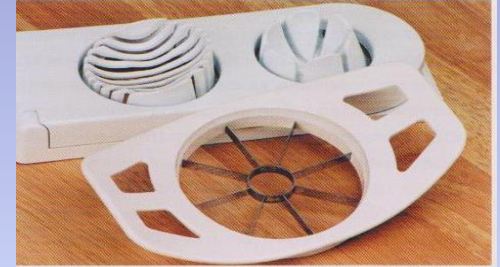
Вилочные резцы



Специальные ножи – тайский и чешский



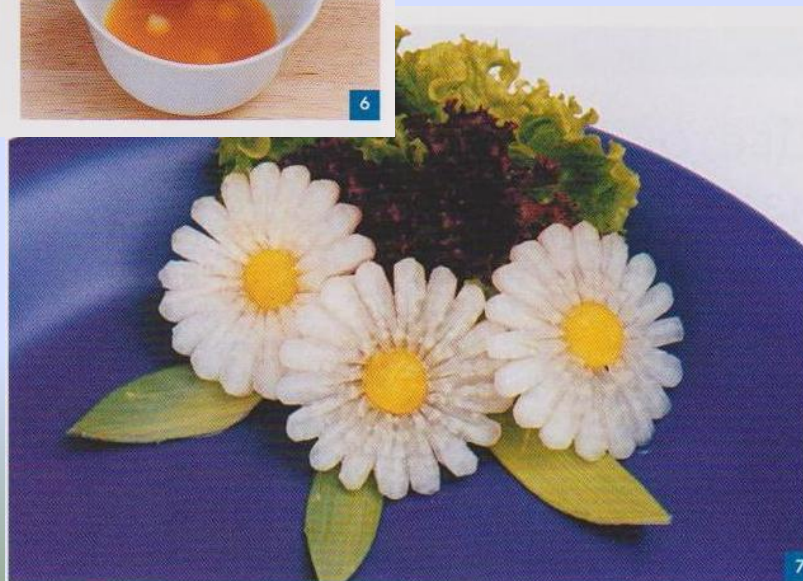
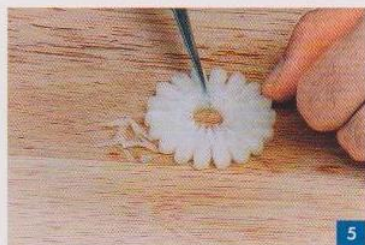
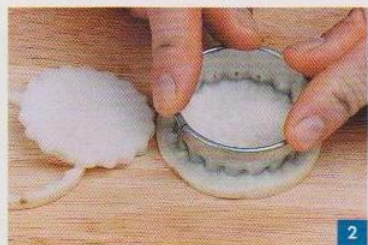
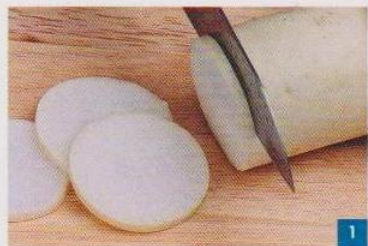
Точильные бруски



Круглые ножи для резки



Практическая часть



Порядок работы

1. Редьку нарежьте пластинами толщиной 3–5 мм.
2. Большой фигурной металлической формой продавите основу.
3. Ножом выполните надрезы между лепестками, чтобы придать им больше выразительности.
4. Серединку выдавите приспособлением для вырезания сердцевин у яблок.
5. У центра можно сделать небольшие тонкие надрезы.
6. Круглые кусочки редьки подравняйте ножом. Идеальна серединка в форме полусферы. Положите ее в остывший раствор куркумы, чтобы она окрасилась.
7. Готовое украшение.

Практическая часть



1. Редис разделите на 6 частей (можно на 4 части), надрежьте его на глубину $\frac{3}{4}$.

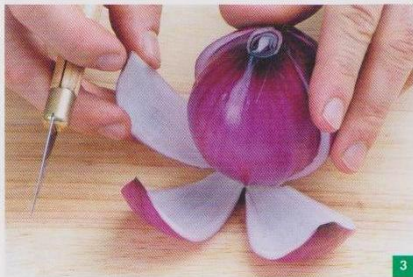
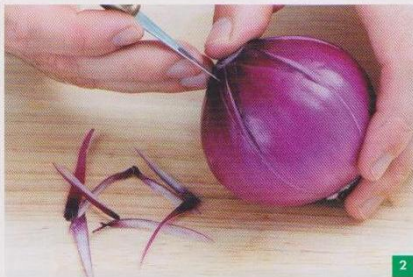
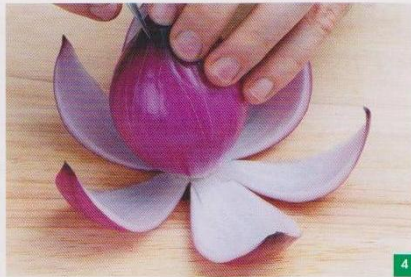
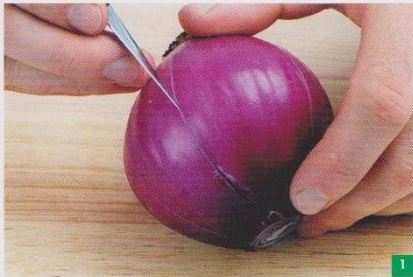
2. Резцом (лучше всего тем, угол которого совпадает с углом прорезанной части) 2–4 раза прорежьте каждую часть. Все зависит от величины редиса.

Если вы разделили редис на 6 частей, лучше использовать резец № 4, а если на 4 части – резец № 6 (у его профиля нужный угол).

Положите изделие в холодную воду, чтобы оно распустилось. Распускание зависит и от глубины надрезов. Лучше всего оставить редис в воде на ночь.

3. Готовое изделие. Его можно использовать как самостоятельно, так и в комбинации с цветами из овощей.

Практическая часть



Порядок работы

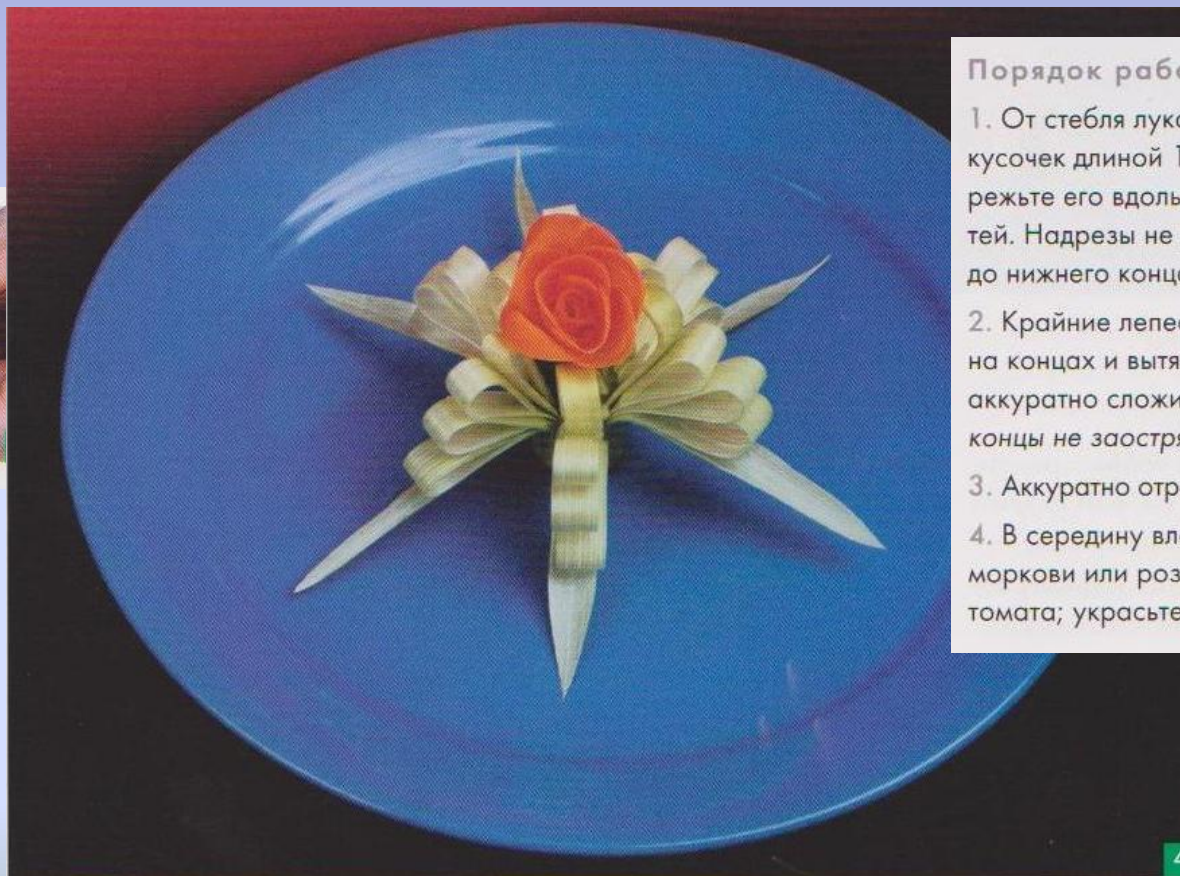
1. Луковицу нарежьте на 6–8 фрагментов. Надрезы выполните от корня наверх, чтобы не задеть слой под ним.
2. Каждый надрезанный фрагмент обрежьте по форме лепестка.
3. Аккуратно отогните лепестки.
4. Следующие слои выполните аналогичным образом. Лепестки

вырезайте так, чтобы каждый из них располагался между двумя лепестками предыдущего слоя.

5. Выполнив три слоя, аккуратно выньте середину. Извлеченную середину уменьшите вдвое.
6. Так выглядит готовое изделие. Для цветового контраста можно серединку поменять либо заменить морковкой.



Практическая часть



Порядок работы

1. От стебля лука-порея отрежьте кусочек длиной 10–13 см и нарежьте его вдоль на 4 или 6 частей. Надрезы не должны доходить до нижнего конца на 1–1,5 см.
2. Крайние лепестки заострите на концах и вытяните, остальные аккуратно сложите внутрь (их концы не заостряйте).
3. Аккуратно отрежьте сердцевину.
4. В середину вложите цветок из моркови или розочку из кожицы томата; украсьте петрушкой.

Практическая часть



1. Для цветка используется белая часть ка-поря длиной 3-4 см от корте поврежденные или слишком истья. Узким ножом из внешнего /ратно, чтобы не повредить следяд, вырежьте лепестки с заосткончиками.

е обрезанный фрагмент перво-

6

й лепесток последующего ряайте так, чтобы он находилсяпестками предыдущего рядае рис. 6).

ожно удалите остаток заготовкка может быть два или три рядав, либо они могут идти до само-

ите цветы в холодную воду, гдеустятся. Их можно расправитьно следите за тем, чтобы не отпестки.

е изделие. Его можно использовать и самостоятельно на тарелке, и в комбинации с цветами из овощей.