

КАРВИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ



Составила:

Воспитатель ГБОУ ШИ №576

Сайкина Е.В.

Карвинг это...

- **англ. carving или curving— «резная работа», «резной орнамент».**
- **Кулинарный карвинг— примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.**

Правила работы с ножом:

- не работать с ножом в направлении к своему телу.
- крепко держать рукоятку ножа.
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты.
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними.
- не пытаться поймать падающий нож.
- не использовать кухонный нож не по назначению.
- мыть нож после каждого применения.

Правила - залог вашей безопасности



Советы

- Фрукты и овощи должны быть сухими
- Контрастные цвета в композиции
- Чувство умеренности



Внимание!
Полезные советы!

Основной инструмент мастера — ТАЙСКИЙ НОЖ









Роза из огурца





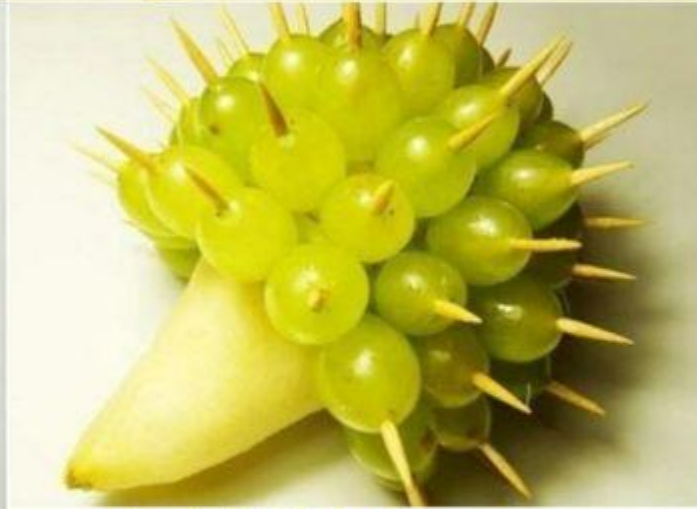
1. Разрежьте огурец на тонкие кружочки. Чем больше, тем пышнее роза
2. Выложите кружочки внахлест ровной полоской
3. Скрутите в трубочку полосу, формируя розу
4. В процессе скручивания закрепляйте бутон при помощи зубочисток



1. Разрежьте огурец на тонкие кружочки. Чем больше, тем пышнее роза
2. Выложите кружочки внахлест ровной полоской
3. Скрутите в трубочку полосу, формируя розу
4. В процессе скручивания закрепляйте бутон при помощи зубочисток

Ежик из груши и винограда





Молодцы!

