

Карвинг

Карвинг — резать (англ. carving)

Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням,

фруктам и овощам

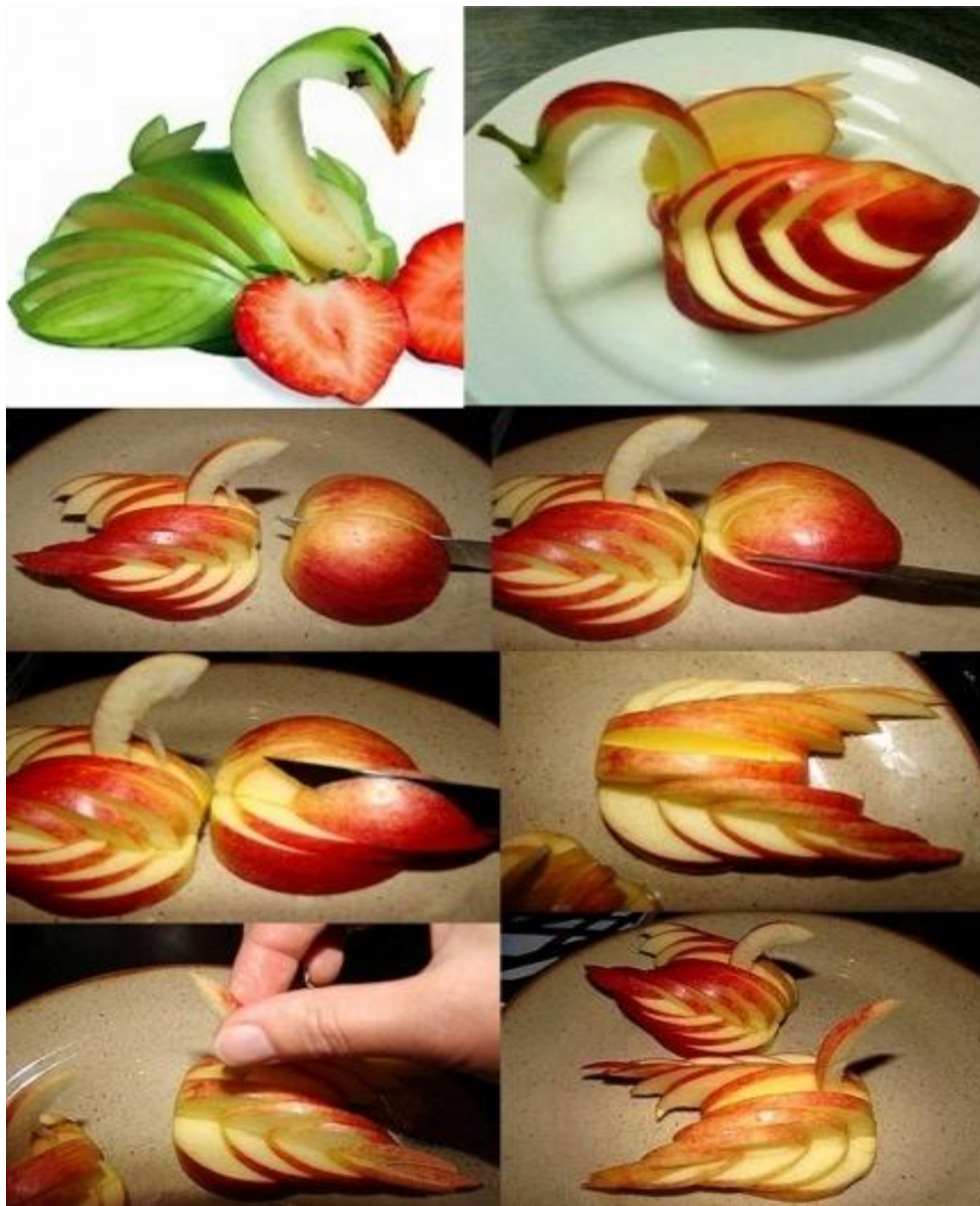


Карвинг

а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде
и даже способ долговременной химической укладки волос

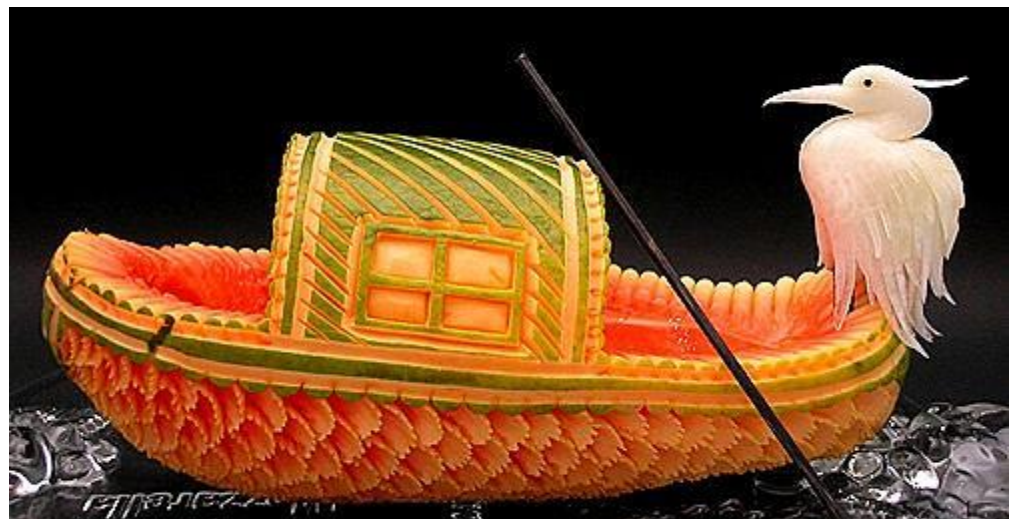


Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам



Это ремесло возникло более 20 столетий назад. В народе существует сказание о том, как появился карвинг. Каждую осень в Тайланде отмечают праздник добра и света Лой-Картонг. Во время празднования Лой-Картонга на реку спускают множество маленьких лодочек, изготовленный из лотоса. Каждый украшает свой кораблик цветами и ставит на него свечку. Кроме того, в лодочку нужно положить «кусочек себя». Это могут быть, например, волосы. Считается, что уплывающий кораблик унесет с собой в далекие страны все неприятности и невзгоды.

В один из таких праздников тайской принцессе была преподнесена необычная лодочка. Она была сделана не из лотоса, а из... овощей. Внутри кораблика сидели диковинные животных, которых мастер также вырезал из овощей и фруктов. Конечно, такой подарок очень понравился принцессе. Мастера наградили, а ремесло карвинга назвали одним из видов национального искусства.



В России карвинг признали в 2003 году.
Тогда же и была открыта Российская Академия Карвинга



ГЛАВНАЯ [УРОКИ](#) [ШКОЛА КАРВИНГА](#) [ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОМПОЗИЦИЙ](#) [МАСТЕР-КЛАССЫ](#) [СОРЕВНОВАНИЯ](#) [НОВОСТИ](#) [ФОРУМ](#)
[КОНТАКТЫ](#)

АКАДЕМИЯ

ВСЕ О КАРВИНГЕ

ЗАКАЗ КУРСОВ

ЗАКАЗ
ИНСТРУМЕНТОВ

Российская Академия Карвинга +7(963)769-93-61 – это:

- Профессиональный, лицензированный, крупнейший в Европе карвинг-центр. За 12 лет работы Академии, карвинг стал любимым хобби и профессией более чем для 5-ти тысяч наших выпускников;
- Старейшая в России и СНГ школа карвинга (с 2003 г.). Все мастера, преподающий карвинг в России - это или выпускники или ученики выпускников Академии;
- Самая "ЗВЕЗДНАЯ" в Европе команда мастеров и преподавателей карвинга (в Академии



Инструменты для карвинга

Короткий серповидный нож



**Овальные
ножи**



Длинный нож



**Двусторонняя ложка - нуазетка
с острыми краями**



Ножницы



**КАРВИНГ В
ПРОФЕССИИ
ПОВАРА**





<http://www.liveinternet.ru/users/4928911/>



Карвинг в домашних заготовках



Простые элементы карвинга

Веер из огурца



**Отрезать часть
огурца от кончика
по диагонали, затем
нарезать 5-6 тонких
кружочков под тем
же углом.**

**Сложить их
вместе, от
середины к краю
прорезать все
слои.**





Вывернуть один из концов на 180 градусов.

Расправить один из концов веером, с одинаковыми промежутками. Подходит для украшения салатов, рыбных и мясных нарезок.



Колокольчик из огурца

**Отрезать от
плодоножки лепесток,
оставляя 1 см от самого
края (не срезая до
конца). Повторить по
всей окружности**



**Снять первый
колокольчик. Следующий
лепесток срезать,
повторяя рисунок
первого, отступя
несколько сантиметров**

**Таким образом,
элемент получится
двухцветный.**



**Используется как
украшение для
салатов.**

Роза из томата



**Положить набок,
отрезать место с
плодоножкой,
отступя от края.**

**Разрезать помидор
пополам пересекая
плодоножку.**





**Нарезать
помидор тонкими
ломтиками,
шириной не более
2 мм.**

**С помощью длинного
ножа выложить
внахлест все ломтики
равномерно.**





**Свернуть от края вовнутрь
в тугий бутон, опирая на
лезвие ножа. Можно
закрепить зубочисткой
снизу или оставить
незакрепленным.**

**Используют для украшения
мясных ассорти и салатов.**



Перо из томата

**Разрезать помидор
на четыре дольки.**



**Подрезать низ заготовки, так
чтобы она стояла прямо,
делать надрезы, отступя 3-5
мм от каждого края, соединяя
их в центре.**

Вынуть образовавшийся сектор. Вырезать сектора таким же способом до самого центра.



Раздвинуть все сектора с одинаковым отступом друг от друга.

Украшение из лимона



**Разрезать лимон
пополам**

**Отрезать дольку от
одной из половинок.**





**Аккуратно срезать
цедру не доходя до
самого конца 1 см**

**Отодвинуть мякоть в
сторону и сделать
несколько надрезов по
цедре.**





**Положить дольку
набок и загнуть
цедру вовнутрь.**

**Используется для
украшения рыбных
холодных блюд, блюд из
морепродуктов, а также
к рыбным супам.**



Украшение из киви

**Отрезать плодоножку,
затем прорезать на киви
зигзаг до середины,
отступая место от краев.**



**Раскрыть
2 половинки.**

**Подходит для украшения
фруктовых и сырных нарезок.**



**Карвинг
нашими
руками**



15/10/2009



15/10/2009



15/10/2009



15/10/2009



15/10/2009



15/10/2009



17/10/2011



17/10/2011



17/10/2011



17/10/2011



17/10/2011









Профессиональный карвинг





































奥运丰收硕果累累
吴自良









Попробуйте САМИ