

**Карвинг – как
современный
способ оформления
блюд**

История развития карвинга

- Искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии.
- В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно» .
- Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени Nang Norramar представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран.



- Резьба по овощам и фруктам также упоминается в поэзии короля Рамы 2, который правил с 1808 – 1824 гг. Он писал о красоте тайских десертов, а также об их украшениях из овощей. После революции 1932 года в Таиланде карвинг из овощей и фруктов стал менее популярным. Обеспокоенные исчезновением этого искусства мастера по карвингу начали проводить уроки карвинга для обучения всех желающих.
- Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в различии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи. Однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений

- Сегодня карвинг из овощей и фруктов преподают во многих начальных школах, в средней школе и в университете, где карвинг является факультативным предметом.



Продукты

- Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.
- Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона.
- Некоторые ограничения касаются качества конкретных продуктов и методов нарезки. Чтобы морковь не расслоилась, нужно подбирать овощи без выраженной сердцевины. Предпочтительнее использовать помидоры среднего размера с однородной мякотью и малым количеством семян. Капуста должна хорошо держаться на кочерыжке, а кочан быть плотным.
- Важное значение имеет также цветовая гамма. Выбирая огурцы следует обращать внимания на оттенок зелёного, а лук-порей предпочтителен с выраженной белой частью. Идеальным овощем для карвинга является болгарский перец с его богатой цветовой палитрой.



Инструменты

- Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи обычного ножа с острым и эластичным лезвием. Однако, существуют и специальные ножи.
- Первичная обработка осуществляется с помощью универсального ножа. Основным инструментом является тайский нож, с его помощью можно вырезать любые узоры. Для оформления орнамента и вырезания некоторых видов цветов используют карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные, круглые широкие и узкие) . Тонкие края оформляют с помощью ножниц. Для вырезания различных шариков используют ложки-нуазетки. При нарезке овощей длинными тонкими ломтиками поможет овощечистка. Кроме того используется нож для каннелирования (нанесения бороздок — каннелюр), нож гравёрный.
- Для скрепления деталей используют зубочистки.



Особенности карвинга в разных странах

- Технические приёмы карвинга существенно различаются в разных странах. 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. 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.
- 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.

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

