



2013 год

Учитель технологии
ГБОУ Школы №14
Невского района
Санкт-Петербурга
Королева Вера

УКРАШЕНИЕ БЛЮД ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Украшение блюд праздничного стола это всегда так интересно! Украшая блюда на праздничный стол мы всегда проявляем креативность, можно сказать творим. Прежде чем приступать к украшению блюд праздничного стола, необходимо продумать, какие именно блюда каким образом будут украшены. Следует помнить, что большинство блюд гораздо привлекательнее

в блестящей посуде, чем в простой. Необходимо учитывать и внешний вид посуды, в которой блюда будут поданы на стол. Блюда без украшений лучше всего подавать в красивой яркой посуде, впечатляющей своим видом, а красиво украшенные блюда – в простой посуде, они уже сами по себе будут выглядеть достойно.

Посуда и приготовленное блюдо не должны между собой соперничать.

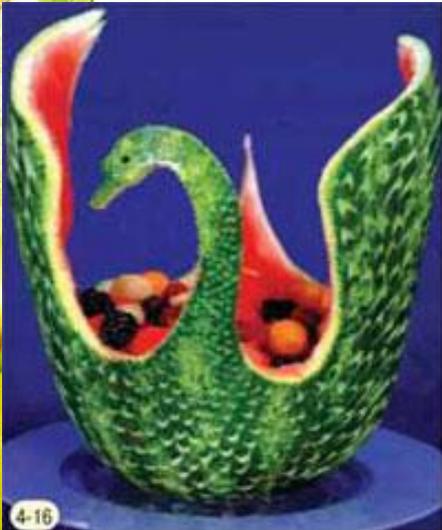
Богато украшенное «коронное» блюдо, обычно располагают в середине стола, а остальные вокруг него.











- **Слово «карвинг» происходит от английского слова *carving*, означающего «вырезание».**
- Карвинг бывает, в первую очередь, по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т. п. В принципе, карвинг (резьба) возможен по любому режущемуся материалу.
- Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства и передается по наследству. Сходятся на мнении, что искусство карвинга пришло к нам из Таиланда или Китая.



- В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи –вырезают изображения животных, людей и иероглифов (рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи). В Таиланде больше любят вырезать цветы и вообще растительные орнаменты. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.
- Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний. Поскольку приближался таиландский праздник «кратонг» (когда жители страны запускают в воздух особые лампы и пускают по реке свечи в стилизованных под лотос лодочках), принцессе преподнесли «лодочку», украшенную вырезанными из продуктов животными.
- С тех пор карвинг объявили национальным искусством и стали организовываться особые курсы, на которых можно было овладеть техникой изготовления подобных шедевров
- Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу.



Практическая работа

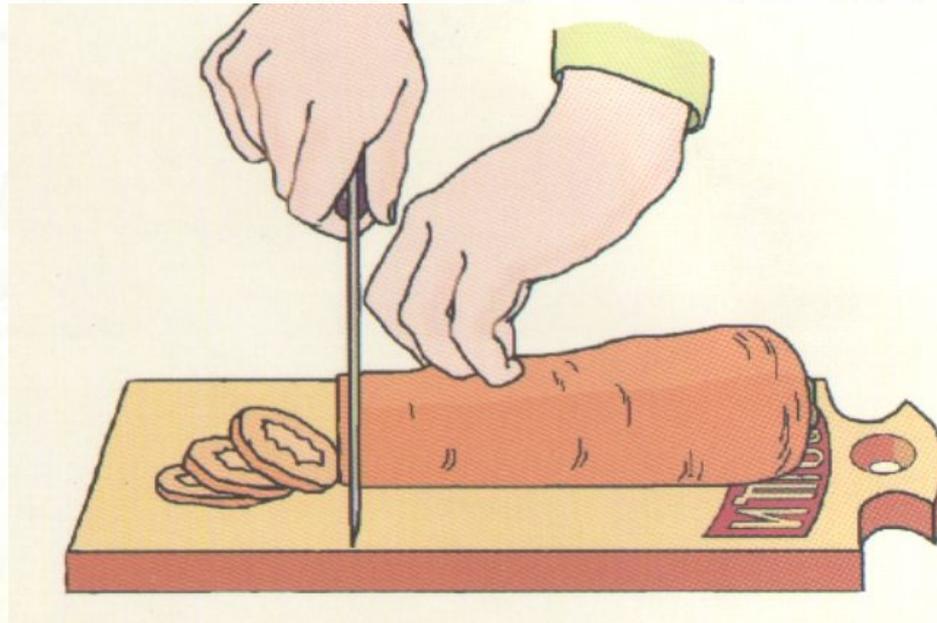
Украшение блюд праздничного стола фигурной нарезкой



Техника безопасности

- Передавайте нож только ручкой **при работе с ножом**
- Нож не следует поднимать высоко над доской.
- Пальцы левой руки должны быть согнутые и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- После завершения работы нож кладут на стол.
- Несоблюдение правил ТБ могут привести к травмам и порезам.

ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ РУК ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ



- 1.Луковицу очищаем, не срезая корневого уплотнения,
- а лишь хорошо очистив от корешков



- 2.Делаем 4-5 надрезов (в этом примере делаем 4 надреза) на глубину 2-3 слоев (в этом примере — на 2 слоя).



- 3. Крайние слои (лепестки) отгибаем, а внутренние надрезанные слои удаляем ножом. Делаем это все с осторожностью, т.к. лепестки очень ломкие.

- 4. Снова надрезаем слои луковицы, сместив надрезы в шахматном порядке относительно первых лепестков. Первый надрезанный слой оставляем, а внутренние слои снова удаляем. Повторяем эти действия до середины луковицы.



- 5. Далее помещаем в кипяток на 10-15 секунд.



6. Затем помещаем в уксусный маринад из воды, уксуса и сахара (уксус и сахар по вкусу) на 10 минут или более для получения нужного вкуса.



Вынимаем «цветок» из маринада, слегка стряхиваем жидкость, красиво расправляем лепестки и помещаем на блюдо.



образец работы



ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

- <http://supercook.ru/za-curving-02.html>
- <http://ru.wikipedia.org/wiki>
- <http://cluclu.ru/blog/karving>
- <http://book-online.com.ua/>