

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Промышленновская средняя общеобразовательная школа № 56»

«Искусство карвинга»

Мастер - класс

Вторушина Надежда Владимировна,
технологии»

Составитель:
учитель

Искусство Карвинга

англ. *carve*, что означает
резать, вырезать

вырезание по дереву, льду,
камням, фруктам и овощам



- Карвинг – по-английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.
- Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, истари передававшегося по наследству.

**Примеры украшения для
блюд, выполненных в технике
карвинга**



















Инструменты для карвинга



Карвинг МАСТЕР-КЛАСС

Мишина А.В.

АКАДЕМИЯ
КАРВИНГА

ДЕКОРАЦИИ
ИЗ
ОВОЩЕЙ
И
ФРУКТОВ

АКАДЕМИЯ КАРВИНГА

ИСКУССТВО ПОДАЧИ И УКРАШЕНИЯ БЛЮД

Правильное сочетание

Запомните главное: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. А оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель – но в виде грибочков или лютиков – превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и даров моря.

Простота

- Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если главное, «коронное» блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможной отделкой.

Расположение отдельных элементов

- Тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы декора. Помните, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оно. Выбирайте такую посуду, которая не сможет соперничать по красоте с приготовленным и украшенным вами кушаньем.

Цветовая гармония

Чтобы выполненные вами украшения выглядели эффектнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям. Для получения зеленого цвета используйте такие овощи, как лук-порей, огурцы, петрушка или кресс-салат, оранжевого – морковь, красного – помидоры или сок свеклы, белого – сваренные вкрутую яйца или репу... Все остальное доделает ваша фантазия

Украшения из огурца



Коврик из огурца для декорирования закусок



Лилия из огурца





Цветок из тонких ломтиков огурца





Георгин



Розочки из помидора.



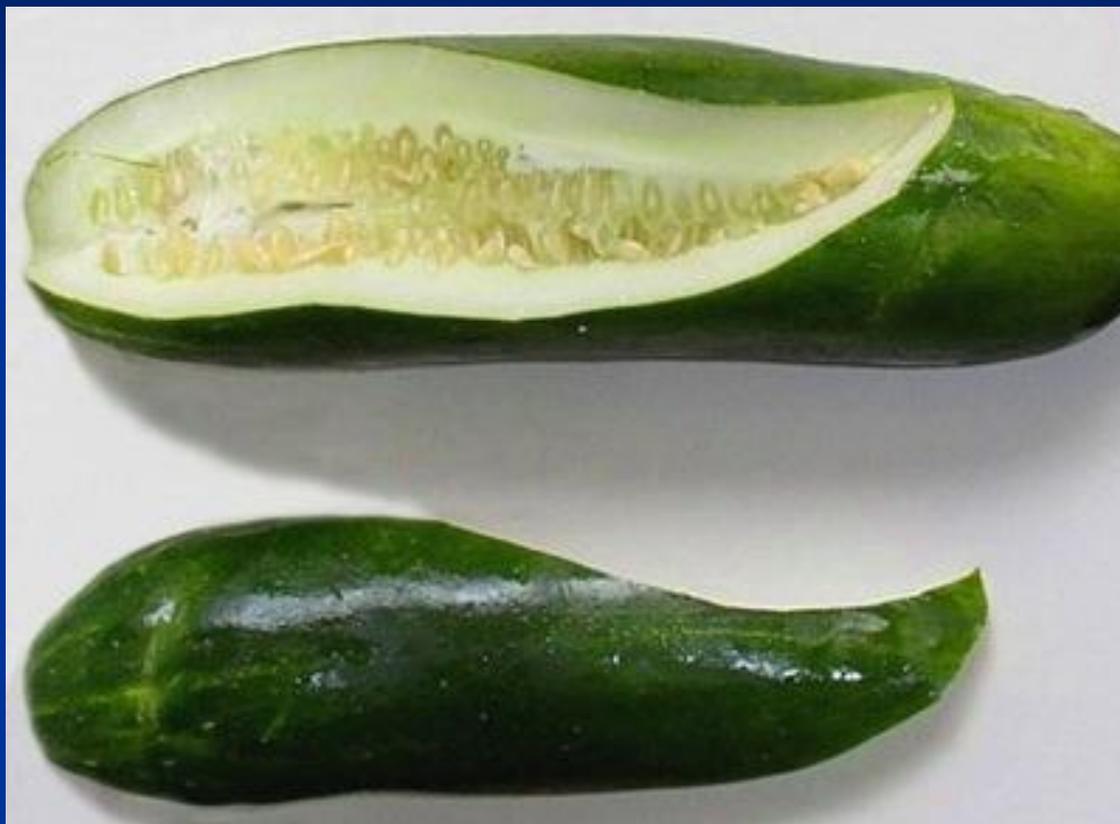
Украшение "Лебедь" из яблока



Листочек из огурца



Последовательность изготовления



Делаем два неглубоких
продольных выреза.



Декоративные вырезы по краю "листочка".



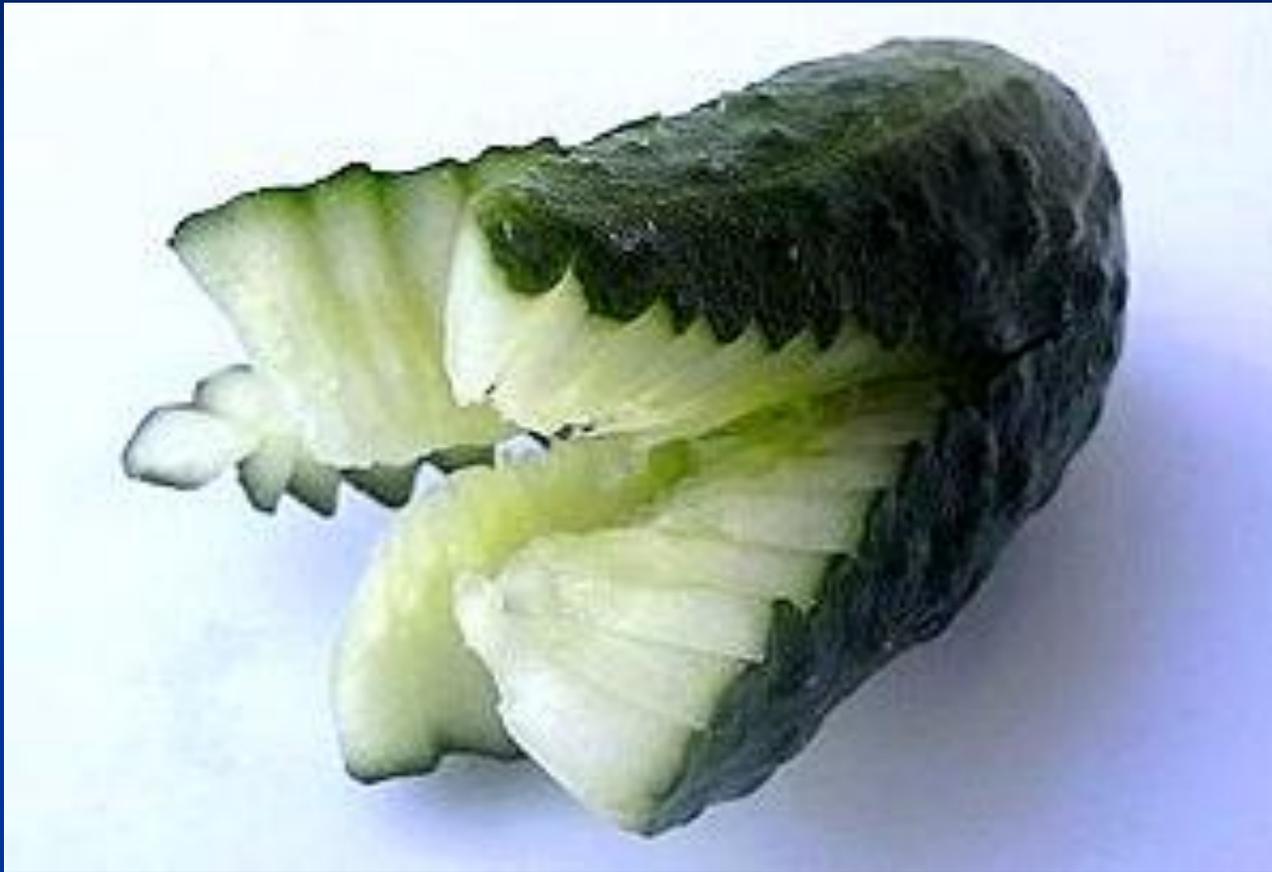
Цветок из огурца



Технология изготовления



На каждом лепестке делаем зубчики,
полностью прорезая лепесток.



Отделяем кожицу от мякоти.



Хризантема из репчатого лука



Для приготовления хризантемы возьмите
маленькую круглую луковичку.



Почистите луковицу и срежъте верх и низ
приблизително 0,5 см



Тонким острым ножом аккуратно разрежьте почти пополам, не дорезая до конца около 0,5 см. Надрез делается с верхней стороны – там, где растет перо



Затем еще раз разрежьте пополам таким же образом



Далее разрежьте на столько частей, на
сколько получится.



