

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

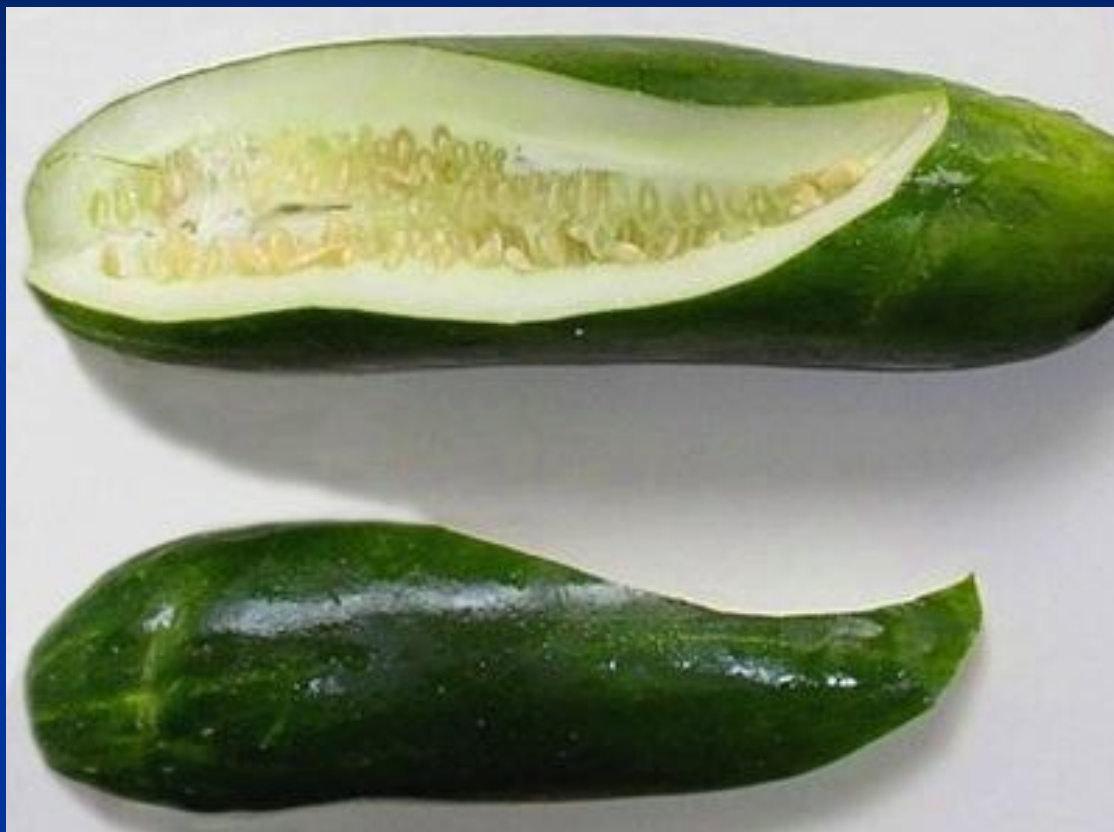




# Листочек из огурца



# Последовательность изготовления



Делаем два неглубоких  
продольных выреза.



# Декоративные вырезы по краю "листочка".





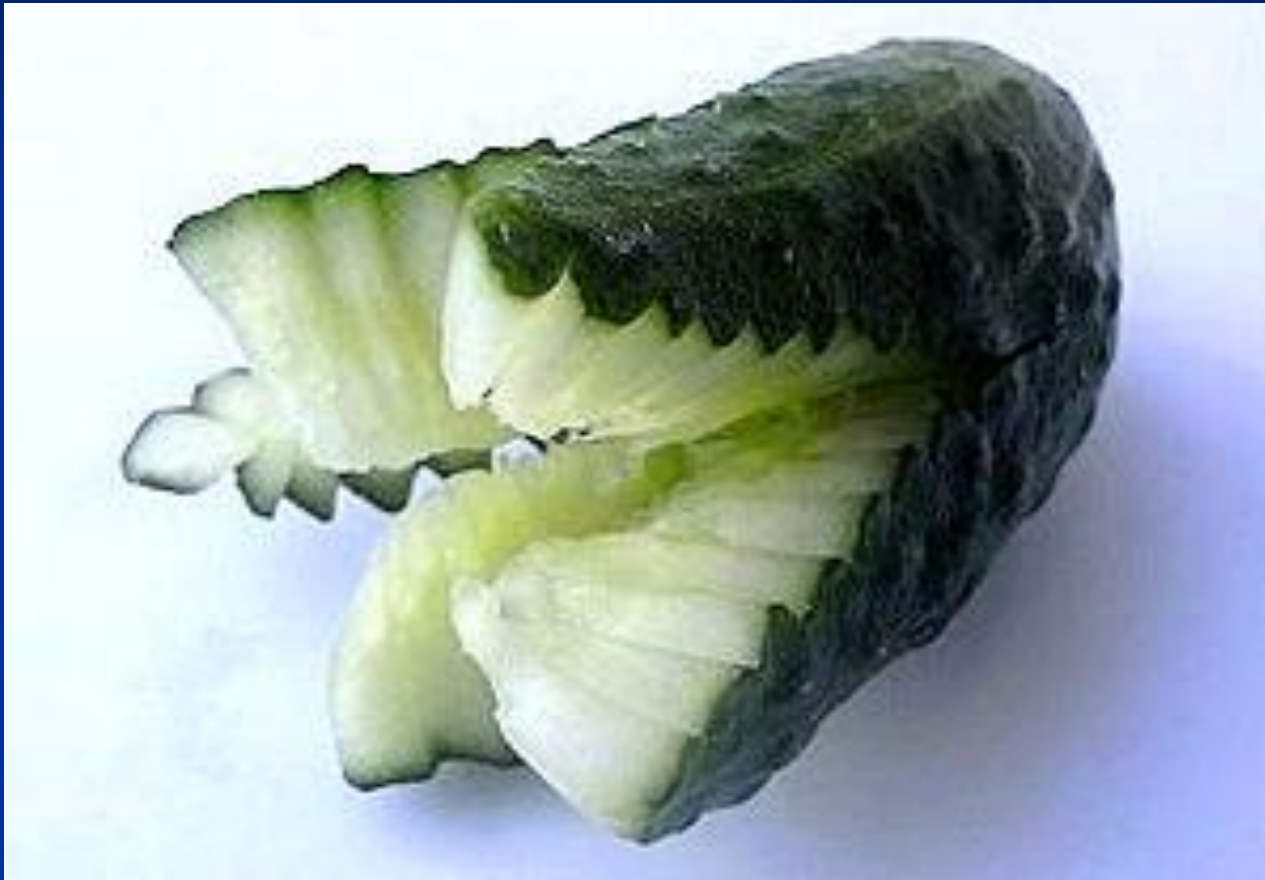
# Цветок из огурца



# 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.





