



Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 21.04.2020.

Тема: Карвинг это искусство кулинара или художника.

Цель занятия: познакомиться с карвингом и изделиями из фруктов..

Задачи:

- познакомиться с понятием карвинг;
- узнать о разнообразии видов карвинга.

Конечно же, не я изобрела карвинг. Этому искусству тысячи лет. Оно возникло на Востоке и за это время стало частью национальных традиций, требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству.

Карвинг - это необычное искусство вырезания декораций из овощей и фруктов, которое является привлекательным способом сервировки ресторанный стола и к тому же требует терпения, мастерства и навыка. В переводе **Карвинг** – англ. curving (от curve, что означает резать) – «резная работа», «резной орнамент». ... **Карвинг** в кулинарии – это художественная резьба по любому режущемуся материалу: по овощам, фруктам и ягодам, по шоколаду и сыру, и т. п., которую сейчас широко используют поварами и кондитерами различных ресторанов, так как красиво оформленное блюдо это важный элемент ежедневного и праздничного стола, украшения которых преобразуют любые привычные блюда.

Современные виды карвинга

Ныне актуальный карвинг из овощей и фруктов принято делить на несколько направлений. К ним относятся:

- Китайский
- Японский
- Тайский
- Европейский

Китайский карвинг представляет собой удивительный мир, где еду преобразуют при помощи трафаретов. Хотя в китайском карвинге также принято создавать композиции при помощи ножа, все же место классики занимает трафарет.

Отличием данного направления является выбор в пользу овощей. Исключением является только арбуз и дыня. Объяснение весьма логично – искусство трафаретного карвинга требует большую площадь, нежели иные подвиды. Кроме того, создание трафаретного карвинга подразумевает максимальную жесткость поверхности, которой большинство фруктов не может похвастаться.



Японский карвинг из овощей и фруктов – настоящее погружение в историю. Вобрав в себя лучшие традиции собрата (Китая и его техники карвинга), японцы решили привнести особенность. Ей стало традиционное вырезание иероглифов, а

также создание сложных картин, в основе которых лежит боевое искусство. Классическими объектами для японской техники стали яблоко и арбуз



Европейский тип карвинга – соединение традиций востока с классикой севера. Этот вид выделяется в особое направление, так как Европа, в отличие от Азиатских стран, гораздо богаче в плане продуктов. Техники европейского стиля отличаются лаконичностью и сосредоточении на геометрии. Полет восточной фантазии в этом жанре не столь ярко выражен. Акцент делается на удобство дальнейшего употребления.



Тайский карвинг из овощей и фруктов – квинтэссенция данного искусства. Именно тайский вариант приобрел широкую популярность по всему миру. Причины подобного явления просты

– тайцы создают наиболее сложные композиции. В своей работе они стремятся к совершенству, так как для них карвинг из овощей и фруктов – не просто искусство, а самый настоящий стиль жизни. Необходимо отметить, что большинство знаменитых школ и даже академий карвинга сосредотачивают свое внимание именно на тайском варианте.

Причин к этому несколько:

- в тайском варианте существует множество техник, которые доступны новичкам;
- отсутствуют какие-либо ограничения искусства – творящий может отключить контроль фантазии и создавать собственные шедевры;
- комбинаторность, которая выражается в возможности совмещения различных техник;
- отсутствие необходимости приобретения широкого перечня оборудования для создания композиций.



Источник: <https://www.stranamam.ru/post/109511/>

Приемы домашнего карвинга намного проще и предоставляют широкие творческие возможности в украшении блюд при минимальных затратах времени и труда. Как один из многих способов украшения стола, могут быть успешно использованы в оформлении ежедневных и праздничных домашних блюд.

Возможны два творческих подхода домашнего кулинара:

- или к имеющемуся плоду придумать подходящий для него узор;
- или для выбранного рисунка найти нужный плод.

Ни для кого не секрет, что блюда, которые подаются на праздничный стол, должны быть не только вкусными, но и красивыми. Интересно оформленная еда покажет гостям, что вы готовили для них с удовольствием. В настоящее время особенно популярным является искусство карвинга, которое может освоить любой желающий. Например, вы можете легко и быстро сделать лебедя из яблока, украсив им любое блюдо, которое станет интереснее и оригинальнее. Как приготовить лебедя из яблока я вам расскажу пошагово.

- 1 Подготовьте яблоко, помойте. Лебедь из яблока - фото шаг
- 2 Яблоко разрежьте на две половинки, одна немного больше второй. Лебедь из яблока - фото шаг
- 3 Поставьте большую часть на срез. Визуально разделите тело будущего лебедя на три части: два крыла и спинка. Лебедь из яблока - фото шаг
- 4 Части, которые будут крыльями, вырежьте дольками. Лебедь из яблока - фото шаг
- 5 Из дольки "крыла" вырежьте чуть меньшую дольку, отступив около 5 мм. Лебедь из яблока - фото шаг
- 6 Таким образом отрезайте дольки, а затем сложите их вместе с небольшим смещением, получите крыло лебедя. Подобным образом сформируйте второе крыло. Лебедь из яблока - фото шаг
- 7 Из второй половинки яблока вырежьте голову лебедя. Лебедь из яблока - фото шаг
- 8 С помощью гвоздики сделайте глаза. Лебедь из яблока - фото шаг
- 9 На "спинке" сделайте вырез, чтобы можно было вставить голову. Лебедь из яблока - фото шаг

10 Вставьте головку, разверните все крылья лебедя. Лебедь из яблока - фото шаг

11 Лебедь из яблока готов!

Для выполнения задания необходимо:

- самостоятельно познакомиться с вариантами изготовления карвинга из овощей.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp