

КАРВИНГ

Художественная резьба по овощам и фруктам

«ЛИЛИЯ» из огурца

*МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
им. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.Д.ГЛУХОВА п.ОСНОВНОЙ
НОВОУЗЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»*

Учитель технологии Забелина Ирина Николаевна

«ЛИЛИЯ» из огурца

ПОШАГОВОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

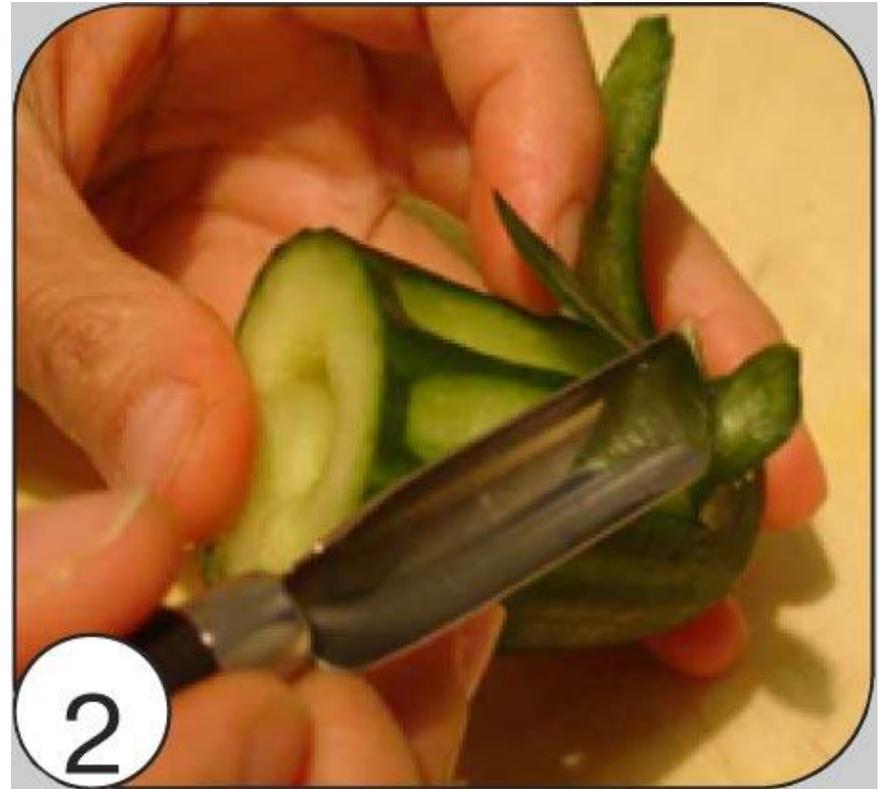
«ЛИЛИЯ» из огурца

- Отрежем от огурца кусочек размером 7-8 см, подрезав хвостик. Сделаем срез в форме листочка, не дорезая до нижнего края заготовки.



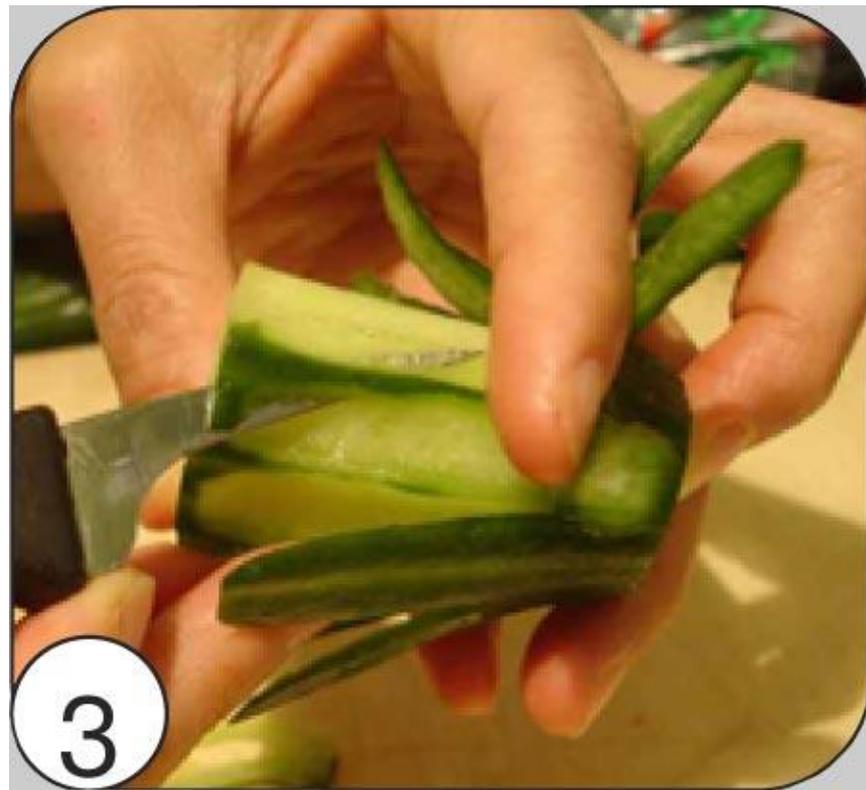
«ЛИЛИЯ» из огурца

- Делать другие листочки, с небольшим расстоянием между ними, обходя заготовку по кругу.



«ЛИЛИЯ» из огурца

Ножом делаем срез по кругу толщиной 1-2 мм, создавая площадку для вырезания следующего ряда лепестков.



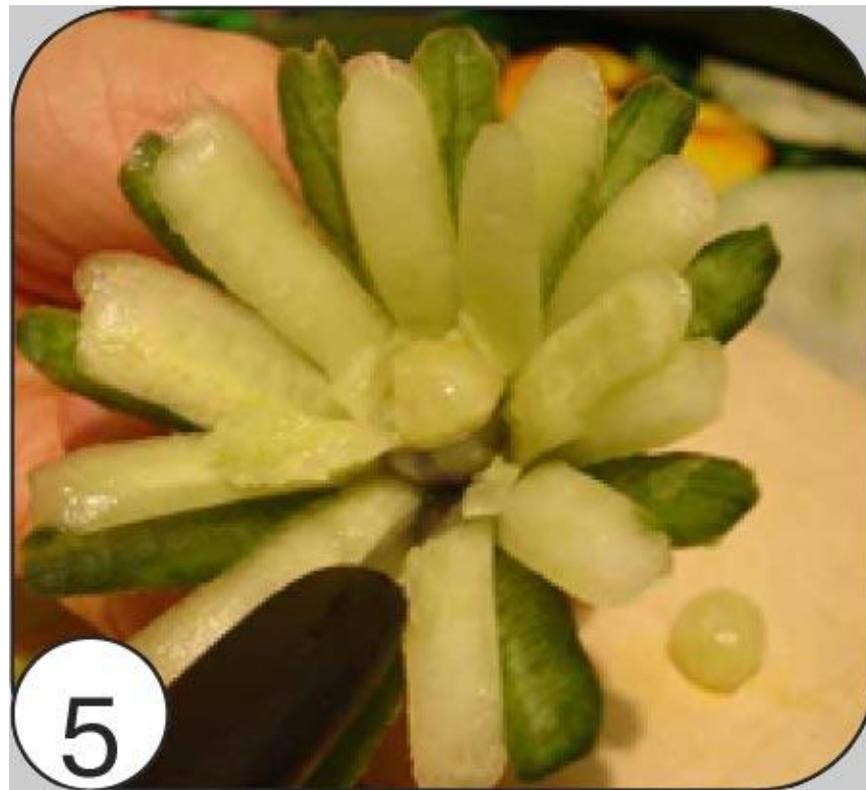
«ЛИЛИЯ» из огурца

- . Овальным ножом делаем следующий ряд лепестков в шахматном порядке относительно предыдущего ряда. Снова подрезаем площадку для следующего уровня лепестков. Сделайте столько рядов, сколько позволит размер заготовки.



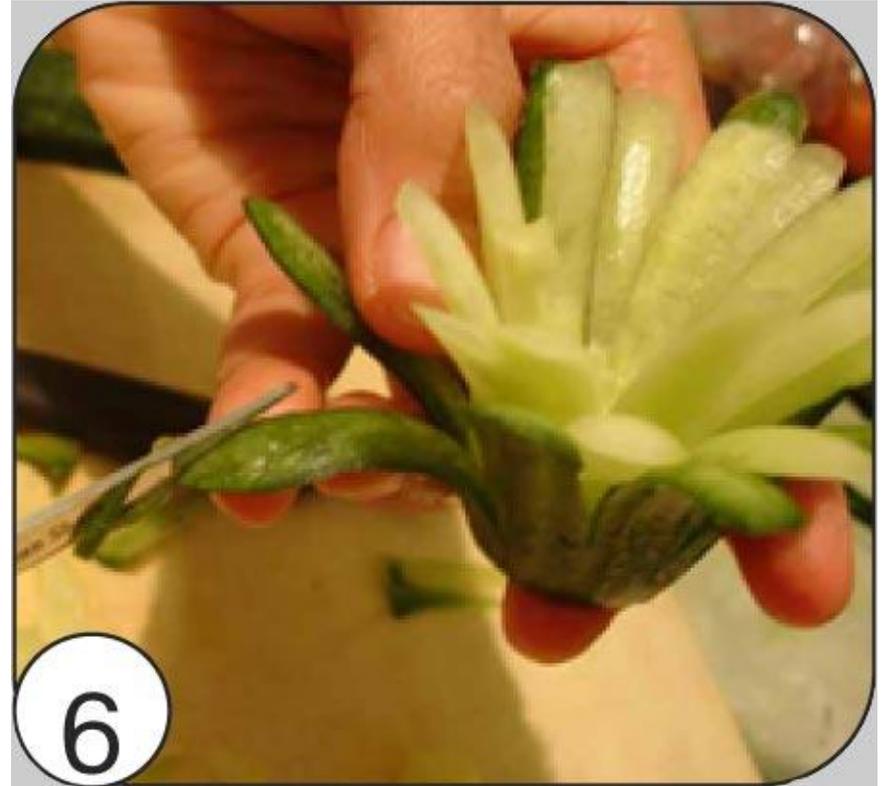
«ЛИЛИЯ» из огурца

- Нуазеткой или ножом выскребем сердцевину огурца, создав достаточно места для размещения в центре цветка сердцевины.



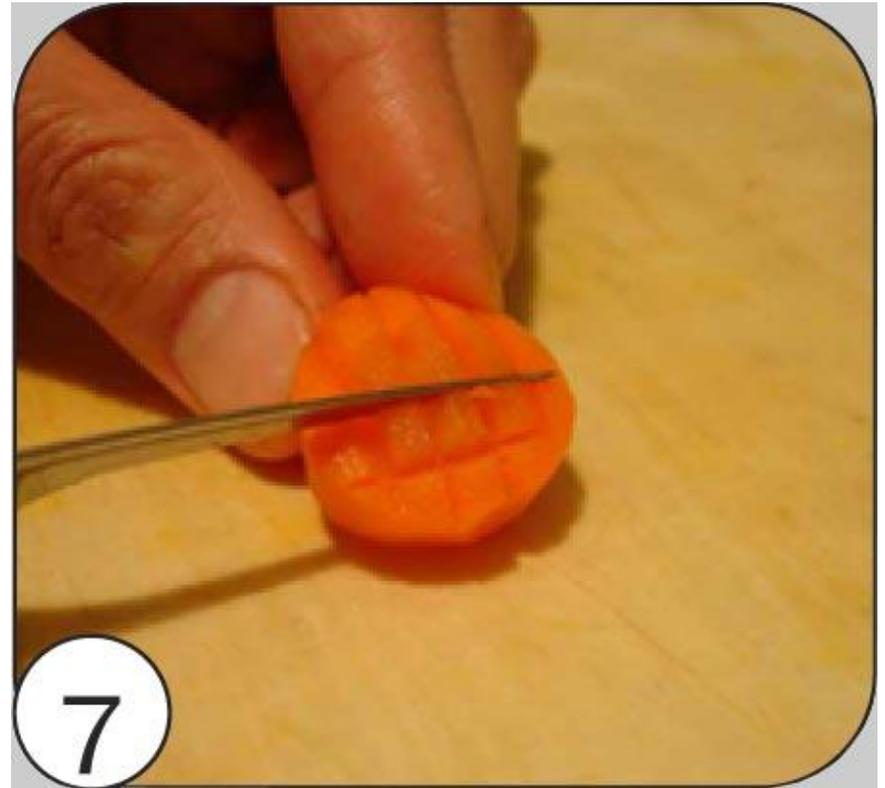
«ЛИЛИЯ» из огурца

- Подрежем ножницами листики, создадим на концах треугольную форму. Опустить цветок на несколько минут в ледяную воду – и он красиво раскроется.



«ЛИЛИЯ» из огурца

- Из моркови, тыквы или редиса сделаем сердцевину подходящего размера. Декоративно оформим ее надрезами.



«ЛИЛИЯ» из огурца

- . Вставить сердцевину в цветок. Можно укрепить на зубочистку.
- Наденем лилию на веточку с листьями или на крашеную деревянную палочку для шашлыка. Листья к ней также можно вырезать из огур





«ЛИЛИЯ» из огурца