

# Карвинг



Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»  
Новгородская Е. С.

# Карвинг

Карвинг — англ. carving (от carve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос.

Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.



# Из истории карвинга

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.



# Из истории карвинга

- Проходя через столетия, в каждой из восточно - азиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь друг от друга.
- Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.





## Как выбрать овощи для карвинга

Категория: Карвинг

# Секреты овощного карвинга в домашних условиях

Освоить искусную резьбу – карвинг, может каждый желающий. Достаточно запастись терпением и немного потренироваться.

Прежде чем приступить к творению шедевров, серьезно относитесь к подбору исходных материалов. Правильно подобранные овощи, даже при отсутствии [профессиональных инструментов](#), помогут создать настоящую красоту.

1. Если вы планируете экспериментировать с огурцами, тогда выбирайте прямые, однородного цвета, без шипов - это облегчит вам дальнейшую работу. Для карвинга не подойдут вялые и изогнутые огурцы. Предварительно проверьте, что в выбранных вами огурцах, нет крупных семян.



2. Выбирая редис для творчества, отдайте предпочтение только твердым, свежим плодам среднего размера. Обратите внимание на форму плодов. Предпочтительнее симметричная сферическая форма.



3. Морковь для карвинга должна быть прямой, свежей, с ровной поверхностью.



4. Делая выбор в пользу капусты, в том числе и пекинской, обратите внимание на ее размер. Для карвинга подойдет капуста среднего размера. Кочан должен быть свежим, твердым без каких-либо изъянов.



5. Помидоры, как исходный материал, должны иметь толстую кожуру (например, вытянутые сливовидные помидоры). Наиболее эффектно выглядят ярко красные плоды.



Надеемся, что подобные советы будут полезны вам в этом нелегком, но весьма увлекательном деле! Главное, чтобы овощи были самыми свежими, натуральными, правильной формы, без неровностей и повреждений. Предлагаем также ознакомиться с советами [по подбору фруктов для карвинга](#).

Одним из главных преимуществ карвинга заключается в том, что им могут овладеть и заниматься люди любого возраста и пола. Особенно увлекательно данное занятие для детей. Они с большой охотой не только создают веселые композиции, но и поедают такую красоту гораздо быстрее, чем еду в своем обычном обликии.

## Важные советы для начинающих

Как оказывается, не все фрукты и овощи подходят для карвинга. Тогда какими они должны быть? Если вы собираетесь экспериментировать с редисом, то он должен быть крупным и желательнo ярким, морковь выбирайте ровную и гладкую, огурцы – ровные и темного цвета, яблоки с гладкой кожурой, тыкву с плотной грубой кожицей.

- Дополнительные украшения должны гармонично сочетаться по цвету и вкусу с основным блюдом. Например, мясные блюда рекомендуется украшать огурцами, зеленью, помидорами, а морепродукты – лимонами. С фруктами дело обстоит иначе, они могут быть использованы как в качестве украшения, так и в качестве самостоятельного блюда.

- При выборе продуктов, предпочтите контрастные цвета. Это позволит сделать вашу композицию незабываемой и живописной.

- Все фрукты и овощи, которые будут использоваться в работе, должны быть чистыми и сухими.

- Старайтесь придерживаться правила «золотой середины». Поверьте, что чрезмерная вычурность не будет оценена по достоинству.



# Важные советы: как подготовить продукты для работы в стиле карвинг

## Подготовка фруктов

Теперь, когда вы знакомы с основными моментами: [как правильно выбирать овощи для карвинга](#), [как выбирать фрукты](#), [какие ножи и инструменты](#) нужны для создания карвинг-работ, можно перейти к не менее важным вопросам по подготовке продуктов для карвинга.

Перед тем, как приступить к вырезанию узоров на овощах и фруктах, помните, что часть из них теряет свой презентабельный вид при взаимодействии с воздухом.

**Чтобы этого не допустить, постарайтесь запомнить несколько несложных правил.**



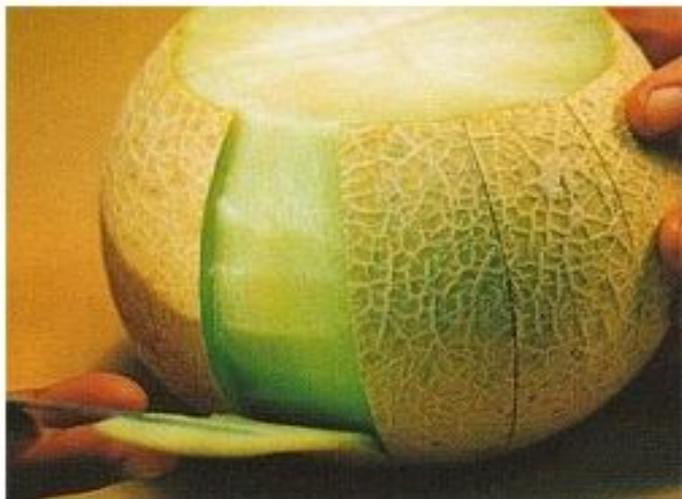
- Чтобы избежать потемнения таких фруктов, как яблоки и груши, сразу после нарезки сбрызните их лимонным соком или просто протрите половинкой лимона.

- Работая с более крупными плодами, типа дыни, арбуза, заверните их во влажную салфетку, оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник. Перед подачей, вырезанная работа сохранит свой свежий вид.

- Правильно подобранные цитрусовые фрукты, после резьбы, рекомендуется натирать лимонным соком, после чего их нужно поместить в холодную воду. Для более легкой и красивой резьбы используйте только острые ножи для фигурной нарезки.

- Будьте осторожны с замачиванием фруктов в ледяной воде. Не рекомендуется погружать в ледяную воду украшения из арбуза и дыни.

- Будьте осторожны с замачиванием фруктов в ледяной воде. Не рекомендуется погружать в ледяную воду украшения из арбуза и дыни.
- Подготовленные украшения лучше всего хранить отдельно, например, в плотно закрывающихся контейнерах.
- Не забывайте время от времени орошать фруктовую красоту холодной водой из пульверизатора, при длительном нахождении украшений на столе.

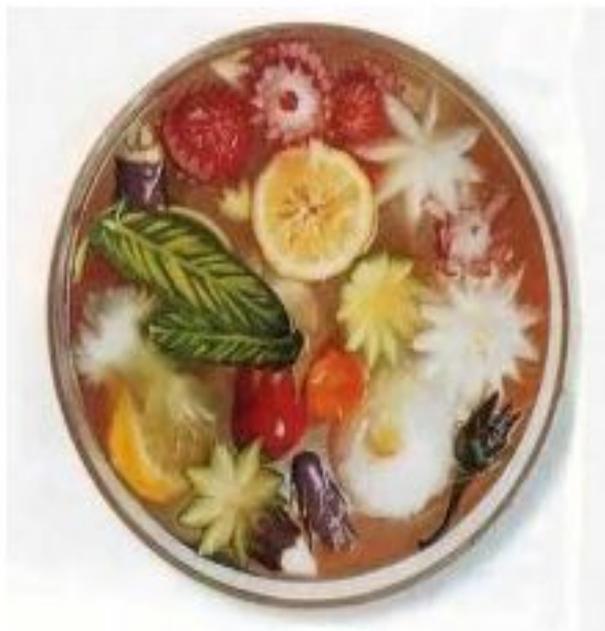


## **Подготовка овощей. Овощи, так же как и фрукты требуют особого обращения и подготовки.**

- Используя лук, в качестве исходного материала, перед созданием [красивых цветов и украшений из лука](#), поместите его в холодную воду, таким образом, вы сможете избежать слезоточивости.
- Чтобы не утратила свой цвет свекла и украшения из нее, перед работой промойте ее в немного подсоленной воде. Постепенно по ходу вырезания свекольных украшений, сбрызгивайте их холодной водой.
- Что касается картофеля, его рекомендуется промывать как до, так и после резьбы.
- Сохранить свежесть помидорам поможет вода с лимонным соком.
- По окончании вырезания, поместите овощи в ледяную воду на 15 минут. Исключение составляют украшения из тыквы.

## Обращение и подготовки.

- Используя лук, в качестве исходного материала, перед созданием [красивых цветов и украшений из лука](#), поместите его в холодную воду, таким образом, вы сможете избежать слезоточивости.
- Чтобы не утратила свой цвет свекла и украшения из нее, перед работой промойте ее в немного подсоленной воде. Постепенно по ходу вырезания свекольных украшений, сбрызгивайте их холодной водой.
- Что касается картофеля, его рекомендуется промывать как до, так и после резьбы.
- Сохранить свежесть помидорам поможет вода с лимонным соком.
- По окончании вырезания, поместите овощи в ледяную воду на 15 минут. Исключение составляют украшения из тыквы.



**Успехов и безграничной фантазии!**

# Контрольные вопросы

- 1. Какие по форме должны быть овощи для карвинга?
- 2. Возможно ли использовать для карвинга «водянистые помидоры?»
- 3. Чем принято украшать мясо, морепродукты?
- 4. Какой прием может сделать композицию более живописной?
- 5. Что нужно сделать, чтобы продукты не потемнели на воздухе?