

Муниципальное образовательное учреждение школа № 1 г. Ногинск.  
Семинар учителей образовательных учреждений Ногинского района.

**Мастер – класс.**  
**«Украшение праздничного стола» .**  
**«Карвинг».**  
**Преподаватель Макатрова Н. Н.**

30 сентября 2011 года.

# Пла

## Н:

- **1. Предисловие.**
- **2. Приглашение на карвинг.**
- **3. Немного истории.**
- **4. Альтернативные работы мастеров.**
- **5. Инструменты.**
- **6. Практическая часть.**
- **7. Обсуждение занятия у праздничного стола.**

# Предислов

ие

- Украсить праздничный стол – дело серьезное, а сделать это собственными руками – еще и сложно.
- Праздничный стол должен привлечь к себе внимание с первого взгляда. Здесь действует классический принцип любого искусства «блестит не блеском, а прелестью глаз». Как говорит старинная мудрость: «глазам тоже нужна пища».
- Украшениями могут служить салфетки, сложенные различными способами.
- Техника декупажа, известная еще со Средних веков, поможет легко и быстро украсить всё, что угодно, например, подносы, тарелки, вазы и др.
- Карвинг – это искусство резьбы из овощей и фруктов, что можно отнести к такому термину как «кулинарная артистика».



Увеличить

# Карвинг:

## Немного

- Многим известно, что традиция изготовления украшений из фруктов и овощей зародилась в Азии. Первые мастера этого искусства стали жители Китая, Таиланда, Японии и других стран этого региона. Это искусство восходит к VII в., когда в Китае правила династия Тан (618-907) и династия Сун (960-1279). В это время резные фрукты и овощи украшали не только императорский стол, но и столы среднего сословия. Изготовление украшений из овощей и фруктов было своеобразным выражением благодарности природе за собранный урожай, который во многом зависит от погоды, то есть от действия неких внешних сил.
- Переворот в искусстве вырезания украшений из овощей и декорирования блюд произошел в наши дни. Возможность путешествовать и развитие современных технологий усилили влияние западной цивилизации на Востоке. Поэтому там немало сил уделяется сохранению национальной самобытности, а кушанья для их большей выразительности украшают, что, естественно, привлекает туристов.
- Миграция выходцев из Азии в Европу и Америку во многом способствовала популяризации их культуры. Многие открывают свои рестораны, в которых мы встречаемся с творениями азиатских мастеров.

# Альтернативные работы мастеров



# Работа

# педагога



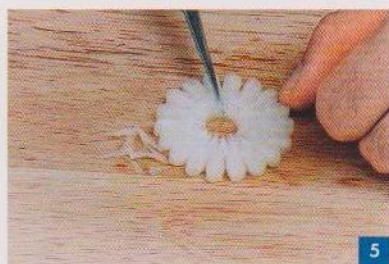
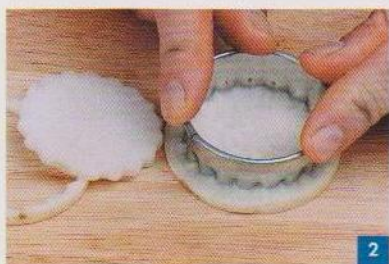
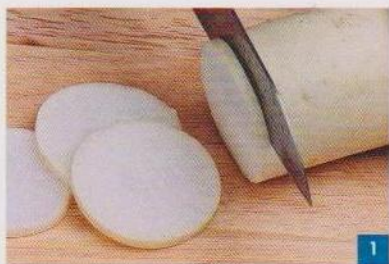
# ИНСТРУМЕНТЫ



Специальные ножи – тайский и чешский



# Практическая часть

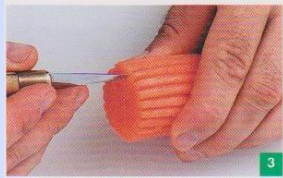
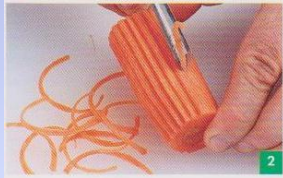
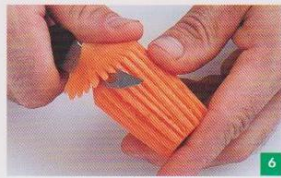
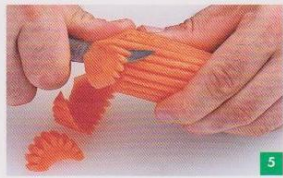


## Порядок работы

1. Редьку нарежьте пластинами толщиной 3–5 мм.
2. Большой фигурной металлической формой продавите основу.
3. Ножом выполните надрезы между лепестками, чтобы придать им больше выразительности.
4. Серединку выдавите приспособлением для вырезания сердцевинки у яблок.
5. У центра можно сделать небольшие тонкие надрезы.
6. Круглые кусочки редьки подравняйте ножом. Идеальна серединка в форме полусферы. Положите ее в остывший раствор куркумы, чтобы она окрасилась.
7. Готовое украшение.



# Практическая часть



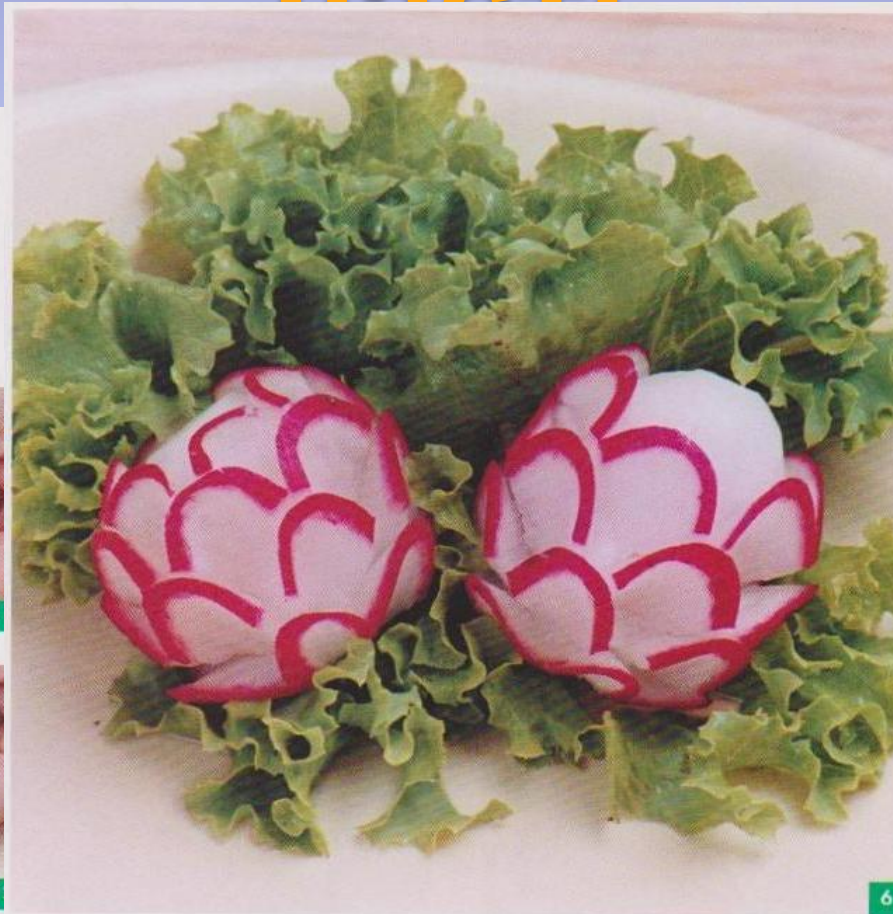
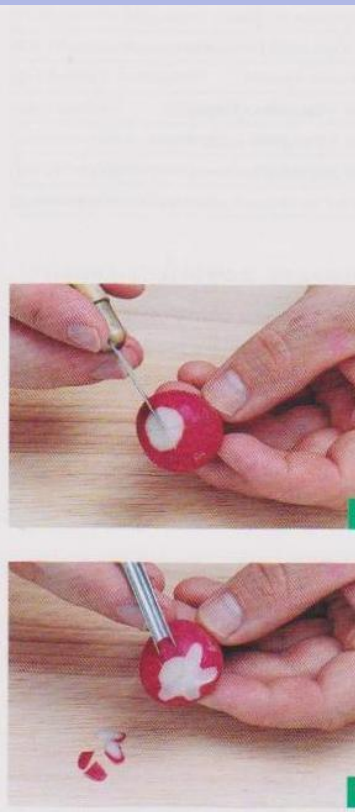
## Порядок работы

1. Отрежьте от моркови ровную длинную заготовку (используйте толстую часть) и почистите.
2. V-образным резцом сделайте продольные надрезы. Если у вас нет такого резца, можно обойтись ножом.
3. Ножом выполните более выразительные надрезы.
4. Чтобы кончики лепестков были закругленными, подрежьте грани; иногда достаточно их немного поскоблить.
5. Один конец заготовки заострите ножом.

6. Аккуратно нарежьте отдельные цветки.
7. Так выглядят готовые украшения. Серединки цветков украсьте белой редькой.

# Практическая

## ЦВЕТЫ



ы  
о часть редиса  
авных частей  
зчить надрезы).  
образным рез-  
ельные части.  
няйте без силь-  
уть.  
зным резцом  
адрезы.  
размера ис-  
енных надре-  
(всегда ис-  
его надреза  
утреннего до  
онтюра, затем  
меньшего раз-  
режьте между  
ущего слоя.  
дуса срежьте  
сней кожицы

**6** ие оттените  
зеленым листом салата.

# Практическая часть



**1.** Редис разделите на 6 частей (можно на 4 части), надрежьте его на глубину  $\frac{3}{4}$ .

**2.** Резцом (лучше всего тем, угол которого совпадает с углом прорезанной части) 2–4 раза прорежьте каждую часть. Все зависит от величины редиса.

Если вы разделили редис на 6 частей, лучше использовать резец № 4, а если на 4 части – резец № 6 (у его профиля нужный угол).

Положите изделие в холодную воду, чтобы оно распустилось. Распускание зависит и от глубины надрезов. Лучше всего оставить редис в воде на ночь.

**3.** Готовое изделие. Его можно использовать как самостоятельно, так и в комбинации с цветами из овощей.

# Практическая часть

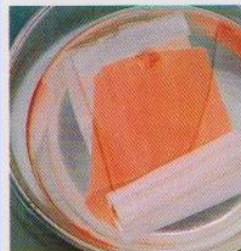


вцом № 2 от сере-  
вниз; внизу за-

езы выполняйте  
ера, и так до са-  
жицу на верхушке  
ду.

о можно использо-  
но, так и в комби-  
щей.

# Практическая часть



1. От очищенной редьки отрежьте заготовку длиной 5–10 см. Широким ножом аккуратно срежьте тонкий слой.

2. Старайтесь срезать слой как можно длиннее.

3. Положите овощную полоску в соленую воду, благодаря чему она станет мягче.

4. Овощную полоску выньте из солевого раствора, просушите, аккуратно сложите вдоль и надрежьте.

5. Надрезанную полоску сверните с одного конца.

6. Чтобы цветок лучше держался, его можно скрепить кусочком зубочистки.

7. Готовое украшение.

# Практическая

## часть

### Порядок работы

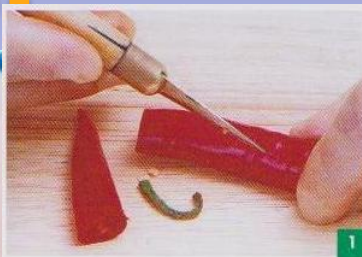
1. У стручка отрежьте кончик и часть черешка. Размер цветка зависит от потребности (или 5–6 см). В зависимости от толщины цветка сделайте ножом от 4 до 8 продольных разрезов, начиная на расстоянии 1 см от черешка.

2. С отдельных лепестков осторожно отрежьте лишнее.

3. Кончики лепестков заострите ножом.

4. Положите заготовку в холодную воду, чтобы лепестки раскрылись. Находясь в воде длительное время, раскрывшиеся цветки начинают опять закрываться, поэтому их надо вовремя поместить в сухую миску, прикрыть крышкой либо пленкой и убрать в холодильник.

5. Так выглядит готовое украшение.



5

# Практическая часть



1. Отрежьте от баклажана заготовки нужного размера. Вырежьте в форме листков.

2. Готовая форма листка.

3. На каждом листке прорежьте прожилки по центру и по краям. Надрез не доводите до края. Как и в предыдущем случае, края листка сделайте потоньше, чтобы он выглядел изящнее. Обработка антиоксидантом и хранение – такое же, как уже было описано ранее.

4. То, что осталось от баклажана. Так должен выглядеть баклажан, использованный полностью. Если вы не собираетесь сразу же из него что-то вырезать, то обработайте антиоксидантом и уберите в холодильник.

5. Готовые изделия. Их можно использовать как вместе с цветами из овощей на блюде, так и в иных комбинациях.

# Практическая часть



**4**  
1. Большим ножом срежьте с верхней части кольраби тонкую пластину с частью мякоти. Узким ножом вырежьте форму листа.

2. Прорежьте длинные надрезы в мякоти. Чтобы вырезанная мякоть легко удалялась, работайте ножом с разным наклоном.

3. Обработанные таким образом листки положите в холодную воду, где они выгнутся. Слой мякоти должен быть минимальным, иначе изгиб получится слабым.

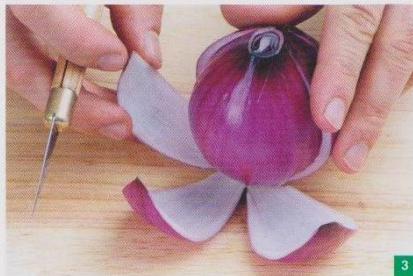
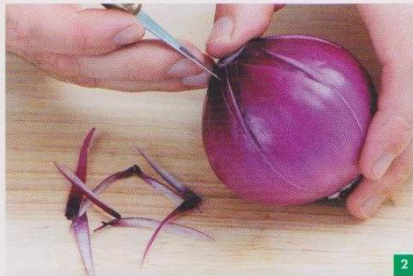
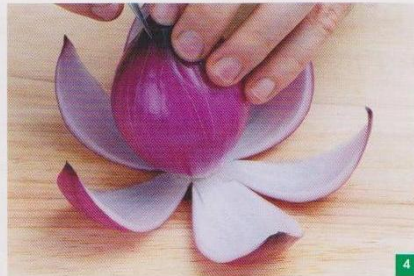
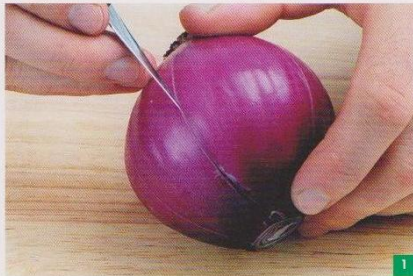
4. Готовое украшение. Листок можно использовать как дополнение к цветкам из лука, лука-пороя, похожим на кувшинку.

#### **СОВЕТ:**

Листки можно также делать из кабачка, огурца или арбуза, но если вы работаете с кольраби, то используйте ее максимально. Кроме того, в воде она очень красиво прогибается.



# Практическая часть



## Порядок работы

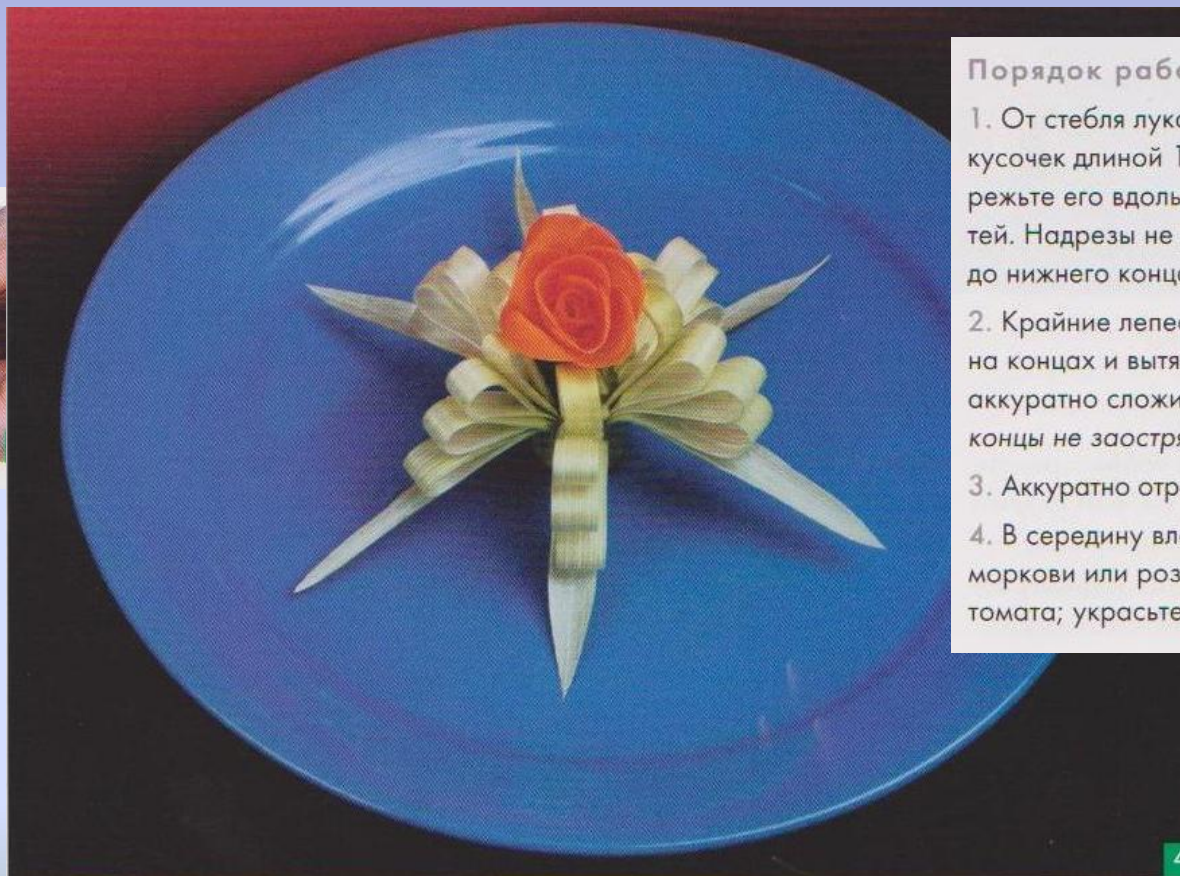
1. Луковицу нарежьте на 6–8 фрагментов. Надрезы выполните от корня вверх, чтобы не задеть слой под ним.
2. Каждый надрезанный фрагмент обрежьте по форме лепестка.
3. Аккуратно отогните лепестки.
4. Следующие слои выполните аналогичным образом. Лепестки

вырезайте так, чтобы каждый из них располагался между двумя лепестками предыдущего слоя.

5. Выполнив три слоя, аккуратно выньте середину. Извлеченную середину уменьшите вдвое.

6. Так выглядит готовое изделие. Для цветового контраста можно серединку поменять либо заменить морковкой.

# Практическая часть



## Порядок работы

1. От стебля лука-порея отрежьте кусочек длиной 10–13 см и нарежьте его вдоль на 4 или 6 частей. Надрезы не должны доходить до нижнего конца на 1–1,5 см.
2. Крайние лепестки заострите на концах и вытяните, остальные аккуратно сложите внутрь (их концы не заостряйте).
3. Аккуратно отрежьте сердцевину.
4. В середину вложите цветок из моркови или розочку из кожицы томата; украсьте петрушкой.

# Практическая часть



1. Для цветка используется белая часть ка-поря длиной 3-4 см от корте поврежденные или слишком истья. Узким ножом из внешнего /ратно, чтобы не повредить сле-яд, вырежьте лепестки с заост-кончиками.

е обрезанный фрагмент перво-

6

й лепесток последующего ря-айте так, чтобы он находился пестками предыдущего ряда е рис. 6).

ожно удалите остаток заготов-ка может быть два или три ряда в, либо они могут идти до само-

ите цветы в холодную воду, где устятся. Их можно расправить но следите за тем, чтобы не от-пестки.

е изделие. Его можно исполь-зовать и самостоятельно на тарелке, и в комбинации с цветами из овощей.