



# КАРВИНГ НА УРОКАХ КУЛИНАРИИ

Часть №1  
(Дельфин из банана)

Учитель технологии  
ГОУ СОШ № 1370

Южакова  
Н. С.

# Искусство карвинга.

Искусство карвинга насчитывает более **2000** лет и пришло в Тайланд из Китая в **1364** году.

Тогда, впервые, во время королевской церемонии во дворце тайской принцессы появилась традиционная лампа **krathong**, украшенная роскошными резными фигурами райских птиц, зверей и цветов из овощей и фруктов.

Король увидев эту рукотворную красоту созданную мастерицей объявил искусство национальным достоянием и потребовал обучить мастеров специально только для дворцовых праздников.

Только лишь в **1932** году, искусство карвинга перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и была создана первая школа искусства резьбы по овощам и фруктам.

# Китайская и японская техники карвинга

В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. Китайская и японская техники очень похожи - там видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.







## Тайский карвинг

Совершенно другая манера у тайских мастеров. Они уже сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом.









**Резьба по фруктам и овощам- это способ научить детей ручному труду, развивать внимание и усидчивость, воспитывать вкус и приличные манеры поведения за столом. Поэтому мне бы хотелось на уроках кулинарии научить девочек основам карвинга, прививающему одновременно,и навыки сервировки стола, и любовь к изящному.**

**Художественная резьба по овощам и фруктам развивает у детей творческие способности и умение готовить вкусную пищу.**

# ЧАСТЬ №1

## Изготовление дельфина из банана



# Инструменты

Старайтесь использовать инструменты только из нержавеющей стали - она меньше всего окисляет продукт.

Если надо, подточите ножи. Работать хорошо с заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается.

Вы должны взять за правило подтачивать инструменты каждый раз как вы начинаете новую композицию.



# Фрукты из которых выполнена композиция

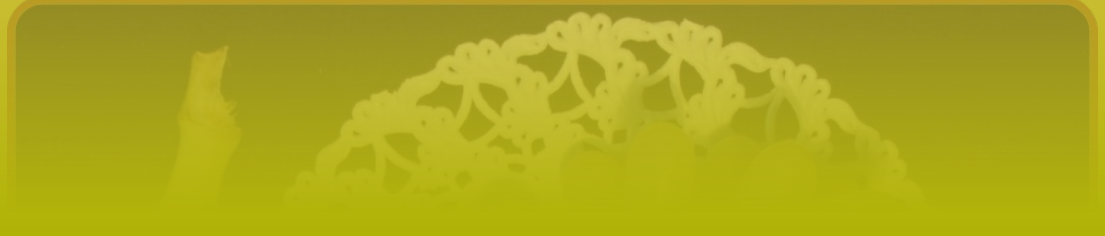
◆ банан

◆ виноград

◆ сливы

Любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух разных позиций:

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



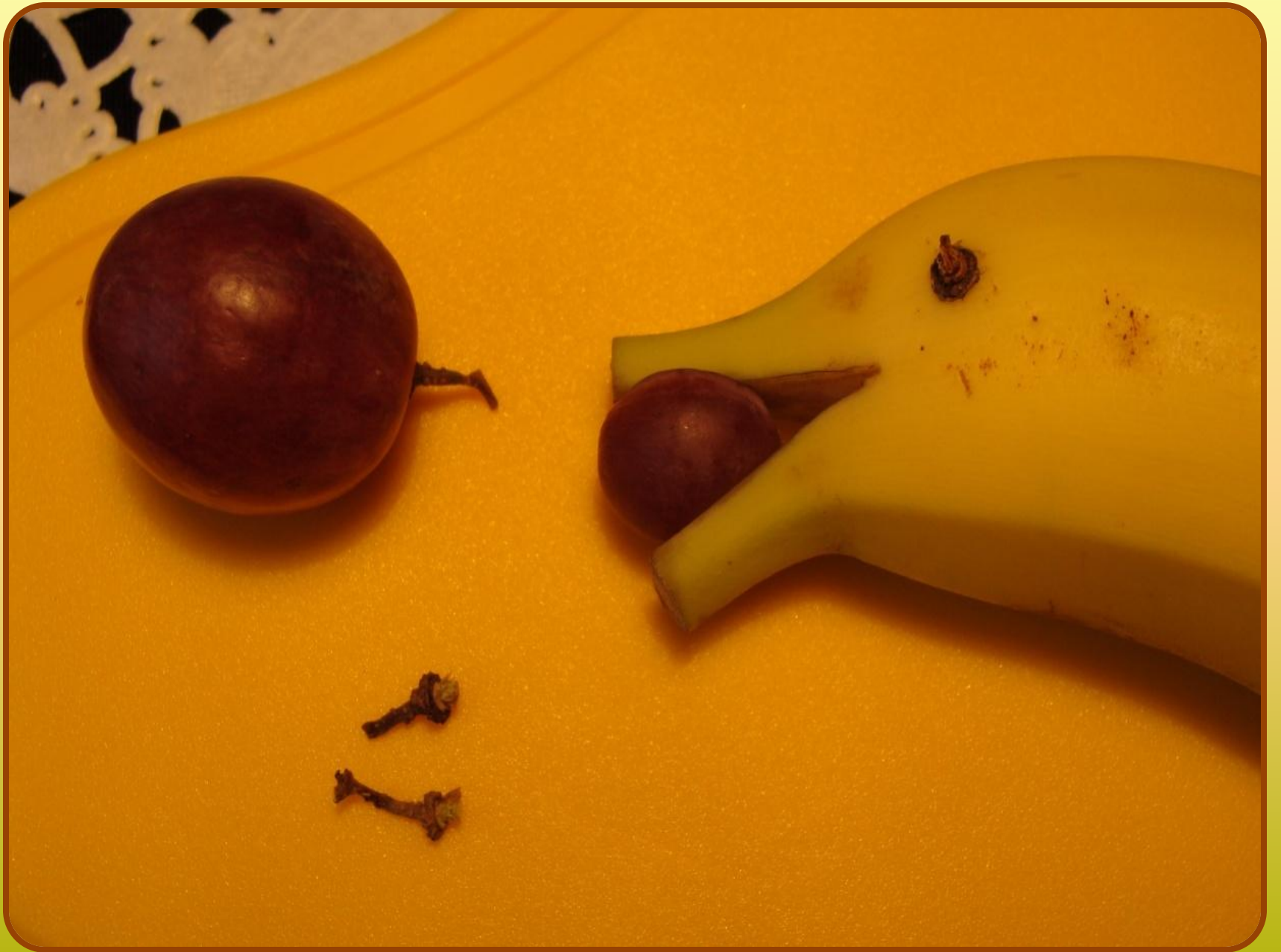
# Пошаговая инструкция по изготовлению дельфина из банана

Отрезать часть  
плодоножки у банана и  
сделать продольный  
разрез для рта дельфина.  
Вставить в рот дельфина  
виноградинку и оформить  
глазки.











# Композиции к праздничному столу





