

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГАСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БОЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МАСТЕР КЛАСС:

«В ЦАРСТВЕ РОЗ»

(художественная нарезка овощей)

Выполнила:
мастер п/о Кудяева Л.Ж

НАЛЬЧИК 2020Г

Искусство карвинга пришло из Юго-Восточной Азии.

В Японии в древности еду подавали в глиняной посуде, которую покрывали листьями для сервировки. Позднее повара осознали, что удачное расположение листьев и их нарезка могут придать блюду дополнительную привлекательность. Искусство раскладки листьев получило название «мукимоно». Официальное признание оно завоевало в XVI веке, когда Токио стал столицей страны.

Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240—1350 (по другим данным, в 1364 году) девушка по имени Nang Norramat представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов^[3]. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам «кэсалак» (тайск.) распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран. После революции 1932 года карвинг стал менее популярным в Таиланде. Для поддержки исчезающего искусства были проведены курсы. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет. Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности, однако с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении.

Карвинг (художественная нарезка овощей и фруктов) приобретает все большую популярность. Ведь это не только интересное и творческое хобби, но и способ украсить стол красивыми композициями. Поэтому стоит рассмотреть распространенные виды ножей для карвинга, особенности их выбора и основные правила использования.

Для знакомства с искусством карвинга и первых занятий по нему вполне достаточно будет универсального кухонного ножа. Однако для того, чтобы наносить тонкие узоры на поверхность фруктов и овощей, вырезать из них спирали, гирлянды и другие фигурные элементы, проделывать в них фигурные отверстия и делать бороздки и ломтики равной толщины понадобятся специализированные наборы.

В настоящее время основными видами инструментов для декоративной вырезки по овощам и фруктам являются следующие:



Из этого набора мы используем для розы следующие инструменты

- **Тайский нож** – этот инструмент имеет тонкое и узкое заостренное лезвие с небольшой относительно рукояти длиной и незначительной массой. Распространены два подтипа этих изделий – с прямым и серповидным лезвием. В большинстве случаев они имеют ровное лезвие, но встречаются варианты с мелкими зубчиками для работы с мягкими продуктами (например, томатами).



- **нож овощечистка** – позволяет не только быстро снять кожуру с фруктов и овощей, но и фигурно нарезать их;



Ножницы – применяются для оформления тонких краев (например, если вы хотите сделать композицию в виде цветка)



- **пульверизатор** – используется для сохранения свежести готовой композиции с помощью сбрызгивания водой, лимонным соком или уксусом;



С помощью таких изделий можно вырезать практически любые элементы композиции, но основное предназначение ножей – выполнение уникальных мелких деталей. Именно этот инструмент позволит придать вашей работе индивидуальность.

Теперь овощи которые можем использовать для роз:



Редька черная и белая, зеленая



Дайкон белый и с красной сердцевиной



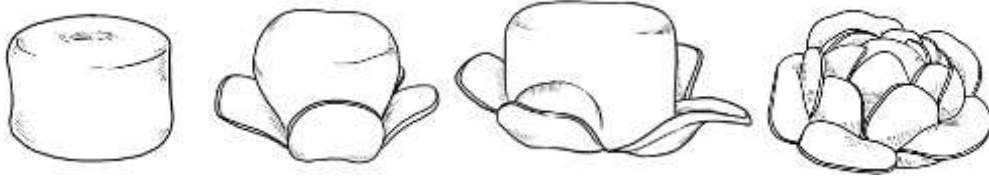
Репка белая и желтая





Последовательность выполнения операций

1. Редьку, репу, дайкон вымыть, очистить, подрезать, придав корнеплоду форму цилиндра.



2. Срезать по бокам заготовки часть мякоти для первого ряда лепестков.

3. Аккуратно придать лепесткам закругленную форму.

4. Вырезать второй ряд лепестков, располагая их в шахматном порядке по отношению к лепесткам первого ряда.

5. Продолжить работу к центру заготовки, вырезать нужное количество рядов лепестков.

6. Положить цветок на 10 минут в холодную воду, чтобы лепестки расправились.



