

Використання елементів карвінгу на уроках виробничого навчання для оформлення страв



КАРВІНГ — це мистецтво художнього різьблення по овочах і фруктах, що зародилось багато років тому на Сході, й за тисячі років стало частиною національних традицій.

Карвінг дозволяє виконувати художнє різьблення практично будь-якого овоча чи фрукта. Найпоширенішим є карвінг з гарбуза, моркви, яблука, апельсинів, кавунів, динь, але можна вирізати з будь-яких овочів, фруктів, ягід, а також сиру, шоколаду та льду. Вирізають квіти, листочки, тварин, птахів, орнаменти і навіть цілі картини та складні композиції. Мистецтво карвінгу дозволяє додати святковому столу піднесеного настрою та вишуканості.



Види карвінгу

За глибиною різьблення розрізняють два види техніки карвінгу:

- Класичний карвінг - це різьба лише по зовнішньому шарі, по шкірці овоча чи фрукта до його м'якоті. Малюнок виникає на контрасті між кольором шкірки та м'якоті.
- Скульптурний карвінг – це об'ємне різьблення і по шкірці, і м'якоті плоду, та в результаті створення складних тривимірних об'єктів і композицій.

Мистецтво карвінгу також сильно відрізняється за стилем залежно від країни, де воно поширено, і першу чергу від того, це європейська країна, чи азіатська.

Різниця між європейським та азіатським карвінгом

Азіатський карвінг виник першим, і відрізняється більшою витонченістю та вишуканістю, а також використанням екзотичних фруктів, сиру і шоколаду. Найчастіше вирізають ажурні ієрогліфи, мереживні квіткові та рослинні орнаменти, чарівних птахів та сюжети зі східних легенд. Більш поширеним є карвінг з авокадо, манго, кавунів, динь, гуави та папайї.



Європейський карвінг простіший та бідніший на зображення. Вирізають квіткові композиції та фігурки тварин, а то й лише прості візерунки. Популярнішим є карвіг з овочів: гарбуза, моркви, буряка, кабачка, баклажана, редису, огірків, цибулі, болгарського перцю, капусти, а також деяких фруктів: яблук, груш, кавунів, динь, апельсинів.



Інструменти для карвінгу

Для різьблення на овочах та фруктах вам знадобляться **інструменти для карвінгу**. Це тайський ніж як основний для фігурного вирізання овочів, фруктів, та допоміжні ножі різної форми. Для простих перших проб можна використовувати і звичайний кухонний ніж з гострим лезом, але якщо це стане хоча б постійним хобі, варто купити спеціальний набір для карвінгу. Крім ножів, для складних композицій пригодяться шпажки та зубочистки для з'єднання окремих фрагментів.



Овочі та фрукти для карвінгу підходять майже будь-якого виду, але вони мають відповідати деяким умовам:

- достатньо зрілі, але не перезрілі;
- пружні;
- правильної форми та без пошкоджень;
- не зразу з грядки, але не в'ялі;
- форма та колір відповідають задуму.

За потреби мати якийсь особливий колір, можна взяти і білі овочі (картопля, ріпа, дайкон тощо), а після різьблення занурити фігурку в розчин з харчовим барвником.



Як вирізати з овочів та фруктів?

Процес карвінгу з овочів та фруктів складається з таких етапів:

1. Вибір овочів чи фруктів, які найкраще підходять до задуму. Має значення колір, форма, розмір та щільність м'якоті плоду, а також контрастність між кольорами шкірки та м'якоті.
2. Підготовка. Потрібно дістати їх з холодильника, щоб вони стали еластичнішими, промити, обсушити на серветці. Якщо овочі чи фрукти тьмяніють, їх потрібно збризкати лимонним соком або розчином оцту.
3. Вирізання. Універсальної схеми, як вирізати квіти чи зробити фігурки з овочів чи фруктів, немає. Починати потрібно з простих візерунків та поступово підвищувати рівень складності. Можна використовувати схеми карвінгу з покроковими інструкціями з відкритого доступу, а згодом зможете створювати оригінальні вироби за власним задумом і без підказок.

Для початківців більше підходить європейський карвінг як простіший та доступніший. З часом та удосконаленням навичок нарізання квітів та фігур з фруктів та овочів вже можна ускладнювати техніку, розширювати асортимент матеріалу та переходити до складніших об'єктів та композицій.









Використання елементів карвінгу на обласних змаганнях.



Карвінг – це безконечний політ фантазії учня.