

ЛЕКЦІЯ № 9

Тема 9. Карвінг – вид кулінарного мистецтва

Очікувані результати навчання:

- ✓ охарактеризувати історію виникнення та розвитку карвінгу;
- ✓ пояснити різницю між європейським та азіатським карвінгом;
- ✓ перелічити сучасні течії розвитку карвінгу;
- ✓ виразити особливості застосування композицій з карвінгу ;
- ✓ перерахувати види інструментів для різьби по овочах і фруктах;
- ✓ виділити ключові аспекти, які враховують для підбору овочів для карвінгу;
- ✓ перелічити заходи, які застосовують для продовження терміну зберігання карвінгових композицій.

ПЛАН

1. Історія розвитку карвінгу та використання в сучасній кулінарії.
2. Види кулінарного карвінгу їх відмінності.
3. Характеристика технік карвінгу, сучасних тенденцій.
4. Інструменти, необхідні для карвінгу, їх призначення, особливості використання.
5. Особливості підбору овочів та плодів для карвінгу.

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ

1. Історія розвитку карвінгу та використання в сучасній кулінарії

Карвінг (від англ. carve — різати, вирізати) «різьблення», «різьблений орнамент» – мистецтво художнього різьблення

по овочах і фруктах, що зародилось багато років тому на Сході, й за тисячі років стало частиною національних традицій.

Карвінгом називають різьблення по овочам, дереву, льоду, камені, шоколаді, сиру, милу, шкарлупі яєць, паперу, катання на гірських лижах, сноуборді, хімічне укладання волосся.

Мистецтво карвінгу (kae-sa-lak по-тайськи) нараховує більше 2000 років і прийшло в Китай з Тайланду в 1364 році.

Мистецтво фігурного різьблення по фруктах і овочах зародилося в Таїланді.

У різних східних країнах карвінг з овочів ґрунтується на різних технічних прийомах. Приміром, дуже схожі китайська і японська техніки, які використовують зображення тварин, людей та ієрогліфів. Переважають малюнки з драконами, бойовими сценами і вітальними надписами. Майстри творять свої шедеври за допомогою різноманітних трафаретів, формочок і виїмок. Тайські ж майстри сотні років вирізають з фруктів і овочів квіткові композиції. І це не дивно, адже в державній символіці Таїланду повсюдно присутня орхідеї та інші квіти.

Майстри виконують свої прикраси, використовуючи переважно тайський ніж (маленький ніж з вигнутим лезом і опущеним вістря) і різноманітні різці. Робота ця довга і клопітка, тому й вироби у тайських майстрів виходять вишуканіші. Кулінарні традиції Таїланду наповнені духовною красою, витонченістю і фантазією, яка відображає спосіб життя цього народу. Повага та увага, яку майстер приділяє гостям, втілена в досконалості прикрас, створених ним для святкового столу.

Кулінарний карвінг не чужий і вітчизняним кухарям.

2. Види кулінарного карвінгу їх відмінності

У наші дні овочевий карвінг є невід'ємною частиною кулінарних змагань, як серед українських, так і серед іноземних кухарів. Правда, самі предмети овочевого карвінгу трохи відрізняється в різних країнах світу.

Класичний карвінг – це різьба по шкірці овоча або фрукта. Вона ведеться по зовнішньому шару, щоб розкрити м'якоть плоду. За рахунок контрасту між кольором шкірки і м'якоті створюється малюнок.

«Скульптурний» карвінг – це об'ємна різьба по шкірці і м'якоті плоду. З її допомогою створюються складні 3D-об'єкти.

Розрізняють європейський та азійський карвінг:

Європейський карвінг – різьблення по овочах і фруктах, які ростуть у Європі: редька, редиска, буряк, морква, болгарський і гострий перці, кабачки, гарбузи, баклажани, цибуля, капуста.

Майстри азійського карвінгу використовують кавуни, дині, папаї, авокадо, манго, на яких різьблять візерунки.

У кожному регіоні мистецтво різьблення по продуктам набувало особливі риси. Наприклад, в Китаї прийнято вирізати сюжетні картини, бойові сцени, символи фен-шуй, ієрогліфи, тварин і людей. При цьому використовуються трафарети і велика різноманітність ріжучих інструментів: виїмки, формочки, фігурні ножі.

Японське мистецтво кулінарної різьби називається **мукімоно**. Воно багато в чому повторює китайські сюжети, але відрізняється використанням універсального ножа для оброблення морепродуктів (хочо).

Тайські майстри, що перейняли мистецтво художнього різьблення від китайців, вважають за краще створювати квітково-рослинні композиції і працювати особливим «тайським» ножом в поєднанні з декількома різцями.

Китайська техніка різьблення простіше для вивчення, але тайська коштує набагато вище за вишуканості і витонченості. Саме тайські майстри після оволодіння прийомами прикраси страв, переходять до створення складних картин, дорогоцінних кубків та скульптур.

Серед вищезазначених способів особливе місце займає декорування елементів з овочів, які використовують у вигляді карвінгу.

3. Характеристика технік карвінгу, сучасних тенденцій

Карвінг в кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке зараз широко використовують кухарі різних ресторанів. Основними принципами, на яких ґрунтується декорування страв є простота, вишуканість і раціональність. При цьому враховується як поєднання інгредієнтів в окремих компонентах страв, так і форма їх нарізування, колір, смак.

Сюжетів для художнього різання овочів і фруктів можна відшукати безмежну безліч – морська тематика із зображенням парусників і мешканців водних глибин, мотиви казок з незвичайними звірами і прекрасними птахами, але все ж традиційним і що найчастіше використовується є квітковий сюжет.

Карвінг – прикраса для святкового столу. Для салатів і холодних закусок, в яких присутня цибулю, підходять хризантеми з солодкого білого і червоного цибулі. На блюдах з тертим сиром красиво виглядають контрастні квіти і фігури із зелених і червоних овочів. Наприклад, маки з перцю, троянди з помідора, лілії з огірка.

Матеріалом для кулінарного різьблення можуть служити практично будь-які фрукти і овочі, але першість в карвінгу, звісно, за кавуном. У хід йде не тільки їстівна м'якоть плодів, але і їх шкірка, яку звичайно використовують для прикраси, викладаючи на блюдо, заздалегідь скрутивши в формі квітки або бутона.

Цікаво, що прекрасні фруктові букети і овочеві композиції повторюють не тільки контури, але і кожну найтоншу лінію квіток так, що при порівнянні не завжди можна швидко визначити, де істинний витвір природи, а де кулінарний шедевр, створений руками людини.

На жаль, на відміну від творів різьбляра не можуть зберігатися в первозданному вигляді довго. Так, життя їх досить коротке, як і життя букетів із зрізаних свіжих кольорів. Проте, композиції з живих рослин або з кольорів,

відтворених майстром карвінгу, не перестають користуватися популярністю у всьому світі.

Особливості роботи з овочами і плодами:

- для різання підходять будь-які овочеві культури;
- готові фігурки можуть зберігатися в холодній воді 1-2 дні;
- овочі зі світлою м'якоттю можна фарбувати харчовими барвниками;
- фігурки з більшості овочів можна відварювати, запікати, смажити у фритюрі, якщо дотримати температурний і часовий режим, вони не втратять колір і форму;
- прості фігури виконуються кухонним ножом, а також за допомогою овочечистки;
- скріплюють елементи фігури зубочистками.

Квіти з овочів можна збирати в букети поєднуючи однакові квіти різного розміру або фігури з різних плодів

Є кілька простих способів продовжити життя готовим виробам. Перший спосіб полягає в техніці. Якщо не прорізати шкірку плоду глибше 2 мм, він довше збереже вологу всередині, а значить, і зовнішній вигляд. Але такий варіант не підходить для скульптурного карвінгу.

Другий варіант – скропити готову фігуру розчином оцту або лимонним соком. Третій спосіб – використовувати холод. Квіти і фігурки з овочів потрібно обернути харчовою плівкою і зберігати в холодильнику протягом доби.

4. Інструменти, необхідні для карвінгу, їх призначення та застосування

Для першої проби підійде простий ніж з гострим лезом. Але для якісного результату його недостатньо.

Основний інструмент – **тайський ніж**. У нього загострене лезо для фігурного різання. Їм зручно вирізати візерунки на м'яких овочах з тонкою шкіркою і працювати з твердими плодами.

Серповидний ніж незамінний при обробці великих плодів з міцною шкіркою. Наприклад, гарбуза.

Кухарським великим ножем розрізають великі овочі на частини.

Карбовочним ножами роблять фігурні надрізи. Форма надрізу (канавка) залежить від перетину ножа: кругла, овальна, трикутна або V- подібна.

Граверний ніж – інструмент для створення лінійного малюнка (борозенок) на овочах. Він буває круглої, трикутної або фігурної форми.

Нуазетки – це ножі і ложки з виїмкою. За допомогою виїмки в м'якоті плоду вирізують півсфери і кульки різного діаметру. Нуазеткой можна виймати м'якоть і насіння з овочів, створювати поглиблення з рівним краєм. У поглиблення зазвичай поміщається інша деталь композиції. Наприклад, серцевина квітки.

Ніж для канелірування – пристосування для прорізування рівних борозенок в овочевій м'якоті.

Калібрувальний ніж – інструмент для нарізки «рифлених» деталей. Існують калібрувальні ножі з різними лезами: широкими і вузькими, з дрібною, середньої і великої хвилею.

Ножі-пік – інструменти з еластичним м'яким лезом для створення ажурних візерунків.

Серпантинорез – «точилка» для овочів. З його допомогою можна відрізати довгу і тонку смужку м'якоті. Також серпантинорез знімає шкірку у вигляді спіральної стружки.

Ніж для корейської моркви ріже овочі акуратною соломкою.

Висікання – це фігурні формочки з нержавіючої сталі. Зовні і за принципом дії вони схожі на формочки для печива.

Ножиці для карвінгу застосовуються в двох випадках. З їх допомогою можна прискорити вирізання квітів з м'яких овочів і довести до досконалості готову роботу.

Зубочистки і шпажки з'єднують фрагменти складних фігур в єдине ціле.

Інструменти для карвінгу повинні бути якісними. Всі ножі, крім серпоподібного, з міцним, але тонким і гострим лезом з нержавіючої сталі. Серповидний ніж може бути з більш гнучкого матеріалу. Час від часу леза потрібно заточувати. Чим гостріше вони будуть, тим зручніше ними працювати, акуратніше виходить орнамент.

Рукоятка інструментів для художньої різання потрібна гладка, в міру легка, що б її зручно було тримати в руці довгий час. Вага правильного ножа для карвінгу – 50-70 грам

5. Особливості підбору овочів та плодів для карвінгу

Для різання підходять плоди будь-яких культур, але певної якості. Щоб зробити своїми руками фігурку, квітка або цілий букет з овочів, потрібно вибирати «робочий матеріал» за кількома критеріями.

Якість. Для роботи потрібен в міру пружний плід без гнилі і механічних пошкоджень на шкірці, правильної для своєї культури форми. Чим менше всередині порожнього простору і насіння, тим простіше працювати.

Свіжість. Брати овочі щойно з грядки – помилка. Їх плоди ще занадто пружні і соковиті. При різанні буде виділятися багато рідини, а дрібні деталі фігури можуть зламатися. В в'ялий овоч теж брати не варто. Краї орнаменту вийдуть нерівними, листя квітів будуть виглядати млявими.

Ступінь зрілості. Для карвінгу потрібні плоди «в самому розквіті», коли вони вже в міру великі, але ще не перестиглі. У таких овочів щільна м'якоть, міцна шкірка, але немає пустот всередині плоду. Вони мають яскраве забарвлення всередині, зовні і довше зберігаються в вигляді готових виробів.

Форма і розмір. Плоди потрібно вибирати в залежності від фігури, яка повинна вийти після різання. Для фігур з округлими лініями потрібні овочі округлої форми, для довгастих – витягнуті. Форма овоча – вже підказка, що з нього може вийти. Наприклад, з огірка добре вирізати листя, з буряка - жоржини, з пекінської капусти – пишні хризантеми.

Колір м'якоті і плода. Карвінг виглядає дійсно красиво, коли у овоча яскраве забарвлення всередині і зовні або між шкіркою і м'якоттю очевидний контраст. Чим ближче колір овоча до кольору фігури-прототипу, тим природніше виглядає фігура.

Із зелених овочів виходять гарні листи, з білих і червоних - квіти, з рудих - шишки. Багато кольору вдало поєднуються між собою. Наприклад, зелень з огіркової шкірки і маки з болгарського перцю.

Якщо потрібен незвичайний колір. Досить взяти овочі з білою м'якоттю (картопля, дайкон, білий редис, ріпа) і опустити готову фігурку в розчин з харчовим барвником.

Підготовка овочів до карвінгу. Перед різкою овочі потрібно дістати з холодильника, так плоди будуть більш еластичними. Промити їх водою кімнатної температури, обсушити на серветці. Овочі, м'якоть яких темніє на повітрі, потрібно скропити розчином оцту або лимонним соком. Вирізати фігури можна з маринованих овочів, якщо плід пружний. Їх теж попередньо потрібно промити і обсушити.

Освоювати техніку зручно на лаконічних фігурах: **лілія зі свіжого огірка, хризантема з пекінської капусти, мак з болгарського перцю і чорної редьки.**