

Розділ 3. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії**Тема 9. Особливості європейського карвінгу****ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7****Тема. Виготовлення елементів та композицій із застосуванням технік європейського карвінгу****Очікувані результати навчання:**

- ✓ пояснити різницю між європейським та азіатським карвінгом;
- ✓ пояснити застосування елементів карвінгу в кулінарному мистецті;
- ✓ навчитися підбирати овочі для карвінгу;
- ✓ застосувати сучасні інструменти для карвінгу;
- ✓ застосувати техніки європейського карвінгу;
- ✓ навчитися вирізати квіти і листочки з овочів;
- ✓ Набути вмінь формування карвінгових композицій.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- розв'язування ситуаційних завдань;
- активна бесіда;
- вирішення практичних завдань;
- застосування трудових прийомів.

ХІД РОБОТИ

1. Ознайомитися з інструментами для виконання карвінгу.
2. Підготувати овочі – помити і очистити залежно від використання.
3. Завдання: виконати нарізку із застосуванням техніки карвінгу:
 - з огірка, кабачка – листочки;
 - з пекінської капусти – хризантему;
 - з редьки – троянду, квіточку;
 - з кабачка – латаття;
 - з редиски яблуневий цвіт;
 - з солодкого перцю – маки.
4. Використовуючи підставки, кошики, шпажки сформувати композиції.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Мистецтво карвінгу актуальне у сфері організації різноманітних святкових та урочистих заходів. Наприклад, іноді після проведення конференцій прийнято прикрашати скульптурами з фруктів шведський стіл, а страва в ресторані з таким витвором мистецтва вважається дуже вишуканою й оригінальною.

1. 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.

Карбовочними 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. Нуазеткою 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 канелювання – 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, середньою і великою 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'якоти. 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.**