

**Розділ 3. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії**

**Тема 10. Особливості азіатського карвінгу**

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7**

**Тема. Виготовлення елементів та композицій із застосуванням технік азіатського карвінгу**

**Очікувані результати навчання:**

- ✓ пояснити різницю між європейським та азіатським карвінгом;
- ✓ пояснити застосування елементів азіатського карвінгу в кулінарному мистецтві;
- ✓ навчитися підбирати овочі для азіатського карвінгу;
- ✓ застосувати сучасні інструменти для азіатського карвінгу;
- ✓ застосувати техніки азіатського карвінгу;
- ✓ навчитися вирізати орнаменти на кабачках, кавунах, гарбузах;
- ✓ набутися вміння формування композицій азіатського карвінгу.

**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 азіатського карвінгу.
2. Підготувати овочі – помити і очистити залежно від використання.
3. Завдання: виконати нарізку із застосуванням технік азіатського карвінгу:
  - з моркви – шишки;
  - орнаменти на кавуні, гарбузі, кабачках;
  - фігурки рибок з гарбуза.
4. Використовуючи підставки, кошики, шпажки сформувати композиції азіатського карвінгу.

## 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 ножом** 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. 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.

**Серпантиноріз** – «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.**