

Что такое карвинг?



Слово «карвинг» происходит от английского слова carving, означающего «вырезание». Карвинг бывает по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства и передается по наследству. Искусство карвинга пришло из Юго-восточной Азии. Согласно распространённой легенде, на королевский фестиваль Лойкратхонг в царстве Сукхотаи 1240-1350 девушка по имени представила плавучую лампу, украшенную цветком и фигуркой птицы, вырезанными из овощей и фруктов. Королю так понравилась композиция, что он объявил, что каждая женщина обязана владеть этим искусством. Позднее искусство вырезания по фруктам и овощам распространилось по всему Дальнему Востоку и стало традиционным для многих стран. В настоящее время карвинг преподаётся в школах с 11 лет.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу.

Ножи для карвинга



Можно выделить основные виды приспособлений, которые пригодятся и новичку, и мастеру:

Тайский заостренный нож из нержавеющей прочной стали. У него узкое короткое лезвие с сильно вытянутым острым кончиком. Им можно вырезать и небольшие детали на мягких фруктах, и масштабные узоры на толстой арбузной кожуре;

Серповидный нож - у него тоже узкое, но загнутое лезвие. Его используют для крупных деталей;

Ножи треугольного сечения разного размера, подходящие для листьев и бороздок;

Овальные ножи для округлых срезов;

Высечки для удаления сердцевины;

Инструменты для спиральной нарезки;

Ножи с волнистым лезвием - для декоративной нарезки овощей и сыра;

Ложка-нуазетка с полусферами разного размера - для вырезания шариков.

Также в инструменты для карвинга входят **кондитерские мешки с насадками, ножницы, яйцезрезки и яблокорезки.**



***Молиненго Т.** Карвинг: пошаговая энциклопедия : 60 техник, 600 шагов : [60 техник нарезки овощей и фруктов, шаг за шагом каннелирование, объемные украшения, рисунки : эффект отпечатка, глазурь и заморозка, работа с тестом : очистить, нарезать, оформить] / шеф-повар Тьерри Молиненго; фотограф М. Ланго; стилист и редактор Д. Ланго; [перевод с французского С. Першиной] . – Москва : Э, 2017 . – 251 с.

Вы любите собрать за своим столом семью и друзей? Вы новичок в кулинарии и теряетесь перед сложными блюдами или вы уже превосходный повар и ваш талант признан всеми, но вы хотели бы двигаться дальше и подавать свои блюда по-разному?

Без колебаний принимайтесь за украшения!

Чтобы накормить своих гостей, вы уже составили многообещающее меню, накрыли красивый стол, и теперь не хватает лишь финальных штрихов на тарелках. Вдохновляясь техниками и советами, представленными в нашей книге, вы научитесь делать украшения, которые произведут должное впечатление.

**Книгу из фонда БГУНБ можно заказать по МБА:*

Карвинг:

учимся делать в домашних условиях

Самый простой вариант декорирования стола - это вырезание из фруктов разного цвета и размера корзиночек. Корзинку из кожуры апельсина можно наполнить ягодами или мороженым, а арбузную - виноградом, сливами и другими небольшими яркими плодами. Более затейливый вариант - экспериментирование с фигурами цветов и листьев.

Несколько простых способов создания украшений:



Роза из помидора. Спиральным ножом вырезается широкая лента. Скручивается в



розу, начиная с противоположного конца.
Лотос из огурца. Необходимо взять кусок огурца длиной 7-8 сантиметров, и, не доходя двух см до конца, нарезать тонкие лепестки, начиная от среза. Ножницами заострить каждый лепесток - внутренние будут полностью белыми, а внешние - зелеными. Сердцевину удалить, на ее место вставить

кусочек моркови. Цветок нужно опустить в воду - так раскроются лепестки.

Лилии из перцев. Перцы чили красного или



зеленого цвета разрезаются от основания до кончика (всего нужно несколько продольных разрезов) и помещаются в воду.

«Белые» цветы из редьки, редиса или огурца можно подкрашивать свекольным соком - тогда получатся красные и розовые.



Ждем вас по адресу:

г. Строитель, ул. Юбилейная, 1.
Центральная библиотека

Телефон: 5-07-63

Наш сайт: <http://yakovlibibl.ru>

Часы работы:

Ежедневно с 10.00 до 20.00

Выходной день: понедельник
Составитель: вед. библиограф Сергеева Т. А.

Управление культуры, спорта и молодежной политики администрации Яковлевского городского округа
Муниципальное бюджетное учреждение культуры «Централизованная библиотечная система Яковлевского городского округа»
Методико-библиографический отдел

«Вкусный натюрморт» (карвинг из овощей и фруктов)



ПАМЯТКА ЧИТАТЕЛЮ

Строитель
2019