

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад «63 муниципального образования город Новороссийск

Для вас, родители!

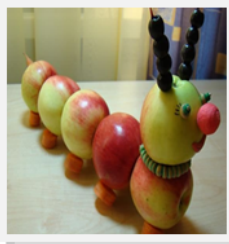
*Кулинарный карвинг
(из опыта детей и родителей группы № 8)*



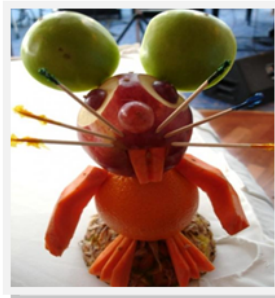
Автор: воспитатель Проянникова И.В.

1

Лето — сезон ягод, молодых овощей и сочных фруктов, но ваш ребенок отказывается все это есть? Вы не одиноки: множество родителей сталкиваются с нелюбовью детей к полезным плодам. Потому и существуют родительские хитрости, которые помогут со временем приучить ребенка есть овощи и фрукты. Попробуйте: наверняка что-то сработает!



Фрукты и овощи — поистине уникальные продукты. Они вкусны, полезны, красивы и в естественном, и в приготовленном виде. Кроме этого, они предоставляют материал для отдельного направления в искусстве сервировки — карвинга или фигурной резки.



2

Слово «карвинг» происходит от английского слова *carving*, означающего «вырезание».

Карвинг бывает, в первую очередь, по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т. п. В принципе, карвинг (резьба) возможен по любому режущемуся материалу

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. Сходятся на мнении, что искусство карвинга пришло к нам из Таиланда или Китая

В разных восточных странах карвинг основывается



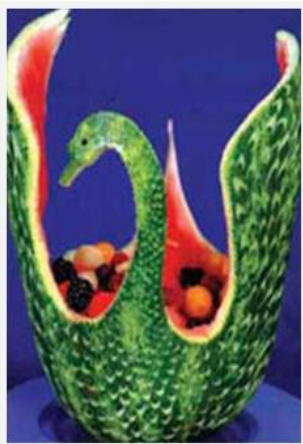
на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи — вырезают изображения животных, людей и иероглифов (рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи). В Таиланде больше любят вырезать цветы и вообще растительные орнаменты. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

3

Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний. Поскольку приближался тайландский праздник «кратонг» (когда жители страны запускают в воздух особые лампы и пускают по реке свечи в стилизованных под лотос лодочках), принцессе преподнесли «лодочку», украшенную вырезанными из продуктов животными.

С тех пор карвинг объявили национальным искусством и стали организовываться особые курсы, на которых можно было овладеть техникой изготовления подобных шедевров.

Позже карвинг постепенно проник в Европу.



4



Общество любителей кулинарного карвинга группы № 8 детского сада № 63 представляет!



5

Для работы вам потребуется

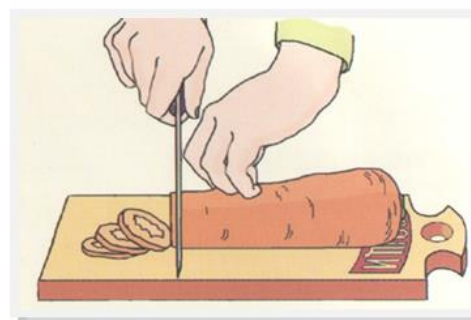


Техника безопасности

- Передавайте нож только ручкой вперед
- Нож не следует поднимать высоко над доской
- Пальцы левой руки должны быть согнутые и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа
- После завершения работы нож кладут на стол
- Несоблюдение правил ТБ могут привести к травмам и порезам

6

Правильное положение рук при работе с Ножом



7



Семья
Ераткиных и
Рыба-кит из
баклажана



Семья
Оганесян и
Мышка-
норушка из
лимона

Семья
Еременко и
Корабль из кабач-
ка



Семья Ля-
миных и Лимон-
ная мышка с
Виноградно-
грушевым
ежиком



Семья
Акопян с
Огуреч-
ным
болидом



Семья
Тукиных с
Улиткой из
баклажана



Семья
Солоха и
Карто-
фельный
Чебурашка



Семья
Кондратье-
вых и Ко-
бачковый
самолет



Семья
Стайно с Ба-
клажановым
авто для Эн-
гри-бердз!



Семья
Прозоровых с
Овощным
МОТЫЛЬКОМ



12



Желаем творческих кулинарных успехов!

13



14



15