

***Урок: « Карвинг:
Оформление яблок».***

**Учитель технологии МОУ
СОШ №25
города СОЧИ
Краснодарского края
Гамова Анжелика
Леонидовна.**

Полезные советы.

Яблоки, груши и баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевые. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте опрыскивать их лимонным соком во время карвинга.



Листик



Листья.



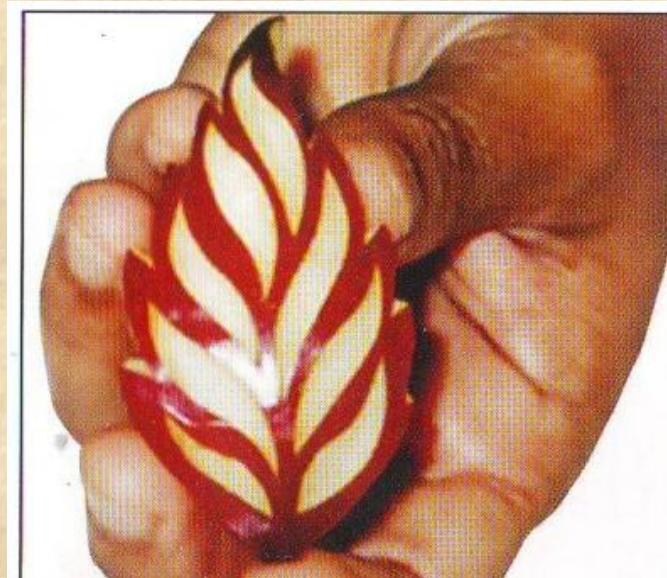
1. Отрезать от продукта пластину необходимого размера.



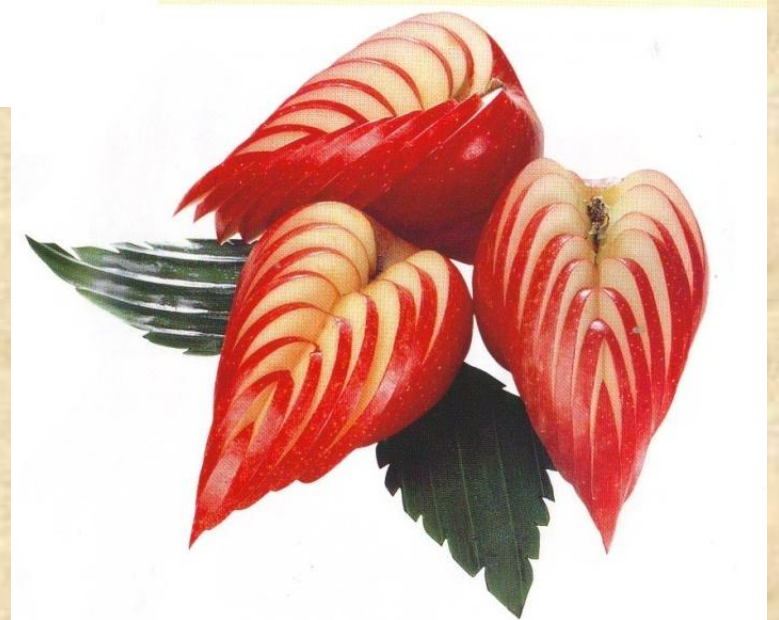
2. Придать пластине форму листика.



3. неглубоко прорезать контур прожилок листа, глубиной 1-2мм. Аккуратно вырезать зубчатый край листа, ориентируясь на прожилки.



4. осторожно углубить и расширить прожилки листика, оставляя достаточное пространство между ними.



Люпин из яблока.



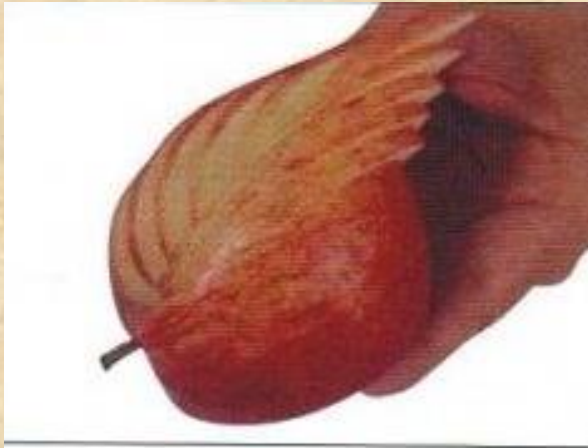
1. Под углом 45 градусов сделать 2 v-образных разреза (вырезать из яблока дольку уголок).



2. Отступая по 3мм от предыдущих срезов, сделать аналогичный



**3. Слегка сдвинуть
нарезанные
дольки**





Листик



1. На боку нектарина длинным ножом сделайте два надреза длиной 2-3 м. Нож должен войти в плод с двух сторон, второй надрез – под углом 90 градусов по отношению к первому.



2. Отступив 2 мм, сделайте следующие надрезы в том же порядке.



3. Продолжайте резать плод таким образом, пока это будет возможным.

4. После этого, начиная с первого, сдвигайте сегменты на 3-5 мм в сторону, помогая себе ножом





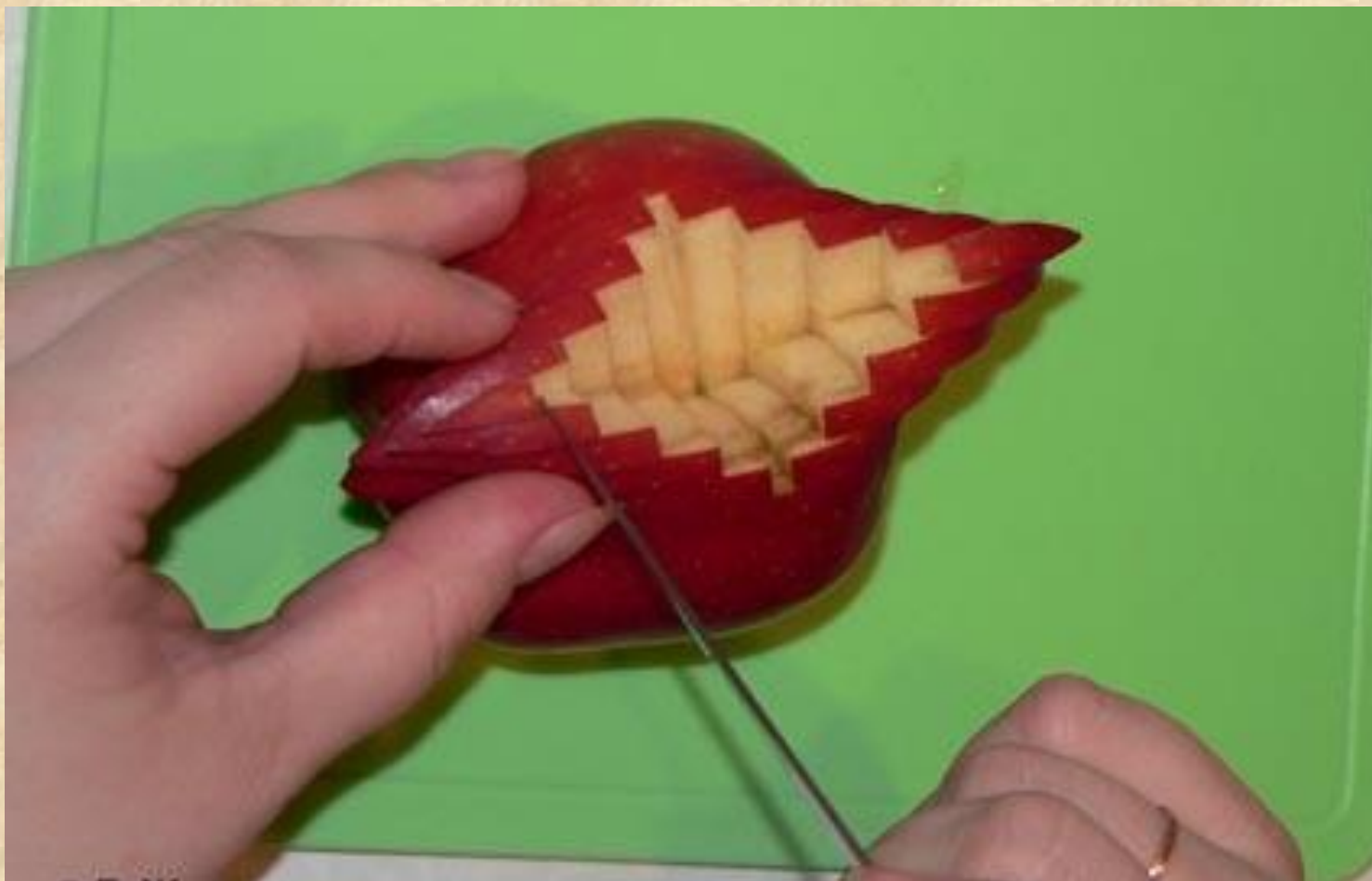
Лодочка из яблока.



1. Выньте листик из яблока, положите на стол и разрежьте листик ровно поперек.



2. Вставьте листик обратно в яблоко и, помогая себе ножом, сдвиньте все сегменты с одной стороны на 3-5 мм в сторону.

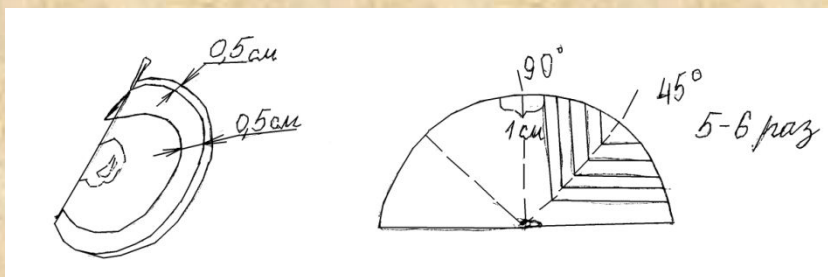


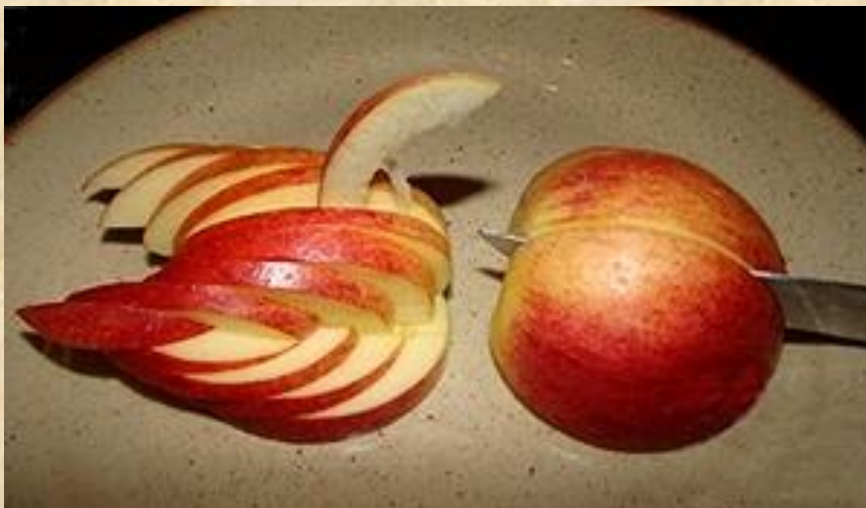
3. Затем то же самое сделайте с другой стороны.



В лодочку можно что-нибудь положить:

Прекрасный лебедь





1. Яблоко разрезать пополам, аккуратно удалить сердцевину и положить половинку разрезом вниз. Оставляем полоску в 1 см в середине и прорезаем слева и справа от нее не до конца сверху вниз.



2. Снизу прорезаем навстречу верхнему разрезу - получается уголок.



3. Подобным образом повторяем надрезы на этом уголке.

Чем больше мы нарежем уголков, тем изящнее будет "лебедь".



4. Повторяем эту работу с другой стороной.

Из средней полосы вырезаем уголок, имитирующий шею и голову "лебеда".

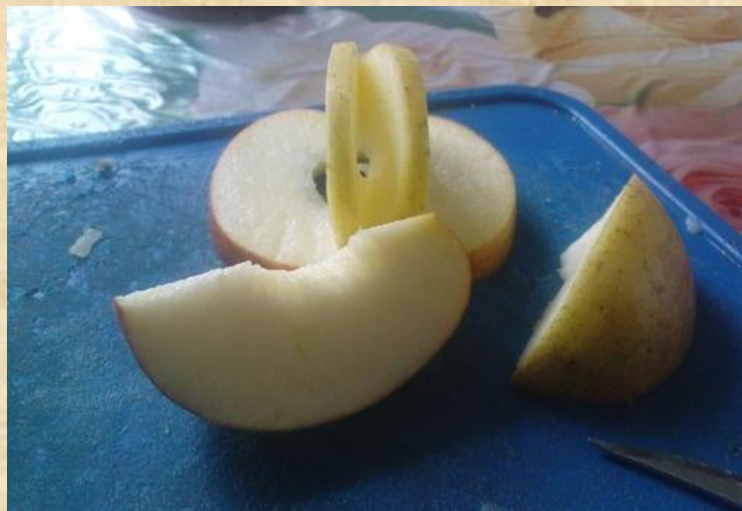
Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.



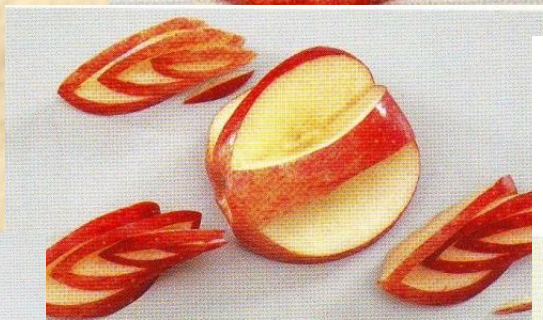
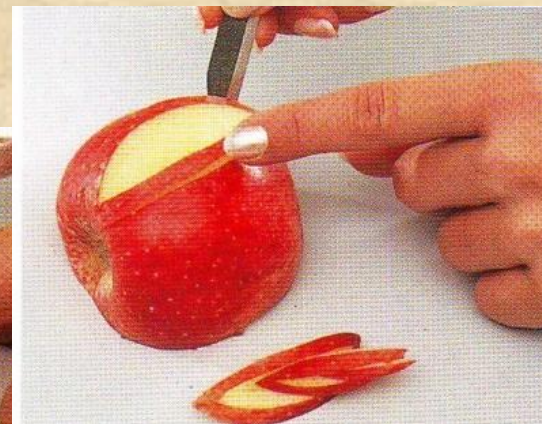
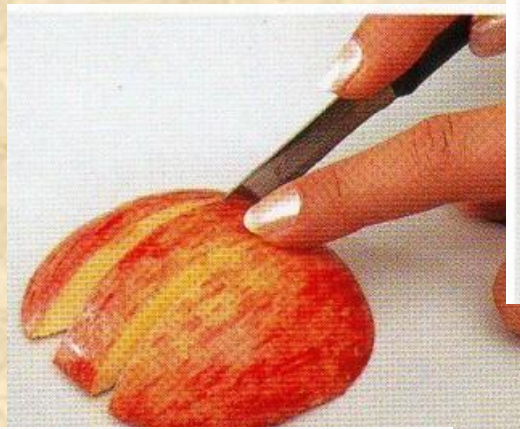
5. Оформляем "шею"
лебедя и вставляем ее в
разрез.



6. Готовых "лебедей"
выкладываем на блюдо



Яблочные фантазии.



Десерт в чаше из яблока



Приготовьте
яблоко и тайский
нож.



Вырежьте
несколько
лепестков вокруг
черешка яблока.



<http://www.vkusnoeda.com>
мастер-класс

Вырежьте цветок по контуру лепестков.



4. Отрежьте
верхнюю часть
яблока и удалите
ненужную мякоть от
цветка



Из второй
половинки яблока
сделайте чашу,
очистив её от
МЯКОТИ



. Наполните чашу
ягодами или
фруктами.
Прикрепите цветок
к чаше с помощью
зубочистки.
Украсьте вишенкой.



Добавьте взбитые
сливки.

Источники и литература.

- http://www.thaicarving.co.uk/html/learn_thai_carving.html
- <http://www.myjulia.ru/post/139061/>.

1.«Как украсить блюда и напитки» 1000 советов.

М.»АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2004.

2.Иофина И.О.»Украшения блюд из фруктов и овощей».

М.ООО ТД»Издательство МИР Книги» 2009- 224стр.

3.Маргарита Кузнецова «Цветы из овощей».

М.»АСТ-ПРЕСС» серия «золотая библиотека хозяйки» 2008- 112стр.

4.Маргарита Кузнецова «Украшение блюд. Цветы из овощей».

М. ОЛМА-ПРЕСС.Инвест 2005-144стр.

5.М.Е.Кузнецова.»Цветы из овощей» 100 оригинальных идей.

М.АСТ-ПРЕСС КНИГА.2006 112стр.

6.Мари Эльза Лобо.»Украшения из овощей и фруктов» карвинг.

М. АРТ-РОДНИК.2007. 128стр.