

Урок 2: « Оформление морковки».

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

Цель работы:

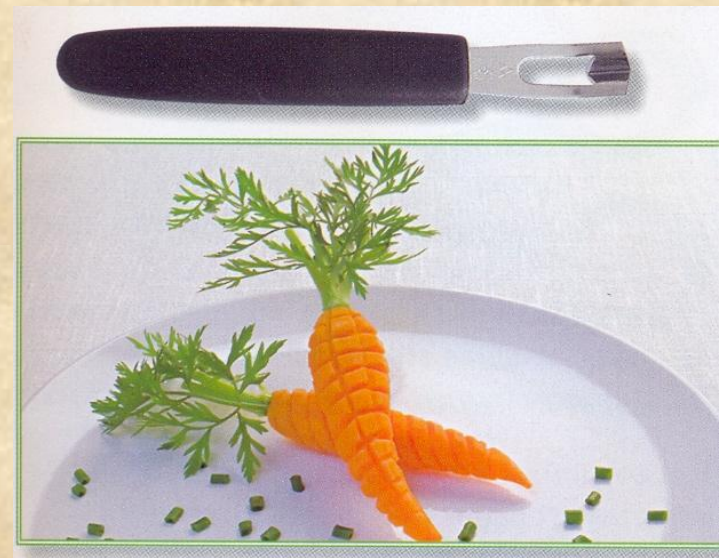
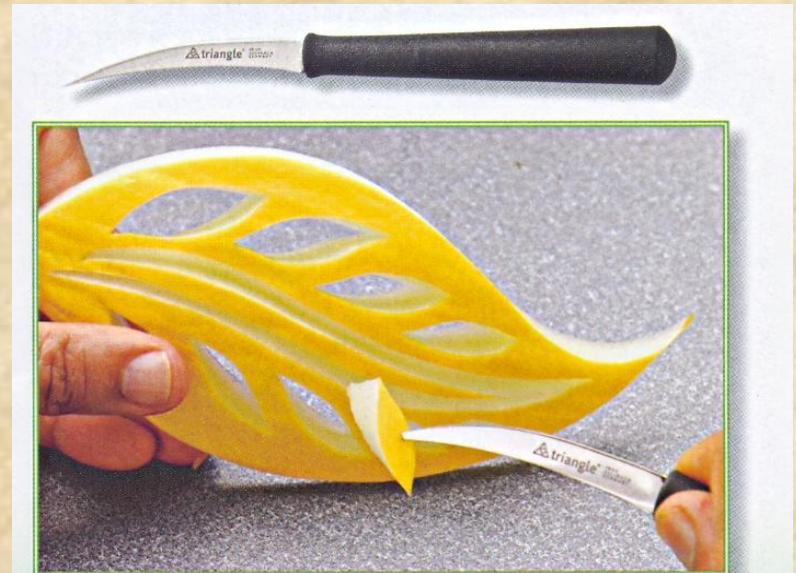
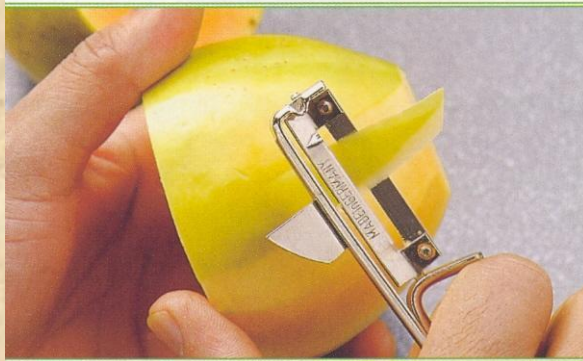
Развивать эстетические навыки.

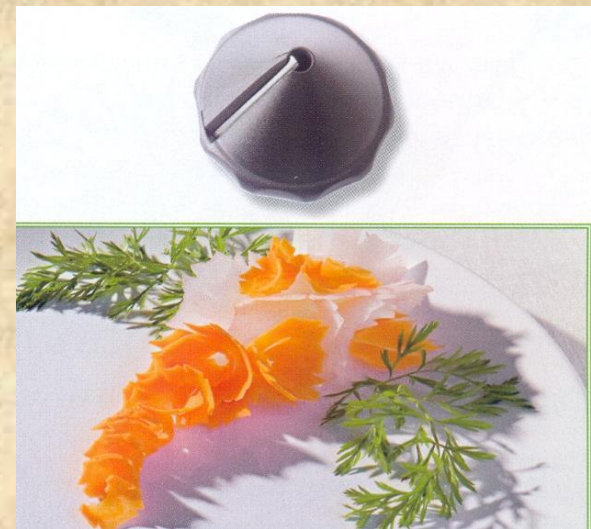
Ознакомить со способами и вариантами оформления блюд овощами.

Приобщать учениц к духовной красоте, изяществу, фантазии..

Продолжать развитие творческих способностей, умению оформлять блюда. Развивать внимание, усидчивость, вкус.

ИНСТРУМЕНТЫ







Практические советы.

Морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Если есть возможность – купите ее за 3-4 дня до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5 – 2 часа в 40% раствор соли (400 грамм соли на литр воды).

Морковные колокольчики



1. Очистите морковь, сделайте неглубокие бороздки. Заострите ножом основание (в виде конуса).



2. Держите нож под углом к морковке и срезайте мякоть у основания, не нарушая форму. Срезали один "конус" - получился "колокольчик" с зубчатым краем.

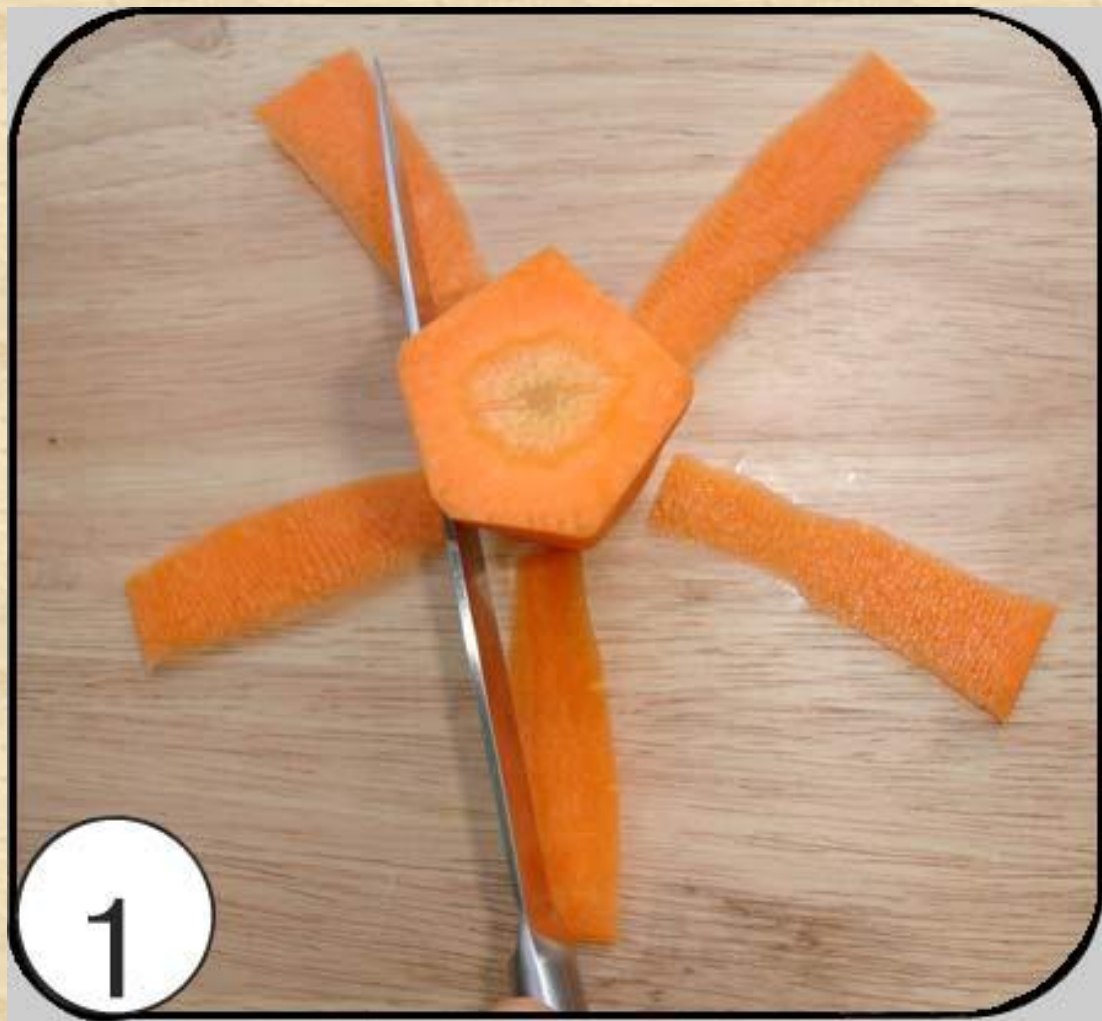


Морковные колокольчики

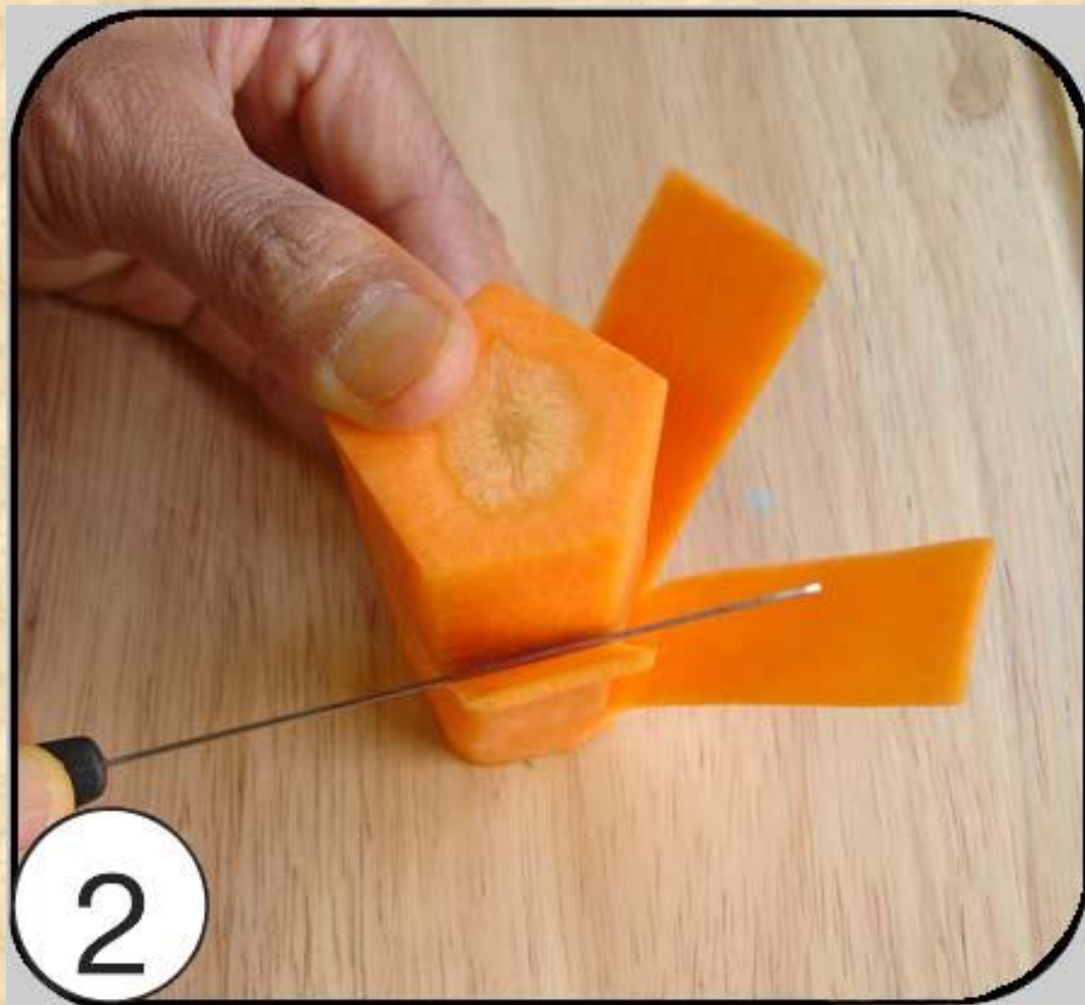
3. Сложите колокольчики вместе и украсьте зеленью.

ЛИЛИЯ из моркови

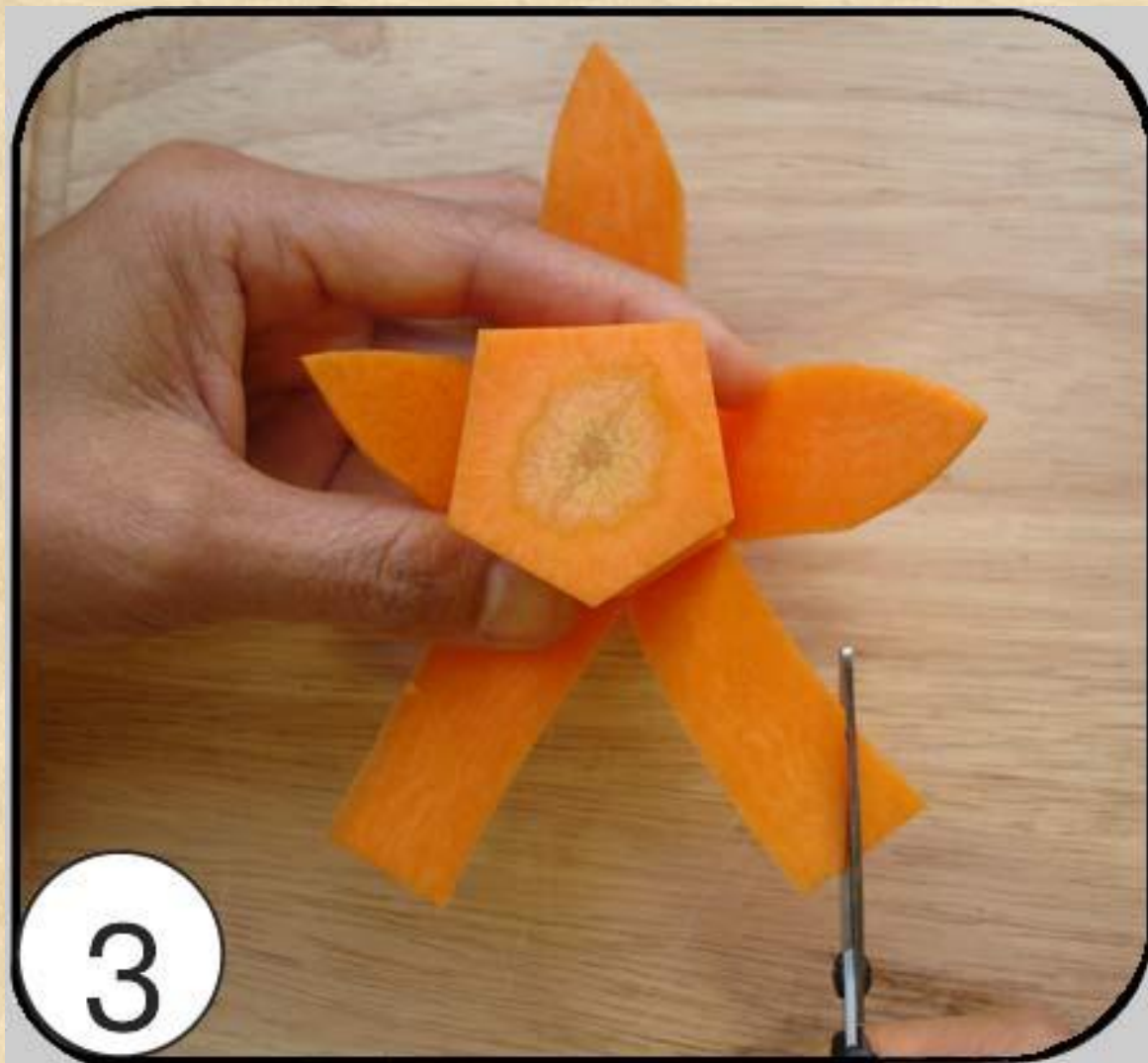




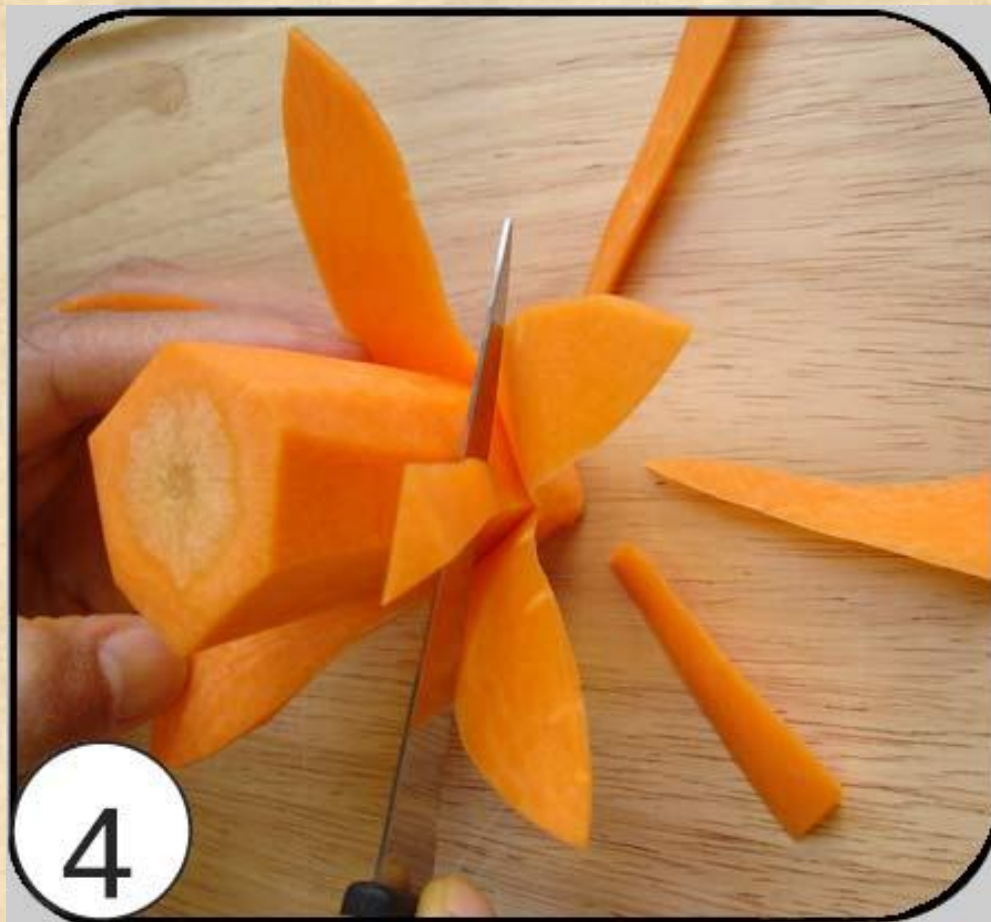
Придать овощу форму конуса и пятиугольника —
обрезать по кругу с пяти сторон.



На каждой из 5-ти срезанных сторон прорезать по лепестку



Форму лепестку придать при помощи ножниц.



Удалить часть мякоти из-под лепестков первого ряда (сделать конус более тонким). Вырезать еще пять лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично сделать третий ряд.



Ножом укоротить оставшуюся сердцевину и
обрезать ее на конус



Расщепить сердцевину расщепить на тычинки при помощи треугольного ножа.

ЦВЕТOK ИЗ МОРКОВИ



Чистим морковь:



Делаем заготовку с
равномерными
бороздками:



Нарезать заготовку на
кружочки - лепестки:



Сделать заготовку
округлой формы
для основы
цветка:



Сверху на основе
цветка наносим узор
мелкой клетки:



По бокам основы
делаем в шахматном
порядке толстые и
глубокие прорезы для
крепления в них
лепестков:



Крепим лепестки и
украшаем центр:

Используемый материал и литература.

- 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.

Источник: <http://www.liveinternet.ru/users/1280586/post106309105/> (листочек)

<http://www.myjulia.ru/post/13704>

<http://www.myjulia.ru/tags/post/7107/--карвинг>

<http://www.myjulia.ru/tags/post/7107/?page=2>

[www. saechka. ru](http://www.saechka.ru)