

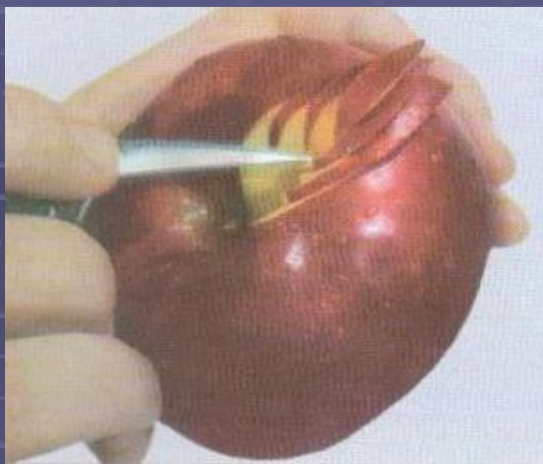
Карвинг. Урок № 2: «Яблоки».

Учитель технологии МОУ СОШ №
25 г.Сочи Краснодарского края
Гамова Анжелика Леонидовна.

Оформление яблок.



Аккуратно сделайте
ножом маленький
надрез.



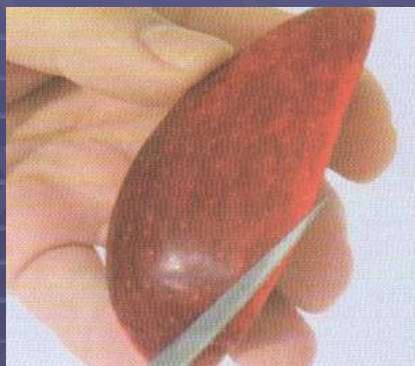
Прорежьте
следующий надрез,
углубляясь вдоль
боков.



Таким же образом
смоделируйте
конструкцию нужной
формы.



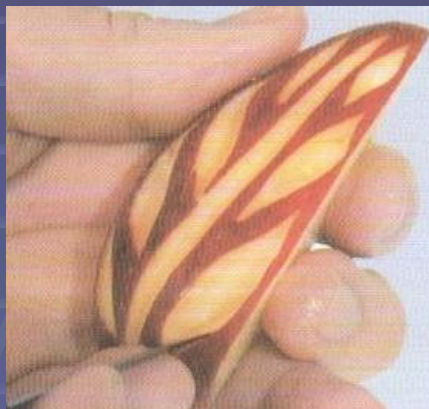
Листья из яблок и цуккини.



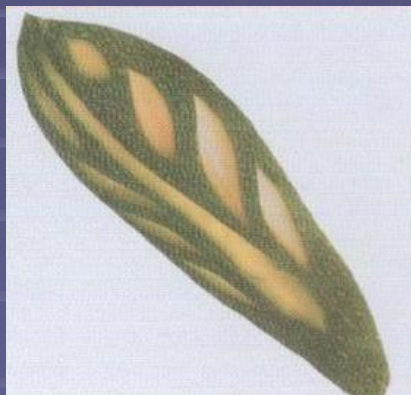
Треугольным вырезом обозначьте центральную прожилку листа.



Прорежьте контуры боковых прожилок.



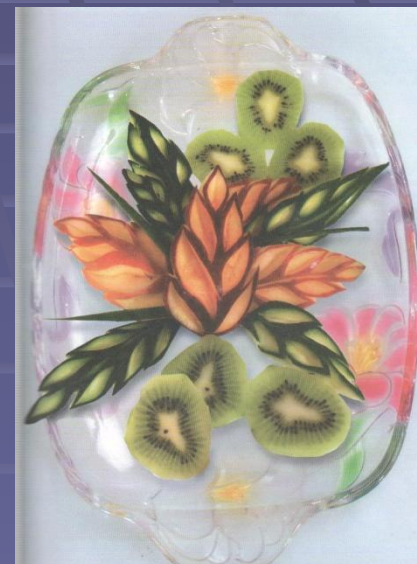
Сделав надсечки по краям сегмента, придайте ему форму листа.



Аналогичным образом создайте листок цуккини.



Дополнят композицию листья папоротника из цуккини.



Использованная литература:

С.С. Козин. Украшения из овощей и фруктов.

(Праздничные фантазии). Изд. «КОНТЭНТ», 2010.

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.