

ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

de

# Карвинг

de





ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

де

# Карвинг

де



Москва  
2016

# СОДЕРЖАНИЕ

Карвинг: искусство украшать ..... 6

## Тыква

Рисунок на коже ..... 10

Джек-фонарь ..... 12

## Дыня

Корзина с фруктами ..... 14

## Яблоко

Шкатулка ..... 16

Листочки ..... 18

Лебедь ..... 20

## Лук-порей

Астра ..... 22

Цветок ..... 24

Бантик ..... 25

## Ренгатый лук

Хризантема ..... 26

Лотос ..... 28

## Морковь

Шишки ..... 30

Лилии ..... 32

Розы ..... 34

Георгины ..... 36

## Огурец

Листочки ..... 38

Лилия ..... 40

Английская роза ..... 42

## Помидор

Экзотический цветок ..... 43

Роза ..... 44





## Перец чили

Каллы ..... 46

## Свекла

Роза ..... 48

## Цукини

Королевская лилия ..... 50

Космические цветы ..... 52

## Пекинская капуста

Хризантема ..... 54

## Редис

Махровые фиалки ..... 56

Звездочки ..... 58

## Дайкон

Китайский цветок ..... 60

Новогодние снежинки ..... 62

## Композиции

Розы из свеклы и дайкона ..... 65

Букет из лука-порей и моркови ..... 66

Букет из капусты в огуречных розетках ..... 68

## Композиции для детей

Кораблик из банана ..... 71

Бычок и коровка ..... 72

Дед Мороз ..... 74

Крокодил ..... 77



A close-up photograph of a white plate featuring three intricately carved flowers. One is a large, vibrant orange flower in the foreground, another is a smaller orange flower in the background, and a third is a white flower on the left. The orange flowers have a detailed, layered petal structure. The white flower is also finely carved. The background is softly blurred, showing more of the plate and a hint of a wooden surface.

*Карвінг:*  
ИСКУССТВО  
УКРАШАТЬ

*Карвинг (от английского to carve – «резать»)  
в кулинарии – особый вид декорирования продуктов:  
художественная резка по овощам и фруктам.*

**В** Юго-Восточной Азии и Китае мастера создают из овощей грандиозные скульптуры, работая над своими шедеврами по несколько дней. Вам же для первых шагов в этом искусстве не требуется особой подготовки, важны прежде всего желание, терпение, острый глаз и твердая рука. Также начинающему карверу пригодится хорошая инструкция

с пошаговым описанием каждого действия – теперь она у вас есть. Лебедь из яблока, крокодил из огурца, хризантема из лука, фиалка из редиса и многое другое – в нашей книге мы собрали наиболее простые и вместе с тем впечатляющие идеи поделок из овощей и фруктов. Надеемся, что результат порадует вас и вдохновит на продолжение!

## *Несколько советов*

- Выбирайте плоды с гладкой, ровной кожицей, без пятен и дефектов на поверхности, твердые и плотные, неперезрелые. Если есть возможность, используйте сезонные овощи и фрукты.
- Не стоит работать с очень крупными корнеплодами. Например, переросшие морковь и свекла внутри волокнистые, с пустотами. Поэтому овощи среднего размера подходят для карвинга лучше всего: морковь диаметром не более 4–5 см, свекла – не более 10 см.
- Экспериментируйте с сочетаниями и цветами, выбирайте контрастные, они наиболее эффектны. Например, зеленый и оранжевый – огурец и морковь, или красный и зеленый – огурец с помидором или редисом. Сладкий перец с его богатой цветовой палитрой – желтый, оранжевый, красный, зеленый разных оттенков – отлично подходит для карвинга.
- Овощи для карвинга следует тщательно вымыть и хорошо обсушить.
- Чтобы избежать «луковых» слез, замочите лук в холодной воде и при резке смачивайте в ней руки и нож.
- Свекла останется яркой, если ее вымыть в соленой воде, а во время вырезания периодически смачивать ею.
- Многие овощи и фрукты темнеют на срезе и теряют аппетитный вид. Чтобы избежать этого, смазывайте овощи во время работы лимонным соком или опускайте их в воду, подкисленную уксусом.
- Многие овощи после карвинга рекомендуется замачивать в холодной воде (лучше со льдом) на 10–15 минут. Тыкву, арбуз и дыню замачивать не нужно.





## Вооружаемся

**И**нструментов для карвинга существует очень много. Чем выше профессионализм мастера, тем больше в его арсенале ножей, ножичков и других приспособлений. Вам не обязательно закупать сразу все. Начните с того, что уже есть на вашей кухне. Тот же **тайский нож** (см. рис. 8) можно заменить обычным похожим. Этот небольшой ножичек с узким коротким и очень острым лезвием – один из самых необходимых для карвера. А затем, по мере того как будет расти ваше мастерство, будет расти и ваш арсенал: поверьте, это искусство затягивает.

Также вам пригодятся большие и маленькие **ножницы**, **ложка** с круглыми и острыми краями, **инструменты для вырезания** серединки фруктов, нарезки яиц, **насадки** и **формы**, а также **кисточка** и **зубочистки**.

---

### ОЧЕНЬ ВАЖНА БРИТВЕННАЯ ОСТРОТА ТАЙСКОГО НОЖА –

ПРИ ВЫБОРЕ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ  
НА МАТЕРИАЛ, ИЗ КОТОРОГО ИЗГОТОВЛЕНО ЛЕЗВИЕ:  
ЭТО ДОЛЖНА БЫТЬ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ,  
ЛЕГКО ЗАТАЧИВАЕМАЯ СТАЛЬ.

---

