

***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.



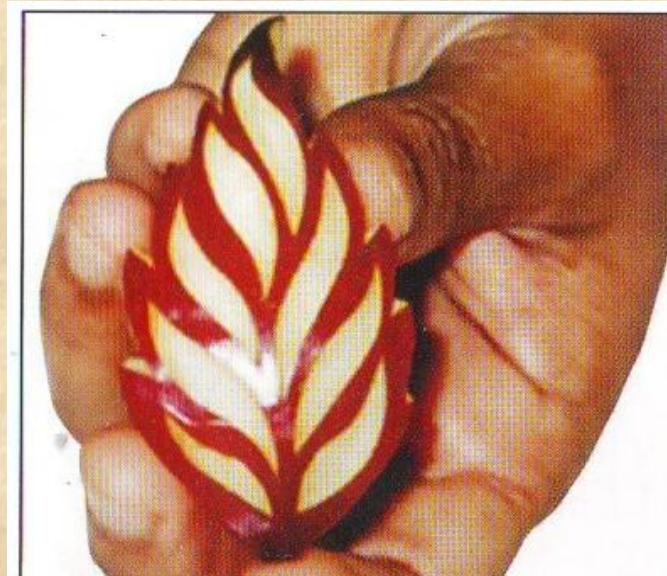
1. Отрезать от  
продукта  
пластину  
необходимого  
размера.



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).

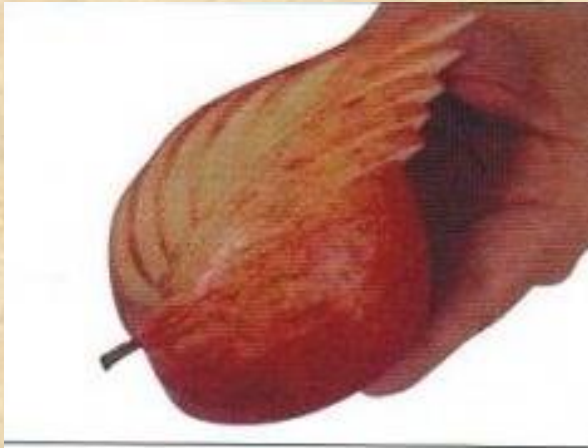


2. Отступая по 3мм от предыдущих срезов, сделать аналогичный





**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







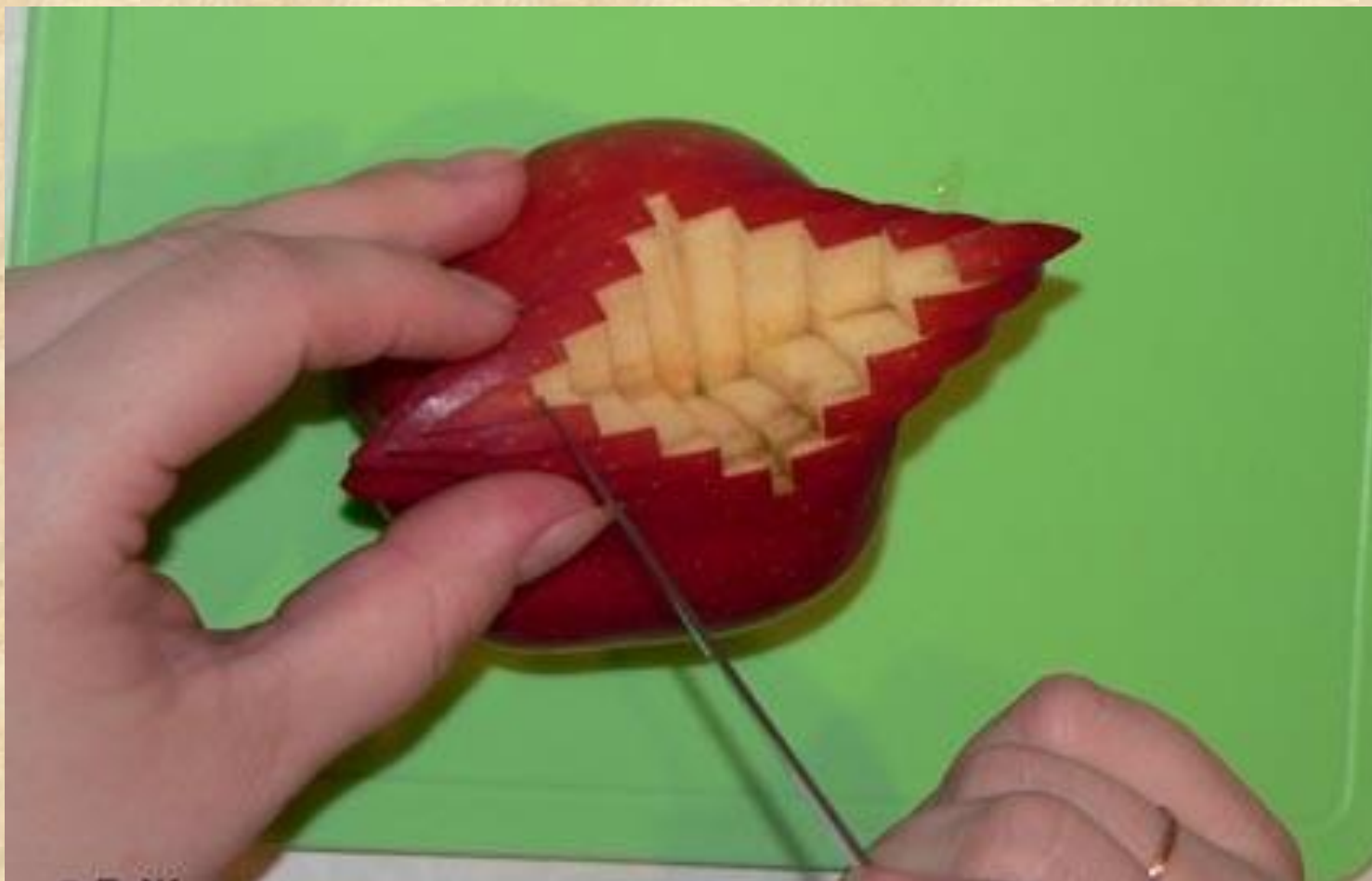
## Лодочка из яблока.



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.



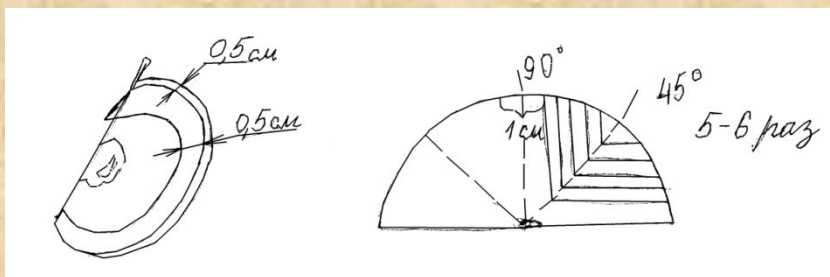
3. Затем то же самое сделайте с другой стороны.



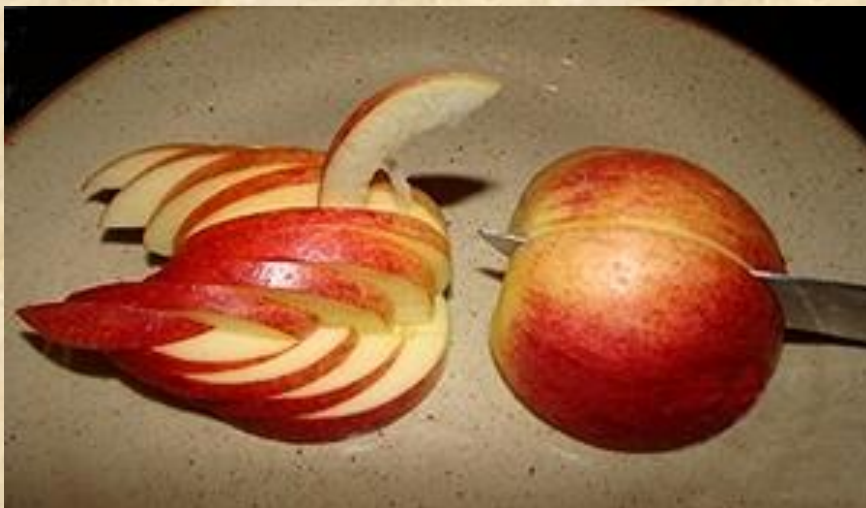


В лодочку можно что-нибудь положить:

# 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 полоски вырезаем уголок, имитирующий шею и голову "лебедя".

Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.

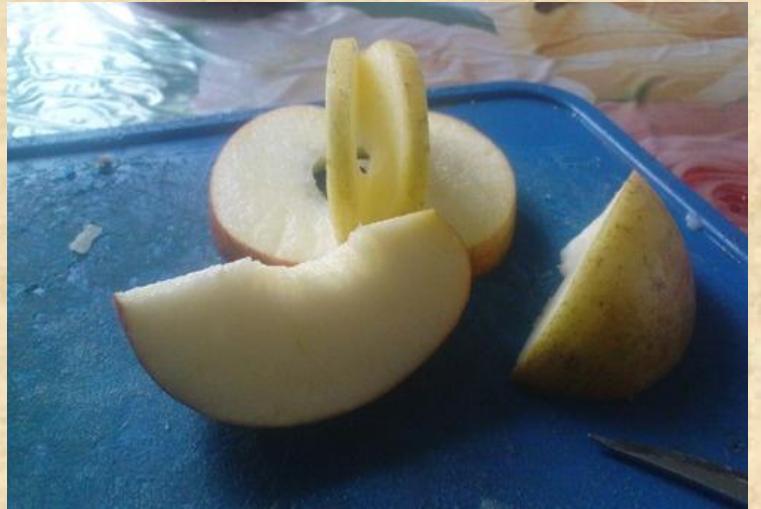


5. Оформляем "шею"  
лебедя и вставляем ее в  
разрез.



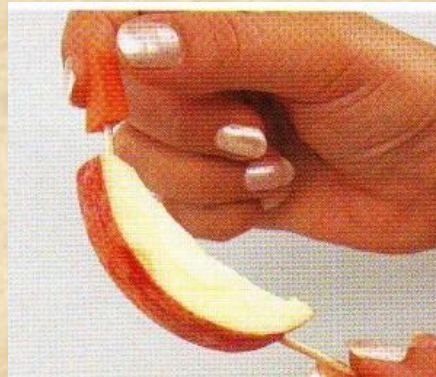
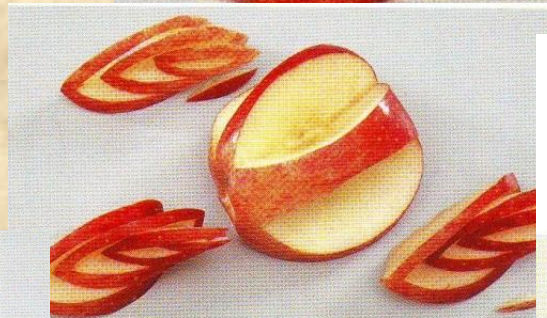
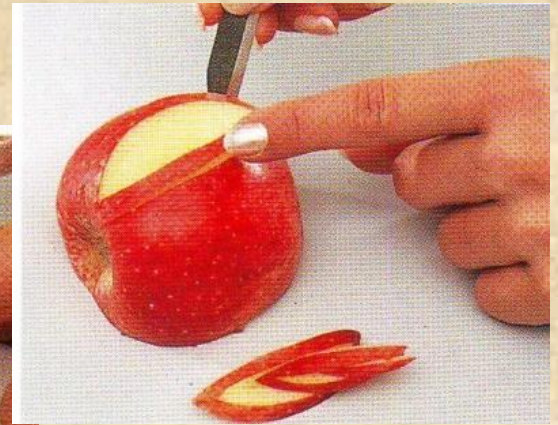
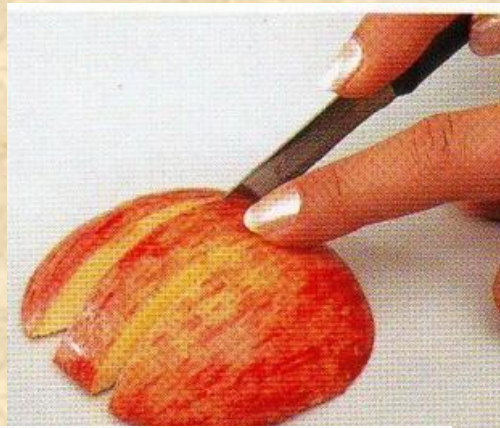
6. Готовых "лебедей"  
выкладываем на блюдо







# 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.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.