

КАРВИНГ

МАСТЕР-КЛАСС

А.В. Мишина



Д
Е
К
О
Р
А
Ц
И
И

И
З

О
В
О
Щ
Е
Й

И

Ф
Р
У
К
Т
О
В



ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

История карвинга	2
Инструменты для карвинга	5
Практические советы	10
Чего можно добиться	17

ВЫРЕЗАНИЕ

Лепестки из огурца	18
Украшения из яблока	20
Цветы из острого перца	22
Антуриум из острого перца	24
Цветок из сладкого перца	25
Роза из помидора	26
Цветок из долек помидора	27
Ананас	29
Цветок из моркови	31
Ромашка садовая	32
Листья	34
Цветок из зеленого лука	38
Артишок из лука	40
Хризантема из пекинской капусты	41
Папильотка	42
Шишка из баклажана	43
Цветок из огурца	44
Лилия с резными лепестками	46
Лилия	47
Хризантема	48
Лотос из редиса	50
Цветок из яблока	51
Астра	53
Тюльпан	55
Цветок дипсакус	56
Ромашка бархатная	57
Шишки	60
Рыбка	62
Сеть из моркови	63
Флоксы	65
Георгина шаровидная	66
Георгина	70
Роза с резными лепестками	71
Роза. Вариант вырезания «из центра»	72
Роза. Вариант вырезания «вовнутрь»	74
Создание надписей	76



Алла Вячеславовна Мишина - автор книги, учебного фильма и набора ножей для вырезания. Автор 10 патентов по ножам для карвинга, методологиям вырезания и обучения; председатель жюри крупнейших международных чемпионатов по карвингу; кавалер орденов «Слава Нации» и «Во славу отечества», международных наград «Business Premium» и «Quality Management». Выпускница Высшей школы кулинарного искусства Le Cordon Bleu (Париж, Франция).

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Эта книга посвящена древнему восточному искусству резьбы по овощам и фруктам.

Необычность моей книги состоит в том, что, взяв за основу тайскую школу карвинга и изучив работу десятков мастеров из разных стран, я свела воедино разные стили, методы и техники вырезания и создала систему овладения основами этого искусства, понятную любому читателю.

"Карвинг. Мастер класс" - это пособие для обучения прекрасному искусству карвинга, иллюстрированное пошаговое руководство. Пользуясь этой книгой, любой желающий сможет ступенька за ступенькой подняться к вершинам этого искусства.

Книга пригодится для резчиков с любыми способностями - простой карвинг для начинающих и великолепная резьба для тех, кто имеет некоторые навыки.

ИСТОРИЯ КАРВИНГА

Карвинг - по-английски означает "вырезание". Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло в восточных странах и за тысячи лет стало там частью национальных традиций.

В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются.



К примеру, китайская и японская техники очень похожи - там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый «тайский» нож в сочетании с различными резцами (выемками, стамесками).

Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом. Все уважение и внимание, которое оказывает резчик гостям, выражается в совершенстве украшений, создаваемых им для обеденного стола.



Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Мода на восточную кухню только подогрела интерес европейцев к этому мастерству и уже давно кулинарные выставки, продуктовые шоу, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями из овощей и фруктов.

Естественно, карвинг по фруктам и овощам может быть и частью повседневной жизни. Простой резной орнамент на фруктах и овощах в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и привносит много изящества столу, создавая атмосферу утонченных манер во время обеда. В Таиланде искусству вырезания учат девочек на уроках труда в школе.

Там прививаются одновременно и навыки сервировки стола и любовь к изящному, развиваются творческие способности, и умение готовить вкусную пищу. Для заботливых родителей резьба по фруктам и овощам - это способ научить детей

ручному труду, развить внимание и усидчивость, воспитать вкус и приличные манеры поведения за столом.

Европейский и американский карвинг вообще не имеют стиля, и сильно зависят от наличия или отсутствия в продаже сырья для вырезания. Классически, это должны быть южные и экзотические продукты: арбуз, дыня, папайя, авокадо, гуава, манго, ананас, дайкон, имбирь, таро и т.п. Эти овощи и фрукты плотные, но не твердые, а пластичные и имеющие разнообразие цветов и запахов.

Но и в Европе, и в Америке не всегда и не везде можно купить такие продукты. И в результате, мы имеем, так называемый, «северный» карвинг – вырезание из моркови, свеклы, огурцов, редиски, картофеля, тыквы. Именно поэтому в моей книге много внимания уделяется «тайскому» стилю вырезания в применении к северным овощам и фруктам. Моя задача состояла в соединении привычной кулинарии с высоким искусством, и в книге есть много идей по вырезанию из простых овощей.

И еще, в отличие от мастеров из Тайваня и Китая я считаю, что нет толку от вырезания шедевров из пищевых продуктов, если их нельзя съесть. Уж лучше тогда резать по камню или дереву. Итак, мой девиз: «Никакого клея и красителя. Любой цветок из резной композиции можно вынуть и съесть».



ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ КАРВИНГА

Тайский нож - самый востребованный нож. Он необходим при вырезании уникальных мелких деталей на всех овощах и фруктах. Распространены два подтипа этих изделий – с **прямым и серповидным лезвием**.

«**Большой тайский**» нож. На самом деле таких ножей в Таиланде нет – этот нож я сделала по подобию маленького в связи со спецификой европейских овощей и фруктов, у которых кожура значительно толще и тверже, чем у их тропических собратьев. Большой нож на 50% длиннее, лезвие толще и мощнее, что очень важно при вырезании больших и твердых овощей типа тыквы, большого кабачка или сельдерея.



Треугольные карбовочные ножи разного размера применяются очень часто при вырезании листочков.

Нож «ласточкин хвост» (v-образный карбовочный нож). Вы сами поймете, какой патент я привнесла в это изделие по сравнению с треугольными ножами, и что это за чудо, когда начнете с ним работать.

Овальных карбовочных ножи разного размера применяются, если вам нужен орнамент с округлыми срезами.

Для тех, кто хочет получить особый декор – волнистые лепестки, я рекомендую использовать **овальный нож с волной**. Этот нож даст серьезное изменение качеству вашего изделия.





Карбовочный нож с квадратным сечением (нож-скоба) просто необходим любителям японских орнаментов и китайских иероглифов.

Ложка-нуазетка (нож-выемка) нужна для вырезания шариков и полусфер разных размеров. Ею также часто размечают середину цветка.

Ложка-нуазетка «Улитка» с фигурными чашечками длиной 32 и 45 мм предназначена для украшения блюд фигурными «улитками» из масла, арбуза, дыни, киви или мороженого. Такой декор добавит неповторимости и изысканности в дизайн ваших блюд.



Граверные ножи – на первый взгляд, они мало похожи на ножи, так как представляют собой замкнутую режущую кромку сложного профиля на рукояти. Используют их для нанесения на поверхность овощей и фруктов повторяющихся бороздок и линейных узоров. Существуют граверные ножи разной формы: треугольный, овальный, ромбовидный, каплевидный и прочие.



Нож-рейкер (нож-веер) предназначен для создания декораций в виде лепестков из огурца. Одним движением ножа получаются четыре параллельных разреза, и интересное оформление тарелки создаётся моментально.

Нож для волнистой нарезки (рифленый калибровочный нож) предназначен для фигурной нарезки овощей, фруктов, сыра или масла. С его помощью рекомендуется делать «вафельки» и нарезать красивые фигурные спиральки из овощей, из любых продуктов делать аккуратные волнистые чипсы. Также нож прекрасно подойдет для нарезки масла, паштета или теста. Овощная консервация и холодные закуски будут смотреться намного аппетитнее и красивее, если для измельчения продуктов использовать этот нож.



«Точилка» для моркови (серпантинорез) работает по принципу заточки карандаша и предназначена для вырезания оригинальной «стружки» из моркови, огурцов или длинного редиса. Из такой стружки можно сложить оригинальные «гвоздики», «розы» и другие элементы оформления, украшающие салаты, закуски и вторые блюда.

Нож-декоратор для спиральной нарезки предназначен для нарезания гирлянд из плотных однородных продуктов без сердцевин, как сырых, так и варёных: моркови, дайкона, картофеля или огурцов. Внимание гостей к декорациям из овощных гирлянд гарантировано!





Винтовой нож имеет две функции.

1. Вырезание объемных спиралей из плотных овощей и фруктов.
2. Аккуратное удаление сердцевинки при подготовке продукта (чаще всего картофеля или кабачка) к фаршировке. С помощью винтового ножа вы моментально сделаете простое блюдо необычным, что, несомненно, придаст ему новые оттенки вкуса.

Арбузный нож нужен для вырезания крупных узоров треугольной формы и создания корзин из арбузов и тыквы.



А теперь подарок для истинных ценителей декоративной резьбы высочайшего уровня. Две «волшебные палочки» - два варианта обоюдоострых **ножей-пик** с мягкими и пластичными лезвиями разной длины 5,5 см и 7 см, предназначенных для колдования над кружевными узорами. Посмотрите на этот арбуз. Он вам нравится? Тогда вам не обойтись без таких приспособлений.



Нож-пилка гофрированный предназначен для фигурной нарезки сливочного масла, паштетов, белка яиц.

Нож для удаления плодоножек. Предназначен для простого и аккуратного удаления плодоножек и мякоти у помидоров или фруктов.



Нож для цедры предназначен для снятия цедры с цитрусовых, а также изготовления тонких полосок-украшений из других продуктов. Тонкие полоски цедры украсят и придадут приятный аромат выпечке, десертам и напиткам.



Нож для каннелирования – позволят вам покрыть поверхность продуктов ровными бороздами, а также нарезать их в форме соломки или тонких полос.

Нож для удаления сердцевинки. Предназначен для подготовки фруктов к фаршировке или подаче в сыром виде. В карвинге необходим для изготовления небольших круглых отверстий.

Длинная тонкая соломка толщиной 1,6 мм выходит из-под ножей **терки «ROKO»** для корейской морковки от немецкого завода BÖRNER. Такая соломка всех цветов может быть применена во множестве вариантов украшения. Очень рекомендую.



Так же вам обязательно понадобятся инструменты, которые обычно есть на каждой кухне: нож-овощечистка, ложка для выскабливания семечек из дыни или тыквы, высечки, выемки и формочки (любые, какие у вас есть), брусок для заточки инструментов. Универсальный нож всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов – почистить и отрезать заготовку нужного размера. Ножницы помогут вам, когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продукта. Будут необходимы пинцет для размещения мелких деталей, пульверизатор для опрыскивания, деревянные зубочистки и шпажки для скрепления деталей и создания композиций, кисточки и пищевые красители для подкрашивания, тонкие матерчатые салфетки и пищевая пленка для закрывания нарезанных продуктов при хранении.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух разных позиций:

- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор,
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт*.

Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении.

Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашего будущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будет модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки и определяют его пригодность. Фрукты, используемые для карвинга, не должны быть очень спелыми (тогда они будут дольше оставаться свежими).

Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:

- толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- область пустот в продукте, семена и косточки.
- цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание.
- может ли стебель, листья или корневище быть составной частью выбранной модели?

* В дальнейшем для простоты понимания мы будем писать "фрукт", имея ввиду, что это может быть и овощ, и ягода.

А теперь советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):

- Лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше замочить лук в холодной воде, чтобы у вас не было слёз. Очистите, но не отрезайте корневище, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневища.
- Зеленый лук используется только ярко-зеленый. Никаких пожухлых или желтых перьев.
- Тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Обычно такой сорт тыквы бывает круглый.



Тыква для российских резчиков самый благодатный материал – относительно дешевая и долго хранится при комнатной температуре. А какое разнообразие формы и цвета! Но обратите внимание, что после долгого хранения мякоть тыквы сильно истончается, а кожура твердеет.

Размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия. После вырезания нужно сполоснуть тыкву в холодной воде, но не оставлять ее там. Порезанная тыква долго будет украшать стол, если в течение дня несколько раз декорацию из тыквы опускать на 3-5 минут в ледяную воду или хотя бы сбрызгивать изделие холодной водой из пульверизатора.



Вечером, сняв тыкву со стола, оставьте ее в ледяной воде на 3 минуты, потом дайте стечь и, укрыв влажными салфетками и пищевой пленкой, оставьте на ночь в холодильнике. Вы удивитесь, но при таком хранении тыкву можно выставлять минимум неделю!

- Морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче слегка подвявшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде.

Если есть возможность - купите ее за пару дней до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5-2 часа в 40% растворе соли (400 грамм соли на литр воды).

- Корень таро хорошо обрабатывается, если он среднего размера с тонко-текстурной плотью. Таро сначала надо тщательно вымыть, потом очистить.



- Красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Помните, что редис хорошо раскрывается в очень холодной воде и легко хранится в ней по 2-3 дня;

- Дыня может быть желтая или зеленая, с тонкой не твердой кожурой и без мокрых битых пятен. Конечно, дыню перед карвингом надо помыть. После вырезания опрыскайте дыню

холодной водой и затяните в пищевую пленку.

- Огурцы должны быть длинные, прямые, темно-зеленые (у нас в средней полосе такие обычно бывают только парниковые), без пупырышков и не перезрелые.

- Помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения спасает обрызгивание смесью лимонного сока с водой.

- Перец нужен только с очень твердой кожурой. Обычно для цветов используются только мелкие перцы. Крупные плоды разрезаются и участвуют в создании цветного фона композиции.

- Пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера.

- Лимон режем только с толстой кожурой. Чем толще кожа, тем лучше.

- Длинный белый редис дайкон (китайский) должен быть среднего размера и прямой. Как и морковь резать его легче слегка подвявшим (он не такой хрупкий).

Не замачивайте его перед карвингом, а просто почистите. Обратите внимание, что из большого дайкона легко режутся крупные фигуры животных, но очень большой дайкон часто бывает пустым и рыхлым внутри, как любой редис.

- Картофель легче режется, если он, как и дайкон, полежал в тепле 2-3 дня и стал чуть мягче, чем обычно, но без каких-нибудь морщин и проростков. Размер от среднего до крупного. Форма овальная или круглая - зависит от планируемого цветка, но главное - однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде минут на 20, чтобы вымочить картофельный крахмал.



- Свекла обычно употребляется однороднокруглая и среднего размера. Можно резать и кормовые сорта свеклы. Перед карвингом очищенную свеклу лучше замочить в холодной подсоленной воде на 15 минут. Не забывайте, что свеклу лучше резать в перчатках, и в конце работы, иначе вам долго придется отмывать руки перед следующим изделием, чтобы не запачкать его. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но помните, что выставленная на стол резанная свекла быстро сохнет. Чаще опрыскивайте букет. А если работа должна стоять целый день, то пару раз в день опустите цветы на 10 минут в ледяную воду. Кроме того, не оставляйте на ночь свеклу в воде вместе с другими порезанными продуктами, иначе все у вас закрасится. Хранить порезанную свеклу можно очень долго в воде в пластиковой банке в холодильнике.



- Папайя режется практически любой формы - зависит от планируемого цветка, главное, чтобы она была свежая и недозрелая (не очень мягкая середина). Хороша папайя с плотной зеленой шкуркой и ярко оранжевой серединой. При карвинге держите папайю очень нежно. Иначе продавленные пальцами пятна потекут. Особенно плодотворного результата можно добиться на так называемой

«горной» папайе – это сорт с весом плодов более 1 кг.

- Манго должно быть с зеленой кожурой, зрелое, любой правильной формы (без изгибов) и 3-5 дней полежавшее без холодильника. Перед нарезкой зеленое манго целиком очищается от кожуры. Чтобы манго не темнело, замочите его в холодной подсоленной воде на 15 минут.

- Ананас должен быть с большой свежей зеленой ботвой. Она хорошо используется в композициях и долго остается свежей. Нарезанный ананас хранится в закрытом пищевом контейнере в холодильнике.

- 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.

- Арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым. Кожура как можно тоньше и нежнее. Желательно сорта с мелкими косточками.

Как только фрукт выбран, настало время проделать серьезную подготовительную работу:

- Перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт.

- Если вы очистили кожуру фрукта, то вымойте его без кожуры еще раз.



- Выберите соответствующие инструменты.

Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали - она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Работать с хорошо заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается. Вы должны взять за правило подтачивать инструменты каждый раз как вы начинаете новую композицию. Ножи легко точатся простой мелкой наждачной бумагой.



- Прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга.

- Определите основные точки фрукта и при необходимости наметьте рисунок.

- Начинайте вырезать. Очень чувствительные фрукты, такие как яблоки, требуют соответствующей обработки во время вырезания,

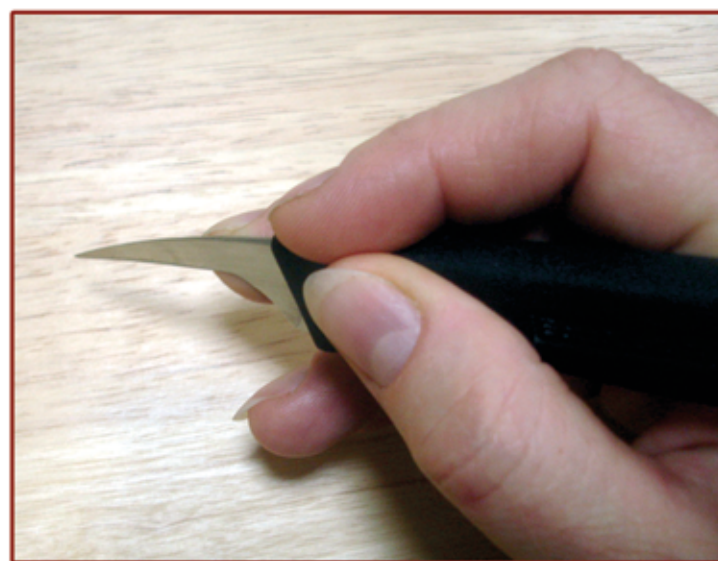
чтобы гарантировано сохранить их прекрасный свежий вид.

- Держите изогнутые ножи для карвинга так же, как вы держите ручку или карандаш.

Сейчас вы начнете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть. Не надо резать «на себя» - мы не собираемся чистить картошку.

Я хочу научить вас «рисовать» по овощам и фруктам, достигая плавности и точности движений простым и понятным для всех способом – так же как вы пишете, если хотите сделать четкую и каллиграфическую запись. Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком-лезвием.

Российские кулинары так никогда не работали раньше. Это один из патентов моей методики вырезания.



- При карвинге треугольными или овальными ножами держите инструмент так, чтобы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.

- Иногда расслабляйте и встряхивайте руку.



- Всегда держите наготове миску с ледяной водой.

- Цвет деталей можно менять с помощью пищевых красителей. Кроме того, желтый цвет можно получить из цедры лимона или протертой моркови; зеленый - из листьев шпината; красный - из сока вишни, малины, смородины, свеклы; оранжевый - из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый - из пережженного сахара; белый - из сахарной пудры. Но мое мнение – не делайте этого. Ищите красоту в резьбе и продукте, в сочетании цветов разных овощей и фруктов, не пытайтесь переделать красоту и гамму естественного природного цвета.



- Сочетайте цвета, komponуйте продукты один в другом.

- Для склеивания частей случайно поврежденных продуктов, которые вы не собираетесь употреблять в пищу, можно использовать универсальный секундный клей "Супер Момент". Но это строго запрещено во время соревнований и реально используется только в крайних случаях. В кулинарии такие фокусы не приветствуются. Никогда нельзя быть уверенным, что это не попадет в желудок.



- Будьте терпеливы и старательны. Обстановка должна быть удобной и спокойной - рабочий стол хорошо освещен и удобной для вас высоты.

- После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как арбуз, дыня или тыква, которые могут раскиснуть от этого. Не забывайте замачивать свеклу отдельно, чтобы не покрасить всю нарезку.

- Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.
- Если вы порезали очень большой фрукт (овощ, ягоду), то сполосните его в ледяной воде и накройте легкой тканью, намоченной в холодной воде и отжатой, заверните его в пленку и храните в холодильнике.
- Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока или жидким желатином из пульверизатора. Вообще-то поливание желатином – это из советской кулинарии и эта процедура придает изделию некий скользкий и неестественный вид. Я этим не пользуюсь.
- Цветы из моркови, картофеля и свёклы могут быть съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в воду 2 ст. ложки светлого уксуса, и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку. Не забудьте посолить.
- Розы из картофеля великолепно жарятся во фритюре. Какой удивительной красоты изделие можно сделать с тоненькой золотистой хрустящей корочкой по краю лепестка! Пальчики оближешь!
- Не забывайте украшать основную резьбу мелкими деталями. Именно они придают законченность и особый шарм вашему изделию.
- Не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке или подносе, на которых вы размещаете свою композицию.
- Закрепляйте детали на тарелке при помощи желатина. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.
- Не ставьте свои цветы рядом или в один букет с живыми цветами. Несмотря на все ваши усилия живые цветы будут лучше, а если ваши вышли необычайно хорошо, то их не отличат от живых и ваша резьба не произведет никакого эффекта.
- Украшайте тканью, рамками, элементами этнического декора. Но не забывайте, что карвинг это не икебана или флористика, и ваши украшения могут затмить вашу резьбу.



Карвинг по овощам и фруктам - это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой. Совершенство в нем достигается только практикой. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к натуральному продукту.

Прочитайте внимательно книгу и попробуйте, проявляя свою фантазию, добиться вершин в деле декоративного вырезания по овощам и фруктам.

Работа эта созерцательная и очень творческая. Здесь, как и в природе, не бывает двух одинаковых цветков или рисунков. Каждый мастер имеет свой индивидуальный почерк, и наградой для вас будут бесконечные догадки ваших гостей о том, из чего было сделано то или иное украшение.

Ваше вознаграждение - удовольствие, изумление и восхищение всех, кто увидит законченный дизайн. Успехов!

Алла Вячеславовна Мишина

Президент Российской Академии Карвинга
www.karving.ru

Международный судья WACS





1

Разрезать огурец
вдоль на две поло-
винки.
Дальше несколько
вариантов:



2

Вариант 1

1. Сделать один
надрез, не проре-
зая до конца, вто-
рым движением
отрезать раздво-
енную пластинку.



3

Вариант 1

2. Один лепесток
завернуть вовнутрь.
Опустить на 5 минут
в ледяную воду.



Вариант 2

1. Нарезать огурец
на пластинки
толщиной 1-1,5 мм,
не прорезая до
конца. Разделить
«пачками» с нечет-
ным количеством
пластинок.



4

Вариант 2

2. Загнуть лепестки,
как показано на
рисунке. Опустить
на 5 минут в
ледяную воду.



5

Вариант 3.

1. Вдоль огурца
сделать бороздки на
кожице.



6

Вариант 3.

2. Нарезать огурец
пластинками тол-
щиной 1-1,5 мм, не
дорезая до конца.
Разделить на
«пачки». Разложить
веером.



7



Под острым углом сделать два V-образных разреза (вырезать из яблока дольку-уголок).



Отступая по 3 мм от предыдущих срезов, делать аналогичные вырезы, постепенно увеличивая угол и доведя разрез до середины яблока.



Слегка сдвинуть нарезанные дольки. Украсить большое яблоко можно с двух или четырех сторон.



С помощью таких не сложных разрезов и сдвигов можно сделать разные варианты птиц.



По такому же принципу легко сделать украшения из помидора.





Оставить на стебельке большую половину перца, отрезав кончик ножницами.



С помощью ножниц сделать 5-7 лепестков.



Поместить в холодную воду до момента использования.



Как вариант можно сделать меньшее количество лепестков, украсив их мелкими надрезами по краям.



Исходный материал – красный или зеленый стручок острого перца.



Начать от стебелька. Сделать надрезы-лепестки, располагая их в шахматном порядке.



Приближаясь к острому кончику, уменьшать размер лепестков.



Положить в холодную воду до момента использования.





Взять обычный острый красный или зеленый чили-перец. Разрезать по длине от плодоножки до кончика.



Аккуратно обрезать вокруг плодоножки мякоть. Все семена должны остаться на плодоножке.



Развернуть перец, сполоснуть в холодной воде и придать заготовке форму цветка антуриума.



Сделать на развороте будущего цветка дырочку и аккуратно вставить в нее плодоножку с семенами.



Взять обычный сладкий перец любого цвета. Сделать много надрезов от кончика до плодоножки, не дорезая до конца.



Мякоть образовавшихся лепестков «расслоить» на 2 части.



Если мякоть разрезать ближе к коже – то внешние лепестки свернутся. Если разрезать по середине – то лепестки будут прямыми.



Положить в холодную воду на 10 мин.



Вариант 1

Осторожно срезать тонкой максимально длинной лентой шкурку помидора по кругу, начиная с нижней части.



Свернуть срезанную ленту.



Расправить и уложить в виде розы.

Вариант 2

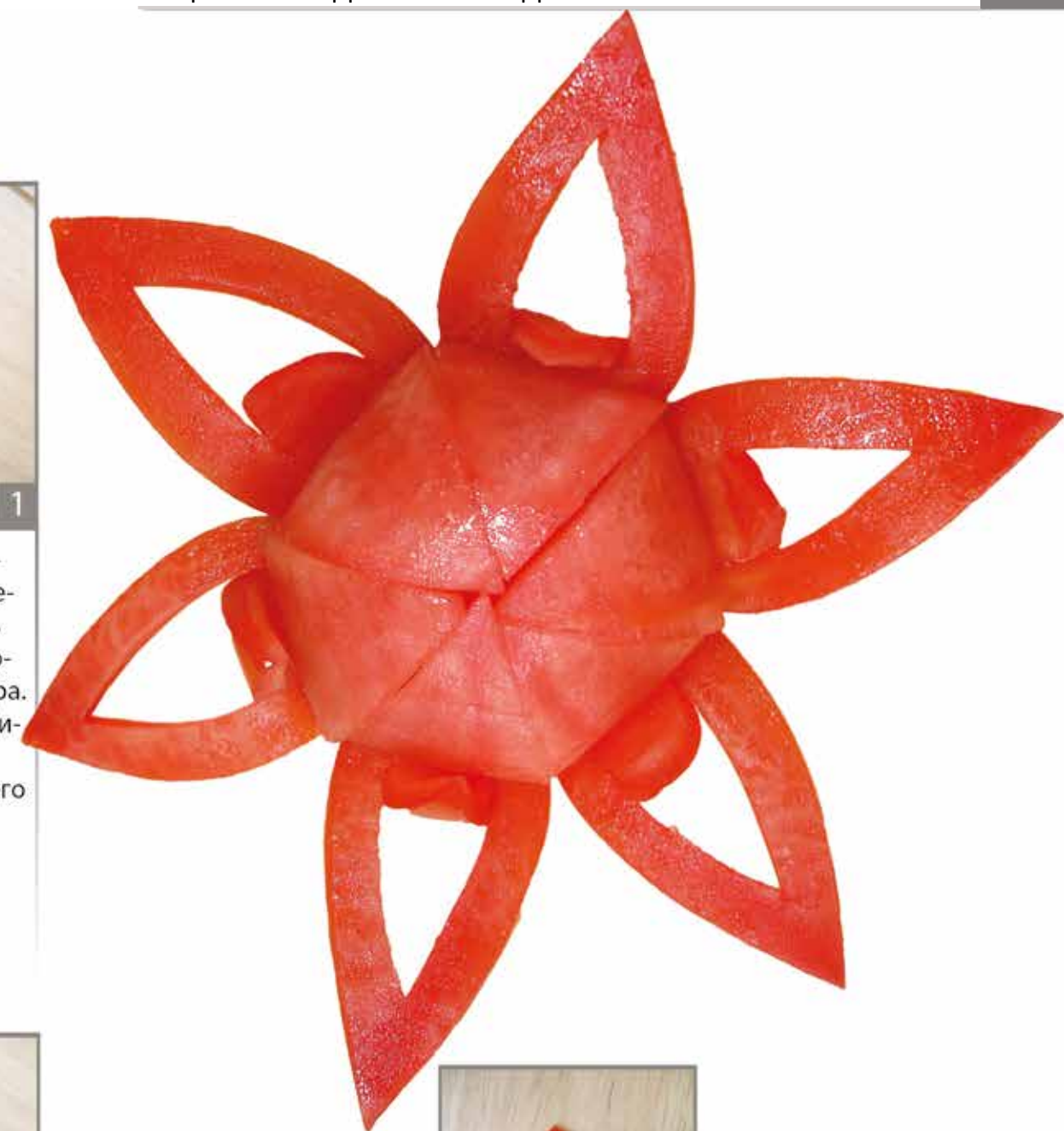
Разрезать помидор на две половинки. Нарезать помидор на полукольца толщиной 1 - 1,5 мм.



Из мелких полуколец уложить бутон розы. Из крупных колец уложить внешние листочки розы.



Для придания устойчивости будущему цветку срезать тонкий слой у плодоножки помидора. Перевернуть помидор срезом вниз, затем разрезать его на 6 частей.



На каждой дольке помидора сделать уголок вверх V-образный надрез глубиной 3-4 мм.

Подрезать кожицу помидора на 2/3 у каждой дольки.



Отгнуть надрезанную кожицу от мякоти дольки помидора, чтобы образовался лепесток. Отделить от основного лепестка маленький V-образный лепесточек.



Сложить дольки вместе.



Разрезать ананас
на 4 части.



Вдоль сердцевины
ананаса сделать
несколько парал-
лельных надрезов
-бороздок.



Отрезать мякоть от
шкурки.



Разделить мякоть
на кусочки. Воз-
можны варианты
как показано на
фотографии.





Почистить морковь и сделать заготовку длиной 3-5 см с равномерными бороздками.



Нарезать заготовку на кружочки - лепестки.



Сделать заготовку шаровидной формы диаметром 3-4 см со срезом внизу для основы цветка.



Сверху на основе для цветка нанести узор мелкой клетки или любой другой.

По бокам основы сделать в шахматном порядке толстые и глубокие прорези для крепления в них лепестков. Закрепить лепестки, украсить центр.





Из любого твердого однородного продукта сделать плоскую заготовку.



1

Придать заготовке форму круга с толщиной 3-5 мм.



2



3

Нуазеткой нанести центр цветка и тайским ножом наметить 5-8 лепестков будущего цветка.



4

Тайским ножом оформить лепестки и прорезать глубже середину.



5

На лепестках и середине нанести надрезы (количество и глубина в зависимости от размера заготовки) для придания цветку ажурности и индивидуальности.



Сделать плоскую заготовку толщиной от 0,4 до 0,8 см из любого однородного овоща или фрукта.



Придайте заготовке трапециевидную форму.



Придайте заготовке форму листа, как показано на рисунке.



Обозначьте черенок листа, срезав с плоскости листа мякоть на 1-2 мм.



Тайским или треугольным ножом сделайте под одинаковым углом выемки треугольного сечения, примыкающие к черенку листика.



Выемки должны быть симметричными с двух сторон от черенка.



В соответствии с размером и формой сделанных вырезов, по краям оформить листик вырезанием уголков, обозначив ими зубчики по краю листа.







1
Отрезать от корня
лука-порей 10-12 см.



2
Тайским ножом
аккуратно рассечь
слои лука на
лепестки в шах-
матном порядке.



3
Тайским ножом
аккуратно рассечь
слои лука на
лепестки в шах-
матном порядке.



4
Ножницами придать
лепесткам треу-
гольную форму на
кончиках.



5
Прижать пальцем у
основания внеш-
нюю сторону ле-
пестка к тупой сто-
роне лезвия и про-
тянуть лепесток че-
рез лезвие до
конца. Лепесток
расправится и
завьется.



1
Почистить лук не срезая корневище. Ножом треугольного или овального сечения на расстоянии 2 см от корневища прорезать лепестки на первом слое лука по направлению к корневищу.



2
Разрезать в 2-х или 3-х местах первый слой луковицы.



3
Снять первый слой.



4
В шахматном порядке по отношению к первому слою сделать более длинные лепестки. Продолжать до конца луковицы, прорезая лепестки в шахматном порядке и снимая слои.



1
Удалить рыхлые капустные листья и обрезать верхнюю часть кочана, так чтобы осталось около 15 см листьев.



2
Работать ножом овального или треугольного сечения.



3
Сделать по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза – тонкое. По мере приближения к кочерыжке нож углублять в капусту.



4
Не дорезая 1-2 см до кочерыжки, удалять вырезанные большие листья капусты.



5
Все последующие ряды листьев прорезать тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине. Если края лепестков будут достаточно тонкие, то дальше в холодной воде они свернутся в кольца или красиво загнутся. Положить хризантему в ледяную воду на 20-30 минут. Цветок приобретёт неповторимую форму.



1
Сделать заготовку длиной около 10 см из толстого дайкона, морковки или свеклы.



2
Положить продукт в очень соленую (30% раствор соли) воду на 40 минут. Продукт станет мягким и пластичным.



3
Кухонным ножом аккуратно срезать слой толщиной 1-2 мм по кругу как можно длиннее.



4
Сложить «ленту» вдвое и сделать насечки со стороны перегиба, оставляя у края не прорезанным 1 см.



5
Свернуть из ленты папильотку.



6
Вставить в центр маленькую серединку другого цвета и сколоть зубочисткой.



1
Тайским ножом сделать треугольный надрез (лепесток первого ряда).



2
На уровне нижнего угла справа и слева от получившегося лепестка подрезать и вынуть мякоть. Следующие ряды делать в шахматном порядке, последовательно увеличивая количество лепестков в ряду.

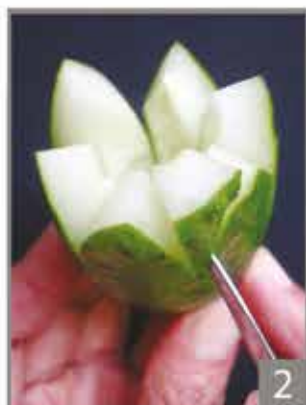


3
Украсить получившиеся лепестки слева и справа дополнительными неглубокими треугольными вырезами. В центре лепестка, отступив от краев по 2 мм, сделать глубокий V-образный вырез.





Сделать заготовку размером 5-6 см из огурца, разметив ее на 6 частей.



Тайским ножом придать шести частям заготовки форму лепестков.



Маленьким треугольным или тайским ножом вырезать мелкие насечки по кромкам листьев.



Разделить каждый лепесток на максимально возможное количество себе подобных. Отгнуть образовавшиеся лепестки и вложить в середину небольшой кусочек любого продукта, вырезанного с помощью ложечки. Положить цветок на 5 минут в ледяную воду.





1

Сделать заготовку из моркови, обрезав кухонным ножом плоскости по пятиграннику. Тайским ножом параллельно срезанным граням срезать лепестки, тонкие вначале и утолщающиеся к середине цветка. Подрубить не прорезанную серединку, отделив «стержень» моркови от цветка.



2

Ножницами подравнять лепестки.



3

Тайским ножом вырезать ступеньки - уголки, сделав лепестки резными.



4

В середине лепестков цветка прорезать уголки и отогнуть их. Положить на 15 минут в ледяную воду.



Придать овощу форму конуса и пятиугольника - длинным ножом обрезать по кругу с пяти сторон.



1

На каждой из 5-ти срезанных сторон прорезать по лепестку.



2

Форму лепестку придать при помощи ножниц.



3

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.



4

Тайским ножом укоротить оставшуюся сердцевину и обрезать ее на конус. Расщепить сердцевину на тычинки при помощи треугольного ножа.



5



Отрезать цилиндр
длиной 8-10 см и
немного закруг-
лить его снизу.



Овальным ножом
сделать длинные
тонкие срезы по
всей окружности.



Срезать по окруж-
ности часть мякоти
и удалить ее.
Второй ряд проре-
зать аналогично
первому.



Верхушку остав-
шейся части цилин-
дра срезать на
высоту 3-4 см и не-
много закруглить.



Получившуюся
серединку дорезать
до конца аналогич-
но пп. 2, 3.





1
Взять круглый редис диаметром не менее 3 см и срезать хвостик, сделав одну сторону редиски плоской. Тайским ножом сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца рассечь тонкий слой на 5-7 лепестков.



2
Срезать тонкий слой мякоти по кругу под вырезанными лепестками. Положить редис в ледяную воду на 5 минут – лепестки приоткроются и это облегчит вам вырезание.



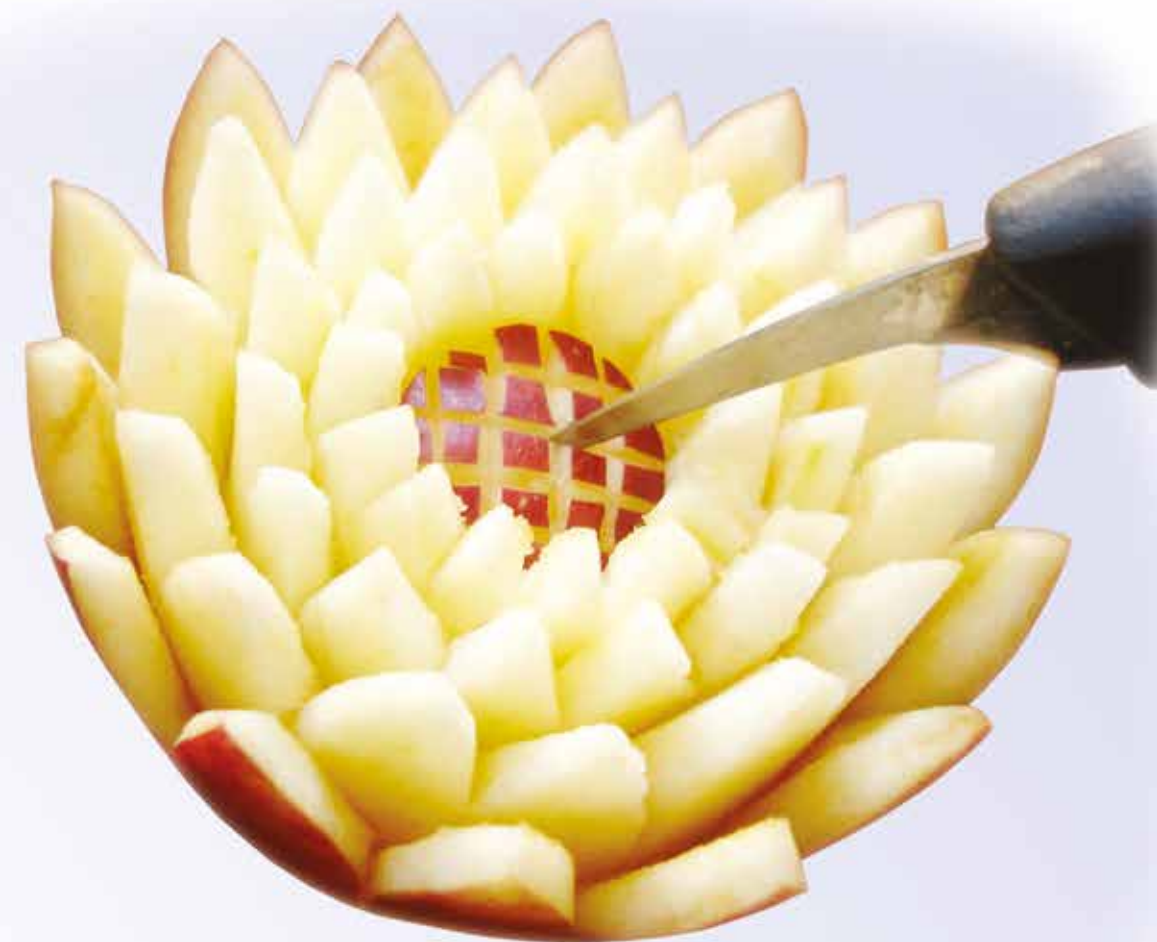
3
В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и подрезать под ними мякоть.



4
Мелкие центральные лепестки можно вырезать треугольным ножом.



5
Подравнять листики ножницами и положить цветок на 20 минут в ледяную воду.



Яблоко разрезать пополам.



Тайским ножом прорезать и вынуть тонкий слой мякоти (1-2 мм) по кругу, разметить 10-12 лепестков.



Сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца – рассечь тонкий слой на 10-12 лепестков.



4
В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и подрезать под ними мякоть.

Сделать несколько рядов и вырезать сердцевину с косточками. Из второй половины яблока декоративно вырезать цветную серединку цветка и вставить в центр.





1
Взять длинный
овощ размером 7-8
см.



2
Большим треуголь-
ным ножом сделать
длинные срезы по
всей окружности,
углубляя их к осно-
ванию будущего
цветка.



3
Подрезать мякоть
толщиной 1-2 мм по
всей окружности
стержня.



4
В шахматном по-
рядке относитель-
но лепестков пер-
вого ряда, треу-
гольным ножом
сделать менее глу-
бокие лепестки
следующего ряда.
Делаем как можно
больше таких сре-
зов рядами, анало-
гично первому,
меняя фигурные
ножи на более
тонкие.
Возможно исполь-
зование овальной
серии ножей.





1
Сделать заготовку из моркови, обрезав кухонным ножом четыре плоскости.



2
Тайским ножом параллельно срезанным граням срезать лепестки, тонкие вначале и утолщающиеся к середине цветка. Подрубить не прорезанную серединку, отделив «стержень» моркови от цветка.



3
Убрать излишнюю толщину лепестков, оставив стержень моркови.



4
Подровнять лепестки ножницами.



5
Треугольным ножом на центральном стержне моркови вырезать «усики» и удалить лишнюю мякоть. Воткнуть деревянную шпажку в цветок и надеть на нее перо зеленого лука, предварительно разрезав его сверху на лепестки.





1

Очистить плод. Обрезать "шишкой" и перевернуть вверх толстым концом (чтобы верхняя его часть была шире, чем нижняя). Закруглить верхнюю часть плода, используя тайский нож.



2

С помощью ложки прорезать сердцевину. Тайским ножом вырезать широкую бороздку вокруг сердцевины.



3

Маленьким треугольным ножом сделать вырезы вокруг центра (внутренняя сторона лепестка). Средним треугольным ножом подрезать снизу эти лепестки.



4

Меняя треугольные ножи разного размера, продолжать делать последующие ряды лепестков, размещая их между лепестками предыдущего ряда. Положить украшение в воду до момента дальнейшего использования.



Отрезать часть плода и придать ей округлую форму. Наметить сердцевину при помощи ложки-нузетки. Тайским ножом вырезать широкую бороздку вокруг сердцевины.



1

Сделать 12-16 ложбинок по кругу маленьким треугольным ножом, углубляя нож в сторону сердцевины (вырезается верхняя сторона лепестка).



2

Тайским ножом сделать треугольные надрезы параллельно сторонам вырезанных ложбинок (нижние стороны лепестков).



3

Тайским ножом подрезать лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для вырезания следующего ряда лепестков.



4

Лепестки второго и третьего рядов вырезать треугольными ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда.



5

Отрезать лишнюю мякоть снизу цветка. Серединку оформить декоративно любым способом.



6







Плотную морковь диаметром не менее 3 см почистить и отрезать прямой кусок размером 8-12 см. Ножом сделать квадратный «хвост» будущей шишке. Далее придать ему овальную форму.



Обработать тайским ножом заготовку по кругу, придав толстому концу шишки округлую форму и подготовив площадку для вырезания первого ряда чешуек.



Разделить визуально толстый конец заготовки на 6 частей и вырезать 6 чешуек-лепестков по кругу. Глубина прорезания 2-3 мм.



Тайским ножом сделать срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформив объемный рисунок первого ряда и создав этим площадку для следующего уровня чешуек.



В шахматном порядке, относительно предыдущего ряда, вырезать следующий ряд. Снова подрезать площадку для следующего уровня чешуек. Сделать столько рядов, сколько позволит размер заготовки. Форма чешуек может быть очень разнообразной. Опустить шишку на 10-15 минут в ледяную воду – она немного раскроется и отвердеет.





Из самых разнообразных продуктов можно вырезать много вариантов разноцветных рыбок, пользуясь прилагаемой схемой.



Овощ визуально разделить на четыре стороны. Сделать одинаковые надрезы на верхней и нижней стороне, прорезая до шпажки. Расстояние между надрезами 0,5 см. Сделать надрезы на двух боковых сторонах (попасть между надрезами на верхней и нижней сторонах).

Придать моркови форму цилиндра. Проколоть цилиндр через центр тонкой деревянной шпажкой.



Замочить овощ в соленом растворе на 2 часа (на стакан воды 1 столовую ложку соли). Продукт должен быть мягкий и не ломаться при тонком срезании.



Аккуратно срезать длинной тонкой лентой плод по кругу до шпажки. Отрезать шпажку с "кочерыжкой" и расправить сеть.





1
Отрезать цилиндр длиной 8 см. Тайским ножом в центре вырезать небольшое углубление, наметив середину цветка.



2
Вырезать 5 овальных углублений с небольшим расстоянием между ними (верхняя сторона лепестков).



3
Нижнюю сторону лепестков вырезать так, чтобы каждый последующий выходил из-под предыдущего, напоминая лопасти вентилятора (по принципу розы).



4
Срезать часть мякоти по кругу под лепестками первого ряда, сформировав нижнюю сторону лепестков первого ряда.



5
Срезать оставшуюся часть цилиндра на конус для формирования ножки цветка.



6
Декоративно сформировать ножку цветка, продолжая винтовое закручивание вырезаемых желобков. Подкрасить серединку желтым или розовым пищевым красителем.



Отрезать более толстую часть плода, очистить и придать ей округлую форму. Наметить сердцевину при помощи ложки-нузетки. Тайским ножом вырезать широкую бороздку вокруг сердцевинки.



При помощи маленького овального ножа вырезать лепестки на сердцевине.

Как обычно, подрезать мякоть под первым рядом и в шахматном порядке вырезать следующий ряд. Сделать несколько рядов лепестков, оформив красиво середину цветка.



Тайским ножом сформировать верхнюю сторону лепестков, вырезав 7 треугольных углублений (вырезается верхняя сторона лепестков).

Тайским ножом сделать треугольные надрезы параллельно сторонам вырезанных ложбинок (нижние стороны лепестков).



Срезать часть мякоти по кругу под лепестками первого ряда, сформировав нижнюю сторону лепестков первого ряда и площадку для вырезания второго ряда.

Лепестки второго ряда вырезать в шахматном порядке под лепестками первого ряда. Продолжать вырезать лепестки, пока плод не будет дорезан до конца.







1
Сделать слегка плоскую округлую заготовку диаметром 5-6 см из однородного продукта.



2
Средним овальным ножом сделать 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины.



3
Подрезать лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда.



4
Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда. Делать любое количество рядов.



5
Дорезать до конца и оформить середину.



Сделать заготовку из толстой части овоща, очистить и обрезать на конус пятиугольником.



По сторонам пятиугольника тайским ножом нарезать лепестки.



Удалить часть по всей окружности заготовки под первым рядом лепестков, сформировав площадку для вырезания второго ряда.



Вырезать второй ряд лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично сделать еще несколько рядов.



Ножницами вырезать маленькие зубчики на лепестках первого ряда.





1
Отрезать более толстую часть плода и придать ей округлую форму. Наметить сердцевину при помощи ложечки. Тайским ножом вырезать широкую бороздку вокруг сердцевины.



2
Обрезать мякоть вокруг серединки, придав ей форму шара.



3
Держа нож под углом, вырезать лепестки в серединке цветка. Ввести острие ножа под каждый лепесток и удалить часть мякоти.



5
Вырезать верхнюю сторону крупных лепестков в основной части плода. Каждый последующий лепесток должен заходить под предыдущий на 1/3.



4
Уменьшая размер лепестков, закончить формирование середины розы.



6
Удалить под лепестками часть мякоти, придав форму нижней стороне верхнего ряда лепестков и сформировав площадку для вырезания следующего ряда. Последний ряд лепестков формирует нижнюю плоскость цветка.





1
Сделать заготовку из однородного продукта диаметром 5-7 см и высотой около 3 см. Придать с одной стороны более округлую форму.



2
Разделить заготовку на 5 частей и тайским ножом вырезать первый лист розы. Край начинать тонко, углубляя нож к центру и утолщая тем самым основание лепестка.



3
Вырезать мякоть из под первого лепестка, поставив нож под острым углом наклона к внутренней стороне лепестка. Этим создается площадка для вырезания второго ряда.



4
Второй лепесток начинать вырезать из-под первого. Каждый последующий лепесток должен заходить под предыдущий на 1/4.



5
Вынуть мякоть из под второго лепестка аналогично первому. Прорезать все лепестки и еще раз выровнять базовую площадку для вырезания второго ряда.



6
Вырезать второй ряд лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда.



7
Аналогично сделать и дальнейшие ряды, постепенно уменьшая размер лепестков и изменяя их наклон. Готовое изделие жарить во фритюре.





1
Карандашом или ручкой сделать желаемую надпись на коже плода.



2
Тайским или серповидным ножом аккуратно прорезать буквы по написанному контуру. Удалить толстую кожуру плода вокруг букв, создав площадку для будущего цветка.



3
Наметить сердцевину будущего цветка, ориентируясь на середину надписи.



4
Вырезать розу большого размера, увеличивая размер лепестков от центра к краям. На обратной стороне сделать срез, чтобы плод твердо стоял.





«Карвинг. Мастер-класс» - это пособие для обучения прекрасному искусству карвинга, иллюстрированное пошаговое руководство.

Я свела воедино разные стили, методы и техники вырезания, и создала систему овладения основами этого искусства, понятную любому читателю.

Пользуясь этой книгой, любой желающий сможет ступенька за ступенькой подняться к вершинам этого искусства.



Исключительные права на публикацию книги принадлежат
ООО «Бёрнер Ист» и Мишиной А. В.

Любое использование материала данной книги, полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается.

По вопросам приобретения обращаться в «Академия карвинга»
129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11, тел. (495) 683-00-78