**Тема:**

**Обработка овощей и грибов, фигурная и сложная нарезка (Карвинг).**

**Ка́рвинг** (от [англ.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *carving* — «вырезание») в кулинарии — искусство художественной резки по овощам и фруктам.



По легенде, первым украсить овощ резьбой пришло в голову тайским придворным. В XIV веке, в процессе подготовки к празднику Лой Кратонг какой-то умелец преподнес принцессе вырезанный из папайи или тыквы кратонг с овощными же цветами и фигурками животных. Кратонг очень понравился королевской семье, традиция прижилась, и дамы при  дворе, включая и самих королевских особ, стали упражняться в вырезании съедобных цветов и украшении блюд. С тех пор карвинг считается одним из традиционных ремесел Таиланда.

С повседневными проявлениями карвинга можно столкнуться практически в любом тайском и уже в российском ресторанах. Жареный рис и прочие блюда здесь часто подают в половинке ананаса с вырезанной мякотью, и даже самый обычный огурец в традиционной исанской тарелке с зеленью несет на себе следы фигурной овощечистки.

**Продукты** - Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.

Рекомендуют использовать сезонные продукты. Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона.

Некоторые ограничения касаются качества конкретных продуктов и методов нарезки. Чтобы морковь не расслоилась, нужно подбирать овощи без выраженной сердцевины. Предпочтительнее использовать помидоры среднего размера с однородной мякотью и малым количеством семян. Капуста должна хорошо держаться на кочерыжке, а кочан быть плотным.

Важное значение имеет также цветовая гамма. Выбирая огурцы следует обращать внимания на оттенок зелёного, а лук-порей предпочтителен с выраженной белой частью. Идеальным овощем для карвинга является болгарский перец с его богатой цветовой палитрой.

**Инструменты** - Для простого карвинга необязательно иметь специальные инструменты. Множество изделий можно сделать при помощи обычного ножа с острым и эластичным лезвием. Однако, существуют и специальные ножи.

Первичная обработка осуществляется с помощью универсального ножа. Основным инструментом является тайский нож, с его помощью можно вырезать любые узоры. Для оформления орнамента и вырезания некоторых видов цветов используют карбовочные ножи (острые, V-образные, квадратные, круглые широкие и узкие (источник?)). Тонкие края оформляют с помощью ножниц. Для вырезания различных шариков используют ложки-нуазетки. При нарезке овощей длинными тонкими ломтиками поможет [овощечистка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B5%D1%87%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BA%D0%B0). Кроме того используется нож для каннелирования (нанесения бороздок — каннелюр), нож гравёрный. Для скрепления деталей используют зубочистки.





Домашнее задание.

1. Законспектировать материал, посмотрите видеоуроки.
2. Выполнить фигурную нарезку овощей из имеющихся у вас продуктов, фото с выполненной работой приложить в отчёте.