

Андреева Светлана Викторовна

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Пензенской области

«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ ДИЗАЙНА БЛЮД

Профессий на земле, что звёзд на небе, точнее – сорок тысяч, а самых распространённых – около тысячи. Профессия кулинара – самая обыкновенная, скромная и незаметная. «Мы не обращаем внимания на самые замечательные факты только потому, что они слишком обыденны», – сказал академик Тимирязев.

Чтобы стать хорошим поваром, надо много знать, многому учиться. Кулинарные секреты – не таблица умножения, их вы зубрить нельзя. Нужно уметь отлично приготовить разные кушанья.

Многим кажется, что профессия повара – немудреная, изучать в ней нечего: свари, поджарь, подай – велика ли наука? Оказывается, велика. В 1928 году на Днепрострое побывал Алексей Максимович Горький, заходил на фабрику – кухню, интересовался, как обслуживают гидростроителей. Он охотно пообедал и потом сказал: «На фабрике – кухне, как в храме, торжественно. Готовите вы пищу для рабочих сытную, вкусную. Не отчаивайтесь, что вы не знаменитые бетонщики, у вас тоже золотая профессия, дорогие товарищи»!

В профессии повар очень много тонкостей, например, повар может даже выступать в качестве художника. Когда? Да хотя бы тогда когда украшает свои



блюда. Разве не произведение искусства, когда обыкновенная тыква (арбуз) как по мгновению волшебной палочки превращается в руках повара в чудесную карету. Творения некоторых кулинаров ничем не уступают произведениям Микеланджело и других известных скульпторов.

Сегодня хочу рассказать Вам о КАРВИНГЕ. Вы, наверное, спросите, а что же такое КАРВИНГ? В переводе с английского карвинг означает вырезание. В контексте кулинарного искусства создаются сложные резные композиции из овощей и фруктов. Сегодня искусство карвинга популярно и доступно каждому. Красиво накрытый стол своим видом возбуждает аппетит. Имея специальный инструмент, любая хозяйка станет умелым поваром и талантливым стилистом. Простые блюда она превратит в произведение кулинарного искусства, а домашнее застолье – в маленький праздник. Основа успеха – желание и специальный инструмент.

Может ли обыкновенная картофелина превратиться в розу? А кабачок – в тюльпан? А яблоко – в грациозного лебедя? Запросто, если попадёт в руки к умелому повару, к мастеру своего дела.

Можно, например, из картофеля, сваренного на пару, сделать почти живые цветы, а лимон и грейпфруты с помощью волшебства ваших рук превратить в рыбок, плавающих в графинах и ароматизирующих воду. Гирлянды из кабачка украсят края тарелок едой. На закусках, первых, вторых блюдах и гарнирах вдруг подснежники и маргаритки из моркови.

Теперь обратимся к истории карвинга. Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных продуктов (домашние животные, мелкая и пернатая дичь, рыба, морепродукты, зерновые, овощи и др.) в излишнем украшении блюд не нуждалось. Здесь даже на столах



королей в первую очередь были важны полноценность исходных продуктов, вкус и насыщаемость блюд. Проходя через столетия, в каждой из восточноазиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь, друг от друга. Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии – там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены. А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют тонкий и узкий так называемый «тайский» нож в сочетании с резцами разной формы. Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.

Современный европейский карвинг. Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычный, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола. Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов. Частично это объяснимо отсутствием в последнее время новых существенных изобретений и идей в кулинарии. В жесткой конкуренции за привлекательность и оригинальность ресторанные повара все чаще используют в своей практике как сомнительные сочетания продуктов, выдаваемые ими за «новое слово» в кулинарии (например, свинина в суфле из лосося и красной икры с ежевичным вареньем и припущенной папайей), так и внешне яркое, броское оформление и украшение блюд. Карвинг многому учит



и, прежде всего он развивает такое нужное качество как терпение. Согласитесь, что почти всем в современном мире с его быстрым ритмом не хватает терпения и усидчивости.

Но всё же я считаю, что самое главное это не то, сколько ты умеешь, не то какие продукты используешь, а главное, чтобы во всё приготовленное тобой была вложена частичка твоей души. Неважно для кого ты готовишь, готовить нужно с любовью, а иначе даже самые изысканные блюда покажутся невкусными. Нет никакого особого секрета, и любой профессионал вам покажет, что главное его «оружие» на кухне – это хорошее настроение.

