



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ИЗ ГЕРМАНИИ



МАСТЕР-КЛАССЫ

Оформление блюд

Детский стол

Карвинг



Студия Карвинга «ЖАР-ПТИЦА»

www.fire-bird.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание

Вступление	2
Инструмент и приспособления	3
Как выбрать инструмент	4
Как ухаживать за инструментом и хранить его	5
Как выбрать продукты	5
Как сохранить готовые изделия	5

Цветы и букеты

Листья	6
Букет на бокале	10
Ромашки	14
Георгины	18
Хризантемы	22
Летний букет	26



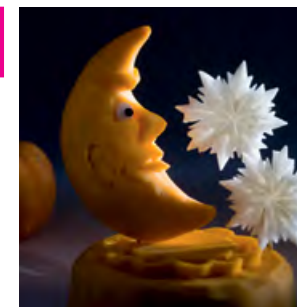
Карвинг на бахчевых

Цветок на дыне	30
Ваза с фруктами из арбуза	34
Праздничный арбуз	38



Забавные фигурки

Рыбки на коралловом рифе	42
Весёлый ёжик	46
Пингвин-джентльмен	50
Добрый гном	54
Месяц	58
Снежинки	62





ЖАР-ПТИЦА
Здоровая Кухня

Компания «Жар-птица – Здоровая Кухня» основана в 2001 году. Товары компании объединяет общая идея – обеспечение здорового питания и образа жизни. Одним из приоритетных направлений деятельности компании является продвижение профессионального инструмента для декорирования блюд и карвинга. В целях популяризации этого вида искусства на базе компании создана Студия Карвинга «ЖАР-ПТИЦА». Студия разрабатывает и проводит учебные мастер-классы, сотрудничает с ТВ, издательствами, выпускающими книги по данной тематике, а также издаёт собственную обучающую литературу.



Представленные в книге карвинг-композиции выполнены с помощью профессионального инструмента, изготовленного в Германии компанией «TRIANGLE» (г. Золинген). Продукцию компании отличает безупречное качество, надёжность и долговечность.

Компания «Жар-птица – Здоровая Кухня» благодарит своего многолетнего партнёра компанию «TRIANGLE» за сотрудничество и оказываемую поддержку, а также за предоставленные фотографии, которые вошли в эту книгу.



reddot design award

Продукция компании «TRIANGLE» отмечена многочисленными наградами престижного международного конкурса RED DOT AWARD за дизайн, качество и практичность.

Профессиональный инструмент, изготовленный компанией «TRIANGLE», имеют в своём арсенале зарубежные и российские мастера по карвингу.

ИНСТРУМЕНТ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Инструмент и приспособления



КАК ВЫБРАТЬ ИНСТРУМЕНТ

Профессиональный инструмент предназначен, прежде всего, для специалистов. Он должен быть не только удобным, но и долговечным. Требования, предъявляемые к его качеству, высоки, так как инструмент предполагается эксплуатировать в профессиональном режиме, а не от случая к случаю.

Дизайн изделия

Должен быть безупречным: все детали тщательно подогнаны друг к другу, обработка поверхностей инструмента идеальна, заусенцы и зазубрины недопустимы.

Качество металла

Дешёвый инструмент, как правило, сделан из некачественного металла. При работе с жёсткими овощами такой металл деформируется. Овощные и фруктовые соки обладают окисляющими свойствами, поэтому некачественный металл будет ржаветь. Специалисты рекомендуют инструмент из высокопрочной нержавеющей стали.

Рукоятка

Эргономичность инструмента определяется, прежде всего, рукояткой. В профессиональных изделиях она создаётся с учётом многолетних разработок и усовершенствований. Особое значение имеет материал, из которого изготовлена рукоятка. Деревянные рукоятки впитывают влагу и запахи, в них образуются трещины, в которых создаётся благоприятная среда для размножения микроорганизмов. Рукоятки из современных материалов, например, полиамида, легки и прочны, не скользят в руке, гигиеничны.

Шлифовка и заточка

При выборе инструмента обратите внимание на заводское качество шлифовки и заточки. Лезвие должно быть остро заточено и тщательно отполировано.

Производитель

Компания-производитель, для которой производство инструмента для декорирования блюд и карвинга является профильным, предлагает широкий ассортиментный ряд. Это даёт возможность приобрести инструмент отдельными позициями и в наборах.

У специалистов непререкаемым авторитетом пользуется инструмент, изготовленный в Германии. Его отличает безупречное качество, надёжность и долговечность.

КАК УХАЖИВАТЬ ЗА ИНСТРУМЕНТОМ И ХРАНИТЬ ЕГО

Чтобы инструмент служил долго, за ним надо правильно ухаживать. Мыть инструмент нужно прохладной водой, при необходимости используя мягкие моющие средства. Не рекомендуется мыть инструмент в посудомоечной машине.

Вымытый инструмент следует насухо вытереть и хранить в специальном чехле с отдельными ячейками. При таком хранении лезвия инструмента не будут тупиться от соприкосновения друг с другом.

КАК ВЫБРАТЬ ПРОДУКТЫ

Для достижения наилучшего результата обратите внимание на качество овощей и фруктов, с которыми предстоит работать.

Используйте хорошо сформированные плоды. Они должны быть свежими и крепкими, без вмятин. Чем крепче и свежее плод, тем легче он режется, и тем дольше будет иметь привлекательный вид изделие, изготовленное из него.

При выборе овощей отдавайте предпочтение твёрдым сезонным сортам, так как мягкие плоды быстро теряют форму и цвет. Прекрасно подойдут для создания карвинг-композиций тыква, цуккини, кольраби, морковь, редис, свёкла, зелёная и чёрная редька. Из фруктов хорошо использовать крепкие и не очень волокнистые плоды, например, яблоки и груши. Арбузы и дыни лучше поддаются обработке, когда они недозрелые.

КАК СОХРАНИТЬ ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Обработанные плоды необходимо сразу положить в холодную воду. Некоторые овощи, например, редис, редька или кольраби, могут храниться несколько дней в холодильнике в ледяной воде, которую нужно ежедневно менять. Изделия из тыквы, кабачка и цуккини рекомендуется слегка опрыскать водой, завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник. В таком виде арбузы, например, можно хранить в течение четырёх дней. Фрукты, за исключением яблок и груш, после вырезания нужно завернуть в фольгу и охладить. Чтобы украшения из яблок и груш не потемнели, их кладут в холодную воду, подкисленную соком лимона.

ЛИСТЬЯ

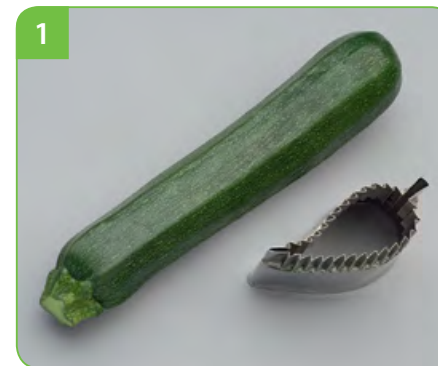
Листья



Инструмент: E2, B

Дополнительно: высечки «Листики»

ЛИСТ 1



1. Отрежьте от цуккини заготовку, соответствующую величине высечки.
2. Вырежьте лист, используя высечку.
3. Остроугольным ножом (E2) сделайте центральную прожилку от верхнего зубчика листа к черенку.
4. От внешнего края листа к центральной прожилке сделайте боковые прожилки, направляя нож по диагонали. Обработайте так обе стороны листа.
5. Срежьте тайским ножом (B) лишнюю мякоть, чтобы лист стал тоньше.

Инструмент: В
ЛИСТ 2



1. На заготовке листа тайским ножом (В) от черенка к верхушке наметьте центральную прожилку. Для этого сделайте два надреза глубиной 2 мм.
2. Вырежьте часть мякоти вдоль центральной прожилки, держа нож под наклоном.
3. Нанесите боковые прожилки. Чтобы лист приобрёл более завершённый вид, срежьте лишнюю мякоть с его нижней части.



Инструмент: В
ЛИСТ 3



1. Тайским ножом (В) вырежьте на листе вдоль воображаемой центральной прожилки боковые прожилки в форме листиков. При работе держите нож под углом 45°. Чтобы вырезать боковые прожилки насквозь, держите нож вертикально.
2. Повторите то же самое на второй половине листа. Срежьте лишнюю мякоть, чтобы лист стал тоньше.



Совет

Для изготовления листьев подходят цуккини, огурцы, свёкла, морковь, зелёная редька, дайкон, яблоки. Можно использовать кожуру тыквы, дыни и арбуза. Вырезанные листья придадут изготовленным цветам особое очарование. Листья также могут быть самостоятельным элементом декора. Они эффектно смотрятся при оформлении различных блюд и напитков.



БУКЕТ НА БОКАЛЕ

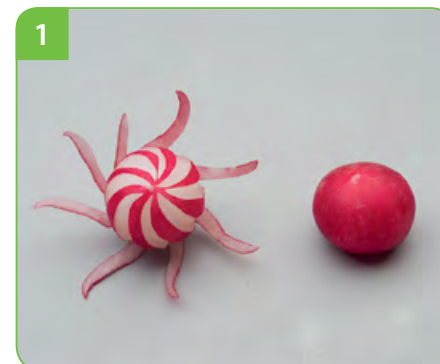
Букет на бокале



Инструмент: D

ЦВЕТОК 1

1. Выберите крупный круглый редис. Удалите корешок и листья.
2. Ножом V-образным (D) вырежьте изогнутые лепестки. При работе углубляйте нож к основанию лепестков.
3. Между лепестками оставляйте полосы красной кожуры, которые будут красиво чередоваться с белыми бороздками.



Инструмент: E2, S

ЦВЕТOK 2

1. От салатного огурца отрежьте заготовку длиной 7-8 см. Остроугольным ножом (E2) сделайте лепестки так, чтобы они получились одинаковой толщины и сходились в нижней части.
2. Серповидным ножом (S) под лепестками по кругу подрежьте и удалите лишнюю мякоть. Внешний ряд лепестков готов.
3. Ножом укоротите внутреннюю часть заготовки на 5 мм.



4. Чтобы вырезать второй ряд лепестков повторите шаг 1. У основания лепестков углубляйте нож в центр заготовки.
5. Удалите внутренний столбик мякоти.
6. В середину с помощью зубочистки прикрепите цветок 2 меньшего размера, вырезанный из другого плода.

Совет

Для изготовления цветов можно использовать редис, огурец, морковь, дайкон, папайю. Вырезанные цветы положите в холодную воду, чтобы лепестки стали твёрдыми и цветы раскрылись.





Инструмент: Е3, С1

ЦВЕТОК 1



1. Отрежьте от овоща кружок толщиной 1 см. Отступите от края заготовки и сделайте остроугольным ножом (Е3) бороздки к центру.
2. Остроугольным ножом (Е3) под каждой бороздкой сделайте надрез с большим углом наклона. Лепестки должны соединяться между собой.
3. Аккуратно удалите край заготовки.
4. Из другого овоща ножом-выемкой «шар» (С1) вырежьте сердцевину цветка и закрепите её с помощью зубочистки.

Инструмент: E2, P1

ЦВЕТОК 2



1. Отрежьте от овоща кружок толщиной 1 см.

2/3. Вырежьте лепестки фигурным ножом (P1) так, чтобы они между собой соединялись. При работе нож углубляйте к центру цветка. Аккуратно отделите цветок от заготовки.

4/5. Остроугольным ножом (E2) нанесите бороздки, разделяющие лепестки. В середину с помощью зубочистки прикрепите цветок 2 меньшего размера, вырезанный из другого плода.



Инструмент: A3, C1

ЦВЕТОК 3

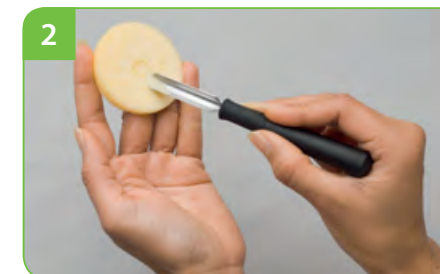
1. Отрежьте от овоща кружок толщиной 1 см. Наметьте центр цветка. Овальный нож (A3) углубите на 3 мм и поверните по кругу.

2/3. Вырежьте лепесток, направляя овальный нож (A3) от края заготовки к центру. Не доводите нож до сердцевины, чтобы она не вывалилась. Под лепестком удалите мякоть, подрезая её как можно ближе к центру цветка.

4/5. Следующий лепесток начинайте вырезать из-под первого лепестка. Удалите под ним мякоть. Аналогичным образом вырежьте другие лепестки. Последний лепесток должен соединиться с первым, а цветок легко отделяться от основы. Прикрепите сердцевину цветка.

Совет

Для изготовления ромашек используйте кольраби, репу, чёрную и зелёную редьку, крупную морковь.



ГЕОРГИНЫ

Георгины



Инструмент: E1, E2

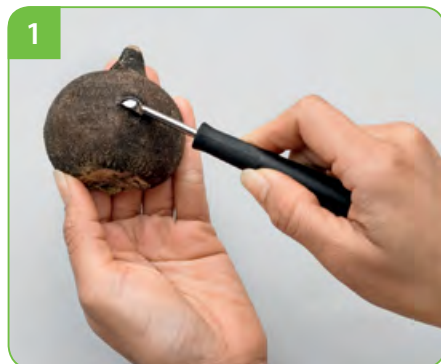
ЦВЕТОК 1



- 1/2. Остроугольным ножом (E2) вырежьте на редисе со стороны корешка звёздочку и отделите её.
3. Остроугольным ножом (E1) вырежьте первый ряд лепестков. Под каждой бороздкой сделайте надрез так, чтобы осталась красная кромка на лепестках, и они соединялись между собой.
4. Остроугольным ножом (E1) удалите мякоть между двумя лепестками первого ряда.
5. Остроугольным ножом (E2) вырежьте второй ряд лепестков. Количество рядов с лепестками будет зависеть от величины редиса.

ЦВЕТОК 2

1. Ножом-выемкой «шар» (С1) вырежьте на редьке сердцевину цветка.
2. Овальным ножом (А1) вокруг выемки сделайте бороздки так, чтобы они соединялись друг с другом.
3. Вырежьте первый ряд лепестков. Под каждой бороздкой сделайте надрез так, чтобы осталась чёрная кромка на лепестках, и они соединялись между собой. При работе нож держите под более острым углом, чем при вырезании предыдущего ряда. Делайте лепестки достаточной толщины, чтобы они не сломались.



4. Овальным ножом (А1) удалите мякоть между лепестками.
5. Овальным ножом (А2) сделайте лепестки второго ряда и этим же ножом удалите мякоть между лепестками.
6. Для вырезания лепестков следующего ряда и удаления мякоти между лепестками каждый раз берите нож на номер больше.

Совет

Для вырезания георгинов подходят редис, свёкла, кольраби, зелёная и чёрная редька, цуккини, арбуз, манго, яблоко. Чтобы достичь цветового эффекта у двухцветных плодов, оставляйте тонкую кромку кожуры на лепестках. Работая с одноцветными плодами, например, с кольраби, старайтесь вырезать лепестки как можно тоньше. Это придаст цветку больший объём.



ХРИЗАНТЕМЫ

Хризантемы



Инструмент: А5, Е2, В

ЦВЕТОК 1

1. Возьмите крупную репу, очистите её и разделите пополам. Наметьте сердцевину цветка. Овальный нож (А5) поставьте вертикально, углубите в мякоть на 1 см и прокрутите. Тайским ножом (В) удалите вокруг сердцеви-

ны мякоть, держа нож под углом 45°. Скруглите верх сердцевины.

2. Остроугольным ножом (Е2) сделайте бороздки на сердцевине, направляя нож сверху вниз.

3. Остроугольным ножом (Е2) вырежьте вокруг сердцевины первый ряд лепестков. При работе нож приподнимайте у основания лепестков. Тайским ножом (В) под лепестками удалите тонкий слой мякоти шириной 1 см.

4. Следующие ряды лепестков вырезайте аналогичным образом.

5. Осторожно удалите лишнюю мякоть вокруг цветка.



ЦВЕТОК 2



1. Возьмите кружок чёрной редьки толщиной 1 см. Серповидным ножом (S) скруглите края заготовки. Остроугольным ножом (E2) равномерно нанесите дугообразные бороздки к центру заготовки.



2. Под каждой бороздкой остроугольным ножом (E2) прорежьте лепесток, повторяющий форму бороздки. У основания лепестки должны соприкасаться между собой. Нож держите под углом 45° к заготовке.



3. Серповидным ножом (S) удалите под лепестками тонкий слой мякоти.

4. Для получения второго ряда лепестков остроугольным ножом (E2) нанесите дугообразные бороздки в противоположном направлении по отношению к лепесткам цветка.



5. Остроугольным ножом (E2) вырежьте лепестки, повторяя форму бороздок.

6. Удалите лишнюю мякоть.

7. Из кожуры редьки вырежьте середину цветка и прикрепите её с помощью зубочистки.



Совет

Эффектные цветы можно получить, если для работы использовать остроугольный нож (E1) или нож-скобу (F1).



ЛЕТНИЙ БУКЕТ

Летний букет



Инструмент: S

Дополнительно: ложка для удаления мякоти, выечки «Бабочки», зубочистки, деревянные шпажки

ВАЗА ИЗ ДЫНИ



1. Серповидным ножом (S) разрежьте дыню зигзагообразно на две половинки. Ложкой для удаления мякоти очистите половинки дыни от семян.



2. Прорежьте неглубокие зарубки на лепестках.



3. На каждом лепестке сделайте два надреза на глубину 5 мм, как показано на фото.

4. Серповидным ножом (S) отделите кожуру от мякоти плода до основания лепестка. Её толщина должна быть не более 3 мм. На каждом лепестке отогните кожуру вниз.



СОЛНЦЕ



1. Отрежьте от жёлтой репы кружок толщиной 1 см. Увлажните шаблон, положите на заготовку и обведите тайским ножом (В) по контуру.

2. Чтобы выделить середину солнца прорежьте по кругу бороздку глубиной 5 мм. Удалите вокруг неё мякоть, держа нож под углом 45° по направлению к бороздке.

3. Скруглите край середины солнца.

4. Вырежьте лучи по контуру солнца и удалите мякоть между ними.



5. Тайским ножом (В) сделайте бороздки глубиной 5 мм от основания лучей к середине.

6. Под каждой бороздкой, разделяющей лучи, удалите клиновидный кусок мякоти.

7. Ножом V-образным (D) сделайте тонкие бороздки на лучах, направляя нож от края луча к середине солнца.



Совет

Создайте красочную композицию. Возьмите различные вырезанные цветы и листья из раздела «Цветы и букеты» (стр. 6) и расположите их в вазе из дыни.

Дополните композицию солнцем и бабочками, которые можно вырезать с помощью специальных высечек. Для закрепления элементов композиции используйте зубочистки, деревянные шпажки или красивые веточки.

ЦВЕТОК НА ДЫНЕ

Цветок на дыне



Инструмент: А1-А3, В



1. Для сердцевины цветка очистите небольшую часть дыни от кожуры и прорежьте на ней круг диаметром 5 см. Тайский нож (В) держите вертикально, углубив его в мякоть на 1,5 см. Вокруг сердцевины удалите полоску мякоти шириной 1 см. Нож держите под углом 45° к мякоти плода. Скруглите края сердцевины.
2. Овальным ножом (А1) вырежьте в сердцевине по кругу лепестки, держа нож вертикально к плоду. У основания лепестки должны соединяться.
3. Тайским ножом (В) удалите под лепестками тонкий слой мякоти. Вырежьте остальные ряды лепестков, повторяя шаг 2 и 3.
4. Для внешних лепестков цветка овальным ножом (А2) сделайте шесть длинных бороздок к сердцевине, а между ними – короткие.

5. Тайским ножом (B) вокруг длинных и коротких бороздок на глубину 1 см вырежьте сердечки. Под длинной бороздкой будет находиться острей сердечка.
6. Удалите мякоть под лепестками на глубину 1 см.
7. Вырежьте второй ряд лепестков в шахматном порядке по отношению к первому. Для этого возьмите овальный нож (A3) и повторите шаги 4 и 5.
8. Удалите мякоть под лепестками на глубину 1 см.



9. Тайским ножом (B) между двумя лепестками прорежьте контур листа на глубину 1 см. Лист должен начинаться из-под лепестков. Чтобы выделить лист вокруг него удалите полоску мякоти шириной 1 см.
10. По середине листа вырежьте центральную бороздку клиновидной формы.
11. Сделайте боковые бороздки.

Совет
Такая эффектная дыня украсит любой стол. Для выполнения этого узора можно использовать не только дыни, но и плоды папайи.



ВАЗА С ФРУКТАМИ ИЗ АРБУЗА

Ваза с фруктами из арбуза



Инструмент: А5, Е1–Е3, G1, G2, Н1, Н2, S, L

Дополнительно: ложка для удаления мякоти, зубочистки



1. Выберите арбуз с тёмно-зелёной кожей. Тогда вырезанный на нём рисунок будет выглядеть особенно контрастно.
2. Гравёрным ножом (L) нарисуйте на коже арбуза линии, по которым нужно будет вырезать крышку.
3. Гравёрным ножом (L) нанесите контуры листьев на арбузе.
4. Серповидным ножом (S) срежьте крышку по нанесённой линии. Отделите её от арбуза.
5. Удалите кожуру между крышкой и листьями.



6. Вырежьте прожилки на листьях.
7. Овальным ножом (A5) в середине очищенной части арбуза надрежьте кружок на глубину 1,5 см.
8. Вокруг кружка срежьте серповидным ножом (S) полоску мякоти шириной около 1 см и глубиной 1,5 см.
- 9/10. Вокруг сердцевины вырежьте цветок георгин (стр. 18). При работе используйте овальные и рифлёные ножи.
11. Остроугольным ножом (E2) вокруг цветка по краю очищенной области вырежьте бороздки в направлении от листьев к середине арбуза.
12. На крышку нанесите тот же узор, что и на вазе. Для этого используйте остроугольные ножи (E1-E3), формируя цветок с острыми лепестками. При вырезании оставьте узкую кромку на лепестках цветка. Сделайте гравёрным ножом (L) бороздки вдоль края крышки.
13. Удалите часть мякоти из арбуза.
14. Наполните вазу фруктами. Закрепите крышку, используя зубочистки.



ПРАЗДНИЧНЫЙ АРБУЗ

Праздничный арбуз



Инструмент: ЕЗ, В

1. Для нанесения контура рисунка используйте шаблон. Увлажните его и положите на самую ровную сторону арбуза. Обведите шаблон фломастером.
2. Тайским ножом (В) прорежьте контуры колокольчиков на глубину 3 мм.
3. Вокруг колокольчиков срежьте кожуру в виде круга.





4. Тайским ножом (В) удалите вокруг колокольчиков полоску мякоти. Для этого сначала прорежьте контур круга. Нож держите вертикально, углубив его на 1 см. Затем, держа нож под углом, удалите по кругу полоску мякоти шириной 5 мм.



5. Остроугольным ножом (Е3) равномерно нанесите бороздки по кругу.
6. Остроугольным ножом (Е3) под каждой бороздкой прорежьте зубчик, оставив белую кромку шириной 5 мм. Зубчики должны соединяться между собой.

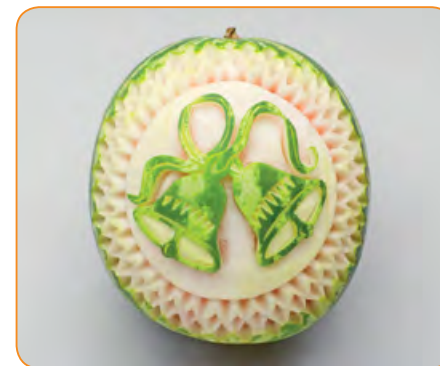


7. Повторите последние два шага для второго ряда зубчиков, вырезая их в шахматном порядке. Чтобы выделить основной узор под зубчиками последнего ряда, остроугольным ножом (Е3) сделайте бороздки.



Совет

Используя шаблонную технику, можно вырезать на бахчевых различные тематические сюжеты.



РЫБКИ НА КОРАЛЛОВОМ РИФЕ

Рыбки на коралловом рифе



Инструмент: А1, D, S

Дополнительно: овощной нож, овощной клей, гвоздика, зубочистки и деревянные шпажки

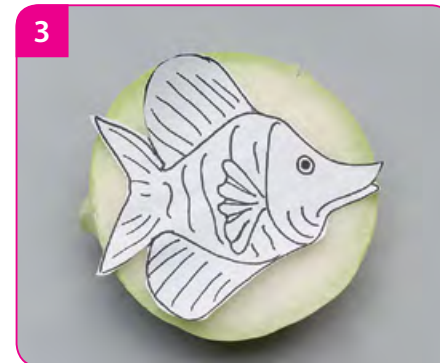


1. Для кораллового рифа возьмите имбирь и топинамбур (земляная груша). Для соединения элементов используйте зубочистки и шпажки.

2. Для создания рифа соедините несколько больших частей имбиря. Дополните риф кусочками топинамбура и прикрепите цветы из огурца (стр. 12).

3. Для рыбки возьмите кружок толщиной 1,5 см крепкого овоща, например, кольраби, жёлтой репы, тыквы. Положите увлажнённый шаблон на заготовку и вырежьте серповидным ножом (S) форму рыбки.

4. Серповидным ножом (S) срежьте часть мякоти с плавников, чтобы они стали тоньше. Слегка скруглите края плавников.





5. Ножом V-образным (D) нанесите бороздки на плавники и хвост. Ведите нож по направлению к туловищу рыбки.

6. Серповидным ножом (S) вырежьте жабры. Овальным ножом (A1) сделайте глаза рыбки. Для этого углубите нож на 3 мм и поверните его.

7. Серповидным ножом (S) удалите тонкую полоску мякоти вокруг глаз.

8. Вставьте в глаза по гвоздике. Серповидным ножом (S) вырежьте губы рыбки.



9. Овальным ножом (A1) сделайте чешуйки рыбки, углубляя нож в мякоть на 3 мм. Чешуйки должны идти друг за другом без промежутков.

10. Серповидным ножом (S) под первым рядом чешуек удалите тонкий слой мякоти. Аналогично нанесите чешуйки по всему телу рыбки.

11. Вырежьте плавник и прикрепите его под жабрами.

12. Из перца чили сделайте цветок. Стручок разрежьте поперек на две части. Серповидным ножом (S) разрежьте половинку с плодоножкой вдоль на полоски и удалите зёрнышки. Верхнюю часть стручка прикрепите в центр цветка. Положите цветок в холодную воду, чтобы он раскрылся. Закрепите рыбок и цветы на коралловом рифе.

Совет

Живописный коралловый риф с рыбками передаёт сказочную картину подводного мира. Это прекрасная идея для декора стола.



ВЕСЁЛЫЙ ЁЖИК

Весёлый ёжик



Инструмент: E1, E2, S, B, C1, C2

Дополнительно: овощной нож, овощной клей, зубочистки



1. Вам понадобятся тыква, чёрная редька, жёлтая репа, перо зелёного лука.

2. Овощным ножом очистите половину тыквы.

3. Серповидным ножом (S) наметьте голову и туловище ёжика. Скруглите заготовку, срезав часть мякоти по линии раздела.

4. Тайским ножом (B) вырежьте улыбающийся рот.



5. Тайским ножом (B) прорежьте язык и вырежьте глазницы.
6. Вырежьте основные черты мордочки. Они должны быть округлыми, чтобы выражение получилось дружелюбным.
7. Остроугольным ножом (E1) нанесите короткие бороздки на брови.
8. Вырежьте передние лапы.



9. Остроугольным ножом (E2) нанесите бороздки как показано на фото.
10. Остроугольным ножом (E2) вырежьте иголки. Вводите нож снизу вверх. Приподнимайте нож у основания иголок, чтобы они отошли от туловища.
11. Ножом-выемкой «шар» (C1) вырежьте из чёрной редьки глаза, а из её кожуры – зрачки. Овощным клеем приклейте зрачки. Тайским ножом (B) вырежьте из редьки основание носа и галстук-бабочку, а из репы – нижние лапы. Ножом-выемкой «шар» (C2) вырежьте из репы уши и кончик носа. Вырезанные детали прикрепите с помощью зубочисток.



Совет

Вложите в лапы ёжику цветочек. Шпатель, на которой крепится цветочек, вставьте в перо зелёного лука.

Дружелюбный ёжик удивит и порадует не только детей, но и взрослых на любом празднике.

ПИНГВИН-ДЖЕНТЛЬМЕН

Пингвин-джентльмен



Инструмент: E1, S

Дополнительно: овощной нож, овощной клей, зубочистки



1. Для изготовления пингвина возьмите тонкие баклажаны, жёлтую репу, морковь, мандарин, кружки из редиса для глаз и кружки из шкурки баклажана для зрачков. Наклейте зрачки на кружки редиса.
2. Сделайте манишку. Для этого овощным ножом срежьте с одной стороны баклажана широкую полоску.
3. С обеих сторон от манишки сделайте крылья. Для этого надрежьте полоски, не доводя нож до хвостика баклажана на 3-4 см.

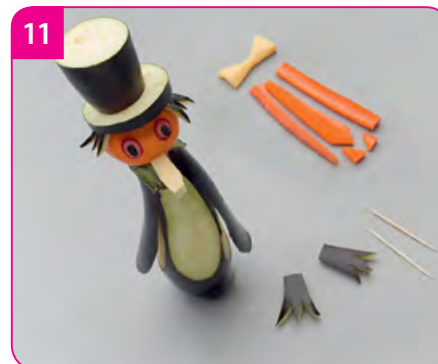
4. С помощью зубочистки прикрепите мандарин. Это будет голова пингвина.
5. Серповидным ножом (S) вырежьте клюв из куска репы.



6/7. Закрепите клюв кусочком зубочистки и приклейте глаза овощным клеем.

8. Из двух кусков баклажана изготовьте цилиндр. Отрежьте овощным ножом кружок толщиной 1 см из широкой части баклажана и кусок длиной 5 см из его узкой части. Прикрепите цилиндр с помощью зубочистки к голове пингвина.

9/10. Из тонкой шкурки баклажана вырежьте пёрышки и приклейте их овощным клеем под цилиндр.



11. Из двух тонких шкурок баклажана вырежьте лапы пингвина. Из моркови сделайте галстук, а из репы – бабочку к нему.

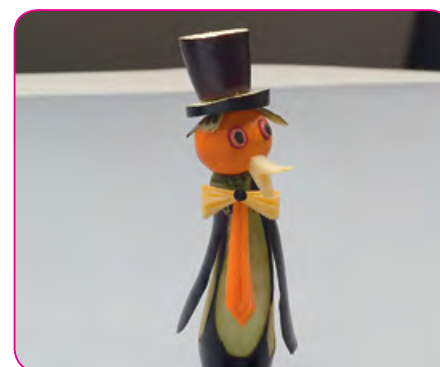
12. На бабочке остроугольным ножом (E1) нанесите несколько бороздок.

13. С помощью зубочисток скрепите вырезанные детали.



Совет

Этот забавный пингвин-джентльмен великолепно подойдёт для детского праздника. Таким же способом можно сделать самые разнообразные фигурки из овощей и фруктов.



ДОБРЫЙ ГНОМ

Добрый гном



Инструмент: А1, А2, В, С1, С2, L

Дополнительно: овощной нож, овощной клей, зубочистки

1. Вам понадобятся чёрная редька, кусочки репы, моркови и дайкона, лист кольраби и две гвоздики. Овощным ножом отрежьте от редьки заготовку длиной 10 см.
2. Гравёрным ножом (L) нанесите контур лица. Тайским ножом (В) срежьте шкуру внутри контура.
3. Овальным ножом (А2) вырежьте глазницы.
4. Ножом-выемкой «шар» (С1) из моркови вырежьте глаза и вставьте в них гвоздику. Ножом-выемкой «шар» (С2) из моркови вырежьте нос. Нос и глаза прикрепите с помощью зубочисток.





5. Тайским ножом (B) вырежьте закрученные кверху усы и нанесите на них дугообразные бороздки.

6. Из репы сделайте губы, ручки и ножки гнома.

7. Прикрепите детали с помощью зубочисток.



8. Из второй половины редьки вырежьте шапочку гнома. Овальным ножом (A2) по кругу заготовки сделайте чешуйки, углубляя нож на 3 мм.

9. Тайским ножом (B) под чешуйками удалите тонкий слой мякоти. Повторяйте шаги 8-9, пока вся шапочка не будет готова.

10. С помощью зубочистки закрепите шапочку на голове гнома, подложив под неё лист кольраби. Ножом-выемкой «шар» (C1) вырежьте из репы помпон и украсьте им шапочку. Из дайкона сделайте шишку. Чтобы вырезать на ней чешуйки, используйте овальный нож (A1) и такую же технику вырезания как при изготовлении шапочки. С помощью зубочистки прикрепите шишку к руке гнома.



Совет
Добрый гном принесёт улыбку и сказку в каждый дом!



МЕСЯЦ

Месіць



Инструмент: В, С1

Дополнительно: овощной клей, зубочистки

1. Для месяца возьмите кружок тыквы толщиной 3 см и кусок чёрной редьки для глаз. Для вырезания контура месяца используйте шаблон.
2. Увлажните шаблон и наложите его на тыкву. Тайским ножом (В) вырежьте по шаблону заготовку месяца. Удалите лишний кусок тыквы.
- 3/4. Скруглите края заготовки и придайте ей основную форму месяца.



5. Прорежьте тайским ножом (B) брови месяца.

6. Вырежьте лик месяца, как это показано на фото.

7/8. Придайте месяцу мягкие черты.



9. Тайским ножом (B) прорежьте уши. Ножом-выемкой «шар» (C1) сделайте из редьки глаза. Из кожуры редьки вырежьте зрачки и приклейте их овощным клеем. Прикрепите глаза с помощью зубочисток.



Совет

Такой месяц можно использовать для создания оригинальной карвинг-композиции со снежинками (стр. 64).

СНЕЖИНКИ

Снежинки



Инструмент: E2

1. Используйте для снежинок белые сорта овощей, например, кольраби или дайкон.
2. Вырежьте из кольраби кружок толщиной 1 см. Отступите от края заготовки на 2 см и остроугольным ножом (E2) равномерно нанесите восемь бороздок, углубляя нож к центру.
3. Под каждой бороздкой подрежьте лепестки так, чтобы они соединились у основания.
4. Между лепестками сделайте бороздки, начиная вырезать их от края заготовки.



«ЖАР-ПТИЦА» ПРЕДЛАГАЕТ

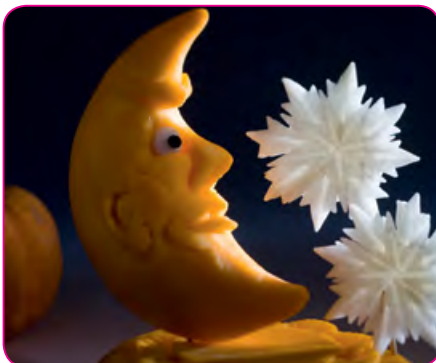


5/6. Слева и справа от бороздок, а также под ними вырежьте новые лепестки так, как показано на фото. Держите нож немного под наклоном к заготовке.

7. Осторожно отломите и удалите лишнюю мякоть.



Совет
Сделайте снежинки различной величины. Их можно использовать для декорирования стола в зимнем стиле.



НАБОР «КАРВИНГ-ПРОФИ»

8 инструментов:
A1, A3, C2, D, E2, F2, S, W



НАБОР «КАРВИНГ СПЕЦИАЛЬНЫЙ»

8 инструментов:
C1, E1, F1, G1, H1, K, L, P1



НАБОР «КАРВИНГ-ПРОФИ»

25 инструментов:
A1-A5, B, C1, C2, D, E1-E3, F1, F2, G1, G2,
H1, H2, K, L, N1, N2, P1, P2, W



НОЖ ТАЙСКИЙ-ПРОФИ

B

Дорогие друзья!

Искусство карвинга, получившее в последние годы признание во многих странах мира, становится сегодня всё более популярным в России и странах СНГ.

Карвинг-композиции представлены в книге в трёх тематических разделах: цветы и букеты, карвинг на бахчевых и забавные фигурки.

Предложенные идеи дадут возможность оригинально оформить стол в будни и праздники, создавая радостное настроение. Красочные иллюстрации и пошаговые инструкции помогут в работе.

Книга будет интересна широкому кругу читателей от любителей и начинающих мастеров до поваров-профессионалов.

Для достижения отличных результатов потребуются лишь желание, творческий подход к делу и правильно подобранный инструмент.

Желаю успехов!

Ваша «ЖАР-ПТИЦА»

Продемонстрированный в книге инструмент можно приобрести у консультантов компании «Жар-птица - Здоровая Кухня».

Ваш Консультант:



КАРВИНГ-КОМПОЗИЦИИ

*практическое
руководство*



**НОВЫЕ
ИДЕИ**