

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №15 «БЕРЕЗКА» ЛЕВОКУМСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

**МАСТЕР – КЛАСС ДЛЯ ПЕДАГОГОВ:
«КАРВИНГ - СЕКРЕТЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УКРАШЕНИЯ
БЛЮД»**



Составлен
воспитателем
высшей квалификационной
категории
Мазниной Ю.В.

с. Владимировка
Ноябрь 2024г.

Цель: познакомить педагогов с элементами нарезки фруктов и овощей, с пошаговым выполнением.

Задачи:

- ✓| Стимулировать -интерес педагогов к кулинарному карвингу;
- ✓ Показать простые приемы и способы работы вырезания из овощей и фруктов;
- ✓ Вовлечение в практическую деятельность.

Ход мастер – класса:

- Уважаемые коллеги! Я рада вас видеть на своём мастер классе.(Слайд1)

- С каким настроением вы сегодня пришли на работу?

Ответы педагогов.

- Тогда предлагаю вам продолжить фразу: Сегодня у меня хорошее настроение, потому что...».

- Спасибо за ответы!

-А если к вам пришли неожиданные гости. Ваши действия?

- Конечно, вы приглашаете гостей в дом и накрываете на стол. Одним из главных элементов любого приема является празднично украшенный стол.

(слайд№2)

Понятно, что дома, приготовлением блюд и украшением стола занимаетесь вы сами. А кто же этим занимается профессионально?

Отгадайте загадку, и вы точно узнаете, какая профессия напрямую связана с этой приятной процедурой.

Загадка

Кто готовит щи, котлеты,

Борщ, пельмени, винегреты;

Варит каши и компоты,

Жарит в масле антрекоты,

Мнет толкушкой картошку,

Суп мешает поварешкой?

У него весёлый говор.

Называют его.....(повар). **(слайд№3)**

- Конечно, повара в столовых и ресторанах занимаются приготовлением и оформлением блюд. Есть повара, которые творят в кулинарии чудеса их можно сравнить с кулинарами дизайнерами.

- Но давайте вернёмся к началу нашего разговора. И так к вам пришли гости.... Определенных правил украшения современного стола не существует. Здесь проявляется вкус хозяйки. Каждая хозяйка стремится, чтобы стол выглядел красиво. Цветочная композиция из фруктов и овощей создаст красоту и настроение. Применяя простые элементы фигурных композиций, можно придать изящества повседневному блюду. **(слайд№4)**

-Поделитесь секретом как принято у вас в семье украшать праздничный стол? (красивая скатерть, свечи, салфетки, деревянные доски, посуда, цветы)

- Видели ли вы когда-нибудь цветы или фигурки, вырезанные из овощей и фруктов?

-Как вы считаете, откуда к нам пришло искусство резки по овощам?

- Сейчас я вам об этом расскажу, но прежде предлагаю вам вместе со мной поиграть в игру: «Продолжи фразу»:

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Каждому овощу | 1. свое время; |
| 2. Всякий день с овощами да не всякий день | 2. со щами; |
| 3. Капуста любит воду | 3. за хорошую погоду; |
| 4. Лук от семи | 4. недуг; |
| 5. Щи да каша | 5. кормилицы наши; |
| 6. Морковь прибавляет | 6. кровь; |
| 7. Лук надежный | 7. друг; |
| 8. Лук да баня | 8. все поправят; |
| 9. Лук с чесноком | 9. родные братья; |
| 10. Не вырастишь овощей - не сварить и | 10. щей. |

- Коллеги, известно ли вам как называется декоративная резьба из фруктов и овощей?

Ответы педагогов.

Декоративная резьба из фруктов и овощей называется **карвинг**. Фрукты и овощи не только полезны, из них можно создать красоту и украсить стол методом карвинга.

Карвинг — английское слово, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент». **Карвинг** в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов. Кулинарный карвинг по своей сути — примитивная форма искусства. Красиво оформленное блюдо - важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых. Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, 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.

Для карвинга выпускают различные наборы ножей. (слайд№5) Ножи имеют разные заточки и формы наконечников.

Треугольные ножи. Еще их называют ножи стамески, т.к. лезвие согнуто пополам под треугольник. Особенность этого ножа – вырезать треугольные элементы (на овощах и фруктах) Если Вам нужно быстро вырезать цветы из огурца или редиса – то этот нож Вам поможет.

Овальный нож аналогичен треугольному ножу, принцип резьбы схожий. Треугольные или овальные ножи необходимо держать так, чтобы указательным и большим палец контролировать глубину надреза. При работе периодически расслабляйте и встряхивайте руку.

Ножи с волнистым лезвием нужны для декоративной нарезки овощей и сыра; (слайд№6)

Ложка-нуазетка специальный нож для изготовления шариков из овощей и фруктов. Бывает разного диаметра.

Спиральные ножи – позволяют нарезать продукты в виде тонкой спирали.

Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным и т.д.

- Сегодня мы с вами окунёмся в профессию повар и попробуем своими руками сотворить дизайнерский шедевр.

- Будьте осторожны, соблюдайте правила безопасности. Во время работы изогнутые ножи для карвинга необходимо держать так же, как вы держите ручку или карандаш.

Предлагаю поэкспериментировать и создать общую композицию.

Подведение итогов.

- Уважаемые, коллеги мне очень понравились ваши кулинарные шедевры.

- Всем спасибо за внимание и работу!



