

Украшение блюд: просто и сложно познавательный час

Уже давно прошло то время, когда закуски украшались половинкой яйца и веточкой укропа. Сегодня набирает популярность новое направление в кулинарии – карвинг (искусство художественной резки по овощам и фруктам). Появились даже книги по этой теме. Искусство это довольно



сложное и требует определенной подготовки, а также профессиональных ножей. Но не все домохозяйки – знатоки в кулинарии и счастливые обладательницы специального

инструмента для карвинга. Поэтому вполне можно создать украшение проще, но от этого ничуть не хуже. Тут главное – фантазия, поскольку дело это творческое. Вот и очередное заседание клуба «Домашняя академия», прошедшее 15 октября в Межпоселенческой центральной библиотеке им.

А.Н. Апухтина, было посвящено украшению блюд. Библиотекарь Т.А. Ларина рассказала присутствующим о понятии слова «карвинг» (от англ. carving — «вырезание») — искусство



художественной резки по овощам и фруктам, а также по дереву, льду и

камням, дала несколько советов начинающему «карвингеру». Маргарита Ивановна Гридина познакомила гостей с некоторыми инструментами, с помощью которых можно делать различные украшения из овощей и фруктов. После просмотра видео мастер-класса «Украшение блюд своими руками», многие присутствующие захотели попробовать свои силы в этом интересном деле. Самым несложным оказалось украшение из яблок. Цветы из апельсинов потребовали больше труда. Эта тема, украшение блюд, стала столь интересной, что гости решили продолжить ее на следующем заседании клуба.