

ного питания. На сегодняшний день в нашем городе сложилась тенденция увеличения количества таких предприятий как кофейни, предприятия быстрого обслуживания и всё меньше остаётся столовых.

Литература

1. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Пер. с англ. В.Н. Егорова 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ, 2008. – 463 с.

СИСТЕМНЫЙ АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАРВИНГА ПИЩЕВЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Н.И. Мячикова, канд. техн. наук, доц. (НИУ «БелГУ», Белгород)

А.И. Ремнев, д-р техн. наук, доц. (НИУ «БелГУ», Белгород)

Т.А. Стужная, ст. преп. (БУПКиП Курский
институт кооперации (филиал))

Л.А. Ремнева, преп. (Харьковская академия дизайна и искусств, Харьков)

Изучение искусства карвинга, пошаговые мастер-классы и подробные рекомендации профессионалов помогут достойно укрепить ресторанный бизнес, путем применения простых и сложных элементов, которые придадут изящество повседневным блюдам, а сложные, выполненные с помощью техники резьбы по овощам и фруктам, сделать первый уверенный шаг в этом направлении.

Ключевые слова: резьба по овощам и фруктам, искусство карвинга, украшение праздничного стола.

Карвинг может быть и частью повседневной жизни в питании отдыхающих в туристической индустрии. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и проносит много изящества столу, создавая атмосферу уточненных манер во время обеда. Искусство «карвинга» возникло на Дальнем Востоке и стало частью национальной традиции передаваемой по наследству, которое требует огромных усилий и мастерства. В разных восточных странах карвинг основывался на разных технических приемах, которые отличаются друг от друга. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном тайский нож в сочетании с другими резцами.

Кулинарные традиции Тайланда богаты физической и духовной красотой, фантазией и изяществом, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг «дышит» элегантностью и артистизмом. Это искусство в наши дни притягивает не только профессионалов, но и любителей. Карвинг в кулинарии – фигурная резка по овощам и фруктам [1-3], которую сейчас широко используют повара самых разных отраслей общественного питания, который по своей сути является примитивной формой

искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей и другого пищевого животного сырья (рис. 1). Карвинг – англ. carving или curving – «резная работа», «резной орнамент», или резьба по овощам и фруктам, дереву, льду, камням.

История развития кулинарного карвинга в Таиланде, где о красоте изысканно оформленных кушаний слагали стихи, довольно интересна и пожалуй, является первым упоминанием о будущем кулинарном карвинге.

Первоначально изящными украшениями из резных плодов оформлялись только блюда, предназначенные для королевской семьи. Со временем эта традиция утвердилась и в быту тайцев. Но и по сей день карвинг используется только в особенных случаях, например, в дни значимых семейных торжеств или свадеб, а не повсеместно и не ежедневно. Чаще всего с помощью резных фруктов и овощей оформляют дворцовые залы и интерьеры дорогих ресторанов или отелей. В настоящее время карвинг входит в число десяти традиционных искусств Таиланда, а обучение основам этого мастерства включено даже в обязательную школьную программу.

В настоящее время тайцы с удовольствием делятся секретами декоративной резьбы по овощам и фруктам с иностранцами, чтобы искусство и дизайн карвинга распространилось во всем мире среди поваров, которые используют резьбу по фруктам и овощам для украшения стола, а каждый желающий теперь имеет возможность насладиться плодами этого удивительного искусства в отелях, на круизных лайнерах, в каждом тайском ресторане, которых достаточно много по всему миру открывая для себя удивительный и прекрасный мир карвинга. На сегодняшний день карвингу в России обучают факультативно в школах, институтах и университетах. Любовь человека поесть не только вкусно и сытно, но и красиво, явилось предпосылкой для возникновения и развития кулинарного карвинга, оригинального искусства путем создания дизайнерских резных шедевров из фруктов и овощей и другого пищевого продукта. Поэтому не последнюю роль в любой культуре уделяется именно сервировке стола, с помощью массива приемов украшения именно яств, и внутреннего убранства «столовых» комнат, а посетители ресторана соответственно оценят не только стильный дизайн интерьера, но и профессионально оформленный дизайн различных блюд.

На сегодняшний день можно выделить несколько стилей дизайна фруктово-овощного карвинга: китайский, японский, тайский и европейский. Но многие специалисты отмечают, что наиболее изящным можно назвать тайский вариант и их основоположниками этого кулинарного искусства. Безусловно, природа Таиланда предоставляет широкий спектр возможностей для художественного мастерства по карвингу [1-3], щедро одаривая местных жителей множеством разнообразных диковинных плодов, при обработке которых фантазии для мастеров карвинга могут быть поистине безграничны.

При моделировании дизайна технологических решений по стилям карвинга различают не только метод резки, но по стилям для стран карвинга в зависимости от используемых овощей и фруктов, произрастающих на том или ином континенте. Например, для стилей: «азиатского» – карвинг будет представлен природным материалом, который в России назовут экзотическим, а для «европейского» – применимы кабачки, баклажаны, тыква, лук, капуста, свекла, морковь и другие. Сюжетов для художественной резки овощей и фруктов можно отыскать безграничное множество – морская тематика с изображением парусников и обитателей водных глубин, мотивы сказок с необычными зверями и прекрасными птицами, но все же традиционными и часто используемыми являются цветочные сюжеты. Материалом для кулинарной резьбы служат практически любые фрукты и овощи, но первенство в карвинге, конечно, за арбузом. В ход идет не только съедобная мякоть плодов, но и их кожура, которую обычно используют для украшения, выкладывая на блюдо, предварительно свернув в форме цветка или бутона.

Сейчас в РФ появилось много школ, например, в НИУ «БелГУ», Курском институте кооперации, Региональном открытом социальном институте, Юго-Западном государственном университете и других, в которых обучают мастерству кулинарного карвинга по пищевым специальностям. Для того чтобы в России на столе расцвели сказочные букеты, можно попробовать освоить это королевское искусство на уроках дополнительного факультативного образования или курсах, ведь резное оформление из овощей и фруктов делает даже будничные обеды праздничными. Например, дизайнерские композиции из морковных лилий, свекольных роз, хризантем из пекинской капусты, калл, из острого перца, шикарных георгин из редьки способны не только украсить праздничный стол, но и приятно порадовать хозяев и гостей.

Для того чтобы научиться создавать шедевры фруктово-овощного карвинга необходимо изучить методологию, процесс моделирования композиций и освоить технологию системного подхода по их формированию, что требует приложения творческого подхода к решению задач карвинга. Так, например, профессионалы используют изготовленные по специальному заказу особые инструменты, но большинство мастеров могут обходиться одним – единственным острым тайским ножом. Вероятно, это дело терпения и практики.

Наибольшие трудности обычно возникают у начинающих при работе с мягкими фруктами, такими как манго, папайя или банан. Интересно, что прекрасные фруктовые букеты и овощные композиции повторяют не только контуры, но и каждую тончайшую линию цветков так, что при сравнении не всегда можно быстро определить, где истинное творение природы, а где кулинарный шедевр, созданный руками человека.

К сожалению, представленные наработки наших специалистов по карвингу, в отличие от произведений резчика по камню или металлу, сохраняются в первозданном виде на протяжении столетий, а удивительные цветочные композиции кулинаров не вечны. Жизнь их достаточно коротка,

как и жизнь букетов из срезанных свежих цветов. Однако, композиции из живых растений и цветов, воссозданных мастером карвинга пользоваться все большей популярностью во всем мире.

При выполнении декоративной резьбы по овощам и фруктам используются трафареты, выемки и формочки, но в них нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножами и резцами. Современный европейский карвинг, пришедший в Европу, мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам у поваров ресторанов для необычной и привлекательной сервировки стола. В настоящее время кулинарные выставки или продуктовые шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов, что обусловлено отсутствием в последнее время новых существенных изобретений и идей в современной кулинарии.



Рис. 1. Техника карвинга в классическом художественном дизайне декоративной резьбы по овощам и фруктам

Назначение пищевого карвинга – это дизайна пищевого продукта содержащего совокупность потребительских свойств, направленных на художественное оформление с максимально уточненной и четко сформулированной задачей дизайна по оформлению праздничного стола.

По каждому из пунктов технологического процесса по карвингу должны быть даны количественные и качественные характеристики. Каждая задача по карвингу обеспечивает выполнение какого-либо технологического процесса дизайна оформления стола, результат которого должен быть полезен человеку.

Технологический процесс пищевого карвинга – законченная часть производственного процесса дизайна пищевой продукции, содержащего целенаправленные действия по изменению или последующему определению состояния дизайна оформления праздничного стола (предмета производства). В общем случае технологический процесс для пищевого карвинга состоит из таких составных частей (этапов) или элементов: – выполнение конкретных технологических операций для отдельных элементов композиций овощей и фруктов; – установки (переустановка) для отдельных элементов композиций овощей и фруктов на конкретной операции, например, установ *A* и *B*; – позиции для отдельных элементов композиций овощей и фруктов конкретной операции, например, позиция *I*, *II* ... и до *K*; – переходы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов конкретной операции, например, переходы 1, 2 ... и до *n*; – ходы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов конкретной операции, например, рабочие и вспомогательные; – приемы для отдельных элементов композиций овощей и фруктов для выполнения конкретной операции.



Рис. 2. Школа техники карвинга в Курском институте кооперации

Разработка наиболее рационального (оптимального) технологического процесса карвинга требует тщательной проработки композиций из овощей и фруктов, а сам процесс выполняют на специализированных рабочих местах предприятий общественного питания с помощью специального или универсального инструментов и т.д.

Путем проведения специалистами предприятий общественного питания сбор, анализ информации, изучение существующих технических, нормативных документов, использование накопленного опыта, патентно-лицензионной, научной проработок дизайна сервировки праздничного стола и так далее, включая экспериментальные исследования, приступают к разработке и внедрению наработок по карвингу. В домашнем карвинге, как одним из способов украшения стола, его можно успешно использовать в оформлении ежедневных и праздничных домашних блюд.

Начинающему кулинару рекомендуется овладеть кулинарным искусством и существующим разнообразием приемов украшения блюд с помощью наборов инструментов для карвинга. Кулинария один из видов искусства, где требуется хороший рецепт блюда и его украшение, а оформление дизайна блюда – всегда презентация уровня мастерства шеф-повара и его команды.

Таким образом, изучение карвинга, пошаговые мастер-классы и подробные рекомендации профессионалов помогут достойно укрепить ресторанный бизнес, путем применения простых и сложных элементов, которые придадут изящество повседневным блюдам, а сложные, выполненные с помощью техники резьбы по овощам и фруктам, сделать первый уверенный шаг в этом направлении.

Литература

1. Матвеева, Е. Карвинг. Мастер-классы по украшению блюд. [Текст] /Е. Матвеева. – Изд-во: Феникс. – 2013. – С. 93.
2. Прохазка, Людек. Украшения из овощей для праздничного стола. Ч. 1. Карвинг шаг за шагом. [Текст] /Л. Прохазка / Пособие по вырезанию из овощей. Арт-Родник, 2010. – С. 80.
3. Прохазка, Людек. Украшения из овощей для праздничного стола. Ч. 4. Карвинг шаг за шагом. [Текст] /Л. Прохазка / Пособие по вырезанию из овощей. Арт-Родник, 2010. – С. 96.

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЕДИЦИНСКОГО ТУРИЗМА В МИРЕ

Д.О. Носкова, студент (*Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачёва, Филиал КузГТУ в г. Новокузнецке*)
М.В. Марченко, ст. преп. (*Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачёва, Филиал КузГТУ в г. Новокузнецке*)

В статье представлены основные направления и тенденции развития медицинского туризма в мире, а также перечислены инновационные проекты востребованные в данной области.