



► СИМПАТИЧНЫЕ ПИНГВИНЫ

Работы Станислава Козина украсят любой новогодний стол и сделают его неповторимым и оригинальным. А если у вас есть маленькие дети, то такие веселые фигурки безусловно поднимут им настроение. Сделать их самим несложно. Эти пингвинчики созданы из баклажанов и морковки. А лед — из цветной капусты.



► ФРУКТОВЫЙ КАКАДУ НА ПАЛЬМЕ

Эту забавную птичку Станислав вырезал из банана, а перья и клюв сделал ей из морковки. Попугай получился как живой. Кажется, он только-только прилетел из тропиков и вальяжно расположился на пальме, которую донецкий мастер вырезал из арбуза. Инструкция у вас перед глазами, так что дерзайте!



► СЪЕДОБНЫЙ АКВАРИУМ

Эта композиция на все времена года и на все случаи жизни. И нужно-то совсем ничего, чтобы поразить своих гостей легкой закуской из подводного мира. Рыбки созданы из яблок, укроп отлично смотрится в роли морских водорослей, а донный пейзаж сделан из разноцветной кулинарной присыпки.

ДОНЧАНИН ПРЕВРАЩАЕТ ЕДУ В НАСТОЯЩИЕ ШЕДЕВРЫ

Вкусное увлечение ■ Наш земляк, Станислав Козин, в совершенстве владеет древним восточным искусством

СВЕТЛАНА ИГНАТОВА

Еда может быть не только вкусной и полезной, но и очень красивой. И стать настоящим вкусным художником может любой дончанин. В этом убежден 22-летний Станислав Козин, вчерашний студент Донецкого государственного университета экономики и торговли имени Туган-Барановского, для которого карвинг (художественная резьба по овощам и фруктам. — Авт.) — любимое увлечение.

«Карвингом я увлекся недавно, а вот ножи для этого дела я приобрел еще 4 года назад в Москве и стоили они тогда почти сто долларов», — рассказал Стас, отметив, что в наборе самый важный — тайский нож, незаменимый помощник в вырезании самых трудных узоров на овощах и фруктах. Сейчас набор ножей для карвинга, к которому прилагаются инструкции и иллюстрации, не редкость: в интернете такие инструменты можно заказать по цене начиная от 500 гривен. Но если нет возможности приобрести такой комплект, в домашних условиях можно ограничиться парой острых и обязательно тонких ножей.

Станислав сам осваивал азы тайского кулинарно-прикладного искусства. «Мне очень хотелось научиться вырезать, я стал фантазировать, какие-то сюжеты и образы даже снились, а потом я воплощал их наяву. Кстати, все свои задумки я делаю с первого раза и при этом никогда не повторяюсь», — с гордостью говорит дончанин, уточнив, что по учебнику он осваивал только технику резьбы. По словам Стаса, его мама в восторге от аппетитного хобби своего сына. «Маме очень нравится то, чем я занимаюсь, она считает мои руки золотыми, ведь я этому не учился профессионально», — объяснил он. А ведь изначально родительница хотела, чтобы Стас учился на романо-германском факультете, знал иностранные языки. «В 11 классе, когда нужно было определиться с профессией, я стал серьезно готовиться к поступлению на этот факультет, но в последний момент отец сказал свое

слово... Так я пошел учиться в университет экономики и торговли на факультет технологии питания. И я ни капли не пожалел о таком выборе!» — поделился Козин, отметив, что при поступлении в вуз не умел даже картошку чистить.

Оказывается, для карвинга пригодны практически все овощи и фрукты, а вот лимоны Стас в своей работе не жалует, разве что только для декора основного изделия. «Люблю работать с арбузом, он многоцветный. На нем можно придумать различные узоры, орнаменты и в целом это получается красиво, ярко, неповторимо и, что немаловажно, вполне съедобно», — рассказал дончанин. Для того чтобы фрукты, те же яблоки и бананы, не темнели, их нужно вымачивать в растворе лимонной кислоты, а остальные ингредиенты — в обычной воде. «И тогда съедобная композиция простоит два дня и не поменяет своего первоначального цвета, то есть не потемнеет», — объяснил Станислав.

После работы остается множество съедобных «обрезков», которые не надо спешить выбрасывать — их можно использовать для приготовления других блюд, например, супов, салатов, винегретов, пюре, сложных гарниров и начинок для пирогов.



Аппетитное хобби. Из овощей и фруктов Станислав создает настоящие шедевры

НОВАЯ МОДА

► Пришедшая в Европу мода на восточную кухню вызвала огромный интерес к карвингу у шеф-поваров дорогих и модных ресторанов. Сейчас ни одна кулинарная выставка или помпезный банкет не обходится без украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов. Знаменитые шеф-повары не стесняются обучаться этому искусству не один год. В мире регулярно проводятся международные выставки и соревнования по карвингу. Лучшими на планете спецами по праву считаются тайские мастера. Затем идут представители китайской школы, а замыкают тройку лидеров японцы.

ДРЕВНЕЕ ИСКУССТВО РОДИЛОСЬ В СИАМЕ 2000 ЛЕТ НАЗАД



Набор профи. Станислав показывает свои ножи

■ Название «карвинг» происходит от английского слова carving, что переводится на русский язык как «резьба», без различия по какому материалу. Искусство карвинга зародилось в Таиланде более 2000 лет назад, и на тайском звучит как каесалак (kae-sa-lak). Легенда так объясняет происхождение этого искусства. Давным-давно прекрасная тайская принцесса выходила замуж, и ее возлюбленный, желая поразить

невесту, предложил известной мастерице Нанг Нопхамат кучу золота, чтобы она создала подарок, которого еще никто не дарил. Мастерица сделала традиционную тайскую лампу — кратонг — из банановых листьев в форме цветка лотоса и украсила ее роскошными резными фигурами райских птиц, зверей и цветов из овощей и фруктов. Отец невесты, король Пра Руанг, увидев эту рукотворную дивную красоту, тут же

объявил искусство королевским достоянием и потребовал обучить мастеров для дворцовых праздников. Занимались каесалаком в основном женщины. И только лишь в 1932 году, после революции в Сиаме (древнее название Таиланда. — Авт.), старинное искусство перестало эксклюзивно принадлежать тайскому королевскому двору, и в стране создали первую открытую школу резьбы по овощам и фруктам.