

Мир науки. Социология, филология, культурология <https://sfk-mn.ru>

World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies

2018, №2, Том 9 / 2018, No 2, Vol 9 <https://sfk-mn.ru/issue-2-2018.html>

URL статьи: <https://sfk-mn.ru/PDF/15KLSK218.pdf>

**Ссылка для цитирования этой статьи:**

Мусийчук В.В., Мусийчук С.В. Искусство кулинарного карвинга в традициях и тенденциях дизайна индустрии гостеприимства // Мир науки. Социология, филология, культурология, 2018 №3, <https://sfk-mn.ru/PDF/15KLSK218.pdf> (доступ свободный). Загл. с экрана. Яз. рус., англ.

**For citation:**

Musiychuk V.V., Musiychuk S.V. (2018). The art of culinary carving in the traditions and design trends of the hospitality industry. *World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies*, [online] 2(9). Available at: <https://sfk-mn.ru/PDF/15KLSK218.pdf> (in Russian)

УДК 741

ГРНТИ 18.11

**Мусийчук Владимир Васильевич**

Краснодар, Россия

Шеф-повар

E-mail: [gektor174@gmail.com](mailto:gektor174@gmail.com)

**Мусийчук Сергей Васильевич**

ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова», Магнитогорск, Россия

Доцент кафедры «Государственного и муниципального управления»

Кандидат философских наук

E-mail: [sv-mus@mail.ru](mailto:sv-mus@mail.ru)

## **Искусство кулинарного карвинга в традициях и тенденциях дизайна индустрии гостеприимства**

**Аннотация.** Авторы рассматривают искусство кулинарного карвинга как дизайн, с ярко выраженной эстетической функцией. В статье подчеркнуто, что искусство кулинарного карвинга в традициях и тенденциях дизайна индустрии гостеприимства является актуальной проблемой, поскольку является одним из важных элементов ежедневного и праздничного стола. Обосновывается необходимость введения термина «кулинарный карвинг».

Представлена история возникновения художественной резьбы по овощам и фруктам. Анализ проводится на основе сравнения азиатского и европейского карвинга. Отличия анализируются по следующим основаниям: продукты; сюжеты; инструменты и техники работы.

Показано, что отличия азиатского и европейского кулинарного карвинга как дизайна в сфере гостеприимства основаны на культурных традициях стран, местном сезонном сырье, используемом для кулинарного карвинга. Различия в инструментах заключаются главным образом в том, где впервые был создан тот или иной инструмент. Первенство во всех отношениях принадлежит тайскому ножу, в умелых руках мастера такой ножом позволяет выполнить значительное число операций по художественной резьбе по фруктам и овощам. Отмечен вклад европейцев в создание инструментов для кулинарного карвинга: каннелюровочные ножи и нузетки (Франция); карбовочные ножи (Германия); слайсеры (Голландия); серповидные ножи (Россия). В целом отметим, что значительное влияние на современный европейский карвинг оказали азиатские традиции.

Обосновано то, что кулинарный карвинг, связан с эстетической функцией вещи и призван удовлетворять духовные потребности человека в красоте. Художественная резьба по фруктам и овощам помимо предметного знака также является смысловым и экспрессивным знаком, выражающим чувства и эмоции человека.

Рассматриваются вопросы, связанные с подготовкой специалистов дизайнеров по направлению карвинг в современном образовательном пространстве, прежде всего высшей школы.

**Ключевые слова:** дизайн; кулинарный карвинг; сервисная реальность; эстетика; художественная резьба по овощам и фруктам; инструменты для кулинарного карвинга; цветы из овощей; индустрия гостеприимства

## Введение

Искусство кулинарного карвинга в традициях и тенденциях дизайна индустрии гостеприимства является актуальной проблемой, поскольку является одним из важных элементов ежедневного и праздничного стола. Термин «карвинг» (англ. carving, от curve, что означает резать) – «резная работа», «резной орнамент». Предлагаем использовать термин «кулинарный карвинг», в связи с тем, что, карвингом в настоящее время называют так же художественную резьбу по дереву, льду, камню; стиль катания на горных лыжах<sup>1</sup> или сноуборде<sup>2</sup> (важные нюансы определения – крутые повороты и красивые дуги); способ долговременной укладки волос<sup>3</sup>; шины легковые зимние (англ. winter carving). Карвинг в кулинарии – художественная резьба по овощам, фруктам, ягодам, шоколаду, сыру и т. п. В связи с вышеизложенным считаем целесообразным использование термина «кулинарный карвинг».

В связи с рассмотрением проблемы традиций и тенденций искусства кулинарного дизайна, невольно вспоминается сентенция Микеланджело Буонарроти по поводу вопроса, как он создает свои скульптуры. Мастер ответил: «Я беру камень и отсекаю всё лишнее». И еще несколько высказываний Микеланджело в полной мере можно отнести и кулинарному карвингу: «Совершенство складывается из мелочей. Мелочи создают совершенство, а совершенство – не мелочь. Циркуль следует иметь в глазу, а не в руке, ибо рука работает, а глаз судит» [1].

---

<sup>1</sup> <http://aktsport.ru/gornyye/chto-takoe-karving.html>.

Карвинг является стилем катания на лыжах, который характеризуется использованием движений по определённой траектории. Это происходит по технике использованием наклона коленей в сторону самого поворота. Когда скорость начинает расти, отклоняются бедра, а потом и всё тело человека. Такое катание возникло в 90-х годах и по сегодня не теряет своей актуальности. Само слово карвинг значит «подрезать». В широком распространении эта техника катания на лыжах или сноуборде значит выполнять много крутых поворотов.

<sup>2</sup> <https://sites.google.com/site/snegovikcrew/stili-katania>.

Карвинг (carving) в свою очередь делится еще на два направления: бомбер и еврокарвинг (экстаримкарвинг), в которых самое главное именно техника и красота. Дуги должны вестись ровно без сбросов и проскальзываний строго на канте.

<sup>3</sup> <https://24hair.ru/chto-takoe-karving/>.

Понятие карвинг, как вид супер стойкой укладки, внедрила и запатентовала компания «Schwarzkopf». Специалисты корпорации выполняли завивку волос с помощью спиральных бигуди в сочетании с применением специального состава, который сегодня продаётся под одноимённой маркой. После процедуры формировались красивые закрученные локоны, которые держались на протяжении 1-2 месяцев.

## К истории возникновения кулинарного карвинга

К настоящему времени сложились два мнения в отношении возникновения карвинга как резьбы по овощам и фруктам. Есть точка зрения, согласно которой карвинг изначально зародился в Китае. Более распространённым является мнение, что родина карвинга Юго-Восточная Азия, точнее – Таиланд.

Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний и было это около семи столетий назад, в тайской столице Сукотаи (или Сукхотхай, тайск.), во время праздника воды и света «Ла Кратонг»<sup>4</sup>. Во время праздника тайцы традиционно отправляют в свободное плавание «кратониги», небольшие лодочки из банановых листьев, в лодочку помещали фонарик, цветы и благовония. В 1634 г. дочь придворного брамина<sup>5</sup> Нанг Ноппарат украсила свою лодочку цветами и фигурками птиц и животных, вырезанных из фруктов и овощей для того, чтобы порадовать короля. В результате этого, король принял решение, что данный вид искусства должен стать частью культуры Таиланда.

Первый конкурс по карвингу провел король Рама I (1782-1809) известный как талантливый государственный деятель, законодатель, поэт и буддист. Поэтому период его правления обычно называют возрождением государства и тайской культуры. Его сын Рама II (1809-1824) (время его правления считают Ренессансом тайской культуры и искусств) возглавил это искусство карвинга и сам стал довольно известным мастером. После эпохи его правления карвинг стал элитарным искусством для знатных девушек, которому обучали во дворце.

В 1932 г. в Таиланде произошла революция, и Его Величество принял предложение о провозглашении в стране конституционной монархии. Пышность королевского двора начала тускнеть и карвинг стал терять популярность. Чтобы не потерять искусство, которое уже давно стало символом страны, курсы карвинга были открыты для всего народа, а с 1934 и для иностранцев. На сегодняшний день карвингу в Тайланде обучают детей, начиная с 11 лет. Кулинарная резьба в настоящее время входит в число десяти традиционных тайских ремесел.

## Отличие азиатского и европейского кулинарного карвинга

Дизайн технологических решений кулинарного карвинга подразделяется на два вида: азиатский и европейский. Азиатский кулинарный карвинг представлен китайским, японским и тайским карвингом. Отличия можно проследить по следующим основаниям:

- продукты;
- сюжеты;
- инструменты и техники работы.

Рассмотрим сходства и различия в традициях азиатского и европейского кулинарного карвинга. Основное отличие азиатского кулинарного карвинга от европейского заключается в перечне используемых продуктов. В азиатском карвинге используют манго, арбузы и дыни,

---

<sup>4</sup> Плывущая лодка из банановых листьев.

По преданию, кратонги уносили с собой грехи, невзгоды и беды. В этот день принято быть в хорошем настроении, так как люди верят, что все плохое должно уплыть.

<sup>5</sup> Исторически брамины были жрецами, а также учителями, монахами, учёными; в эпоху феодализма большинство представителей брахманов были уже судьями, чиновниками, землевладельцам.

авокадо, папайю, корень таро и др. В Европе используются морковь, свекла, редис, огурцы, редька, кабачки, перцы, тыква, капуста, так же арбузы, дыни и др.

Анализ сюжетов кулинарного карвинга позволяет прийти к следующим выводам. В китайском и японском карвинге преобладают изображения животных, людей, а также, иероглифов. В японском карвинге имеется значительное количество рисунков с драконами, мифических сюжетов, боевых сцен и поздравительных надписей. В Таиланде преобладают цветочные мотивы и растительные орнаменты. Это связано с тем, что в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея<sup>6</sup>, являющаяся символом простоты и совершенства. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции.

Дальнейшее исследование искусства кулинарного карвинга приводит к рассмотрению инструментов и техник работы (способов и приемов вырезания). Основной инструмент – тайский нож, материал из которого он изготовлен – высококачественная сталь. По форуму тайский нож представляет собой узкое короткое лезвие с острым кончиком. Применяется такой нож для вырезания деталей на мягких фруктах, и узоров на толстой арбузной коже.

Карбовочные (от нем. *kerben* – делать надрезы, канавки) ножи для карвинга могут быть V-образными и U-образными. Первыми легко вырезать листики, выполнять на плодовой коре гравюрные изображения. Используются для вырезания выемок определенной формы.

Каннелюровочные (от фр. *cannelure* – желобок) ножи для нанесения ровных бороздок (каннелюров). Также применяются для нарезки тонких полосок или соломки. Также используются для снятия тонких полосок с фруктов и овощей.

Нуазетки (от фр. *cuillere pomme-noisette* и *cuillere parisienne* – ложка яблоко-фундук<sup>7</sup>, ложка парижская) – ножи-выемки, использующиеся для вырезания фигур из фруктов и овощей. Они имеют различную форму (ромба, круглую, облака и т. д.). В XIX в. ее называли картофельным буравчиком. В течении времени наименований этого инструмента появилось множество: нож «ню-аз», нож «шато»<sup>8</sup>, ложка-выемка «шар», «круглая выемка», «ложка для дыни» «ложка-нуазетка», «универсальный порцеватель». Шарики и полусферы вырезают из арбуза, авокадо, дыни, картофеля и т. п. Нуазетница может быть разных размеров и разных видов: с одной «чашечкой» или с двумя. Нуазетница имеет острые края, и дырочку по центру, чтобы стекал сок и был доступ воздуха, иначе извлечь шарик будет трудно.

Граверные и иные ножи для карвинга со сменными лезвиями применяются, если нужно снять цедру, удалить сердцевину; почистить овощи и т. д. Серповидный нож (серп – др.-русск.

---

<sup>6</sup> В Таиланде произрастает огромное количество разновидностей орхидей (более 20 тысяч), всех цветов.

<sup>7</sup> <http://tunnel.ru/post-nuazetnica-nuazetta-noisette>.

Само слово «noisette», которое дало название этому прибору переводится буквально: лесной орех, фундук. Название «данный прибор получил от распространенного французского слова «нуазетт» – «орешки».

Словом «нуазет» также называют вырезанные специальным нуазетным ножом- выемкой (*cuillere pomme-noisette*) из овощей или фруктов (дыни, авокадо и т. п.) фигурки в форме орешка. Чаще всего таким образом вырезают маленькие (диаметром около 1 см) шарики картофеля нуазет/*pommes noisette*, которые затем обжаривают в масле до румяной золотистой корочки и подают в качестве гарнира.

<sup>8</sup> Шато́ (фр. *Château*) – принятое во Франции название загородного усадебного дома высшей аристократии и вообще дворянства, часто с парком и винодельческим хозяйством.

Чаще всего переводится на русский язык словом «замок», хотя укрепленные резиденции средневекового дворянства по-французски именуется термином *château fort* и для большинства шато более адекватный вариант перевода – «дворец», «имение» или «усадьба». Например, «шато Версаль» (*Château de Versailles*) – классический пример дворцово-паркового ансамбля XVII-XVIII веков.

сърп – ручное сельскохозяйственное орудие, жатвенный нож), который применяют, как и тайский, но нарезают им более крупные детали. Ножом для каннелирования легко наносить бороздки на овощных и фруктах. Сначала этим инструментом делают продольные полосы, а потом, например, лимон нарезают поперек кружочками и получаются фигуры в форме цветка.

Ножи с волнистым лезвием – для декоративной нарезки овощей и сыра. Кулинарные ножницы, позволяют выполнять плоские прямые, косые или иные срезы. Высечки применяют для удаления сердцевины. Высечкой выдавливают фигуру по контуру изображения на поверхности фрукта, затем широким лезвием слайсера<sup>9</sup> (от англ. slice – ломтик) нарезают на ломтики. Так же применяют инструменты для спиральной нарезки. Особый нож погружается в середину фрукта или овоща, вращая ручку, вырезает длинную спираль. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Вторая волна популярности кулинарного карвинга возникла в Европе с развитием ресторанного бизнеса. В числе первых карверов были шеф-повара элитных ресторанов. Иногда можно встретить ироничное мнение, что в Европе карвинг становится особенно популярным в праздник Хеллоуин<sup>10</sup>. Символом праздника была тыква. Она означала окончание лета и сбора урожая, а также отпугивала злых духов священным огнем, который зажигался внутри тыквы. Многие развлекательные заведения клубного типа в последний день октября готовят для своих гостей различные Halloween-party. Принято в канун Хеллоуина использовать тыкву в качестве материала для кулинарного карвинга.



*Рисунок 1. Кулинарный карвинг по тыкве (работа Мусийчук В.В. 2016)*

<sup>9</sup> <https://otvet.mail.ru/question/29986800>.

Первый слайсер был запатентован в 1898 году. Его изобретателем был голландский мясник, которого звали Вильгельм ван Беркель, вставшим во главе одноименной, до сих пор процветающей кампании по производству кухонного оборудования класса люкс. Это, казалось бы, незначительное событие произвело настоящую революцию в потреблении в мире сыровяленой ветчины типа пармской, Сан-Даниэле, байонской, иберийской, арденской, вестфальской и пр. Ветчину начали резать поперек волокон, и ее тончайшие ломтики стали буквально таять во рту, в то время как вручную ее приходилось резать вдоль волокон, для чего требовались годы особой выучки, да и такие ломтики ветчины жевать было куда сложнее. Впрочем, некоторые консервативные испанские мясники и сейчас режут свой знаменитый хамон серрано вручную по старинке, утверждая, что так вкуснее.

<sup>10</sup> РИА Новости <https://ria.ru/spravka/20141031/1030739443.html>.

В ночь с 31 октября на 1 ноября в США и Канаде отмечается Хэллоуин – старинный кельтский праздник, именуемый также кануном Дня всех святых. В последнее время праздник стал популярным также в Европе и России.



*Рисунок 2. Кулинарный карвинг по тыкве в интерьере (работа Мусийчук В.В. 2016)*



*Рисунок 3. Кулинарный карвинг по тыкве в интерьере  
«Все это было бы смешно, когда бы не было так грустно» (работа Мусийчук В.В. 2016)*



*Рисунок 4. Кулинарный карвинг по тыкве  
в интерьере «Не по зубам» (работа Мусийчук В.В. 2016)*

Проведенный анализ позволяет сделать следующие выводы. Отличия азиатского и европейского кулинарного карвинга как дизайна в сфере гостеприимства основаны на культурных традициях стран, местном сезонном сырье, используемом для кулинарного карвинга. Различия в инструментах заключаются главным образом в том, где впервые был создан тот или иной инструмент. Первенство во всех отношениях принадлежит тайскому ножу, в умелых руках мастера такой ножом позволяет выполнить значительное число операций по художественной резьбе по фруктам и овощам. Отметим вклад европейцев в создание инструментов для кулинарного карвинга: каннелюровочные ножи и нузетки (Франция); карбовочные ножи (Германия); серповидные ножи Россия; слайсеры (Голландия). В целом отметим, что значительное влияние на современный европейский карвинг оказали азиатские традиции.

### Современный кулинарный карвинг

Современный кулинарный карвинг представлен рядом школ в Китае, Корее, Японии, России. Безусловно лидируют школы кулинарного карвинга в Таиланде. Известные шеф-повара обучаются этому искусству не один год, проводятся международные выставки и соревнования. В сервировке торжественных мероприятий присутствуют украшения из овощей и фруктов. Формообразование пространства, на котором представлены резные украшения развивается вдоль продольной оси, глубина и ширина находятся в контрастных соотношениях. Кулинарный карвинг, связан с эстетической функцией вещей и призван удовлетворять духовные потребности человека в красоте. Художественная резьба по фруктам и овощам помимо предметного знака также является смысловым и экспрессивным знаком, выражающим чувства и эмоции человека. В этой связи хочется обратиться к статье профессора Джанджугазовой Е.А. Пространство воображения: карвинг (По мотивам натюрмортов Джузеппе Арчимбольдо) [2]. Автор подчеркивает, что «...блюда, как картины, переходят от общественного питания в предметы эстетического наслаждения [2, 124]. Более того, Джанджугазова Е.А., совершенно справедливо утверждает, что карвинг – модная эстетика сервиса. При этом доказывает то, что: «Красота – важнейший элемент всей нашей жизни. И именно работы таких великих мастеров позволяют нам понять, как сохранить и передать красоту образов хорошо известных нам предметов в условиях повседневной жизни. Со вкусом собранный букет или красиво оформленное блюдо делают нашу жизнь эмоционально богаче и ярче. Люди всегда знали об этом и беспрестанно искали способы украшения самых обычных вещей» [2, 123].

Приведем мысль Кузнецовой М.Е., автора книги по карвингу «Украшение блюд: «Цветы из овощей»», считающего что, это искусство требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твердой руки [3]. Семенюк С., Ремнев А., Биньковская О., Грошева Т. доказывают, что: «Карвинг – одно из старейших искусств по изысканному оформлению и украшению различных кулинарных блюд в общественном питании. Современное общество развивает, совершенствует и использует в пищевом дизайне различные известные элементы карвинга, превращая блюдо в ореол пищевого шедевра» [4].

Отметим, что для всестороннего рассмотрения проблемы дизайна как современного кулинарного карвинга следует рассматривать искусства в контексте культурогенеза конкретного культурного пространства. Так, например, исследование Гангур Н.А., Лях В.И., Коваленко Т. В., Чамчиян С.А. основано на методологии открытых определений, философских и культурологических принципах, принципах историзма, обратной связи, дополнительности, системно-структурном и деятельностном подходах. Сформулирована методология интегративно-типологизирующего, объяснительного системного знания об искусстве в рамках культурогенеза региона [5].

Карвинг рассматривается Лутовой Т.Л. как новое направление развития сервиса в индустрии гостеприимства [6]. Ремнев А., Стужная Т., Шошина Е., Ремнева Л. анализируют карвинг в России на основе инструментов, приспособлении и технологической оснастки. При этом подчеркивается, что «карвинг в кулинарии – фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных отраслях общественного питания, который по своей сути является примитивной формой искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих» [7].

Проблема подготовки специалистов по кулинарному карвингу актуальна в современных условиях, как с точки зрения общих вопросов подготовки специалистов, так и более специальных, непосредственно связанных с изучением методов, и приемов кулинарного карвинга. Так, например, Гангур Н. и Жданова Л. выделяют региональная составляющая в образовательном процессе ВУЗа культуры [8]. Рассматриваются вопросы методики преподавания основ прикладной композиции в высшей школе на основе взаимосвязи народного и профессионального в теории и практике изучения студентами базовых принципов орнаментальной композиции [9]. В связи с этим обратим внимание на поиск форм и принципов в межкультурной коммуникации, на основе решения проблем художественной антропологии и дизайн этнопространства [10, 11].

Важным так же представляется кулинарный карвинг как актуальное направление в подготовке специалистов общественного питания [12, 13]. Художественной резьбе по овощам и фруктам так же обучают и во внеурочное время, например, в кружке «Карвинг», как это описывает Каравева Т. Автор пишет: «Освоив основные приемы карвинга, каждый может проявить собственную индивидуальность в оформлении композиций для разных праздников. Сегодня искусство карвинга очень популярно и доступно каждому. Главное – желание, творческий подход к делу и правильно подобранный инструмент. Это искусство в наши дни притягивает и любителей и профессионалов» [14].

В России Академия карвинга была создана в 2004 г. и карвинг становится неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований. Чемпионаты России открытые и предполагают международное судейство. Соревнования по декоративному вырезанию из овощей и фруктов проводились в Москве, Санкт-Петербурге, Сочи, Екатеринбурге, Кисловодске, Краснодаре и продолжают радовать участников и зрителей красотой изделий из фруктов и овощей. Первый чемпионат Европы по карвингу прошел в Лейпциге в 2011 г. Кулинарный карвинг в современном мире имеет большое межкультурное значение, велика его эстетическая составляющая и креативный вектор.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Джорджо Вазари. Жизнеописания наиболее знаменитых живописцев, ваятелей и зодчих. Том V. М. Искусство. 1971.
2. Джанджугазова Е.А. Пространство воображения: карвинг (По мотивам натюрмортов Джузеппе Арчимбольдо) // Современные проблемы сервиса и туризма. 2014. Вып. 4. Том 8. с. 121-124.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд: «Цветы из овощей». М: ОЛМА-ПРЕСС 2002. 160 с.
4. Семенюк С., Ремнев А., Биньковская О., Грошева Т. Карвинг в пищевом дизайне при оформлении блюд / Молодежь и XXI век – 2018. Материалы VII Международной молодежной научной конференции. Курск. 21-22 февраля 2018 г. С. 223-237.

5. Гангур Н.А., Лях В.И., Коваленко Т.В., Чамчиян С.А. Искусство в структуре культурогенеза региона // Наука Кубани. № 1. 2008. С. 68-73.
6. Лутова Т.Л. Карвинг – новое направление развития сервиса в индустрии гостеприимства // Современные проблемы сервиса и туризма. 2009. №1, С. 81-83.
7. Ремнев А., Стужная Т., Шошина Е., Ремнева Л. Карвинг в России: инструменты, приспособления и технологическая оснастка / Товароведно-технологические аспекты повышения качества потребительских товаров. Материалы международной научно-практической конференции. Курск. 12 февраля 2015 г. С. 43-49.
8. Гангур Н., Жданова Л. Региональная составляющая в образовательном процессе ВУЗа культуры (на примере КГИК) / Профессиональная компетентность современного педагога. Сборник материалов II Фестиваля педагогического искусства. Краснодар. 25 марта 2016 г. С. 14-16.
9. Гангур Н., Брылова Л. К вопросу о методике преподавания основ прикладной композиции в высшей школе (взаимосвязь народного и профессионального) // Культурная жизнь юга России. № 47. Т. 4. 2012. С. 67-69.
10. Прудовская О., Матросова О. Поиск форм и принципов межкультурной коммуникации / Проблемы художественной антропологии. Материалы всероссийской научно-практической конференции. Тара. 05 декабря 2013 г. С. 121-128.
11. Прудовская О., Стрижова Е. Дизайн этнопространств / Сибирская этника. преемственность межкультурных коммуникаций. Материалы Всероссийской научной конференции. Омск. 21-22 октября 2013 г. С. 60-62.
12. Беценко Л. Карвинг как актуальное направление в подготовке специалистов общественного питания / Вестник научных конференций. № 9-5 (13). 2016. С. 18-20.
13. Махлис А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам: учебное пособие для вузов / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. М.: Владос. 152 с.
14. Караваева Т. Внеурочная деятельность учащихся на примере кружка «Карвинг» / Повышение качества подготовки кадров в современных условиях развития образования: теоретико-методологические основы педагогического исследования в профессиональном образовании, современные подходы к обучению. Сборник научных статей. Москва. 2017. С. 77-80.

**Musiychuk Vladimir Vasilyevich**

Krasnodar, Russia  
E-mail: [gektor174@gmail.com](mailto:gektor174@gmail.com)

**Musiychuk Sergey Vasilevich**

Nosov Magnitogorsk State technical university, Magnitogorsk, Russia  
E-mail: [sv-mus@mail.ru](mailto:sv-mus@mail.ru)

## **The art of culinary carving in the traditions and design trends of the hospitality industry**

**Abstract.** The authors consider the art of culinary carving as a design, with a pronounced aesthetic function. The article emphasizes that the art of culinary carving in the traditions and trends of the design of the hospitality industry is an urgent problem, as it is one of the important elements of the daily and festive table. The necessity of introducing the term "culinary carving" is substantiated.

The history of artistic carving on vegetables and fruits is presented. The analysis is based on a comparison of Asian and European carving. Differences are analyzed on the following grounds: products; subjects; tools and techniques.

It is shown that the differences between Asian and European culinary carving as a design in the field of hospitality are based on the cultural traditions of the countries, local seasonal raw materials used for culinary carving. The differences in the tools are mainly in where the tool was first created. The championship in all respects belongs to the Thai knife, in the skillful hands of the master of such a knife allows you to perform a significant number of operations on artistic carving of fruits and vegetables. Noted the contribution of Europeans to the creation of tools for cooking carving: kannelirovannye knives and Noisette (France); carbonie knives (Germany); slicers (Holland); sickle-shaped knives (Russia). In General, we note that a significant impact on the modern European carving had Asian traditions.

It is proved that the culinary carving is associated with the aesthetic function of things and is designed to meet the spiritual needs of man in beauty. Artistic carving on fruits and vegetables in addition to the subject sign is also a semantic and expressive sign that expresses the feelings and emotions of a person.

The questions related to the training of designers in the direction of carving in the modern educational space, especially high school.

**Keywords:** design; culinary carving; service reality; aesthetics; artistic carving of vegetables and fruits; tools for culinary carving; flowers from vegetables; hospitality industry

## REFERENCES

1. Dzhordzho Vazari. (1971). Zhizneopisaniia naibolee znamenitykh zhivopistsev, vaiatelei i zodchikh. [*Biographies of the most famous painters, sculptors and architects.*] Moscow: Art.
2. Dzhandzhugazova E.A. (2014). Space imagination: carving (Based on still life Giuseppe Arcimboldo). *Modern problems of service and tourism*, 4(8), pp. 121-124. (in Russian).
3. Kuznetsova M.E. (2002). Ukrashenie bliud: «Tsvety iz ovoshchei». [*Decoration of dishes: "Flowers from vegetables".*] Moscow: OLMA-PRESS, p. 160.
4. Semeniuk S., Remnev A., Binkovskaia O., Grosheva T. (2002). Karving v pishchevom dizaine pri oformlenii bliud. [*Carving in food design when decorating dishes.*] Kursk, pp. 223-237.
5. Gangur N.A., Liakh V.I., Kovalenko T.V., Chamchiian S.A. (2008). Art in the structure of the culture of the region. *Science of the Kuban*, 1, pp. 68-73. (in Russian).
6. Lutova T.L. (2009). Karving - a new direction of service development in the hospitality industry. *Modern problems of service and tourism*, 1, pp. 81-83. (in Russian).
7. Remnev A., Stuzhnaia T., Shoshina E., Remneva L. (n.d.). Karving v Rossii: instrumenty, prisposobleniia i tekhnologicheskaia osnastka. [*Carving in Russia: tools, tools and equipment.*] Kursk, pp. 43-49.
8. Gangur N., Zhdanova L. (2016). Regionalnaia sostavliaiushchaia v obrazovatel'nom protsesse VUZa kulture (na primere KGIK). [*Regional component in the educational process of the university of culture (on the example of the CICC).*] Krasnodar, pp. 14-16.
9. Gangur N., Brylova L. (2012). On the Method of Teaching the Basics of Applied Composition in Higher Education (Interrelation of the Popular and Professional). *The Cultural Life of the South of Russia*, 47(4), pp. 67-69. (in Russian).
10. Prudovskaia O., Matrosova O. (2013). Poiski form i printsipov mezhkulturnoi kommunikatsii. [*The search for forms and principles of intercultural communication.*] Krasnodar, pp. 121-128.
11. Prudovskaia O., Strizhova E. (2013). Dizain etnoprostranstv. [*Design of ethnospaces.*] Omsk, pp. 60-62.
12. Betsenko L. (2016). Karving as an actual direction in the training of public catering specialists. *Bulletin of scientific conferences*, 9-5(13), pp. 18-20. (in Russian).
13. Makhlis A.A., Sagaidachnaia A.L. (n.d.). Karving. Dekorativnaia rezba po ovoshcham i fruktam: uchebnoe posobie dlia vuzov. [*Carving. Decorative carving for vegetables and fruits: a textbook for high schools.*] Moscow: Vldos, p. 152.
14. Karavaeva T. (2017). Vneurochnaia deiatelnost uchashchikhsia na primere kruzhka «Karving». [*Extracurricular activities of students on the example of the circle "Karving".*] Moscow, pp. 77-80.