



Rzeźby owocowe i warzywne carving na stołach

Bardzo szybko rośnie popularność carvingu, również w Polsce. Sztuka rzeźbienia w owocach i warzywach ma nie tylko walory artystyczne i dekoracyjne, ale może też przynieść konkretne korzyści na przykład w restauracji. Stanowią świetną ozdobę bufetu i bankietu, a odpowiednio wyeksponowane będą przyciągać zaciekawionych gości.

Barbara Lebedzińska

Korzenie carvingu

Ojczyzną sztuki artystycznego wycinania fantazyjnych wzorów w warzywach i owocach jest Tajlandia. Około sześciu wieków temu Tajscy mistrzowie kuchni podawali w ten sposób przygotowywane owoce i warzywa wyłącznie swo-

im władcom. Sztukę tą traktowano jako wielką tajemnicą i pilnie jej strzeżono, aby nie wydostała się poza mury pałacu. Po wielu latach carving jednak przedostał się i rozprzestrzenił na całą Tajlandię i część Azji. Następnie w skutek migracji ludności na inne kontynen-

ty i kraje świata, aż w końcu kilka lat temu dotarł również do Polski. Jednak wciąż niekwestionowanymi mistrzami tej sztuki są Tajowie. Ich dzieci od najmłodszych lat uczą się tajników wycinania dekoracji w warzywach i owocach.



O początkach swojej przygody z carvingiem, która zaowocowała utworzeniem Polskiej Grupy Karwingowej opowiada Krzysztof Wierzba:

Zaraziłem się carvingiem dwa lata temu od mojego przyjaciela mieszkającego w Niemczech, Mariusza Wołowicza, który ukończył Akademię Carvingu w Szwajcarii i zajął się tą sztuką zawodowo. Początkowo nie wiedziałem jak się do tego zabrać i skąd wziąć narzędzia. Na szczęście na Targach Euro-Gastro 2006 w Warszawie znalazłem w ofercie jednego z wystawców dłutka i nożyki właśnie do carvingu. Umówiliśmy się, że na koniec targów firma mi je sprzeda ponieważ był to jedyny pokazowy zestaw jaki posiadała na stoisku. Po zakupie nożyków od razu wybrałem się do marketu i kupiłem pierwsze owoce i jeszcze przed powrotem do Gdańska wypróbowałem cały zestaw.

Po ok. trzech miesiącach podczas Festiwalu Dobrego Humoru w Gdańsku moi przyjaciele z S.P.K. i C.R.P. na czele z prezesem Krzysztofem Szulborskim namówili mnie, pomimo moich obaw przed reakcjami na moje amatorskie prace, do pierwszych pokazów „live” przed szeroką rzeszą publiczności. Moje obawy przysły po zachwytach, jakie wywołały moje rzeźby wśród publiczności, co ośmieliło i przekonało mnie, że to jest to czemu będę się starał poświęcić.

W krótkim czasie znalazły się okazje do kolejnych pokazów carvingu oraz pierwsze poważne zlecenia za-

równy od firm jak i restauracji, hoteli, a także osób prywatnych. W wolnych chwilach poszukiwałem wszelkich informacji o carvingu i ludziach zajmujących się tym. Postanowiłem nawiązać z nimi kontakt i udało mi się zorganizować pierwsze wspólne pokazy na żywo, które odbyły się podczas targów Gastroexpo 2007 w Gdańsku. Miał on miejsce na stoisku firmy Gronex Adam Trzewik – sponsora warzyw i owoców, na których wykonywaliśmy swoje prace. Efekt to nagroda publiczności za najładniejsze stoisko targowe. Następnie dostałem propozycję pracy jako doradca kulinarny właśnie w firmie Gronex, co wielce ułatwiło mi dalsze poczynania w przygodzie carvingowej. Myślę, że największym sukcesem, jaki osiągnąłem w tej dziedzinie to stworzenie wraz z moimi przyjaciółmi Polskiej Grupy Carvingowej – Carving Team Poland, która inaugurację miała podczas targów Gastroexpo 2008.

B.L.: Czy każdy może się nauczyć sztuki carvingu i ile potrzeba na to czasu?

Krzysztof Wierzba: Używanie przyrządów do carvingu wcale nie wymaga specjalistycznej wiedzy i specjalnych umiejętności. Wystarczy mały ostry nożyk i odrobinę fantazji oraz co najważniejsze cierpliwości, aby zacząć przygodę z carvingiem. Przykładem, jakim się tu posłużę są moje, choć krótkie doświadczenia w tej kwestii. Nauka więc i jej trwanie to pojęcie względne i bardzo indywidualne, wszystko przede wszystkim zależy od chęci i czasu jaki się poświęci temu zagadnieniu, a nie kończy się nigdy, ponieważ cały czas uczymy się i odkrywamy nowe wzory i techniki które wykorzystujemy w następnych pracach.

Na jakie okazje najczęściej otrzymuje Pan zlecenia na owocowo-warzywne rzeźby?

Przed wszystkim na wszelkie imprezy okolicznościowe np. wesela

i komunie oraz imprezy firmowe, gdzie oprócz elementów kwiatowych wycina się np. Logo firmy, aż do zamówień od osób prywatnych na różne okazje jak imieniny, urodziny czy rocznice.

Ile trwa ich przygotowanie i jaka jest ich trwałość?

Przygotowanie rzeźby to naprawdę bardzo indywidualna sprawa uzależniona od wielu różnych czynników takich jak stopień umiejętności wykonawcy, materiału, w jakim wykonujemy pracę i motywu czy wzoru, jaki mamy zamiar wykonać, średnio już od 20 minut nawet do 6 godzin i dłużej. Trwałość również uzależniona jest od wielu czynników przede wszystkim od temperatury otoczenia, sposobu przechowywania, materiału oraz głębokości cięć i ich ilości. Średnio jednak rzeźba zachowuje kształt od dwóch do nawet siedmiu dni.

Jakie inne korzyści poza wizualnymi niosą ze sobą dekoracje carvingowe?

Na pewno wykorzystywanie carvingu w lokalu podnosi prestiż oraz atrakcyjność oferty, jaką można przygotować naszemu klientowi, wszystko zależne jest od pomysłu wykonawcy. Możemy postawić na gotowe duże dekoracje, pokazy „live” czy szkolenia dotyczące carvingu albo np. konkursy podczas imprez okolicznościowych, a przede wszystkim wykorzystywać wszelkie małe formy jako garni czy sposób podania potrawy.

