

KARVING SAN'ATI VA UNING AHAMIYATI

Hamdamova Nozima Muqimovna

Falsafa fanlari doktori(PhD), dotsent

Xayrullayeva Nozima Boboqulov

Buxoro davlat Pedagogika instituti 2-bosqich talabasi

Annotatsiya: *yosh avlodga milliy hunarmandchiliklarimizdan biri bo'lmish karving ilmini o'rgatish va bu orqali ularga zamonaviy usuldagi dasturxon bezatish usullari. Karving tarixi. Hozirki kunda karving usulida keng qo'llanib, turli xil sabzavot va mevalar bezashda ishlatilib kelinmoqda*

Kalit so'zlar: *karving, meva va sabzavotlar, karving tarixi, bezak, o'ymakorlik,*

“Respublika oziq-ovqat sanoatini jadal rivojlantirish hamda aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan to'laqonli ta'minlashga doir chora-tadbirlar to'g'risida”gi Prezident qarori qabul qilindi. Qaror bilan Qishloq xo'jaligi vazirligiga (vazirlik) bir qator qo'shimcha vazifalar yuklatildi. Vazirlik, jumladan, meva-sabzavot, go'sht, sut va boshqa qishloq xo'jaligi oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtiruvchi (ishlab chiqaruvchi) korxonalar bilan ushbu mahsulotlarni qayta ishlovchi, tayyorlovchi va realizatsiya qiluvchi korxonalar o'rtasida o'zaro manfaatli munosabatlar uchun sharoitlar yaratadi.

Shuningdek, 2021/2022 o'quv yilidan boshlab respublika OTMning “5321000-Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha)” hamda “5410500-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulotlar turlari bo'yicha)” ta'lim yo'nalishlari bo'yicha bakalavriyatning kunduzgi va sirtqi ta'lim shakllariga o'qishga qabul qilishning davlat buyurtmasi parametrlari bosqichma-bosqich oshirib boriladi.

Karving bugungi kunda to'y –tantana bazmu marosimlarda va dasturxon va taomlarni har xil meva va sabzavotlardan yaratilgan ijod namunalari bilan bezatish an'ana bo'lib bormoqda. Dasturxon va taomlarni meva va sabzavotlar bilan bezatiash pzandachilik sohasida karving deyiladi.

Karving ingliz tilidan olingan bo'lib “curving”- “kesmoq, tog'irlamoq bo'lib”, “kesiladigan naqsh, bezak” degan ma'nolarini bildiradi.

TARIXI Ushbu san'at turi Janubiy-Sharqiy Osiyodan kirib kelgan.Qadimgi Yaponiyada ovqatni sopol idishlarda dasturxonga tortishgan,ustini bezatishda esa turli xildagi barglardan foydalanishgan. Bora-bora oshpazlar barglarni chiroyli qilib joylashtirish, ularni ovqatga qo'shimcha sifatida kesib dasturxonga tortish taomni yanada ishtaxa ochishida ko'mak berishni bildrib yaratishgan. Tarixda Evropa aholisi taomlarni bezashga ehtiyoj sezmagani. Bu yerda hatto qirollarning taom dasturxoniga birinchi o'rinda mahsulotlarning to'la-to'kisligi va taomning mazaligi muhim bo'lgan. O'zi aslida karving san'ati Tailandda eramizdan oldingi VII asrda paydo bo'lgan. Shu davrlarda odamlar yo'g'och pichoq yordamida darxtnlarning barglaridan har xil o'yib

bezaklar yaratishga qiziqqan. Keyinchalik mohir oshpazlar taomni faqatgina ta'miga emas balki did bilan bezatishga katta uyg'u berishgan.

Karving tarixidan - Sabzavot va mevalarni kesish san'ati bir necha yuz yil oldin janubi-sharqiy Osiyoda uy stolini bezash zarurati sifatida vujudga kelgan. Tarixda Evropa aholisi taomlarni bezashga ehtiyoj sezmagani. Bu yerda hatto qirollarning taom dasturxonida birinchi o'rinda mahsulotlarning to'la-to'kisligi va taomning mazaligi muhim sanalgan. Keyingi yillarda Sharqiy osiyoning har bir mamlakatida karving o'zining asosiy chizgilarini topib, bir-biridan farq qiladigan jihatlari yaratildi.



1-rasm.

Xitoy va Yaponiya ustalarining texnikasi o'xshab ketadi - u yerda ierogliflar, odamlar va hayvonlarning suratini kesish qabul qilingan. Bu ajdaho bilan an'anaviy rasm, tabrik so'zlar va kurashsahnalari bo'lishi mumkin. Tailandning davlat ramzida esa orxideya bor. Shuning uchun tailandlik ustalar meva va sabzavotlardan gulli kompozitsiyalar qirqishni ma'qul ko'rishadi. Ular "tay" pichog'i deb atalgan uzun va mayin pichoqdan foydalanishadi. Hozirda hech bir ko'rgazma yoki mahsulotlar shousi turli xil shaklda kesilgan meva va sabzavotlar bilan bezatilgan dasturxonsiz o'tmaydi.

Zamonaviy uslub So'nggi paytlarda karving butun dunyoda keng tarqala boshladi. Meva va sabzavotlar uyg'unligida yasalgan san'at asari har bir bayram dasturxonining to'ridan joy olmoqda. Soha mutaxassislarning takidlashicha bunday san'at namunlarini yaratish uchun insondan kuchli sabr-toqat, diqqat va eng asosiysi boy fantaziya talab qilinadi. Karving san'atini o'ziga xos chiqishida ranglar uyg'unligiga e'tibor berish eng muhim sanaladi. Uning boy ranglaridan san'at asari darajasidagi ko'rkam ko'rinishini yaratish mumkin. Oddiy karving uchun mahsus asboblari shart emas. Ko'pgina mahsulotlarni oddiy o'tkir pichoq yordamida ham kesish mumkin va turli xil shaklda kesuvchi maxsus pichoqlar ham mavjud.

Dunyo mamlakatlarida karvingning o'ziga xosligi Osiyo karving ustalari bezak uchun tarvuz, qovun papaya, qovoqdan foydalanib ulardan asosan gular shaklini yasashadi. Evropa karving ustalari esa bezak uchun rediska, sholg'om, sabzi, qovoqcha, bulg'or qalampiri va achchiq qalampirdan

foydalanishadi. Bu mahsulotlarga ishlov berishning bir-biridan farq qiluvchi turli texnik usullari yuzaga kelgan. Misol uchun yapon va xitoy karving ustalari ijodida

ierogliflar, odamlar va hayvonlar suratlari ko'proq kozga tashlangan. Ajdarlar tasviri, jang sahnalari va har xil yozuvdagi aks etgan karving san'ati namunalari juda mashhur Tailand davlatida esa meva, sabzavot va poliz mahsulotlaridan gulli kompozitsiyalar yaratishga alohida e'tibor qaratishgan.

O'ymakorlik o'yma yoki egri (kesish degan ma'noni anglatadi; egri chiziq; lat. egri - egri) - "o'ymakorlik", "o'yma naqsh". O'ymakorlik yog'och, muz, toshlar, sabzavotlarda o'ymakorlik deb nomlanadi, shuningdek chang'i va snoubordda yurish uslubi va hattoki sochlarni uzoq muddatli kimyoviy usulda tuzatish usuli ham. Pishirishda o'ymakorlik - bu turli xil oshpazlar tomonidan keng foydalaniladigan sabzavot va mevalarni kesish. Pazandalik o'ymakorligi - bu stolni bezatadigan meva va sabzavotlardan yasalgan qisqa muddatli kostryulkalar yuzasida haykaltaroshlik yoki o'yma buyumlarning dastlabki badiiy shakli. O'ymakorlik yordamida idish tayyorlash juda boshqacha bo'lishi mumkin. Sizning oilangiz o'zingiz yaratgan "sehr" ga qoyil qolishdan charchamaydi va bolalaringiz sabzavot va mevalarni boqishadi. Jingalak naqshlar bilan sabzavot va mevalar tayyorlash odatiy kechki ovqatni ham bayramona qiladi. Bolaga Pekin karamidan va sabzidan oddiy archa konusidan yoki zambakdan oddiy "xrizantema" yasang, shunda u quvnoq tuyadi bilan ovqat eyadi. Pichoq va qaychi bilan ishlaydigan oddiy asboblar yordamida idishlarni o'yish va bezatish asoslarini mustaqil ravishda o'rganish uchun har doim imkoniyat mavjud. O'ymakorlik har kim o'rganishi mumkin bo'lgan sabzavot va mevalarni kesish san'ati. Chiroyli bezatilgan taom kattalar va bolalarni quvontiradi, shuningdek bayram stolida ajoyib ko'rinishga ega bo'ladi. Bezaklar hatto eng oddiy taomni ham o'zgartirishi mumkin, stol mavzusi va oshpazning badiiy ta'mini ta'kidlaydi.

Gullar - bu har qanday taomga mos keladigan eng keng tarqalgan bezak. Sizga sabzi va o'yma uchun maxsus pichoq kerak bo'ladi. Avval sabzi bir nechta bo'laklarga bo'ling. Yangi boshlanuvchilar uchun keng qism bilan ishlash qulayroq bo'ladi. Endi siz dumaloq qirralarni kesib, sabzi pentagon shaklini berishingiz kerak. Shundan so'ng, har tomondan kesma qiling, lekin butunlay kesib tashlamang. Siz gulbarglarni olishingiz kerak. Keyin shkafi naqshida kesma qiling, lekin tekis qirralarni emas, balki burchaklarni kesib oling. Qaychi yordamida har bir petalga uchli shakl bering. Gulbarglarning soni sabzi qalinligiga bog'liq. Yadroni bir oz kesib oling va keyin stamensni qiling. Ushbu zambaklarning bir nechtasi katta tovoqni go'sht yoki sabzavotli idish bilan bezatadi.

Yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlik - xrizantema

Piyozdan gullarni kesish juda oddiy bo'lsa ham, hamma ham bu sabzavot bilan "yirtib tashlash" kurashiga kirishga jur'at eta olmaydi. Piyoz xrizantemalari mo'ynali kiyim ostida Olivier yoki Herring kabi salatlarni bezash uchun juda mos keladi.



2-rasm.

Kichik dumaloq piyozni qobiqdan tozalang, so'ngra gulni barqaror qilish uchun yuqori va pastki qismini kesib oling. O'tkir pichoq bilan piyozni yarmiga bo'ling, lekin to'liq emas. Keyin yana yarmida. Shunday qilib, siz piyozni ko'p qismlarga kesib olishingiz kerak. Kesilgan qismlar etarlicha chuqur bo'lishi kerak, shu bilan birga gul butunlay parchalanmasligiga ishonch hosil qiling.

Tug'ralgan piyozni bir stakan sovuq suvga soling va to'liq gullashguncha qoldiring. Agar siz lampochkaning piyozini hatto lavlagi sharbatiga solsangiz, u dog 'bo'lib qoladi va haqiqiy xrizantemaga o'xshab qoladi. Lampochkani boshqa ranglarga bo'yashni xohlaysizmi? Oziq-ovqat ranglarini ishlatishga harakat qiling.

Pazandalik o'ymakorligi haykaltaroshlik yoki sirt o'ymakorligining juda soddalashtirilgan versiyasidir. Bu yo'nalish Osiyoda, aniqrog'i uning janubi-sharqiy qismida paydo bo'ldi. Bu shunchaki meva va sabzavotlardan tashkil topgan yomon joylashtirilgan stol va menyuni vizual ravishda diversifikatsiya qilish uchun kerak edi. Aynan shu maqsadda hozirda butun dunyo bo'ylab master-klasslar o'tkazilayotgan yangi boshlanuvchilar uchun meva va sabzavotlardan o'yma paydo bo'ldi. Albatta, har bir mamlakat ustalari ushbu san'at uchun o'ziga xos xususiyatlarni olib kelishdi. Masalan, Tailand ustalari gullarni bezashni afzal ko'rishadi, xitoylar va yaponiyaliklar odatda ajdaho va ierogliflarni anglatadi. Buning uchun ular maxsus trafaretlar va chuqurchalardan foydalanadilar, ammo ularning natijalari Tailand ustalarining qo'l mehnati kabi nafis emas. Yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlikni o'rganish uchun master-klassni osonroq tanlash kerak, masalan, Xitoy texnologiyasidan. Va bir muncha vaqt o'tgach, siz yanada murakkab variantlarni sinab ko'rishingiz mumkin.

Ish uchun nima kerak bo'ladi:



3-rasm

Agar siz yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlikni o'rganishga qaror qilsangiz, master-klass ba'zi vositalarni talab qiladi. Turli xil asboblari va turli xil pichoqlar juda ko'p. Axir, buning uchun oddiy oshxonasi pichog'ini ishlatish juda qiyin va agar u etarli darajada o'tkirlashtirilmasa, unda bu mutlaqo mumkin emas. O'ymakorlik uchun eng to'liq vositalar to'plamiga juda o'tkir, qaychi, shuningdek, dumaloq qoshiqqa o'xshash asboblari, ammo o'tkir qirralari kiradi. Ushbu to'plamda sanab o'tilgan barcha narsalarga qo'shimcha ravishda siz tuxumni kesish, olma o'rtasini kesish, lazzatni olib tashlash, shuningdek cookie mog'orini, xamir ovqati va cho'tka uchun nozulni topishingiz mumkin. Ammo yangi boshlanuvchilar uchun o'yma to'plamlari ham mavjud. Ular asosiy deb nomlanadi va ular uchtdan sakkiztagacha qurilmalarni o'z ichiga oladi. Bularning barchasini ixtisoslashgan do'konlarda sotib olish deyarli qiyin emas.

Yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlikni o'rganish uchun avval kerakli vositalar bilan tanishishingiz kerak. Ba'zi pichoqlarni ko'rib chiqing, ularsiz bu ishni qilish oson bo'lmaydi. Eng muhim armaturalardan biri bu kichik Tayland pichog'i. Agar siz sabzavotlarga yoki mayda mevalarga naqshlarni kesishingiz kerak bo'lsa, unda sizsiz qilolmaysiz. Yana bir qisqa pichoq - o'roq shaklida. U allaqachon kattaroq ishlar uchun ishlatiladi. Umumjahon vosita - bu uzun ingichka pichoq. Har qanday ish uchun javob beradi. Bundan tashqari, yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlikni o'rganishga qaror qilganlar uchun uchburchak qismga ega bo'lgan uglevod pichoqlari va oval pichoqlar kerak bo'ladi. Ularning barchasi turli o'lchamlarga ega. O'tkir qirrali va qaychi bilan ikki tomonlama qoshiq haqida unutmang. Sizning birinchi qovoq qobiliyatingizni aniqlashning eng oson usuli. Yangi boshlanuvchilar uchun o'ymakorlik katta elementlardan tashkil topgan qora va oq chizmalar shaklida oddiy eskizlardan foydalanishni o'z ichiga oladi. Bunday rasmni ish qismiga o'tkazish qiyin bo'lmaydi. Qovoqni yaxshi o'rganib, tarvuzga o'ting. Ushbu ikkita variantni o'zlashtirib, keyingi

bosqichga o'tishingiz mumkin. Sabzavotlarni kesib oling qovoq, bodring yoki sabzi bo'yicha yangi boshlanuvchilar uchun sabzavotlardan o'yima naqshlarni ajratib olish yaxshiroqdir. Bodring va qovoq teng darajada muomala qilinadi. Zich qobig'i va urug'lari yaxshi hosil bo'lgan mevalarni tanlash yaxshidir. Sabzi allaqachon sabzavotni qayta ishlash uchun juda qiyin va katta mahorat talab qiladi. Va agar siz oxirigacha naqsh yasashni istasangiz, unda sabzi ichidagi teshiklar tezda siqilganligini unutmang. Shuning uchun uning o'rniga diametri ikki millimetr bo'lgan matkap va matkapni ishlatishingiz kerak.

Mevalarni kesish

Yangi boshlanuvchilar uchun meva o'ymakorligi o'ziga xos xususiyatlarga ega. Mevalar sabzavotlarga qaraganda yumshoqroq va yumshoqroq. Muammo shundaki, ular havoga tushganda juda tez yaroqsiz bo'lib qoladilar.



4-rasm.

Va shuningdek ularning rangini o'zgartiring. Qattiq olma shakllarini mukammal darajada saqlaydi. Shuning uchun yangi boshlanuvchilar uchun olma o'yima eng yaxshi variant. Olmalardan siz raqamlarni kesib yoki rasmlar yaratishingiz mumkin. Ammo qaysi variantni tanlashingizdan qat'iy nazar, siz hali ham limon va suvga ehtiyoj sezasiz. Bir stakan suv (200 mililitr) oling va yarim limon sharbatini siqib oling. Har bir narsani yaxshilab aralashtiring. Bu suvga olma botirish kerak. Bunday oddiy manipulyatsiya mevaning pulpasini rangsizlanishdan qutqaradi.

Sabzavotlardan yoki mevalardan rasmlar yaratib, har bir kishi natijada olingan asarlar iloji boricha uzoq vaqt davomida saqlanib qolishini xohlaydi. Mahsulotni saqlab qolish uchun avval uni quritib, keyin yaxshi lak bilan qoplash kerak. Uyda bunday rasmlar chordoqda yoki batareyaning yonida quritiladi. Ikkala holatda ham, quritish muddati uch kun. Quritgandan so'ng, rasm uch yoki hatto to'rtta qatlamda laklanishi kerak. Agar lakning yaxlitligi buzilmasa, unda bunday mahsulot bir necha yil saqlanishi mumkin

Salatani bezash uchun turli xil sabzavotlar mos keladi:

- kartoshka
- turp
- qovoq
- bodring va boshqalar.



5-rasm.

Agar siz pomidorlardan foydalansangiz, ular o'rtacha kattalikda bo'lishi kerak va urug'larsiz bir xil pulpa bo'lishi kerak. Turli xil ranglarga ega qalampir idealdir. Har bir sabzavot rang va ta'mga ko'ra birlashtirilishi kerak.

Sabzavotlar go'sht idishlarini bezash uchun juda mos keladi. Mahsulotlarni birlashtirgan holda, qarama-qarshi ranglarni tanlash yaxshidir, bu sizning taomingizni yanada yorqinroq qiladi. Ideal ranglar bo'ladi: yashil, qizil, sariq. Yangi boshlanuvchilar uchun bir nechta maslahat: avval sabzavotlarni yaxshilab yuvish va quritish kerak. Mevalarni dekorativ kesishda, idishlarni ortiqcha bezashdan qochish kerak, bezaklarning ko'pligi yaxshi vizual effekt bermaydi.

Agar farzandlaringiz ovqat eyishni istamasalar, unda sabzavot yoki mevalardan o'yma ularga yoqtirilmagan ovqatlarni yaxshi ko'rishga yordam beradi. Har qanday tovoqni odatiy holga keltirmasdan, uni qanday ishtaha bilan eyishini bilib olasiz. Eng oddiy narsa - pomidordan lambugug qilish. Buning uchun pomidorni ikkita teng qismga bo'ling va ularni marul bargiga qo'ying. Bosh, oyoq va dog'lar zaytun mevasidan qilingan. Sabzavotlardan siz juda ko'p turli xil hayvonlar va hasharotlar tayyorlashingiz mumkin, siz faqat tasavvuringizga muhtojsiz. Kichkintoyingizni jarayonga ulash yaxshidir, chunki qo'lda tayyorlangan idish yanada mazali bo'ladi. Sabzavot yoki mevalardan o'yma singari jarayon bolangizda qat'iyat va xayolotni rivojlantiradi.

Xulosa qilib aytsak karving san'ati hozirki kunda keng rivojlanib kelmoqda. Meva va sabzavotlarni turli xil bezak bilan dasturxonga tortganda ham insonlar kayfiyati ko'tarinki ruhda bo'lishini taminlab beradi. Barcha ayollarimiz uchun kerakli bo'lgan san'at turi hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. Shoyoqubov Sh.K. "O'zbek xalq amaliy-bezak san'ati". – T., 2009-yil
Shoyoqubov Sh. "Zamonaviy O'zbekiston miniatyurasi". – T., 2006-yil
2. N.A.Muslimov, Sh.S.Sharipov va boshqalar. "Mehnat ta'limi o'qitish metodikasi". O'quv qo'llanma. –T.: 2009-yil, 427 b.
3. M. Mo'minova, M.A.Maksumova. "Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat tovarshunosligi" - T.: "Ilm ziyo", 2012-yil
4. Nishonaliyev.U.N, Tolipov.O'.Q, Sharipov.Sh.S Kasbiy ta'lim pedagogikasi. O'quv qo'llanma. –Toshkent: TDPU, 2007. 374 b.
- 5 .M. Mo'minova. "Ovqat tayyotlash jarayoni" O'quv qo'llanma. T.: Adabiyotlar jamg'arasi, 2006-yil
6. V.G. Vasilev va boshq. Oziq -ovqat texnologiyasi asoslari. – T.: "Voris-Nashriyoti", 2012-yil.