

Кто-то вышивает крестиком, кто-то складывает птиц из бумаги, кто-то вяжет цветы крючком, а кто-то делает их из овощей или фруктов. Последнее увлечение - искусство художественной резки - становится все более популярным. Правда, у нас в городе про фруктовые композиции знают в основном из Интернета и воспоминаний об отпуске в отеле заграничного курорта. Но на прошлой неделе к нам в город приехала Екатерина Матвеева, гуру карвинга, и обучила всех желающих, как привнести кусочек экзотики в каждый день.

Необычные увлечения, или Как привнести экзотику в каждый день



Мастер-класс Екатерины МАТВЕЕВОЙ

Мастер-класс по карвингу стал примером того, как инициатива одного человека может стать решающим делом для многих. Татьяна Мальцева увидела в Интернете уроки по резке и загорелась идеей обучиться этому искусству. Тренировки по книге и видео ничего не дали, поэтому она нашла учителя.

Екатерина Матвеева живет и работает в Санкт-Петербурге, она оформляла стол на торжественной церемонии открытия Международного экономического форума в 2010 и 2011 годах, шахматной Олимпиады-2010 и юбилейного конкурса молодых дизайнеров "Адмиралтейская игла-2009".

Кроме того, Екатерина постоянно набирает группы для обучения, которые либо приглашает в свою студию в Петербурге, либо

приезжает к ученикам сама. Владивосток, Ханты-Мансийск, Пятигорск, где только нет ее учеников! И даже за границей - в Финляндии, Эстонии.

В Асбесте Екатерина проводила две обучающие программы: расширенную и ускоренную. В короткой участвовали в основном специалисты: повара из "Кудельки", профилактория "Уральские зори" и столовой птицефабрики "Рефтинская". А любители карвинга, особо увлеченные этим искусством, постигали его секреты пять дней.

Несмотря на то, что занятия проходили вечером - с семи часов и до десяти, задерживаться здесь ученицам было в радость.

- Ко мне на занятия приходят те, кому это действительно интересно. Поэтому учить - одно удовольствие. Для того, чтобы освоить азы этого искусства, достаточно иметь художественный вкус и усидчивость. Остальное - дело техники.

Техники рук, то есть умений, и техники специальных ножей. Справиться даже с самым простым узором обычным ножом действительно сложно. Ведь в набор для "фруктовой резьбы" помимо тонких и острых ножиков, которые можно заменить обычными, входят еще и ножи-лопаточки, ножи-ложечки...

Необычные уроки и проходили необычно. Чай, кофе и разные виды печенья, конфеты и шоколад - встречи больше напоминали дружеские посиделки. Как в старину, когда девицы собирались в горнице рукодельничать. Наши девицы не пряли и не вышивали, зато из неказистого мешка с овощами сделали цветочно-фруктовый натюрморт.

- Сначала мы учились вырезать листочек из кабачка, - говорит Светлана, одна из участниц мастер-класса, - этоказалось очень трудным.

- Пальцы - неповоротливые, непривыкшие к таким ножам и тонкой резьбе, не слушались, -

смеется Татьяна, - зато теперь, в последний день тренировок, все кажется ерундой. Особенно если тренироваться дома.

За время мастер-класса ученики Екатерины Матвеевой научились делать цветок-колокольчик из кабачка, еловые шишки из моркови, попугаев из китайской редьки дайкона с гвоздичными глазками, кувшинки и хризантемы из пекинской капусты, розы из свеклы, лилии из лука-порея, тыквенные вазы и сувениры из дынь.

Выпускную работу из дынь делали все по-разному. Розы и надписи, сердечки - у каждого были свои планы на этот сувенир:

съесть дома, поставить на праздничный стол, подарить...

- Катя, а сколько в Питере стоит такая резная дыня? - спрашивали у мастера.

- Около тысячи рублей, может, чуть больше.

- Так что можно еще и продать, - улыбались ученицы.

Срок годности поделок небольшой. Тыквенная ваза, например, если смачивать ее каждый вечер и упаковывать на ночь в пищевую пленку, может простоять две недели. А вот дайконовые попугаи уже через пару дней потемнеют. Про корзинки из дыни и говорить нечего. Ароматные и сочные, они так и притягивали к себе внимание... Вася, единственный ученик в этом дамском царстве, вырезая корзиночку из дыни, весь расходный материал доедал - жалко было убирать сочную мякоть в кастрюлю с мусором.

Карвинг - не самый экономичный вид оформления стола, большая часть овощей и фруктов вырезается при обработке. Кроме того, художественно оформленные овощи и фрукты не становятся вкуснее. Грызть дайконового попугая я бы точно не стала. Но это очень ярко и красиво смотрится на праздничном столе.

Таким занятием можно развлечься самому, а можно заниматься карвингом с ребенком - это развивает мелкую моторику. Такой подарок точно станет уникальным, ведь сделан он своими руками. Освоив главные навыки и приемы, научившись ставить правильно руки и держать нож, можно продолжать занятия самостоятельно. Двенадцатилетний Вася, например, хочет быть шеф-поваром, сертификат об окончании курса радовал его больше всех.

- Мне очень приятно, когда мои ученики и ученицы не бросают заниматься карвингом, - признается Екатерина Матвеева. - Со многими мы поддерживаем общение через социальные сети, они продолжают учиться, присыпают мне фото своих работ.

**Е. КОТОВА,
внештатный корреспондент.**