

Królewska Sztuka Carvingu już w Ustrzykach Dolnych

[podgląd wydarzeń »»»](#)

W dniach 13-14 października w Bieszczadzkim Zespole Szkół Zawodowych im. Lecha Wałęsy w Ustrzykach Dolnych odbyło się niecodzienne szkolenie. W ramach Projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” realizowanego w naszej szkole uczniowie i nauczyciele gastronomii mogli zapoznać się z wyjątkową sztuką rzeźbienia i tworzenia dekoracji z owoców i warzyw. Gwarantem najwyższej jakości szkolenia byli **Paweł Sztenderski i Grzegorz Gniech – wieloletni Mistrzowie Polski, Wicemistrzowie Europy, wielokrotni zdobywcy złotych medali na Międzynarodowych Olimpiadach Kulinarynych IKA.**

Artystyczna sztuka carvingu wywodzi się z tzw. chińskiej sztuki pałacowej z okresu panowania dynastii Tang (VII-Xw.) oraz sztuki tajlandzkiej (XIII-XIVw.). Obecnie Tajlandia uznawana jest za kolebkę światowego carvingu. Władze Tajlandii uznały tę sztukę za element dziedzictwa narodowego i wprowadziły do kanonu zajęć szkolnych.

Uczniowie BZSZ uczestniczyli w dwóch kursach: podstawowym I stopnia oraz średniozaawansowanym II stopnia. Naukę rozpoczęto od zrozumienia techniki wykonywania podstawowych cięć oraz rzeźb, posługiwania się nożami i innymi narzędziami. „Aby poznać carving nie musimy posiadać zdolności manualnych, wbrew pozorom rzeźbienie tego typu nie jest aż tak skomplikowane. Jeżeli poświęcimy troszkę czasu na poznanie podstaw carvingu okaże się on łatwiejszy niż przypuszczamy. Na naszych kursach uczyliśmy nie tylko podstawowych cięć, ale także różnych technik, jakimi należy się posługiwać, aby konsekwentnie szlifować swoje umiejętności i co za tym idzie zdobywać własne doświadczenie” – **zapewniał Mistrz Paweł Sztenderski.** Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymali bezpłatne materiały szkoleniowe i komplet noży do carvingu. Dwudniowe, 8-godzinne, mozolne zmagania rzeźbiarskie przerywały tylko dwie przerwy na ciepły posiłek. Wszyscy byli tak zafascynowani i pochłonięci pracą, że tracili całkowicie poczucie czasu. Uwieńczeniem ciężkich wielogodzinnych zmagania rzeźbiarskich była wystawa prac wszystkich uczestników oraz Certyfikaty za każdy stopień szkolenia. Samodzielnie wykonane kompozycje przyciągały wzrok i budziły zachwyt jeszcze na drugi dzień wszystkich uczniów w szkole i całej kadry pedagogicznej.

W czasie pokazu na żywo instruktorzy zapoznali uczestników również z możliwościami zastosowania carvingu w praktyce. Efektownie wyrzeźbione owoce i warzywa zaskakują kunsztem i precyzją, a jednocześnie przyciągają wzrok kształtem i wielobarwną grą kolorów natury. Jesteśmy pewni, że umiejętności carvingowe zdobyte na szkoleniu pozwolą naszej młodzieży na lepsze zaprezentowanie się u pracodawców, a tym samym zapewnić dalszy rozwój i sukces na rynku pracy.

Alina Konik

[podgląd wydarzeń »»»](#)