Carving – sposób na dekorację świątecznego stołu

Data publikacji: *2016-03-17 11:45:17* ***Data modyfikacji:*** *2016-03-17 11:45:17*

Carving jest sztuką rzeźbienia w owocach i warzywach wywodzącą się z Dalekiego Wschodu. Rzeźbione owoce i warzywa idealnie nadają się do dekoracji potraw wielkanocnego stołu.
16 marca 2016 r Gminna Biblioteka Publiczna w Grzegorzewie wspólnie z Gminną Komisją d.s. Rozwiązywania Problemów Alkoholowych zorganizowała dla Seniorek i Kół Gospodyń Wiejskich warsztaty pt. **,,Carving - fantazyjna dekoracja z owoców i warzyw''**. Zajęcia prowadziła pani Katarzyna Walczak –Gabor.
W trakcie warsztatów Panie zgłębiały sztukę rzeźbienia bardzo efektownych dekoracji z warzyw i owoców takich jak rzodkiewka, papryka, por, ogórek, pomidor, jabłko oraz cebula.
Wszystkie uczestniczki warsztatów cierpliwie „ tworzyły" różnorodne piękne rzeźby po czym z dumą prezentowały swoje dzieła. Nabyte umiejętności na pewno przydadzą się w okresie przedświątecznych, gdyż pozwolą przyozdobić w inny niż tradycyjny sposób wielkanocne stoły.
Takie warsztaty wielkanocne są wspaniałym przykładem integracji mieszkańców z różnych miejscowości oraz sposobem na spędzanie wolnego czasu, wymianę doświadczeń.

















Agnieszka Malesza