

# OBSAH

<b>VÝZNAM DEKORATIVNÍHO UMĚNÍ V CUKRÁŘSTVÍ</b> .....	7
<b>NÁČINÍ A MATERIÁLY</b> .....	8
<b>BARVY</b> .....	9
<b>1 JEDNOTAHOVÉ LINIE</b> .....	10
1.1 Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií .....	10
1.2 Nácvik jednotlivých linií kružnice a elipsy .....	13
1.3 Ozdobné motivy .....	14
1.4 Příprava šablony .....	15
1.5 Ornamenty na dezerty a pralinky .....	17
1.6 Ornamenty na dorty .....	18
1.7 Jednotahové linie kruhové .....	19
<b>2 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ A OZDOBNÝCH MOTIVŮ</b> .....	20
2.1 Sestavování ozdobných pásků .....	20
2.2 Ozdobné pásky široké .....	25
2.3 Ozdobné pásky z listů .....	29
2.4 Kreslení listů .....	30
2.5 Stylizace listů .....	31
2.6 Ozdobné motivy .....	32
2.7 Zrcadlové kreslení ozdobných motivů .....	33
2.8 Jednotlivé ozdobné motivy .....	34
2.9 Příprava ozdobného pásku na dort .....	35
2.10 Kreslení květin .....	36
2.11 Stylizace květů .....	37
2.12 Vánoční motivy na dorty .....	40
2.13 Jarní a velikonoční motivy na dorty .....	41
2.14 Zdobení perníčků .....	42
<b>3 PÍSMO</b> .....	43
3.1 Vznik písma .....	43
3.2 Hůlkové písmo .....	44
3.3 Psací písmo .....	49
3.4 Nácvik psacího písma .....	50
3.5 Procvičování písma v zaobleném tvaru .....	56
3.6 Ukázky přípravy písma .....	57
3.7 Číslice .....	58
3.8 Vizitky .....	59

<b>4</b>	<b>POSTUP KRESBY A MODELOVÁNÍ DROBNÝCH MOTIVŮ ZVÍŘAT, VĚCÍ A KVĚTIN</b> .....	62
4.1	Tvorba zvířat .....	62
4.2	Tvorba věcí .....	65
4.3	Tvorba květin .....	67
4.4	Kreslení hlav pohádkových postav .....	71
4.5	Kreslení zvířat .....	72
4.6	Zvířecí motivy .....	73
<b>5</b>	<b>FIGURA</b> .....	74
5.1	Stavba figury .....	74
5.2	Kreslení hlavy .....	75
<b>6</b>	<b>TECHNIKY KRESLENÍ</b> .....	76
<b>7</b>	<b>DĚLENÍ PLOCHY</b> .....	77
7.1	Dělení a zdobení kruhové plochy .....	77
7.2	Dělení a zdobení čtvercové plochy .....	80
7.3	Kulaté dělené dorty .....	81
7.4	Tematické dorty .....	83
<b>8</b>	<b>ZDOBENÍ DORTŮ SLOŽITÝMI TVARY</b> .....	85
8.1	Zdobení kulatých dortů .....	85
8.2	Zdobení čtvercových dortů .....	88
<b>9</b>	<b>PATROVÉ DORTY</b> .....	89
9.1	Schéma skladby patrového dortu .....	89
9.2	Atrapy na sestavování patrových dortů .....	90
9.3	Patrové dorty kulaté .....	93
9.4	Patrové dorty čtvercové .....	94
9.5	Patrové dorty „polštářového“ tvaru .....	95
9.6	Rozvržení ozdobných částí na patrovém dortu .....	96
9.7	Kreslení návrhů patrových dortů .....	97
<b>10</b>	<b>ZDOBENÍ DORTŮ</b> .....	99
10.1	Dort s jemným vzorem .....	99
10.2	Malování na dort .....	100
10.3	Dort s výšivkou .....	101
10.4	Dort se stříkaným vzorem .....	102
<b>11</b>	<b>MODELOVACÍ HMOTY</b> .....	103
<b>12</b>	<b>SKULPTURY</b> .....	105
12.1	Modelovací čokoláda .....	105
12.2	Pasteláž .....	106