

Obsah

ÚVOD	4
NEZBYTNÉ NÁSTROJE	7
SPECIÁLNÍ NÁSTROJE A POTŘEBY	8
CUKROVÁ HMOTA A BARVENÍ	10

<i>Magický recept</i>	12
-----------------------------	----

ZAČÍNÁME	14
Hortenzie	18
Dodatečné listy	24
Výplňové květy, poupata a listy	26

<i>Květy</i>	30
Sasanka	32
Kamélie	36
Třešňové a jabloňové květy	40
Krásenka	46
Jiřina	52
Frézie	58
Levandule	64
Šeřík	68

Magnólie	72
Pivoňky	76
Orchidej Phalaenopsis	86
Pryskyřník	92
Anglická růže	96
Zahradní růže	102
Pnucí růže	108
Hrachor	114

<i>Zdobení dortů</i>	120
----------------------------	-----

ZÁKLADNÍ LEKCE Z ARANŽOVÁNÍ CUKROVÝCH KVĚTIN	122
---	-----

JEDNOPATROVÉ DORTY	
Kytice umístěná na straně	127
Kytice splývající přes okraj	131
Květinový věnec	135



VÍCEPATROVÉ DORTY

Kytice na okraj dortu	139
Ozdoba na úzkém okraji dortu	143
Třípatrový dort	147

PŘEDEM PŘIPRAVENÁ VÝZDOBA

Klenutý vrcholek dortu	150
Květinový korpus	153

ZÁVĚREČNÉ ÚPRAVY

	156
--	-----

Dodavatelé	158
Poděkování	158
O autorce	158
Rejstřík	159