

# OBSAH

## VÝZNAM DEKORATIVNÍHO UMĚNÍ V CUKRÁŘSTVÍ NÁČINÍ A MATERIÁLY BARVY

### 1 JEDNOTAHOVÉ LINIE

- 1.1 Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií
- 1.2 Nácvič jednotlivých linií kružnice a elipsy
- 1.3 Ozdobné motivy
- 1.4 Příprava šablony
- 1.5 Ornamenty na dezerty a pralinky
- 1.6 Ornamenty na dorty
- 1.7 Jednotahové linie kruhové

### 2 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ A OZDOBNÝCH MOTIVŮ

- 2.1 Sestavování ozdobných pásků
- 2.2 Ozdobné pásy široké
- 2.3 Ozdobné pásy z listů
- 2.4 Kreslení listů
- 2.5 Stylizace listů
- 2.6 Ozdobné motivy
- 2.7 Zrcadlové kreslení ozdobných motivů
- 2.8 Jednotlivé ozdobné motivy
- 2.9 Příprava ozdobného pásku na dort
- 2.10 Kreslení květin
- 2.11 Stylizace květů
- 2.12 Vánoční motivy na dorty

### 2.13 JARNÍ A VELIKONOČNÍ MOTIVY

- 2.14 Zdobení perníčků

### 3 PÍSMO

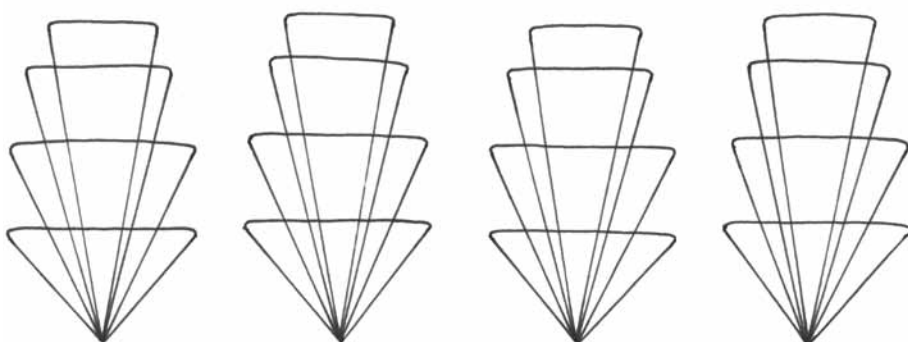
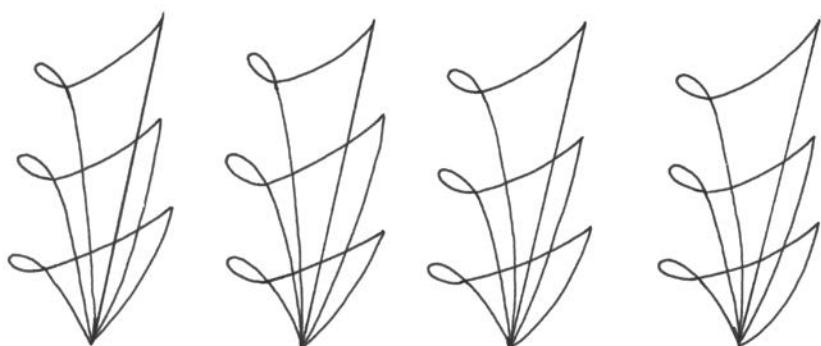
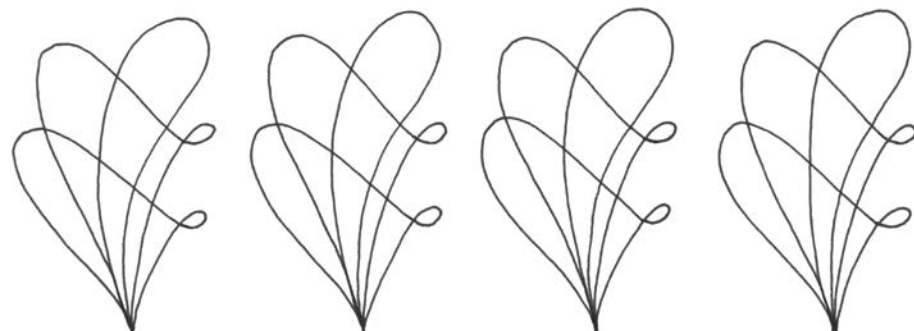
- 3.1 Vznik písma
- 3.2 Hůlkové písmo
- 3.3 Psací písmo
- 3.4 Nácvič psacího písma
- 3.5 Procvičování písma v zaobleném tvaru
- 3.6 Ukázky přípravy písma
- 3.7 Číslice
- 3.8 Vizitky

- 4 POSTUP KRESBY A MODELOVÁNÍ DROBNÝCH MOTIVŮ ZVÍŘAT, VĚCÍ A KVĚTIN**
  - 4.1 Tvorba zvířat
  - 4.2 Tvorba věcí
  - 4.3 Tvorba květin
  - 4.4 Kreslení hlav pohádkových postav
  - 4.5 Kreslení zvířat
  - 4.6 Zvířecí motivy
- 5 FIGURA**
  - 5.1 Stavba figury
  - 5.2 Kreslení hlavy
- 6 TECHNIKY KRESLENÍ**
- 7 DĚLENÍ PLOCHY**
  - 7.1 Dělení a zdobení kruhové plochy
  - 7.2 Dělení a zdobení čtvercové plochy
  - 7.3 Kulaté dělené dorty
  - 7.4 Tematické dorty
- 8 ZDOBNÉ DORTY SLOŽITÝMI TVARŮ**
  - 8.1 Zdobení kulatých dortů
  - 8.2 Zdobení čtvercových dortů
- 9 PATROVÉ DORTY**
  - 9.1 Schéma skladby patrového dortu
  - 9.2 Atrapy na sestavování patrových dortů
  - 9.3 Patrové dorty kulaté
  - 9.4 Patrové dorty čtvercové
  - 9.5 Patrové dorty „polštářového“ tvaru
  - 9.6 Rozvržení ozdobných částí na patrovém dortu
  - 9.7 Kreslení návrhů patrových dortů
- 10 ZDOBNÉ DORTY**
  - 10.1 Dort s jemným vzorem
  - 10.2 Malování na dort
  - 10.3 Dort s výšivkou
  - 10.4 Dort se stříkaným vzorem
- 11 MODELOVACÍ HMOTY**
- 12 SKULPTURY**
  - 12.1 Pasteláž
  - 12.2 Modelovací čokoláda

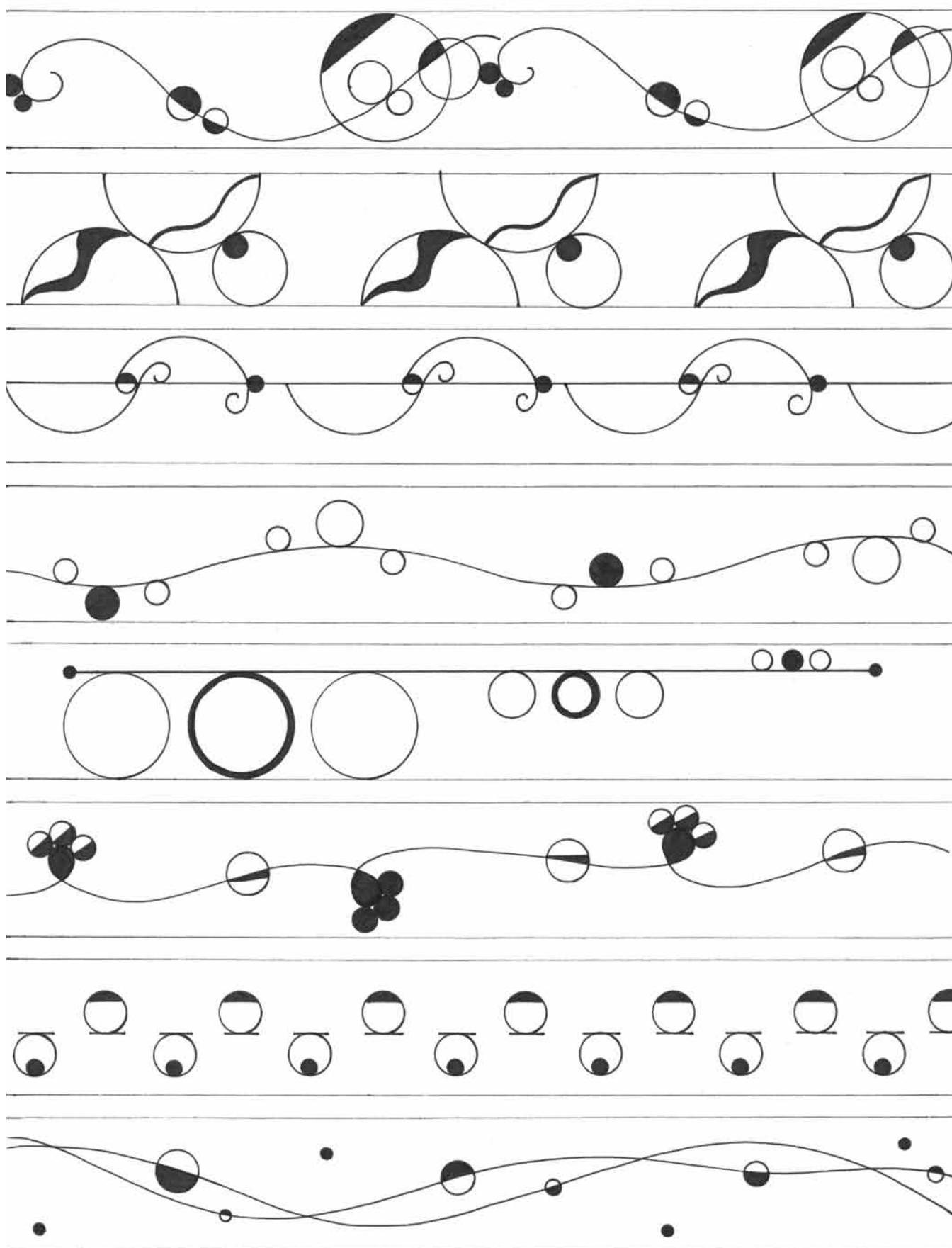
## 1.4 PŘÍPRAVA ŠABLONY

Příprava šablony (*obr. 9*) na ozdobné motivy je velice jednoduchá a hojně používaná v odborné praxi. Každý cukrář si může připravovat své vlastní ozdoby a odlišit se tak od svých konkurentů.

1. Na papír si nakreslíme ornamente tak, aby v každém řádku byl jeden vzor.
2. Papír s ornamente překryjeme fólií a obkresluje vzory rozpuštěnou čokoládou.
3. Zatuhlé vzory sloupneme z fólie a zdobíme jimi zákusky či dorty.



Obrázek 9

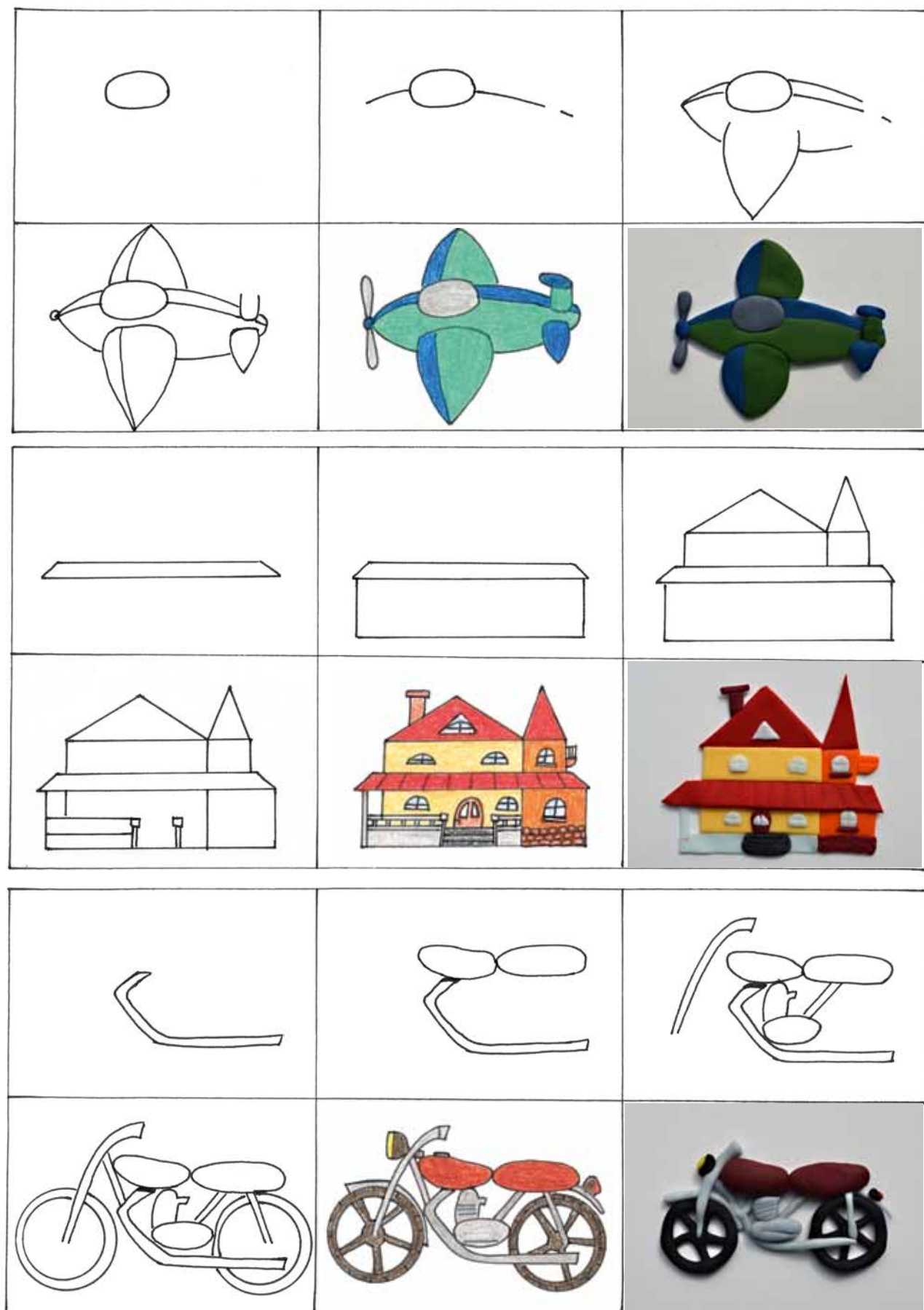
**ABSTRAKTNÍ VZORY**Obrázek 17

## 2.3 OZDOBNÉ PÁSKY Z LISTŮ



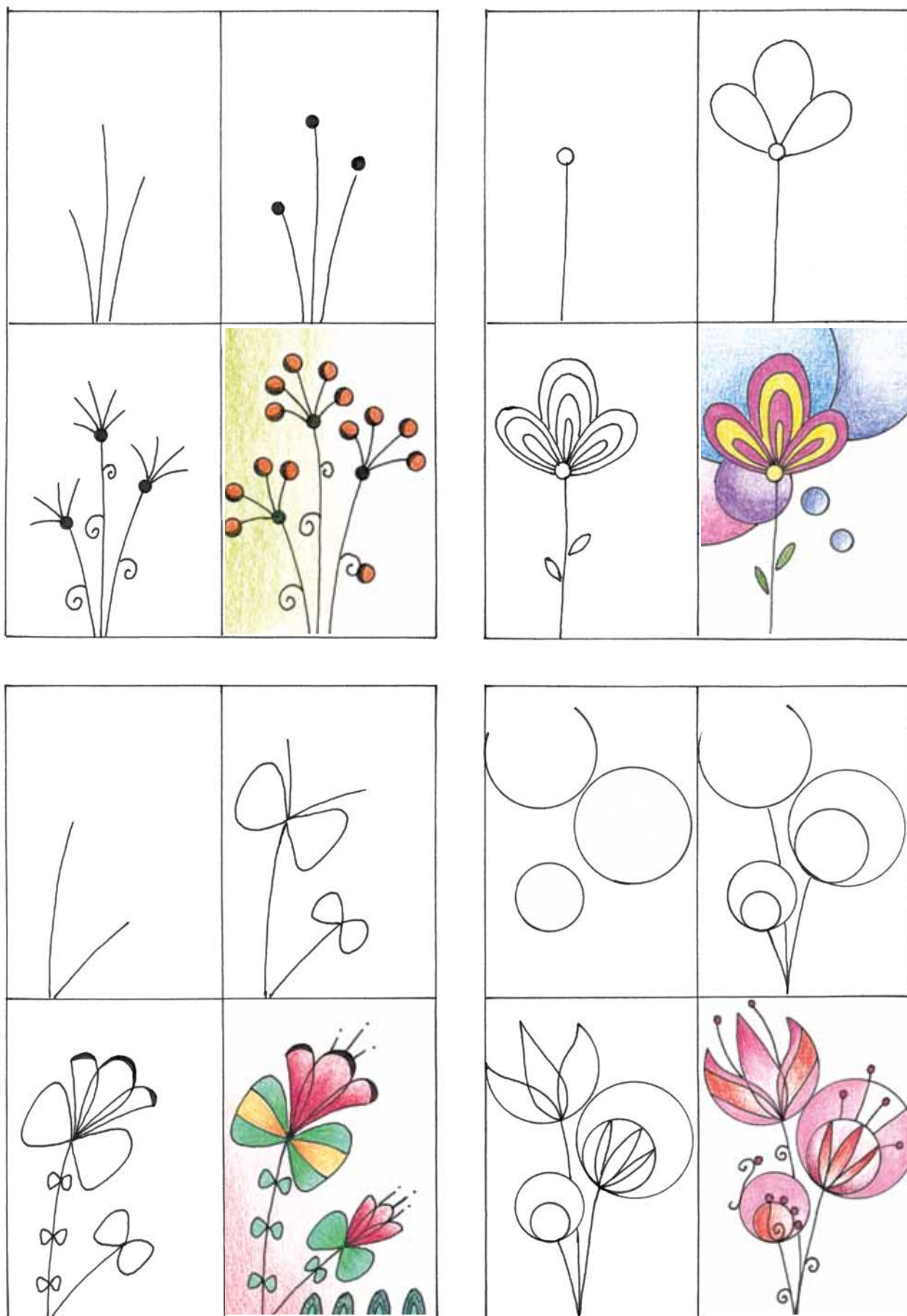
Obrázek 23





Obrázek 63

### KRESBA STYLIZOVANÝCH KVĚTIN

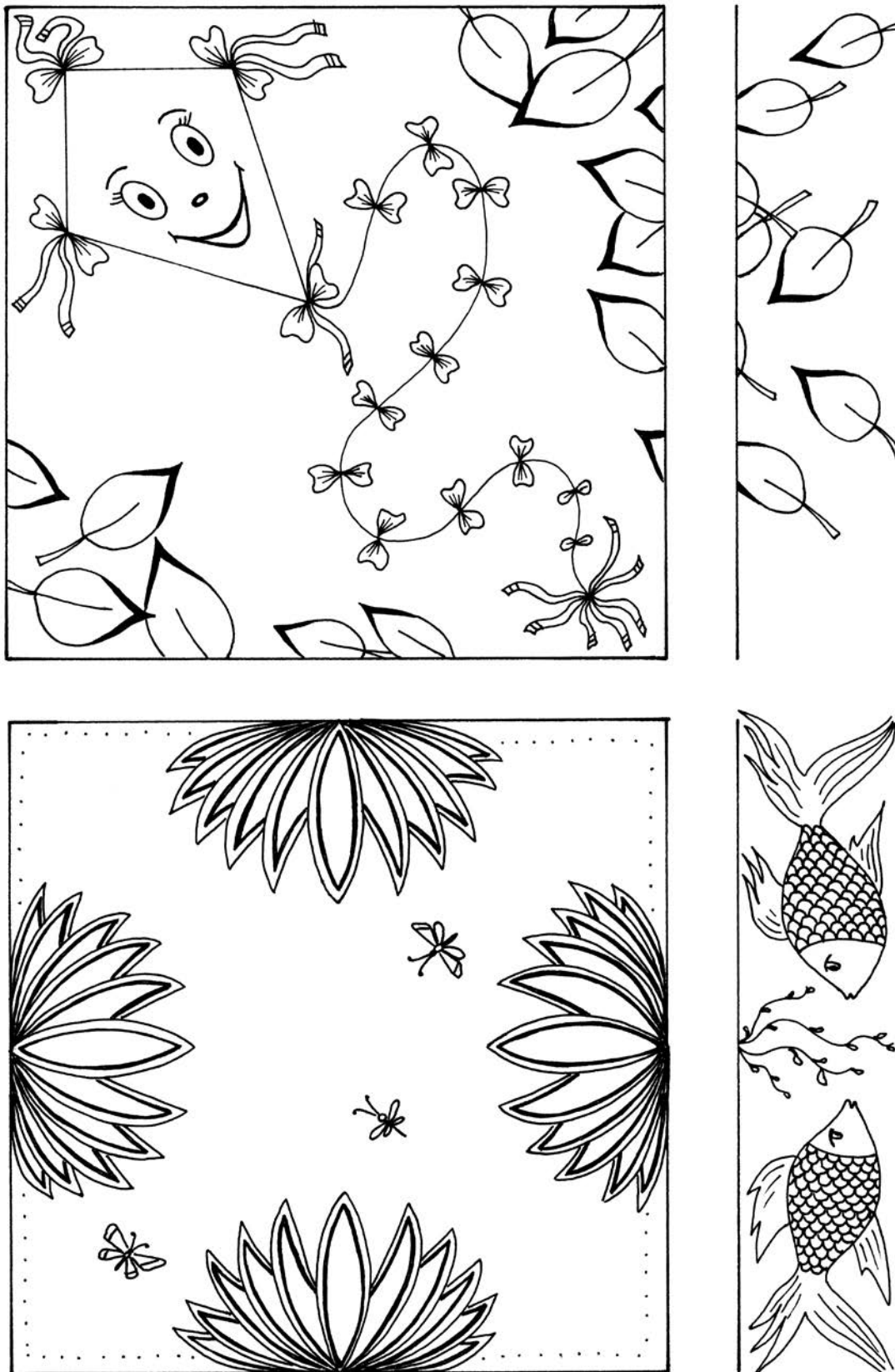


Obrázek 67

## 7.4 TEMATICKÉ DORTY

Tematické dorty bývají připravovány k různým slavnostním příležitostem, a to zpravidla na objednávku. Zdobíme a následně je dělíme symetricky i asymetricky (obr. 88 a 89).

### ČTVERCOVÉ DORTY



Obrázek 88



## O AUTORCE

**Pavλίna Klopřřtokov** se narodila v roce 1976 v Dein. Unovske a stredořkolske studium absolvovala v st nad Labem a Dein. Pedagogicke minimum vystudovala na Univerzitě Jana Evangelisty Purkyně v st nad Labem. Během studií byla zaměstnána jako učitelka odborného výcviku na Stredn škole řemesel a sluřeb v Dein, kde pracuje od roku 1995 a kdy na této škole zainal obor cukrář. První roky uila odborn výcvik i teoreticke předměty. Řadu let pracovala jako vedoucí učitelka na provoze. Posledn dva roky pracuje na pozici vedoucího učitele, kde m na starosti i jin obory a zároveň vyučuje cukrářskou teorii.

Jiř od zaatku sv práce se realizovala v mnoha soutěžich, kurzech apod. Vyhrvali a vyhrvj nejen její svěřenci, ale i ona sama.

**Je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.**

**Je mistrem republiky oboru cukrář.**

Několik let byla členkou Nowaco týmu.

**Je členkou Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR.**

Získala cenu steckho kraje za přnos gastronomie ve školstv.

## DOSAřEN OCEEN

- 2012** Stuttgart (SRN) – zlat ocenn, IKA Erfurt (SRN) – bronzov ocenn
- 2011** Warth (Rakousko) – střbrn ocenn
- 2010** Singapur – střbrn ocenn
- 2009** Gastro Hradec – zlat ocenn – Mistr republiky oboru cukrář
- 2008** Gastro Hradec – zlat ocenn, IKA Erfurt (SRN) – bronzov ocenn
- 2007** Gastro Hradec – zlat ocenn
- 2006** Gastro Hradec – zlat ocenn
- 2005** Gastro Hradec – střbrn ocenn, ajove pečivo Horeca – 2. msto
- 2004** Gastro Hradec – bronzov ocenn
- 2003** Gastro Hradec
- 2000** O zlatou slunečnici Hera – střbrn ocenn
- 1999** O zlatou slunečnici Hera – zlat ocenn