

Paddi Clark

Cukrowe kwiaty

dla początkujących

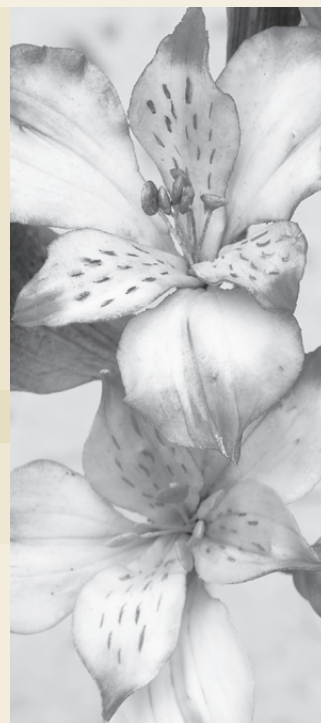


Modelowanie kwiatów krok po kroku

Cukrowe kwiaty

dla początkujących

Paddi Clark



Copyright © 2008 by Paddi Clark
All rights reserved.
This translation of „Sugar Flowers for Beginners” is published by arrangement with
B. Dutton Publishing Limited.

Autoryzowany przekład z wydania w języku
angielskim, zatytułowanego „Sugar Flowers
for Beginners”, opublikowanego przez
B. Dutton Publishing Limited.

Copyright wydania polskiego © 2017 by
APN Promise S.A.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Żadna część niniejszej książki nie może
być powielana ani rozpowszechniana
w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób
(elektroniczny, mechaniczny), włącznie
z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmy
lub przy użyciu innych systemów bez
pisemnej zgody wydawcy.

ISBN: 978-83-7541-316-8

Przekład: Agnieszka Wyszogrodzka-Gaik
Konsultacja merytoryczna: Agnieszka

Klimczak, tortownia.pl

Redakcja: Marek Włodarz

Korekta: Ewa Swędrowska

Skład i łamanie: MAWART Marek Włodarz

Druk i oprawa: READ ME



*Dedykuję tę książkę mojej
cudownej rodzinie – Bruce’owi,
mężowi i bratniej duszy, oraz
trzem synom: Oliverowi,
Lawrence’owi i Toby’emu.
Dziękuję za ich fantastyczne
wsparcie, miłość, zachętę,
pomoc i bezkresne poczucie
humoru, któremu towarzyszy
mnóstwo śmiechu, a w szcze-
gólności za to, że znoszą „pie-
kielne pudła”! Ślę wam wyrazy
miłości, jak zawsze, i ogromnej
wdzięczności za to, że jesteście
tacy troskliwi. Mam ogromne
szczęście, że jesteście obecni
w moim życiu.*

Oryginalny wydawca: Beverley Dutton
Redakcja: Jenny Stewart
Kierownik artystyczny: Sarah Richardson
Redakcja: Clare Porter
Redakcja językowa: Jenny Royle
Projektant: Zena Deakin
Zdjęcia: Alister Thorpe

Przedmowa

Ucieszyłam się ogromnie w obliczu możliwości napisania przedmowy do tej książki autorstwa przyjaciółki, która podziela moją wielką miłość do kwiatów i cukiernictwa.

Znam Paddi od wielu lat. Zawsze podziwiałam jej nadzwyczaj innowacyjne umiejętności. Nadal pamiętam wspaniały tort zwieńczony globusem – był po prostu olśniewający. Cukrowe maki, którymi ozdobiła ściany, były precyzyjne i składają się na cenne wspomnienie.

Kilkakrotnie uczułyśmy razem podczas letnich warsztatów organizowanych przez Squires Kitchen. Dzień ataków terrorystycznych w Londynie był dla Paddi prawdziwą próbą. Mimo że lękała się o swojego ukochanego męża Bruce'a, który przebywał w Londynie na spotkaniu, Paddi zdołała się skupić na pracy i sprawiła, że jej słuchacze byli pełni entuzjazmu i otrzymali tak dużo informacji, jak zawsze. To był test dla jej cudownej natury. Zajęcia Paddi są źródłem wiedzy i radości; sprawiają, że słuchacze dysponujący różnym stopniem talentu osiągają rezultaty wykraczające poza ich oczekiwania.

Jestem pewna, że ta książka będzie świetnym wzbogaceniem biblioteki każdego miłośnika modelowania z lukru plastycznego.

Tombi Peck

Członek założyciel British Sugarcraft Guild

Poznałem Paddi około dwudziestu lat temu i dzięki wspólnej pasji bardzo się przyjaźnimy od tamtego czasu. Współpracowaliśmy przy okazji wielu wystaw i oboje podzielamy pragnienie uczenia tego cudownego rzemiosła słuchaczom w każdym wieku i posiadających różne umiejętności.

Bardzo się cieszę, że Paddi napisała książkę poświęconą modelowaniu cukrowych kwiatów dla początkujących. Pokazywanie prawdziwych kwiatów obok szczegółowego opisu, jak je odtworzyć z pomocą lukru, wnosi w tę sztukę nowy wymiar i skupia naszą uwagę na źródle inspiracji. Doświadczenie dydaktyczne Paddi zapewnia Czytelnikowi poczucie, że jest prowadzony przez cały projekt, od pracy nad poszczególnymi elementami po scalenie ich w piękne i delikatne dzieło sztuki.

Jestem pewien, że książka okaże się nieoceniona dla nowicjuszy i nie wątpię, że *Cukrowe kwiaty dla początkujących* staną się niezbawem najważniejszym podręcznikiem dotyczącym modelowania kwiatów.

Eddie Spence MBE

Sędzia w konkursach krajowych i międzynarodowych oraz były prezes British Sugarcraft Guild

Podziękowania

Jestem bardzo wdzięczna Beverley i Robertowi Duttonom za danie mi możliwości napisania tej książki – dziękuję ogromnie Wam obojgu. Czuję się zaszczycona, że się do mnie zwróciliście.

Chciałabym również podziękować utalentowanemu zespołowi wydawców: Clare Porter, która rozszyfrowała i zaplanowała mój tekst, Jenny Stewart za profesjonalną redakcję, Sarah Richardson za zaprojektowanie layoutu książki, Alister Thorpe za wyborne zdjęcia oraz wszystkim z biura i sklepu Squires Kitchen za stworzenie przyjaznej atmosfery.

Dziękuję serdecznie moim siostram Jenny i Chrissie za nieustającą zachętę.

Jestem ogromnie wdzięczna mojej rodzinie, mężowi Bruce'owi i synom Oliverowi, Lawrence'owi i Toby'emu, którzy zawsze oferowali mi praktyczną pomoc i szczerą opinię, a ponadto nie wyrażali zbyt silnego sprzeciwu, kiedy lukier plastyczny wkroczył do naszego życia! Bardzo mi pomogliście i bez Was bym sobie nie poradziła.

Dziękuję Wam wszystkim.



Poradzisz sobie ze wszystkim, jeśli przejawiasz entuzjazm.

Entuzjazm jest jak drożdże, dzięki którym nadzieja wyrasta aż do gwiazd.

Entuzjazm to błysk w oku, pełen wigoru krok, siła w uścisku dłoni, niepowstrzymany przypływ woli i energia pozwalająca realizować pomysły...

Entuzjazm leży u podstaw wszelkiego postępu.

Henry Ford

Wstęp

Od ponad dwudziestu lat mam szczęście zajmować się wszystkimi aspektami sztuki modelowania z lukru plastycznego i uczyć innych. W tym czasie miałam przyjemność i zaszczyt kształcić wielu utalentowanych ludzi i obserwować ewolucję ich umiejętności.

Natura obdarzyła nas urodą kwiatów, która jest nadzwyczajna, dlatego możliwość odtworzenia ich piękna choćby w niewielkim stopniu daje prawdziwą radość.

Odkąd zaczęłam się uczyć wykorzystywać lukier plastyczny, zawsze z przyjemnością robiłam kwiaty, ich misterne elementy, płatki i liście; poszczególne części, które po złożeniu wyglądały jak żywe, czy to na torcie, czy też jako dekoracja wystawy. Wymodelowanie kwiatu wraz z liśćmi lub prostej kompozycji może zapewnić prawdziwą satysfakcję, zwłaszcza początkującym, którzy często stwierdzają: „Nigdy nie uda mi się czegoś takiego zrobić”. Widok ich ekscytacji i zadowolenia z osiągnięć jest dla mnie wielką nagrodą.

Tę książkę napisałam właśnie dla tych ludzi i nowych adeptów tej cudownej sztuki, pamiętając także o tych z nas, którzy już od kilku lat z przyjemnością zajmują się tą dziedziną. Mam nadzieję, że uda się Wam zrealizować projekty przedstawione na kolejnych stronach i że jakaś drobna porada lub pomysł zainspirują twórczą myśl, którą albo wykorzystacie, albo przekażecie innym.



Zapraszam do lektury – mam nadzieję, że przyjemnej.

Serdeczności

Paddi

Spis treści

Kwiaty i liście do A do Z

Astromeria.....	50-54	Liść mahonia.....	120
Bambus.....	118-119	Liść perukowca	18-19
Bluszcz.....	121	Liść trzmieliny	20-21
Cymbidium.....	112-115	Liść wilczomlecza	21-22
Dzika róża	98-102	Liście miłorzębu.....	121
Fantazyjny		Magnolia	28-32
mini-storczyk.....	116-117	Mak polny.....	86-91
Goździk.....	106-109	Mimosa	62-63
Groszek pachnący	72-76	Pigwowiec okazały	64-65
Jastrun właściwy	92-98	Pszenica	94-95
Kalia.....	36-39	Róża.....	42-47
Kwiat wiśni.....	80-83	Trawa niedźwiedzia.....	22-23
Liść fikusa		Tulipan.....	58-61
beniaminka	19-20	Złotlin japoński.....	66-68



Projekty

Majestatyczna magnolia...	26-33
Kaskada z kalii	34-39
Romantyczna róża	40-47
Południowoamerykańska piękność.....	48-55
Kolorowe połączenia.....	56-69
Słodkie zauroczenie	70-77
Spokój w rozkwicie.....	78-83
Wiejski urok	84-95
Okiełznana dzikość.....	96-103
Pęki goździków	104-109
Orientalny wschód słońca	110-119



Podstawowy sprzęt, materiały i techniki.....	8-16
Modelowanie kwiatów i liści	17-22
Wzmacnianie drucikiem i kompozycje.....	23-25
Liście	120-121
Dekorowanie tortu	122-124
Szablony	125
Dostawcy	126
Indeks.....	127



Podstawowy sprzęt, materiały i techniki

Do wykonania projektów zamieszczonych w tej książce będą potrzebne wymienione poniżej materiały i sprzęt. Niektóre kwiaty wymagają użycia specjalistycznych narzędzi, takich jak konkretne wykrawaczkki lub narzędzia do żyłkowania; poniższa lista obejmuje pozycje niezbędne do wykonania wszystkich kwiatów zamieszczonych w książce. Prezentując techniki, opisałam ich zastosowanie, więc jeśli jesteś nowicjuszem, powinno Ci to pomóc na początek. Narzędzia można kupić w sklepach z artykułami do dekoracji tortów; możesz wybrać sprzęt producenta, który najbardziej Ci odpowiada. Dbaj o to, by narzędzia

zawsze były czyste i wykorzystuj je wyłącznie do pracy z lukrem plastycznym.



Sprzęt



1. Nieprzywierająca deska do wałkowania

Deski są dostępne w różnych rozmiarach i kolorach (w zależności od producenta). Zalecam korzystanie z kolorowej, a nie białej deski, bo nie jest tak męcząca dla oczu. W niektórych deskach znajdują się rowki pomagające kształtować użytkowanie płatków i listków; taką deskę można obrócić na drugą stronę, by korzystać z płaskiej nieprzywierającej powierzchni.

2. Nieprzywierający wałek

Mały nieprzywierający wałek z polipropylenu jest nieodczuwalny, by dało się rozwałkować lukier gładko i cienko. Dostępne są różne rozmiary wałków, ale najbardziej przydatny w przypadku modelowania kwiatów jest wałek średniej długości (23 cm).

3. Narzędzie kulkowe

Te narzędzia mają kilka różnych kształtów, w zależności od producenta. Zagięte narzędzie kulkowe, tak metalowe, jak i plastikowe, jest bardziej przydatne od prostego. Z narzędzia tego korzysta się zwykle w połączeniu z gąbką do modelowania (patrz. pkt 4).

4. Gąbka do modelowania

Jest to sprężysta gąbka, która mięknie pod wpływem nacisku. Wykorzystuje się ją w połączeniu z narzędziem kulkowym, żeby modelować krawędzie płatków i listków (szczegóły tej techniki prezentuję poniżej), przez co wyglądają one bardziej realistycznie.

Technika: spłaszczanie i falowanie krawędzi

Położ liść lub płatek na gąbce i przeciągnij narzędzie kulkowe wzdłuż krawędzi, tak by narzędzie w połowie znajdowało się na lukrze, a w połowie na gąbce. Dzięki temu zabiegowi linia cięcia zostanie miękko wymodelowana, a krawędź będzie lekko pofalowana lub zaokrąglona – efekt zależy od siły nacisku. Być może będziesz musiał poćwiczyć, by wykonywać ten ruch prawidłowo i osiągnąć pożądany rezultat.

5. Mała szpatułka

Mała szpatułka to podstawowe narzędzie. Szpatułki są dostępne w różnych rozmiarach, od bardzo małych do średnich, więc korzystaj z takiej, która jest dla Ciebie najwygodniejsza.

6. Narzędzie drezdzeńskie

Czasami jest określane mianem narzędzia do żyłkowania; jego cieńszy koniec służy do żyłkowania liści i płatków od środka, zaś szerszy pomaga modelować i spłaszczać krawędzie, a także robić rowki. Efekt jest inny od tego, który uzyskuje się z pomocą narzędzia kulkowego.

7. Patyczek do modelowania

Patyczek do modelowania posiada dwie różnie ukształtowane końcówki: ostrą do modelowania środków kwiatów i zaokrągloną, która pomaga poszerzyć zagłębienie, jeśli jest taka potrzeba. Narzędziem tym można się także posłużyć jak małym wałkiem. Jest dostępne w rozmiarze małym, średnim i dużym; średnie jest najbardziej przydatne.

8. Małe ostro zakończone nożyczki

Wykorzystuje się je często do wycinania kielichów kwiatów i płatków z szablonów i, w razie potrzeby, wyrównania krawędzi. Im cieńsze szubki nożyczek (tzn. im węższe), tym łatwiej z nich korzystać.



9. Druciki

Powlekane druciki florystyczne służą do wzmocnienia płatków i liści. Są dostępne w różnych rozmiarach – im wyższy numer, tym cieńszy drucik (przykładowo drucik w rozmiarze 30 jest cieńszy od tego w rozmiarze 24). Rozmiar drucika zależy od wielkości płatka lub listka (duże elementy wymagają większego podparcia, czyli drucika w niższym rozmiarze). Druciki są również dostępne w różnych kolorach; najczęściej wykorzystuję biały drucik w przypadku płatków i bladzielonych liści oraz zielony w przypadku ciemniejszych liści, żeby drucik nie był widoczny, gdy element jest gotowy. Istnieje kilka metod wzmacniania drucikami płatków i liści – pełną instrukcję znajdziesz na stronach 18-22.

10. Szczypce do cięcia drutu i obcęg

Szczypce są potrzebne do przycinania drucików florystycznych. Para ostro zakończonych obcęgów jest niezbędna do modelowania drucików i może służyć do przytrzymania drucika, kiedy pracujesz nad listkami i płatkami.



11. Skalpel

Używaj skalpela do przycinania krawędzi i wycinania kształtów od ręki. Radzę tego nie robić na desce do wałkowania, bo można uszkodzić jej powierzchnię.

12. Foremki silikonowe do żyłkowania liści i płatków

Jedno i dwustronne narzędzia służą do odciskania naturalnego żyłkowania na płatkach i listkach z lukru plastycznego. Wolę korzystać z dwustronnych narzędzi, bo pomagają uzyskać najbardziej realistyczny efekt zarówno z wierzchu, jak i od spodu elementu. Dostępnych jest mnóstwo foremek do przeróżnych kwiatów i liści, a sklepy specjalistyczne oferują większość marek.



13. Wykrawaczkę/szablony

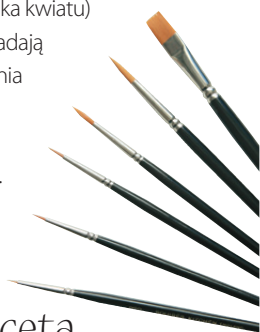
Dzięki wykrawaczkom można łatwo i szybko uzyskać naturalny kształt liścia lub płatka – szereg specjalistycznych producentów oferuje różne wykrawaczki. Jeśli nie masz potrzebnej wykrawaczki, dobrą alternatywę stanowią szablony. Można je łatwo zrobić, dociskając prawdziwy liść lub płatek do papieru i odrysowując kształt, który następnie się wycina. Możesz też narysować pożądany kształt od ręki, jeżeli dysponujesz ilustracją lub prawdziwym liściem lub płatkami. Warto pamiętać, że niektóre kwiaty i liście są trujące i nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z jadalnymi elementami kompozycji.

14. Radełko o gładkim ostrzu

Radełka mają duże i małe ostrza i mogą być wykorzystywane do wielu celów. W przypadku modelowania kwiatów są szczególnie przydatne do wycinania liści i płatków od ręki, a także z wykorzystaniem szablonów.

15. Pędzelki

Radzę mieć pod ręką porządny zestaw dobrej jakości pędzelków ze sztucznego włosia, bo pozwalają one uzyskać najlepsze efekty podczas malowania płatków i liści suchym barwnikiem. Dostępne są pędzelki w różnych rozmiarach. Ja najczęściej używam płaskich pędzelków o numerach od 5 do 10 i okrągłych o numerach 00 do 4. Obydwa rodzaje pędzli mają swoje zastosowanie – płaskie sprawdzają się lepiej w przypadku malowania dużych powierzchni, a okrągłe pozwolą dotrzeć w mniejsze zakamarki (np. do środka kwiatu) i lepiej się nadają do malowania szczegółów takich jak kropki i linie.



16. Pinceta

Warto zainwestować w długą ostro zakończoną pincetę, a także zakrzywioną. To narzędzie jest przydatne do przytrzymywania i mocowania małych elementów.

17. Taśma florystyczna

Taśma florystyczna ma papierową matową powierzchnię i jest wykorzystywana do owijania łodyg z drucików oraz mocowania kwiatów i liści do łodyżek i gałązek. Można wybierać spośród wielu kolorów, ale najczęściej wykorzystywane w przypadku cukrowych kwiatów są naturalne odcienie, takie jak jasna i ciemna zieleni, biel, beż i brąz.

Technika: przycinanie taśmy florystycznej

Zanim zaczniesz owijać drucik, być może będziesz musiał przeciąć taśmę tak, by była węższa, zwykle na $\frac{1}{2}$ lub $\frac{1}{4}$ szerokości; to zależy od elementu, który ma być oklejony. Możesz to zrobić z pomocą przyrządu do rozcinania taśmy florystycznej lub ręcznie: nawiń potrzebną długość taśmy na dwa palce, zsuń taśmę z palców tak, by warstwy pozostały jedna na drugiej i przetnij ją wzdłuż na potrzebną szerokość. Kiedy już dysponujesz gotową do użytku taśmą, rozciągnij ją, żeby uwolnić klej i uzyskać lepką powierzchnię, a następnie owiń nią drucik.

Taśma florystyczna może również służyć do robienia niektórych listków, patrz s. 22.

Rada

Nie zawsze trzeba owijać taśmą drucik na całej długości; gdyby druciki wszystkich listków i płatków, które mają być dołączone do gałązki lub kompozycji, były owinięte do końca, miejsce łączenia byłoby bardzo grube. Zamiast tego zacznij owijać drucik pod kwiatem lub listkiem taśmą przeciętą na $\frac{1}{4}$ szerokości (lub cieńszą) i owijaj do miejsca, w którym do gałązki ma być dołączony kolejny element. Dodaj ten element i owiń obydwie druciki. Powtarzaj proces do czasu, aż wszystkie listki i kwiaty zostaną przymocowane do gałązki. Odstępstwem od tej reguły jest owijanie łodyżek poszczególnych kwiatów, które wyrastają z grubej gałązki (np. kalli). W tym przypadku trzeba owinąć całą łodyżkę.

18. Pręciki

Dostępnych jest kilka rodzajów pręcików, ale kiedy modeluje się kwiaty z lukru plastycznego, najbardziej przydatne są małe okrągłe pręciki, matowe z nasionkami i bardzo cienkie. Występują różne wersje kolorystyczne, przy czym najbardziej uniwersalne są białe, bo łatwo je pomalować barwnikiem w proszku lub w żelu.



19. Narzędzie do żyłkowania – faktura jedwabiu

Wykonane z plastiku lub ceramiki rowkowane patyczki do żyłkowania można rolować po powierzchni płatków i listków, żeby wzbogacić ich fakturę. W przypadku dekorowania tortów narzędzia te nadają się również do nadania krawędziom płatków kształtu falbanek, kiedy trzeba uzyskać efekt lekkiego postrzępienia (np. płatki maku, patrz s. 88-89).

20. Bawełniana nić

Cienka bawełniana nić może się przydać, kiedy się robi pęczki pręcików (np. w przypadku magnolii, s. 28-30 lub maku, s. 86). Białą nić można pomalować dowolnym barwnikiem w proszku, by uzyskać odpowiedni odcień; pręciki mają też często czarny kolor, więc warto mieć pod ręką czarną nić.

21. Foremki do kształtowania

Formy w kształcie przypominającym filiżanki są dostępne w różnych rozmiarach i nadają się idealnie do suszenia i modelowania kwiatów oraz płatków. Palety na jabłka z supermarketów też przydają się do suszenia kwiatów, zwłaszcza, jeśli zrobiliście dużo kwiatów lub płatków.

22. Wazoniki (fiolki)

Ze względów higienicznych i bezpieczeństwa nie należy nigdy mieszczać drutów florystycznych bezpośrednio w torcie. Wsuńcie końcówki łożyczek kwiatów i liści do fiolki wypełnionej lukrem i wbijcie ją w tort. Przed krojeniem tortu należy usunąć wszystkie dekoracje zawierające druty, a fiolki sprawiają, że jest to bezpieczne i proste.

23. Gąbka florystyczna

Niejadalnym produktem o właściwościach zbliżonych do plasteliny jest gąbka florystyczna wykorzystywana do układania kwiatów. Można w nią wbijać łożyczki kwiatów tak długo, aż uzyska się pożądaną kompozycję. Artysci pracujący z cukrowymi kwiatami mogą wykorzystywać gąbkę w takim samym celu lub układać na niej kwiaty, jeżeli kompozycja nie ma być umieszczona na torcie.

Klej PVA

Nietoksyczny klej PVA służy do mocowania drucików florystycznych, pręcików i taśmy florystycznej do cukrowych kompozycji. Mimo że ten klej nie jest toksyczny, nie powinien się stykać z obiektami przeznaczonymi do konsumpcji; nie jest to produkt jadalny czy spożywczy.

Spożywcze woreczki foliowe

Aby zapobiec wysychaniu lukru w czasie, kiedy nie jest używany, zamykajcie go w spożywczych woreczkach foliowych, które pozwolą utrzymać wilgoć.

Parowanie

Para wodna utrwala barwnik w proszku i nadaje połysk gotowym

listkom i płatkom. Ostrożnie trzymaj listek lub kwiatek za koniec drucika i przesunij obiekt na druciku nad parą wylatującą z czajnika. Nie trzymaj cukru nad parą zbyt długo, bo płatek lub listek zmiękną i się rozpuszczą. Nie dotykaj ich do czasu całkowitego wyschnięcia, żeby nie usunąć barwnika.

Rozpuszczalnik do lakieru spożywczego

Jeżeli używasz lakieru spożywczego, musisz mieć pod ręką płyn do mycia pędzelków. Pozwala usunąć skutecznie lakier z pędzelków lub poplamionych powierzchni. Można go również zmieszać z barwnikiem w proszku, żeby uzyskać szybko schnącą farbę, jak też użyć do rozcieńczenia lakieru. Uwaga: płyn do usuwania lakieru jest niejadalny, więc nie jedzcie dekoracji, które zostały pomalowane rozcieńczonym w nim lakierem.

Suszenie kwiatów w mikrofalówce i laminowanie

Często suszę prawdziwe kwiaty i liście, żeby potem mieć wzór nawet wtedy, gdy sezon na nie już się skończył. Suszenie kwiatów na płasko i laminowanie ich pozwala zachować strukturę

