

УДК 664.149
ББК 36.84
С47

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Посвящение

Эту книгу я посвящаю дорогим для меня женщинам, которые сделали мою жизнь лучше: моей дорогой подруге Мэгги за ее верную дружбу и совместную любовь к цветам из сахарной мастики, моей лучшей на свете мамочке за ее бесконечную любовь и преданность и памяти Риты Слаттер, а также Нэн Томас и Нэн Крокер за прекрасное время, проведенное вместе, и теплые семейные воспоминания.

Благодарности

Автор благодарит талантливую команду издательства «Search Press» и особенно Роз за подготовку «Sugar flowers», Эдда — за его прекрасные редакторские способности, а также Хуана, Марианну и Дэбби — за дизайн и великолепные фотографии.

Особая благодарность Пэту, Дэвиду и Шайлешу из «Knightsbridge PME Ltd» за предоставленные инструменты и оборудование, которыми были выполнены проекты, представленные в этой книге.

First published in Great Britain 2011
Search Press Limited, Wellwood, North Farm Road, Tunbridge Wells, Kent TN2 3DR
All rights reserved

Фотографии: *Debbie Patterson at Search Press Studios*

Перевод с английского:
«Sugar flowers» by Lisa Slatter, Search Press Ltd, 2011

Переводчик *Наталья Деревянко*

Дизайнер обложки *Светлана Бочарникова*

ISBN 978-966-14-1432-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1695-7 (Россия)
ISBN 978-1-84448-625-0 (англ.)

© Lisa Slatter, text, 2011
© Search Press Ltd, photographs and design, 2011
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2011
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2011
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2011, 2012

Содержание

Вступление.....	4	Цветки и бутоны.....	26
Материалы и инструменты.....	6	Ландыш.....	28
Гладиолусы.....	8	Фантазийные цветы.....	30
Весенние цветы.....	10	Листья розы и плюща...32	
Фиалка.....	12	Фрезия.....	34
Маргаритка.....	14	Миниатюрная орхидея...36	
Гортензия.....	16	Тюльпан.....	38
Гербера.....	18	Роза.....	40
Шиповник.....	20	Орхидея.....	42
Нарцисс.....	22	Лилия.....	44
Кекс с фантазийным цветком.....	24	Бабочки.....	46



Вступление

Первое занятие по изготовлению цветов из сахарной мастики я посетила, когда училась в вечерней школе, мне было всего девятнадцать лет. С тех пор изготовление этих чудесных цветов стало моим любимым хобби.

Проекты, представленные в этой книге, рассчитаны на новичков. Они не являются (да и не должны быть) копиями настоящих цветов, это, скорее, художественная интерпретация. Выполнение этих проектов позволит вам овладеть основными навыками изготовления цветов из сахарной мастики.

Я надеюсь, что они придадут вам вдохновения, наполнят энтузиазмом и вы полюбите этот вид творчества так, как его люблю я. Кстати, я до сих пор полна энтузиазма!

Рецепт королевской сахарной глазури

Королевскую глазурь используют для приклеивания некоторых цветков к основе, а также из нее отсаживают некоторые виды листьев, стебли и цветки нарцисса (см. с. 22). Консистенция глазури для отсаживания цветков и листьев должна быть достаточно густой, чтобы они сохраняли свою форму.

- 1 яичный белок
- 250 г просеянной сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Слегка взбейте в миске белок.
- 2 Продолжая взбивать, постепенно добавляйте сахарную пудру. Для достижения нужной консистенции глазури ее необходимо взбивать 7—10 минут.
- 3 Когда глазурь приобретет блеск и на ее поверхности ложкой можно будет легко сформировать так называемые «мягкие пики», она готова к использованию.
- 4 Если вы не собираетесь использовать глазурь сразу после приготовления, накройте ее пищевой пленкой и храните в воздухонепроницаемом контейнере.



Справа:
Эти фантастической красоты цветы вы сможете сделать самостоятельно, следуя приведенным в тексте инструкциям.



Материалы и инструменты

Основные материалы

Эти материалы используются во всех проектах книги, поэтому вы должны уметь с ними обращаться.

Пластичная сахарная мастика. Из нее изготавливают сахарные цветы. Ее можно очень тонко раскатать, а застывая, мастика становится достаточно прочной. Сахарную мастику можно приобрести в специализированных кондитерских магазинах или приготовить самостоятельно с помощью мощного миксера.

Кондитерский жир. Он служит для предотвращения прилипания сахарной мастики.

Кукурузный крахмал также служит для предотвращения прилипания сахарной мастики, однако пользуйтесь им в умеренных количествах, потому что он способствует пересыханию мастики.

Сахарный кондитерский клей изготавливается из прозрачного ванильного или обычного сиропа с добавлением воды. Применяется для склеивания элементов изделия.

Мастика для моделирования делается из пластичной сахарной мастики и обыч-

ной сахарной мастики, смешанных в одинаковой пропорции.

Основные инструменты

Это инструменты, которыми вы будете пользоваться для выполнения практически всех проектов этой книги.

Небольшая кухонная доска, к которой мастика не липнет. Служит для раскатывания мастики.

Скалка длиной около 23 см, к которой мастика не липнет. Ею раскатывают мастику тонким слоем.

Подложка для предотвращения скольжения. Подкладывается под кухонную доску, чтобы та не скользила.

Резиновая подложка. Используют, когда придают форму краям лепестков и мелким цветкам. Подложка не является необходимым инструментом, так как вместо нее вы можете формировать лепестки прямо на ладони. Однако для людей, у которых руки всегда горячие, такие подложки незаменимы.

Выемки для цветов и листьев бывают различных форм и размеров, из металла или



Основные инструменты, которые понадобятся вам для изготовления цветов из сахарной мастики по проектам, предложенным в этой книге.

пластика. Старайтесь, чтобы у вас были разные различные выемки.

Набор штампов для прожилок на листьях чаще всего продают вместе с выемками для листьев. Вырежьте лист, а затем прижмите к его поверхности штамп, чтобы получить оттиск прожилок. Штампы можно приобрести и отдельно. Обычно они двусторонние и изготовлены из высококачественного силикона. Заготовку листа помещают между половинками штампа, а затем их прижимают друг к другу, чтобы получить оттиск прожилок на обеих сторонах листа.

Флористическая лента. Эластичная самоклеящаяся бумажная лента, которой обрачивают проволоку, присоединяют тычинки к проволоке и соединяют цветы в букеты и композиции. Также используется для изготовления тычинок.

Флористическая проволока. Покрытая бумагой проволока, толщина которой определяется ее калибром. Калибр 18 — самая толстая проволока, а калибр 33 — самая тонкая. Подбирайте такую, которая подходит по толщине и весу для вашего цветка.

Пищевые красители. Существует множество способов окрасить цветы из сахарной мастики, в том числе можно воспользоваться пищевыми красителями. Их замешивают в мастику, чтобы придать ей цвет, или же разводят спиртом, получая жидкую краску. Кроме того, для тонировки лепестков можно использовать порошковые пищевые красители. Порошковые красители можно разводить спиртом.

Кисточки понадобятся разные. Для склеивания деталей я обычно пользуюсь круглой кисточкой размера 4, для раскрашивания мелких деталей использую тоненькую кисточку 2/0, а для нанесения порошковых красителей — 12-миллиметровую плоскую.

Дрезденский стек. Инструмент, который используется для продавливания прожилок и выемок на листьях и лепестках.

Шариковый стек (булька). С его помощью лепесткам придают выпуклую форму.

Плоский стек. Инструмент, которым раскатывают края лепестков, чтобы сделать их тоньше. Также им формируют выемки и складки.

Конический стек. Им делают углубления в центре цветка.

Звездчатые и зубчатые конические стеки — для фигурных углублений и оттисков.

Миниатюрные инструменты для моделирования. Для раскатывания, формования и обработки краев деталей из мастики пользуются шпажками и зубочистками.

Небольшие ножницы используются для вырезания лепестков, формования бутонов и чашечек цветков.

Резак для флористической ленты позволяет нарезать ленту на тонкие полоски.

Макетный нож. Следует пользоваться ножом с острым лезвием.

Небольшие кусачки для проволоки. Нужны для нарезки проволоки.

Небольшие плоскогубцы с длинными рабочими поверхностями. С их помощью проволоке придают нужную форму.

Форма для сушки. В нее вставляют законченные цветы для просушки.

Кухонное полотенце понадобится для вытирания пыли и влаги.

Готовые тычинки — для оформления серединок некоторых цветков.

Кулинарный мешок (корнет) с насадками — для отсадки листьев, стеблей, лепестков и других частей цветов.

Спирт. Его смешивают с красителями для получения жидкой краски. Вместо спирта также можно использовать специальный растворитель для пищевых красителей, лимонную или ванильную эссенцию.

Кондитерский лак можно приобрести как в бутылочках, так и в виде аэрозоля. Его используют для придания блеска листьям и ягодам.

Кондитерская краска-спрей с блестками — золотистая, перламутровая, бронзовая, розовая — пищевой краситель в виде аэрозоля.

Лента специальная для защиты поверхности изделия во время окраски спреями и для заполнения промежутков.

Небольшие формочки для кексов. Используются как вазочки для цветов.

Бумажные формочки для кексов, ажурные. Используются в проекте кекса с фантазийным цветком (см. с. 24—25).

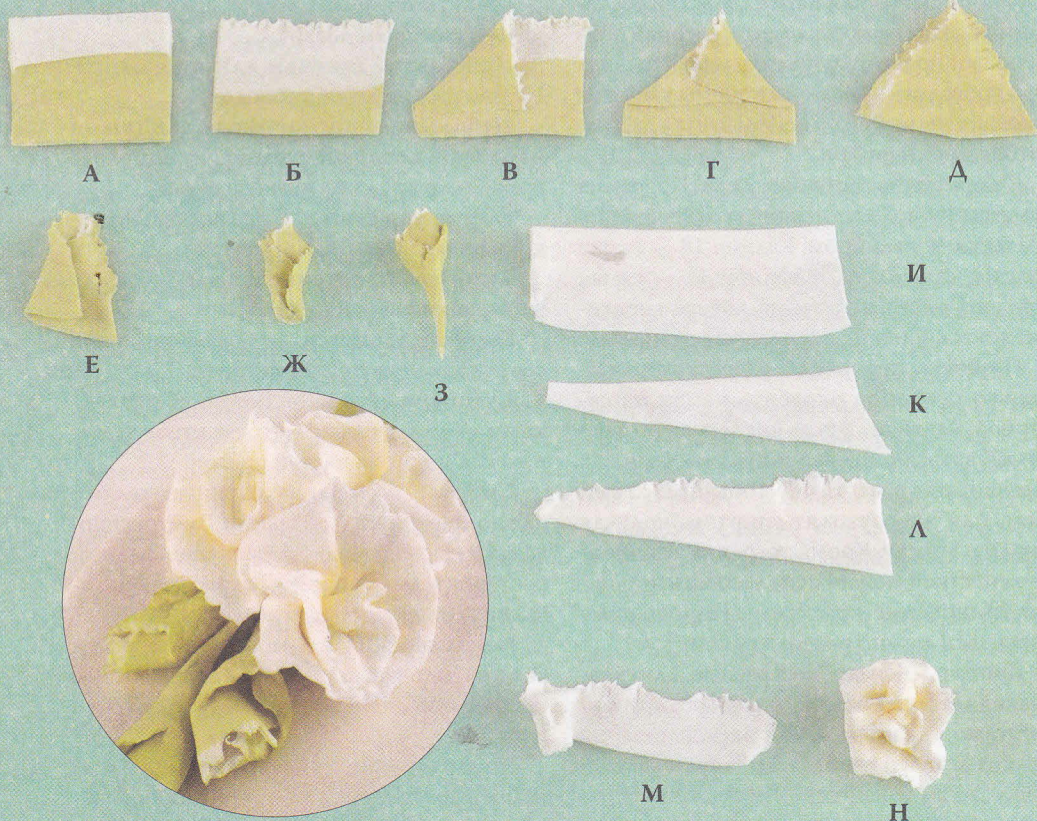
Гладиолусы

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая, зеленая
- ✿ Пищевой краситель (паста) — зеленый
- ✿ Пищевой краситель (порошок) — бледно-лимонный, персиковый, травянисто-зеленый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — зеленая

Инструменты:

- ✿ Дрезденский стек
- ✿ Миниатюрный резак с колесиком
- ✿ Кисточка, 12 мм, плоская
- ✿ Выемка овальной формы, 70 мм, для основы
- ✿ Кондитерский мешок и насадка для отсаживания листьев ST52
- ✿ Перламутровая краска-спрей в аэрозоле



Инструкции:

ЛИСТЬЯ

1 Тонко раскатайте по отдельности немного зеленой и белой мастики. С помощью резака вырежьте зеленый прямоугольник 5×3 см и белую полоску 1×5 см.

Смочите край белой полоски водой и присоедините ее к зеленой так, чтобы линия стыка оставалась ровной.

2 С помощью небольшой скалки раскатайте обе детали, чтобы они приклеились друг к другу (А). Оформите белый край с помощью тупого конца дрезденского стека, многократно проводя им через

край (Б). Чтобы мастика не липла к поверхности, используйте кулинарный жир.

3 Загните левый угол прямоугольника вниз по диагонали, чтобы образовался треугольник (В), затем закрепите его, слегка смочив водой.

4 Повторите действия, описанные в шаге 3 с правым углом детали (Г).

5 Обработайте верхние края с помощью стека для нанесения прожилков, как описано в шаге 2 (Д).

6 Теперь загните правый угол прямоугольника к центру. Закрепите складку, увлажнив ее водой (Е).

7 Повторите действия, описанные в шаге 6, с правым углом заготовки (Ж).

8 Прокатайте основу листа пальцами, формируя стебель (З). Отрежьте лишнюю мастику колесиком.

ЦВЕТЫ

9 Снова раскатайте кусочек белой мастики. Осторожно сложите ее пополам, затем положите скалку немного ниже сложенного края и раскатайте нижнюю часть детали так, чтобы внутри сложенного верхнего края осталось пустое пространство, похожее на трубочку (И).

10 Начиная от одного края пустой трубочки с помощью колесика вырежьте из мастики длинную деталь треугольной формы (К).

11 Обработайте верхний край, пользуясь техникой для листьев (Л).

12 Начиная с верхнего края, сверните деталь в цветок, собирая и соединяя нижний край (М). При необходимости закрепите, увлажняя водой. Когда цветок высохнет, тонируйте его с помощью порошкового пищевого красителя и плоской 12-миллиметровой кисти (Н).

13 С помощью зеленой королевской сахарной глазури прикрепите цветы к овальной пластине подложки, окрашенной перламутровой краской-спрей. С помощью наконечника для листьев с V-образной прорезью отсадите стебли. Поместите наконечник между цветками под углом 45° к поверхности так, чтобы V-образный вырез наконечника располагался горизонтально. Коснитесь концом наконечника поверхности заготовки и осторожно сожмите кондитерский мешок, чтобы выдавить глазурь. Продолжая выдавливать глазурь, медленно сдвигайте наконечник к себе. Получив листок необходимого размера, перестаньте сжимать мешок и резким движением к себе уберите наконечник, сформировав, таким образом, стебель.



*Гладиолусы персикового цвета
Чтобы цветы выглядели так, словно
они сделаны из ткани, используйте мастику
оранжевого цвета.*

Весенние цветы

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая, розовая
- ✿ Пастообразный пищевой краситель — зеленый, розовый
- ✿ Порошковый пищевой краситель — ярко-розовый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — зеленая

Инструменты:

- ✿ Выемка с плунжером в форме цветка, 25 мм
- ✿ Выемка с плунжером в форме цветка, 13 мм
- ✿ Кисточка, 12 мм, плоская
- ✿ Круглая выемка, 45 мм, для основы
- ✿ Целлофановый пакет
- ✿ Кондитерский мешок или шприц и трубочка для отсадки листьев ST52
- ✿ Кондитерская перламутровая краска-спрей в аэрозоле
- ✿ Шпатель
- ✿ Стек с шариком на конце и подложка из мягкой резины



А



Б



В



Г



Д



Е



Ж



Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 Тонко раскатайте немного белой мастики на такой поверхности, к которой она не липнет. Вырежьте одну 5-лепестковую заготовку с помощью 25-миллиметровой выемки (А). Положите заготовку в целлофановый пакет, чтобы она не высохла.

2 Тонко раскатайте немного розовой мастики и вырежьте еще одну заготовку, на этот раз 13-миллиметровой выемкой (Б).

3 Возьмите большую белую заготовку, положите на нее меньшую розовую и осторожно прижмите их друг к другу (В).



4 Припудрите поверхность кукурузным крахмалом и с помощью шпажки для коктейля прикатайте розовую часть одного лепестка к белой, делая края тонкими и сборчатыми (Г).

5 Повторите действия, описанные в шаге 4, с остальными лепестками (Д).

6 Придерживая цветок, осторожно обработайте его центр стеклом с шариком, чтобы придать объем. Затем пальцами слегка вытяните деталь цветка с обратной стороны, собирая лепестки складками. Уложите на полотенце для просушки. Затем с помощью плоской кисточки припудрите края лепестков ярко-розовым порошковым красителем (Е).

7 Для изготовления бутонов и мелких цветков во время выполнения инструкций шага 6 сильнее вытягивайте заднюю часть цветка (Ж). В некоторых случаях слишком длинную заднюю часть необходимо будет отрезать ножницами.

ЛИСТЬЯ

8 С помощью зеленой королевской сахарной глазури прикрепите цветы к небольшой круглой заготовке с волнистыми краями, на которую нанесена перламутровая краска-спрей. Используя наконечник для листьев, отсадите несколько листьев из зеленой королевской сахарной глазури. Поместите наконечник между цветками под углом 45° к поверхности так, чтобы V-образный вырез наконечника располагался горизонтально. Коснитесь концом наконечника поверхности заготовки и осторожно сожмите кондитерский мешок, чтобы выдавить глазурь. Продолжая выдавливать глазурь, медленно сдвигайте наконечник к себе. Получив листок необходимого размера, перестаньте сжимать мешок и резким движением к себе уберите наконечник, сформировав, таким образом, кончик листа.



Розовые цветы

*Различные цветовые сочетания производят
разный эффект. Эти цветы прекрасно
смотрятся на подарочной упаковке.*

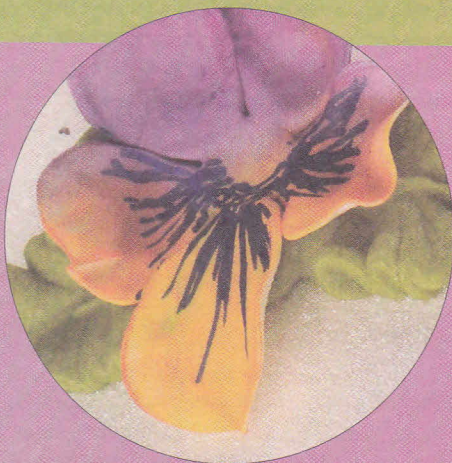
Фиалка

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая
- ✿ Пастообразный пищевой краситель — черный
- ✿ Спирт
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, фиолетовый, оранжевый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — зеленая

Инструменты:

- ✿ Выемка для 5-лепесткового цветка, 30 мм
- ✿ Большая овальная выемка, 70 мм
- ✿ Стек с шариком на конце
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Кондитерский мешок и насадка для изготовления листьев ST52
- ✿ Миниатюрный инструмент для моделирования (шпатель или зубочистка)
- ✿ Мягкая резиновая подложка
- ✿ Кондитерская перламутровая краска-спрей в аэрозоле



А



Б



В



Г



Д



Е

Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 Тонко раскатайте кусочек белой сахарной мастики на поверхности, к которой она не липнет. Вырежьте одну 5-лепестковую заготовку с помощью специальной выемки (А).

2 С помощью миниатюрного инструмента для моделирования (шпатель или зубочистки) раскатайте два верхних лепестка заготовки по направлению к краю, чтобы их удлинить. Затем положите инструмент по центру одного из верхних лепестков

так, чтобы его кончик касался центра цветка, и раскатайте лепесток движениями из стороны в сторону, чтобы его расширить (Б). Повторите операцию для второго из верхних лепестков.

3 Повторите действия шага 2 с нижним лепестком, который находится напротив



Ж

двух верхних. Сделайте его немного короче, но намного шире (В).

4 Два боковых нижних лепестка нужно только расширить, действуя как в шаге 2, но не удлинять. Поместите цветок на резиновую подложку и пройдитесь по краю каждого лепестка стеклом с шариком на конце. Затем придайте лепесткам выпуклость, прогладив шариком центр каждого из них (Г).

5 Придайте форму цветку пальцами, расположите верхние лепестки так, чтобы они слегка находили друг на друга, сдвиньте нижние боковые и центральный лепестки вперед и слегка заострите нижний край нижнего лепестка. Положите готовый цветок на скотканное бумажное полотенце, чтобы он высох. С помощью плоской кисти нанесите желтый порошковый краситель на нижний лепесток и нижнюю половину нижних боковых лепестков движениями от краев к центру (Д).

6 Нанесите кистью фиолетовый порошковый краситель на верхние лепестки и верхнюю половину нижних боковых лепестков (Е). Смешайте немного пастообразного черного красителя со спиртом и с помощью кисти 2/0 проведите несколько линий на нижних боковых и центральном лепестках.

ЛИСТЬЯ

7 С помощью королевской сахарной глазури приклейте цветок к овальному основанию, окрашенному перламутровой краской-спреем. Используя наконечник для листьев, отса-

дите на основу вокруг цветка листья, следя за тем, чтобы края V-образного выреза были расположены горизонтально (Ж).

Детальную инструкцию по отсадке листьев см. в шаге 8 на с. 11.

Разнообразные фиалки

Эти миниатюрные цветы прекрасно подходят для украшения кексов. Чтобы сделать фиалки другого вида, экспериментируйте с красками.



Маргаритка

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая, зеленая, желтая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — розовый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — белая

Инструменты:

- ✿ Выемки «маргаритка»: 35 мм и 20 мм
- ✿ Выемка для листа маргаритки
- ✿ Фигурная выемка для основы, 75 мм
- ✿ Сито
- ✿ Подложка из мягкой резины
- ✿ Дрезденский стек
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Перламутровая краска-спрей



А



Б



В



Г



Д



Е



Ж



З



И



К



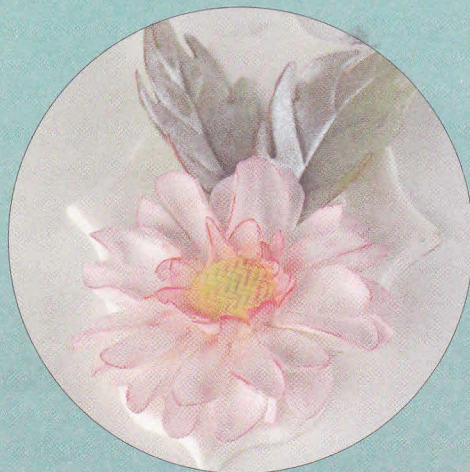
Л



М



Н



Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 На поверхности, к которой мастика не липнет, тонко раскатайте немного белой сахарной мастики. Вырежьте заготовку маргаритки, используя большую выемку (А).

2 С помощью макетного ножа или режущего ролика разрежьте каждый лепесток вдоль надвое (Б).

3 Положите шпажку или зубочистку вдоль по центру лепестка так, чтобы ее конец находился в центре цветка, и покажите ее из стороны в сторону, расширяя лепесток. Чтобы предотвратить прилипание детали к доске или инструменту, присыпьте их кукурузным крахмалом (В).

4 Проведите те же действия с остальными лепестками цветка (Г).

5 Сделайте еще одну такую же заготовку, как описано выше, затем нанесите немного кондитерского сахарного клея в центр одной из заготовок и склейте заготовки вместе (Д).

6 Вырежьте заготовку маргаритки меньшего размера и разрежьте каждый лепесток вдоль пополам (Е).

7 Раскатайте каждый лепесток в ширину, чтобы сделать их больше и тоньше (Ж).

8 Скатайте шарик из желтой мастики размером с горошину (З), затем прижмите его к поверхности сита, чтобы получить лепешечку с рельефной поверхностью (И).

9 Смажьте центр меньшей заготовки маргаритки сахарным клеем и приклейте к ней посередине желтую рельефную лепешку. Заверните лепестки по направлению к рельефной серединке, при необходимости можете использовать немного сахарного клея (К).

10 Приклейте получившуюся серединку цветка к двойной, более крупной заготовке (Л).

ЛИСТЬЯ

11 Вырежьте из раскатанной зеленой мастики два листа маргаритки и с помощью стека продавите на них центральные и расходящиеся прожилки (М).

12 Положите листья на резиновую мягкую подложку и шариковым или плоским стеклом обработайте края листьев, чтобы сделать их тоньше (Н).

13 Когда детали высохнут, с помощью плоской кисти нанесите на края лепестков немного розового порошкового красителя, а также тонируйте листья перламутровой краской-спреем. Затем с помощью сахарной глазури приклейте цветок и листья на подложку (см. рис.).



*Маргаритка персикового цвета
Чтобы изменить вид цветка,
припудрите края лепестков пищевым
красителем персикового цвета.*

Тортензия

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — розовый, голубой
- ✿ Королевская сахарная глазурь — белая, зеленая

Инструменты:

- ✿ Маленькая выемка для цветка с четырьмя лепестками
- ✿ Круглая выемка с волнистыми краями, 100 мм
- ✿ Форма «полусфера», 32 мм
- ✿ Кисть, 12 мм, плоская

- ✿ Кондитерский мешок, наконечник для отсадки листьев ST52 и наконечник с зубчатым срезом ST43
- ✿ Стек с шариком на конце
- ✿ Перламутровая краска-спрей
- ✿ Миниатюрный инструмент для моделирования (шпажка или зубочистка)
- ✿ Подложка из мягкой резины



А



Б



В



Г



Д



Е



Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 Тонко раскатайте немного белой сахарной мастики на поверхности, к которой она не липнет. Вырежьте заготовку цветка с четырьмя лепестками маленькой выемкой (А).



2 Положите шпажку или зубочистку вдоль по центру лепестка, так чтобы ее конец находился в центре цветка, и покачайте из стороны в сторону, расширяя лепесток. Повторите то же самое с остальными тремя лепестками (Б).

3 Положите цветок на мягкую резиновую подложку и обработайте серединку стеклом с шариком на конце, чтобы придать цветку выпуклость (В). Изготовьте еще несколько цветков и поместите их в пластиковый пакет, чтобы предотвратить высыхание (это позволит вам разместить цветы рядом друг с другом, не сломав их).

4 Посыпьте форму «полусфера» кукурузным крахмалом. Вдавите в форму шарик сахарной мастики так, чтобы он ее полностью заполнил. Срежьте лишнюю мастику, выступающую за пределы формы, затем выньте готовую деталь из формы (Г).

5 С помощью сахарного клея, не подсушивая первый цветок, приклейте его к центру полусферы, прижимая стеклом шариком на конце (Д).

6 Таким же образом приклейте остальные цветы к полусфере и отсадите в центр каждого цветка немного белой сахарной глазури, используя наконечник с зубчатым срезом ST43 (Е). Когда цветы высохнут, плоской кистью осторожно вотрите немного голубого порошкового пищевого красителя в края лепестков (см. рис.). Таким же образом сделайте второй цветок, но на этот раз вместо голубого используйте розовый краситель.

ЛИСТЬЯ

7 С помощью сахарной глазури закрепите цветы на круглой подложке с волнистыми краями, тонированной перламутровой краской-спрей. Отсадите с помощью кондитерского мешка стебли и листья из зеленой сахарной глазури. Во время отсадки листьев наконечник необходимо держать так, чтобы V-образный надрез располагался горизонтально, а во время отсадки стеблей — вертикально. Подробные инструкции см. шаг 13 на с. 9 и шаг 8 на с. 11.



*Летняя гортензия
Эти прекрасные соцветия великолепно
смотрятся в качестве украшения
на небольших кексах или на свадебном тorte.*

Гербера

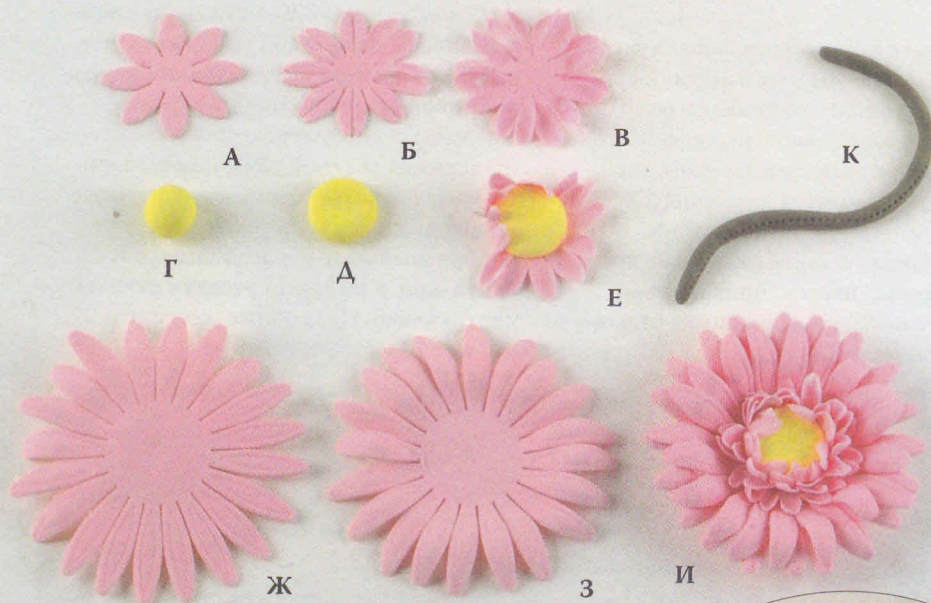
Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — розовая, желтая, зеленая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, зеленый, розовый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — белая

Инструменты:

- ✿ Выемка «гербера/подсолнух» с плунжером, 70 мм
- ✿ Выемки «маргаритка» с плунжером: 30 мм и 27 мм
- ✿ Выемка «лист плюща большой» с плунжером, 43 мм
- ✿ Миниатюрный инструмент «зубчатое колесо» или «игла»

- ✿ Форма для сушки цветов
- ✿ Выемка круглая, с ровными или волнистыми краями, 100 мм
- ✿ Мягкая резиновая подложка
- ✿ Сито
- ✿ Кисть, 12 мм, плоская
- ✿ Миниатюрный инструмент для моделирования (шпажка или зубочистка)
- ✿ Стек с шариком на конце



Инструкции:

1 Тонко раскатайте кусочек розовой мастики на поверхности, к которой она не липнет. С помощью выемки «маргаритка» с плунжером, 27 мм, вырежьте заготовку цветка (А).

2 Макетным ножом разрежьте каждый лепесток вдоль пополам (Б).

3 Положите шпажку или зубочистку вдоль по центру лепестка так, чтобы один



ее конец находился в центре цветка, и покатайте ее из стороны в сторону, расширяя лепесток. Прodelайте это со всеми лепестками. Положите цветок на резиновую подложку и пройдитесь стеком с шариком на конце по лепесткам от кончика до основания, чтобы придать им выгнутую форму (В). Чтобы предотвратить прилипание детали к доске или инструменту, присыпьте их кукурузным крахмалом.

4 Скатайте шарик из желтой мастики размером с горошину (Г).

5 Прижмите его к поверхности сита, чтобы получить лепешечку с рельефной поверхностью (А).

6 Смажьте центр заготовки цветка клеем и приклейте к ней посередине желтую рельефную лепешечку. Заверните лепестки по направлению к рельефной серединке (Е), при необходимости можете использовать немного сахарного клея.

7 Так же сделайте с помощью выемки «маргаритка», 30 мм, второй цветок, но без серединки. С помощью сахарного клея соедините оба цветка (большой снизу) вместе так, чтобы лепестки второго цветка были в промежутках между лепестками первого. Поместите в форму для сушки.

8 Тонко раскатайте немного розовой мастики на поверхности, к которой она не липнет. С помощью выемки «герберы/подсолнух» с плунжером вырежьте большую заготовку цветка (Ж).

9 Положите цветок на резиновую подложку и с помощью стека с шариком на конце обработайте кончики лепестков, делая их тонкими и придавая форму. Переверните заготовку и пройдитесь стеком с шариком на конце по лепесткам, от кончика до основания, чтобы придать им выгнутую форму (З).

10 Таким же образом подготовьте еще две большие цветочные заготовки. Поло-

жите их друг на друга и склейте с помощью сахарного клея. В центр большой подсохшей двойной заготовки приклейте цветок с желтой серединкой и приклейте всю конструкцию в центр большого двойного цветка (И).

11 Когда цветок высохнет, припудрите края лепестков темно-розовым пищевым красителем с помощью плоской кисти (см. рис.).

12 Чтобы собрать украшение, скатайте тонкую длинную колбаску из зеленой мастики для стебля и приклейте к подготовленной круглой подложке, тонированной перламутровой краской-спреем. Пройдитесь по ней зубчатым колесиком или иголкой, чтобы сделать отверстия (К).

13 Изготовьте несколько листьев плюща без проволочного каркаса (см. инструкции на с. 32—33). Приклейте листья и готовый цветок герберы к подложке с помощью королевской сахарной глазури.



*Летняя радость
Украшение из ярких сахарных цветов
великолепно смотрится на свадебных тортах
и на кексах.*

Шиповник

Материалы:

- * Сахарная мастика — белая, зеленая, желтая
- * Порошковый пищевой краситель — розовый, желтый, зеленый
- * Королевская сахарная глазурь — белая

Инструменты:

- * Выемка «лепесток розы» (самая большая в наборе из 4 выемок)
- * Выемка «лист розы» среднего размера, с плунжером, 30 мм

- * Выемка «маргаритка» с плунжером, 27 мм
- * Кисть, 12 мм, плоская
- * Миниатюрный инструмент для моделирования (шпатель или зубочистка)
- * Форма для сушки цветов
- * Подложка из мягкой резины
- * Стек с шариком на конце



А



Б



В



Г



Д



Е



Ж



З



И



К

Инструкции:

1 Тонко раскатайте немного белой мастики на поверхности, к которой она не липнет. С помощью выемки «лепесток розы» вырежьте заготовку большого лепестка (А).

2 Положите лепесток на резиновую подложку и с помощью стека с шариком на конце или плоского стека обработайте края, делая их тонкими и придавая им форму. Затем заверните верхние края ле-

пестка внутрь, прокатав их шпателькой или зубочисткой (Б).

3 Переверните лепесток и придайте ему вогнутую форму с помощью стека с боль-



шим шариком на конце, совершая круговые движения от центра по направлению к краям (В). Таким же образом подготовьте еще четыре лепестка.

4 Пока лепестки не высохли, склейте их вместе кондитерским клеем так, чтобы заостренные концы лепестков были в центре цветка, а сами лепестки перекрывали друг друга приблизительно наполовину (Г). Когда вы склеите все пять лепестков, сверните получившуюся деталь, чтобы завести первый лепесток на последний и таким образом замкнуть круг. Склейте их кондитерским клеем и поместите в форму для просушки.

5 С помощью выемки «маргаритка» вырежьте заготовку маленького цветка из раскатанной белой мастики (Д).

6 Раскатайте все лепестки зубочисткой или шпажкой, чтобы сделать их шире и тоньше. Затем ножницами разрежьте каждый лепесток вдоль пополам (Е).

7 Скатайте круглый шарик размером с горошину из желтой мастики и придайте ему на ладони форму конуса (Ж).

8 Срежьте закругленный толстый кончик конуса, затем маникюрными ножницами несколько раз разрежьте толстую часть конуса вдоль, чтобы получить тычинки (З).

9 Приклейте тычинки в центр маленького цветка кондитерским клеем (И).

10 Приклейте готовую серединку в центр цветка, который выполнен в шаге 4, кондитерским клеем. Поместите получившийся цветок (К) в форму для просушки.

11 С помощью плоской кисти нанесите в центр подсохшего цветка немного желтого и зеленого порошкового пищевого красителя. Края лепестков тонируйте розовым. Установите цветок на овальную подложку вместе с тремя листьями розы (см. инструкции по изготовлению листьев на с. 32—33).



Цветок морозника

Сделав белую розу, вы получите цветок, похожий на цветок морозника. Нанесите на него перламутровую краску-спрей, чтобы добавить праздничного блеска.

Нарцисс

Материалы:

- ✿ Королевская сахарная глазурь — желтая, темно-желтая, зеленая, белая

Инструменты:

- ✿ Вощеная бумага и держатель для цветов с шипом
- ✿ Кондитерский мешок и наконечники с прямыми срезами ST3 и ST2
- ✿ Наконечник с зубчатым срезом для отсадки лепестков и листьев ST54



А



Б



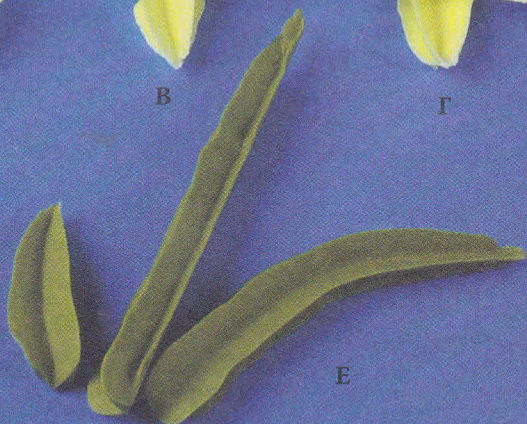
В



Г



Д



Е

Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 Возьмите кондитерский мешок с густой темно-желтой сахарной глазурью и наконечником с гладким срезом ST3. Держите мешок так, чтобы наконечник находился под прямым углом к держателю. Чтобы отсадить чашечку цветка, прикоснитесь к центру держателя и, равномерно вращая держатель, выдавливайте глазурь, чтобы она ложилась на держатель кольцом. Продолжайте выдавливать глазурь, пока не сделаете приблизительно четыре оборота, кольца глазури должны ложиться друг на друга.

2 Установите наконечник ST2 и отсадите на готовую чашечку нарцисса волнистую тонкую линию темно-желтой



глазури, нарисовав ею круг. Оставьте сохнуть (А).

3 Наполните мешок густой бледно-желтой глазурью и установите зубчатый наконечник для листьев и лепестков. Положите поверх держателя для цветов небольшой квадратик провощенной бумаги, приклеив его с помощью капельки глазури.

4 Возьмите в одну руку держатель для цветов, а в другую кондитерский мешок так, чтобы его наконечник располагался под углом 45° к держателю. Прижмите наконечник к центру держателя, чтобы концы V-образного среза были направлены вверх. Равномерно выдавливайте глазурь из мешка, отводя наконечник по направлению к внешнему краю держателя. Достигнув края, перестаньте сжимать мешок и отодвиньте наконечник от отсаженного лепестка. Он должен получиться с широким основанием и заостренным кончиком (Б).

5 Поверните держатель на одну треть оборота и отсадите еще один лепесток. Затем еще раз поверните держатель на треть оборота и отсадите последний лепесток первого ряда (В).

6 Таким же образом отсадите следующий ряд лепестков, располагая их между лепестками предыдущего ряда. На этот раз,

Весенние цветы

Цветы можно отсаживать непосредственно на торт или подложку. Сначала я покрыла 15-сантиметровый овальный торт раскатанной мастикой, окрашенной пищевыми пастообразными красителями для создания эффекта мраморной поверхности. На нее отсадила листья, а затем цветы, не используя держатель с шипом.

заканчивая лепесток, поднимайте наконечник мешка немного выше. Поместите в центр цветка подсохшую чашечку (Г). Белые нарциссы изготавливают так же, заменив желтую глазурь белой (Д).

ЛИСТЬЯ

7 Для отсадки листьев используют тот же наконечник, что и для лепестков. Лучше всего отсаживать листья прямо на торт, но при необходимости можно отсаживать их на провощенную бумагу. Листья начинают отсаживать, начиная с основания, прижав наконечник к поверхности в нужном месте. Равномерно выдавливайте глазурь из мешка, пока не достигнете необходимой длины листа, а затем перестаньте сжимать мешок и приподнимите наконечник (Е).

8 Когда цветы высохнут, снимите их с бумаги и поместите на листья, прикрепляя каждый цветок каплей сахарной глазури.



Кекс с фантазийным цветком

Материалы:

- ✿ Небольшой кекс
- ✿ Сахарная мастика — зеленая, белая
- ✿ Сахарные бусинки — ярко-розовые
- ✿ Бумажная ажурная обертка для кекса
- ✿ Перламутровая краска — розовая, бронзовая
- ✿ Масляный крем

Инструменты:

- ✿ Выемка из набора «орхидея», только нижний лепесток
- ✿ Круглая выемка с волнистыми краями, 75 мм
- ✿ Кисть, 12 мм, плоская
- ✿ Дрезденский стек
- ✿ Перламутровая краска-спрей



А



Б



В



Г



Инструкции:

1 Тонко раскатайте немного белой мастики на поверхности, к которой она не липнет. С помощью выемки из набора «орхидея» вырежьте заготовку лепестка (А).

2 Нанесите на поверхность лепестка прожилки стеклом для нанесения прожилок на листья, проводя им от заостренного кончика до волнистого края. Затем положите

лепесток на смазанную маслом поверхность и несколько раз проведите гладким концом стека по широкому краю лепестка, чтобы придать ему форму и сделать сборчатым (Б).

3 Таким же образом сделайте еще один лепесток. Затем заверните один лепесток раструбом и склейте края кондитерским клеем. Прижмите основание и срежьте лишнюю мастику. Расширьте раструб лепестка с помощью стека с луковичеобразным окончанием (В).

4 Круглой выемкой с волнистыми краями вырежьте круг из зеленой мастики, закрепите его на верхней поверхности кекса с помощью масляного крема. Пальцами слегка заглайте линию среза. Стеком для нанесения прожилок проведите по поверхности мастики линию. Это будет стебель цветка. Затем нарисуйте стеком по листу с каждой стороны стебля, слегка продавливая мастику (Г).

5 Приклейте скрученный раструб лепесток к плоскому лепестку сахарным клеем, затем приклейте получившийся цветок на верхнюю поверхность кекса. Украсьте сахарными бусинками, затем тонируйте листья и цветок бронзовой и розовой перламутровой краской-спреем. Для этого брызните краской на какую-нибудь поверхность, а затем макните в нее кисть и окрасьте деталь. Готовый кекс заверните в ажурную бумажную обертку (см. рис.).

Стильные кексы

Воспользовавшись выемкой для миниатюрной орхидеи, можно сделать цветок другого вида.

Вырежьте две 5-лепестковые заготовки — белую и розовую, затем нанесите на них рельеф, прокатав специальным стеклом для гофрирования. Сбрызните цветы белой и розовой перламутровой краской-спреем, приклейте розовую заготовку на белую, приклейте в центр цветка несколько сахарных бусинок. Нанесите на бусинки блестящую бронзовую краску.



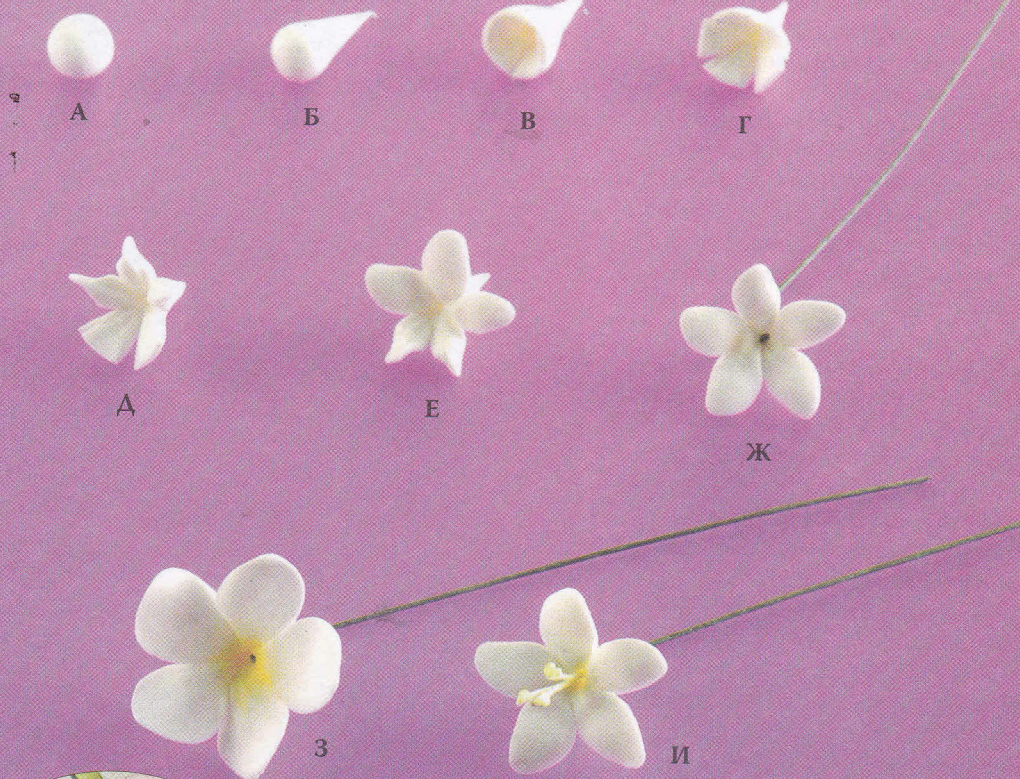
Цветки и бутоны

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, розовый, зеленый

Инструменты:

- ✿ Стеки с конусом на конце: звездчатый стек с 5 лучами, стек с луковичеобразным окончанием
- ✿ Небольшие ножницы
- ✿ Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Небольшие плоскогубцы с длинными рабочими поверхностями
- ✿ Маленькие тычинки с закругленными концами, белые
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Большая овальная выемка для подложки, 70 мм



Инструкции:

- 1 Скатайте из белой мастики шарик размером с горошину (А).
- 2 Покатав шарик по ладони, придайте ему форму конуса (Б).

3 Слегка приплюсните основание конуса пальцами. Нажмите на середину основания стеком с конусом на конце, чтобы его вогнуть. Затем поместите в углубление звездчатый стек, чтобы разметить чашечку на 5 частей (В). (Чтобы стеки не липли к мастике, припорошите их кукурузным крахмалом или смажьте кондитерским жиром.)

4 С помощью небольших ножниц сделайте 5 глубоких надрезов по намеченным линиям, разделив чашечку на 5 одинаковых лепестков (Г).

5 Нажмите пальцем на основание конуса, чтобы отогнуть лепестки (Д). Теперь слегка придавите каждый лепесток с боков, чтобы заострить кончики (Е).

6 Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 и с помощью плоскогубцев загните на одном его конце небольшой крючок. Смочите за-

гнутый конец проволоки кондитерским клеем. Нанижите цветок на проволоку, протянув ее сквозь центр цветка, и закрепите цветок на проволоке, покатав его заднюю часть между пальцами (Ж).

7 Чтобы сделать цветок первого типа, раскатайте каждый лепесток в ширину с помощью шпажки или зубочистки, чтобы сделать лепестки шире, тоньше и придать им форму (З).

8 Чтобы сделать цветок второго типа, расплющите каждый лепесток между большим и указательным пальцами (И).

9 Для окончательной отделки припудрите серединку цветка желтым пищевым красителем или же поместите в центр цветка тычинки. Затем плоской кистью нанесите немного розового порошкового красителя на края лепестков по направлению к серединке (см. рис.).

Красивая композиция

Чтобы сделать такую композицию, поместите в контейнер немного сахарной мастики.

Укоротите стебли цветов и бутонов до нужной вам длины и разместите в контейнере, воткнув проволочки в сахарную мастику. Чтобы изготовить бутон, воткните проволоку в маленький шарик белой сахарной мастики, прокатайте шарик между пальцами, чтобы придать ему продолговатую форму с утолщением посередине.

Нанесите на стороны бутона несколько линий стеком для продавливания прожилок или ножицами. Несколько ленточек дополняют композицию, так что фантазируйте!



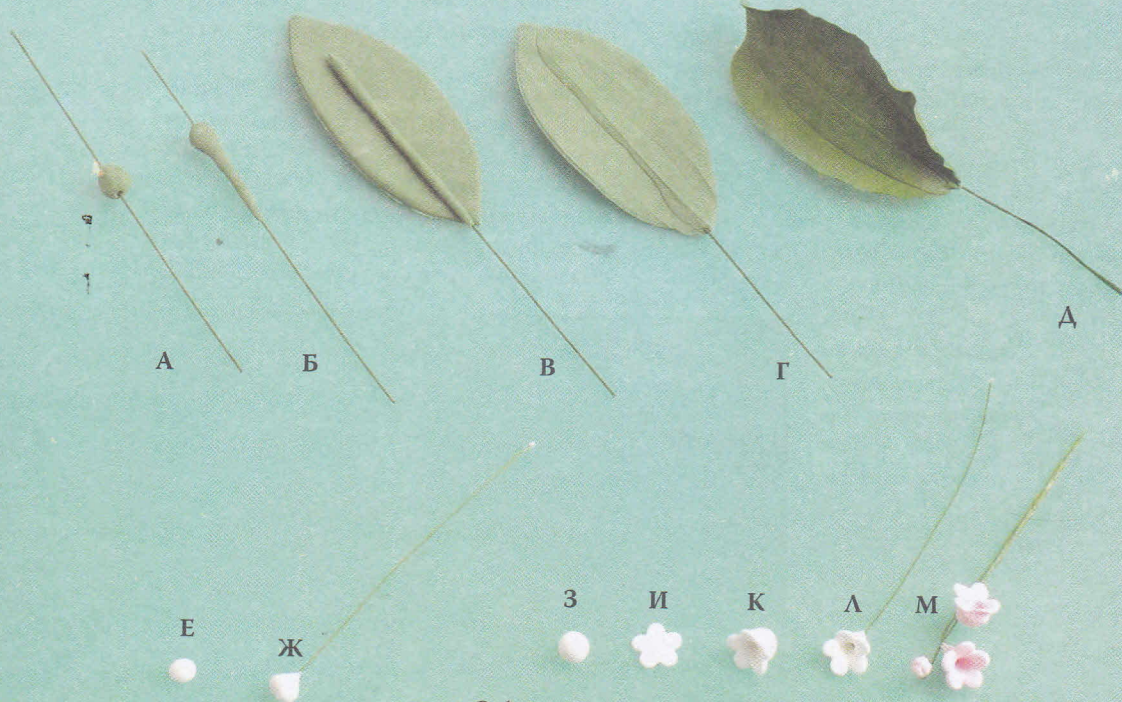
Ландыш

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая, зеленая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — розовый, светло-зеленый, темно-зеленый
- ✿ Пищевой лак

Инструменты:

- ✿ Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Выемка с плунжером «средний цветок», 10 мм
- ✿ Двусторонний штамп для нанесения прожилок на листья лилии
- ✿ Резак с колесиком или выемка «лепесток лилии»
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Флористическая лента



Инструкции:

ЛИСТЬЯ

- 1 Скатайте из зеленой сахарной мастики шарик, размером с горошину и наложите его на 30-сантиметровый отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 (А).
- 2 Покатайте шарик между пальцами, вытягивая его вверх, чтобы покрыть верхнюю часть проволоки (Б).
- 3 Тонко раскатайте кусочек зеленой сахарной мастики. Колесиком вырежьте лист в форме лодочки. Если вам



это покажется сложной задачей, воспользуйтесь выемкой «лепесток лилии» и придайте заготовке окончательную форму ножницами. Положите покрытую мастикой часть проволоки на заднюю сторону листа (В).

4 Поместите заготовку листа между половинками двустороннего штампа для нанесения прожилок на лепестки лилии. Прижмите половинки штампа друг к другу, чтобы одновременно прикрепить проволоку к листу и сделать на нем оттиск прожилок (Г).

5 Положите заготовку листа на мягкую резиновую подложку и пройдитесь по краям стеклом с шариком на конце. Затем, используя плоскую кисть, тонируйте листок светло-зеленым и темно-зеленым порошковым пищевым красителем и сбрызните кондитерским лаком, чтобы закрепить цвет и придать листу блеск (Д).

ЦВЕТЫ

6 Скатайте из белой сахарной мастики шарик размером с горошину (Е).

7 Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 и плоскогубцами загните на одном его конце небольшой крючок. Смочите загнутый конец проволоки кондитерским клеем. Нанижите шарик на проволоку и закрепите, покатав его заднюю часть между пальцами (Ж).

8 Скатайте из белой мастики следующий шарик (З).

9 С помощью выемки вырежьте из белой мастики небольшую заготовку цветка (И).

10 Приклейте заготовку цветка к шарiku из белой мастики. Продавите центр цветка стеклом с шариком на конце (К).

11 Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 и плоскогубцами загните на одном его конце небольшой крючок. Смочите загнутый конец проволоки кондитерским клеем. Нанижите цветок на проволоку и закрепите, покатав его заднюю часть между пальцами (Л).

12 Вы можете оставить цветы белыми или же припудрить их розовым порошковым пищевым красителем с помощью плоской кисти (см. рис.).

13 Чтобы собрать отдельные цветы и бутоны в соцветия, поочередно соедините проволочки, начиная с бутонов и делая один стебель, оберните его флористической лентой (М).



Сборка композиции

Чтобы сделать такую композицию, поместите в небольшую вазочку немного сахарной мастики и воткните в нее стебель цветка, разместив листья на заднем плане, а цветы впереди.

Фантазийные цветы

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — голубой, лиловый, зеленый
- ✿ Королевская сахарная глазурь — зеленая

Инструменты:

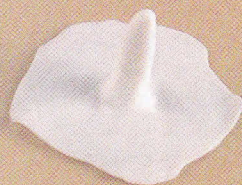
- ✿ Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Небольшие плоскогубцы с длинными рабочими поверхностями
- ✿ Маленькие тычинки с закругленными концами, белые
- ✿ Стек звездчатый, с 5 лучами, с конусом на конце
- ✿ Выемка «герань луговая»
- ✿ Большая овальная выемка для подложки, 70 мм
- ✿ Кисти: 2/0, круглая, 12 мм, плоская
- ✿ Кондитерский мешок и накопник для отсадки листьев ST52
- ✿ Флористическая лента
- ✿ Перламутровая краска-спрей



А



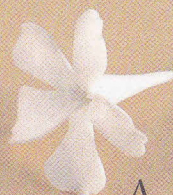
Б



В



Г



Д



Е



Ж



З

Инструкции:

ФАНТАЗИЙНЫЙ ЦВЕТОК С ОДНИМ РЯДОМ ЛЕПЕСТКОВ

1 Возьмите шарик белой мастики размером с горошину и придайте ему форму конуса, пока тав на ладони (А).

2 Расплющите основание конуса пальцами, заостренный конец конуса должен быть посередине



не (Б). Заготовка по виду должна напоминать мексиканское сомбреро.

3 Раскатайте расплющенное основание шпажкой или зубочисткой по направлению к внешнему краю, чтобы сделать его еще тоньше и шире (В).

4 Положите на получившуюся заготовку выемку «герань луговая» так, чтобы заостренный конец конуса находился в центре выемки. Нажатием на выемку вырежьте заготовку цветка. Отделите от выемки, нажав на центр цветка стеклом с шариком на конце (Г).

5 Раскатайте каждый лепесток в ширину с помощью шпажки или зубочистки, чтобы сделать лепестки шире, тоньше и придать им форму.

6 Звездчатым стеклом продавите в центре цветка небольшое углубление в форме звезды. Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 и плоскогубцами загните на одном его конце небольшой крючок. Смочите загнутый конец проволоки кондитерским клеем. Нанижите цветок на проволоку и закрепите, покатав его заднюю часть между пальцами (Д).

ФАНТАЗИЙНЫЙ ЦВЕТОК С ДВУМЯ РЯДАМИ ЛЕПЕСТКОВ

7 Отложите цветок с одним рядом лепестков в сторону и раскатайте еще один кусочек белой сахарной мастики. С помощью той же самой выемки вырежьте еще одну заготовку цветка (Е).

8 Раскатайте каждый лепесток в ширину, как в шаге 5 (Ж). Положите заготовку на мягкую резиновую подложку и с помощью стека с шариком на конце придайте каждому лепестку форму чашечки.

9 Приклейте кондитерским клеем новую деталь к уже готовому цветку так, чтобы второй ряд лепестков оказался в промежутках между лепестками первого ряда.

Отрежьте три тычинки и с помощью флористической ленты прикрепите их к отрезку проволоки. Вставьте проволоку с тычинками в центр цветка, затем закрепите, прокатав заднюю часть цветка между пальцами.

10 Для окончательной отделки припудрите серединку цветка с помощью плоской кисти желтым пищевым красителем. Таким же образом припудрите края лепестков лиловым или голубым красителем. Соберите цветы в букетик с помощью флористической ленты, подрежьте стебли до задуманной длины и закрепите их сахарной глазурью на овальной основе, тонированной перламутровой краской-спреем (см. рис.).

11 Чтобы замаскировать стебли, отсадите на них несколько зеленых листьев из королевской сахарной глазури, используя наконечник ST52 (инструкцию по отсадке листьев с помощью кондитерского мешка см. на с. 11).

Фантазийные цветы с одним рядом лепестков. Чтобы сделать это красивое украшение, нужно изготовить три цветка, выполнив шаги 1—6, затем окрасить цветки и собрать их в композицию.



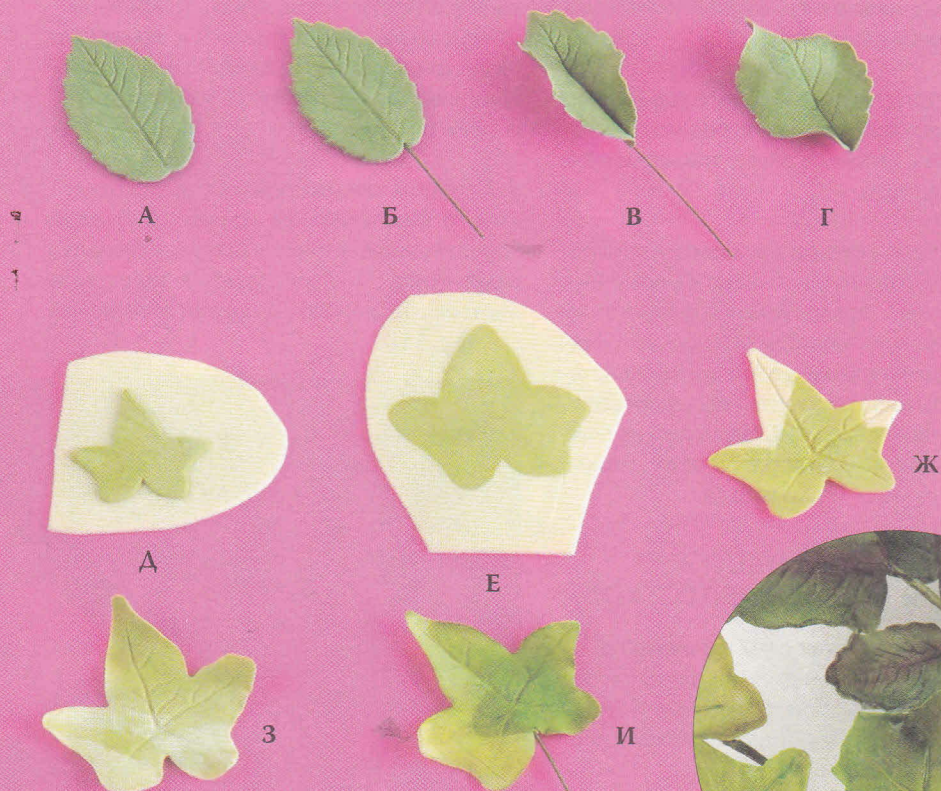
Листья розы и плюща

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — зеленая, кремовая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — темно-зеленый, светло-зеленый, темно-красный

Инструменты:

- ✿ Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Флористическая лента, зеленая
- ✿ Кондитерский лак
- ✿ Выемка «лист розы» с плунжером, 25 мм
- ✿ Выемки «лист плюща» с плунжерами, 22 мм и 28 мм
- ✿ Стек с шариком на конце



Инструкции:

ЛИСТЬЯ РОЗЫ

1 Раскатайте немного зеленой мастики на поверхности, к которой она не липнет, до такой толщины, чтобы в деталь можно было вдеть проволоку. С помощью выемки «лист розы» вырежьте заготовку листа и плунжером проштампуйте на ней прожилки (А).

2 Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 28 и смочите ее конец кондитерским клеем.

Вставьте проволоку в толщину листа на две трети его длины. Аккуратно прижмите лист, чтобы закрепить проволоку (Б).

3 Положите лист на подложку из мягкой резины и обработайте его края стеклом с шариком на конце или плоским стеклом, делая их тоньше (В). Так же изготавливают и листья без проволоки (Г), следует просто пропустить шаг 2.

4 Чтобы окрасить листья, припорошите их поверхность светло-зеленым пищевым красителем, затем оттените некоторые места темно-зеленым красителем, а центральную прожилку — темно-красным.

ЛИСТЬЯ ПЛЮЩА

5 Вырежьте с помощью 22-миллиметровой выемки из раскатанной зеленой мастики заготовку листа плюща. Положите ее на раскатанный кусочек кремовой сахарной мастики (Д).

6 Небольшой скалкой прокатайте зеленую заготовку на кремовой сахарной мастике так, чтобы она не выдавалась над поверхностью (Е).

7 28-миллиметровой выемкой «лист плюща» вырежьте заготовку и нанесите на нее прожилки плунжером (Ж).

8 Окрасьте лист плюща по той же технологии, что и лист розы (3). При необходимости во время выполнения шага 7 можно укрепить лист проволокой (И).

ОТДЕЛКА

9 Чтобы закрепить цвет и придать листьям блеск, покройте их кулинарным лаком. Для придания им более естественного вида обдайте листья паром, держа их над посудой с кипящей водой по несколько секунд, затем оставьте их просохнуть. Но помните, что, если вы будете слишком долго держать листья

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Будьте особенно осторожны во время обработки листьев паром, чтобы не обжечься.

над паром, они начнут тягаться и отваливаться от проволоки.

10 Соедините проволочные стебли листьев зеленой флористической лентой.

Каскад листьев

Добейтесь естественного вида композиции, используя для изготовления ветки с листьями выемки различных размеров. Здесь были использованы выемки «лист розы» с плунжерами 30 и 40 мм, выемки «лист плюща» с плунжерами 25, 22 и 15 мм.



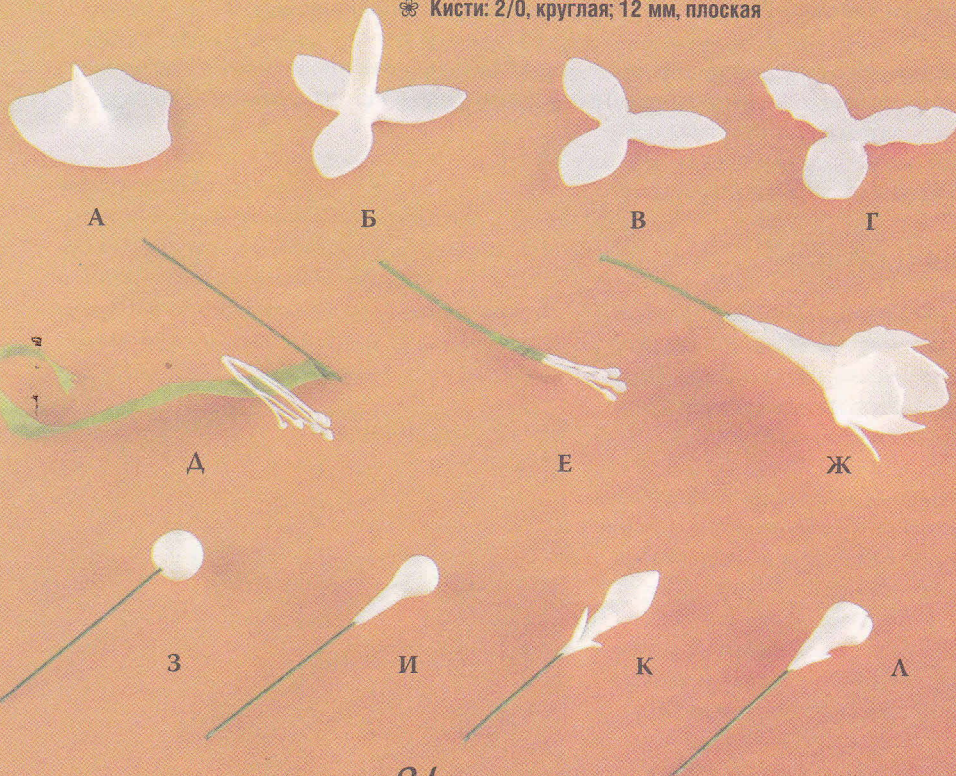
Фрезия

МАТЕРИАЛЫ:

- * Сахарная мастика — белая
- * Порошковый пищевой краситель — желтый, темно-красный, зеленый

ИНСТРУМЕНТЫ:

- * Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- * Маленькие тычинки с закругленными концами, белые
- * Выемка «фрезия», 35 мм
- * Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская



Инструкции:

ЦВЕТЫ

1 Скатайте из белой сахарной мастики конус и пальцами расплющите его основание так, чтобы получилась заготовка, напоминающая формой сомбреро с плоскими круглыми полями и острым кончиком конуса посередине. Раскатайте расплющенное основание шпательной или зубочисткой по направлению от конуса к внешнему краю, чтобы сделать его еще тоньше и шире (А).

2 Положите на получившуюся заготовку выемку «герань луговая» так, чтобы конус находился в центре выемки. Нажатием на выемку вырежьте заготовку цветка. Отделите

мастику от выемки, нажав на центр цветка стеком с шариком на конце. Раскатайте каждый лепесток в ширину с помощью шпажки или зубочистки, чтобы сделать лепестки шире, тоньше и придать им форму. Положите заготовку на подложку из мягкой резины и пройдите по краям лепестков стеком с шариком, а затем обработайте шариком середину каждого лепестка, чтобы придать им выпуклость (Б).

3 Раскатайте немного белой сахарной мастики и выемкой «фрезия» вырежьте из нее заготовку цветка (В).

4 Обработайте лепестки так, как описано в шаге 2 (Г).

5 Прикрепите к отрезку флористической проволоки конец флористической ленты. Положите на ленту, рядом с проволокой, шесть тычинок (Д).

6 Примотайте тычинки к концу проволоки флористической лентой и по направлению вниз оберните ею стебель (Е).

7 Приклейте кондитерским клеем плоскую заготовку цветка к заготовке с конусом так, чтобы второй ряд лепестков находился в промежутках между лепестками первого ряда. Вставьте проволоку с тычинками в центр цветка и закрепите ее, прокатав заднюю часть цветка между пальцами. Ножницами надрежьте внизу заднюю часть цветка, чтобы получились небольшие чашелистики (Ж).

8 Припудрите серединку цветка плоской кистью желтым пищевым красителем. Нанесите на лепестки темно-красный краситель, двигаясь от края лепестков к центру (см. рис.). Припорошите чашечку зеленым пищевым красителем.

Прелестные фрезии

Эти цветы — хороший выбор для невест.

Они великолепны как сами по себе, так и в сочетании с другими свадебными цветами.

БУТОНЫ

9 Нанижите на флористическую проволоку шарик белой мастики размером с крупную горошину (З).

10 Пальцами раскатайте нижнюю часть шарика, придав ей вытянутую форму и прочно закрепив на проволоке (И).

11 Заострите пальцами верхнюю часть бутона, надрежьте нижнюю часть ножницами — получились чашелистики (К).

12 Пальцами слегка загните верхушку бутона вбок и ножницами продавите линии, наметив лепестки (Л).

13 Припудрите серединку цветка плоской кистью желтым пищевым красителем, оставив лепестки белыми. На лепестки темно-красных цветов от края к центру плоской кистью нанесите пищевой темно-красный порошковый краситель.

14 Соедините цветы и бутоны с помощью флористической ленты, прикрепив их к длинному проволочному стеблю. Начинайте с мелких бутонов, а уже затем прикрепляйте цветы.



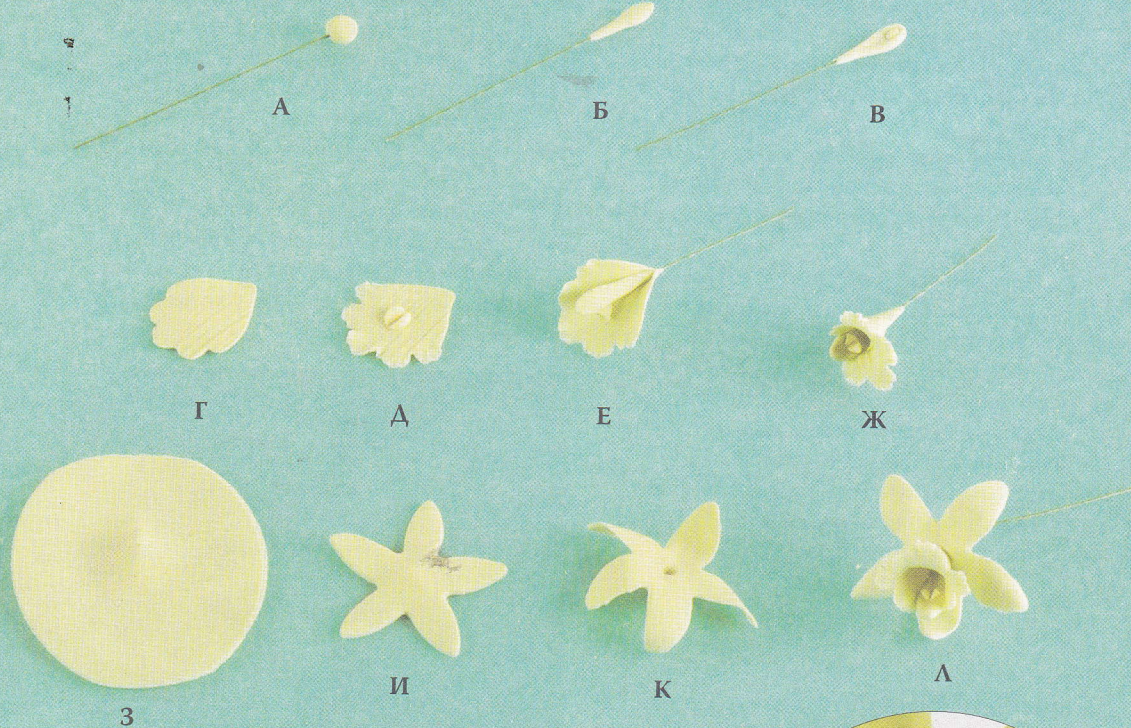
Миниатюрная орхидея

Материалы:

- * Сахарная мастика — бледно-зеленая, бледно-желтая
- * Порошковый пищевой краситель — бледно-зеленый, розовый, желтый
- * Жидкий пищевой краситель — темно-красный

Инструменты:

- * Флористическая проволока калибра 28, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- * Флористическая лента, зеленая
- * Набор выемок «миниатюрная орхидея»
- * Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- * Стек с шариком — для придания формы цветам и листьям
- * Подложка из мягкой резины
- * Стек с закругленным конусом



Инструкции:

- 1 Нанижите на флористическую проволоку шарик бледно-зеленой мастики размером с крошечную горошинку (А).



2 Пальцами придайте шарик форму маленького бутона (Б).

3 С помощью стека с шариком сделайте с одной стороны бутона углубление. Приклейте в углубление крошечный шарик мастики и с помощью плоского стека разделите его пополам (В).

4 Тонко раскатайте немного сахарной мастики на поверхности, к которой она не липнет, и с помощью выемки вырежьте центральный лепесток — «губу» (Г).

5 Стеком нанесите на лепесток прожилки от основания до волнистого края. Приклейте в центре лепестка маленький шарик сахарной мастики и разделите его стеком пополам, как в шаге 3. Положите лепесток на мягкую резиновую подложку и обработайте края стеком с шариком на конце (Д).

6 Положите бутон посередине лепестка так, чтобы выемка на бутоне была направлена вниз (Е).

7 Смажьте боковые края лепестка кондитерским клеем и оберните лепестком бутон, соедините смазанные клеем края лепестка. Стеком с шариком на конце приоткройте получившийся раструб (Ж) и отложите его.

8 Возьмите шарик светло-зеленой сахарной мастики и размажьте его в центре плоской круглой лепешки так, чтобы посередине ее получилось утолщение. Шпатель или зубочисткой отгоните излишки мастики к краям лепешки так, чтобы посередине остался небольшой пупырышек, но остальная мастика должна быть раскатана довольно тонко (З).

9 Положите на мастику выемку так, чтобы утолщение находилось посередине, и вырежьте заготовку цветка (И).

10 Положите заготовку цветка на мягкую резиновую подложку. Обработайте стеком с шариком края лепестков, затем

проведите им по 4 лепесткам от кончика до основания, чтобы придать им вогнутую форму. Переверните заготовку и шариком выгните оставшийся пятый лепесток в обратную сторону. Стеком с закругленным конусом сделайте в центре цветка небольшое углубление (К).

11 Смажьте кондитерским клеем основание отложенного центрального лепестка, затем проденьте проволоку через центр 5-лепестковой заготовки так, чтобы загнутый вверх лепесток оказался прямо над раструбом центрального лепестка. Обожмите утолщение на задней части цветка, чтобы закрепить его на проволоке (Л).

12 Кистью нанесите немного желтого и светло-зеленого порошкового пищевого красителя на лепестки и внутреннюю часть раструба. Оттените розовым красителем края раструба и кончики лепестков. Разбавьте темно-красный краситель спиртом и круглой кистью нарисуйте полоски и пятнышки по краю раструба центрального лепестка. Соедините цветы с помощью флористической ленты.

Миниатюрные орхидеи

Эти очаровательные орхидеи могут быть различных цветов. Они прекрасны и сами по себе, и в сочетании с другими цветами, например розами.



Гвоздика

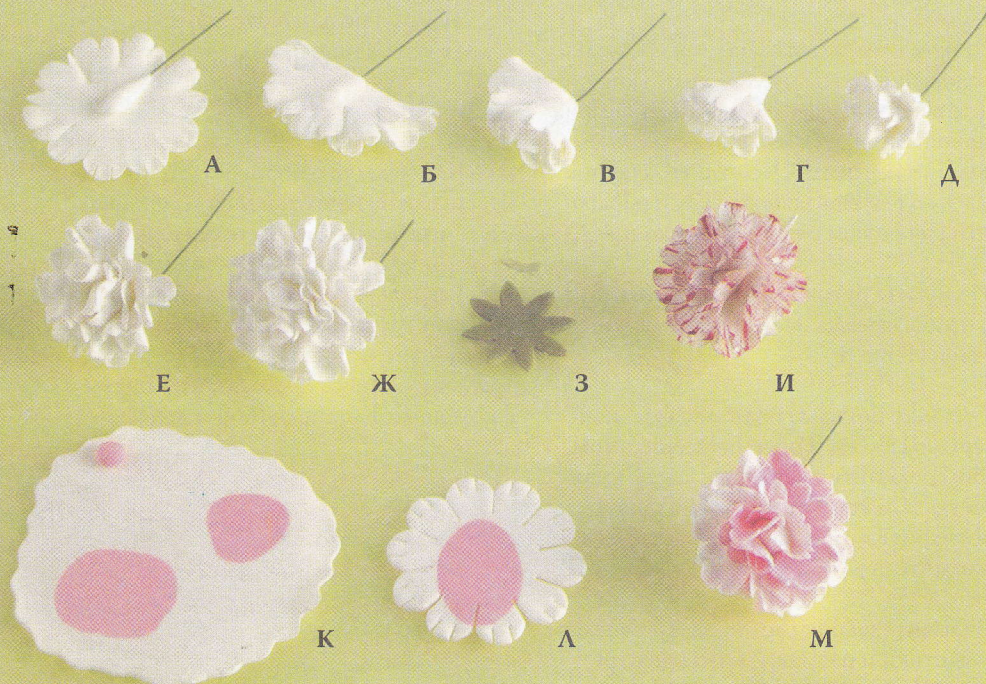


Материалы:

- ☼ Сахарная мастика — белая, зеленая, розовая
- ☼ Порошковый пищевой краситель — розовый

Инструменты:

- ☼ Выемка «гвоздика», 35 мм
- ☼ Маленькая выемка «маргаритка»
- ☼ Флористическая проволока калибра 26, зеленая, разрезанная на четыре равные части
- ☼ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ☼ Подложка из мягкой резины



Инструкции:

ПЕСТРЫЕ ЦВЕТЫ

1 На присыпанной крахмалом поверхности тонко раскатайте немного белой сахарной мастики и вырежьте заготовку гвоздики с помощью 35-миллиметровой выемки. С помощью шпажки или зубочистки раскатайте края лепестков, чтобы придать им сборчатую форму. Чтобы мастика не липла к инструментам, припудрите их кукурузным крахмалом. На загнутом

крючком конце отрезка флористической проволоки сформируйте подобие бутона из шарика белой мастики. Поместите его в центр первой заготовки (А).

2 Смажьте половину заготовки кондитерским клеем, сложите ее пополам и обожмите вокруг бутона (Б).

3 Теперь разделите лепестки на три одинаковые части. Смажьте часть, которая находится посередине, кулинарным клеем и загните на нее правую часть под углом 45° (В).

4 Переверните заготовку другой стороной и проделайте то же самое с левой частью (Г).

5 Обожмите лепестки вокруг основания, закрепляя их (Д).

6 Так же, как и первую, изготовьте еще две заготовки лепестков. Проденьте сквозь центр второй заготовки проволоку, к которой прикреплена первая заготовка, и обожмите второй ряд лепестков, собирая их складками и прикрепляя к первой заготовке с помощью кондитерского клея (Е). Дайте высохнуть.

7 Проденьте сквозь центр третьей заготовки проволоку, к которой прикреплены две предыдущие заготовки, и обожмите третий ряд лепестков, собирая их складками и прикрепляя к цветку с помощью кондитерского клея (Ж).

8 Из зеленой мастики вырежьте маленькую заготовку выемкой «маргаритка». На резиновой подложке обработайте края лепестков стеклом с шариком. Затем нанижите заготовку на проволоку и приклейте позади цветка гвоздики. Дайте высохнуть (З).

9 Разбавьте немного розового пастообразного пищевого красителя спиртом. С помощью круглой кисти 2/0 нарисуйте множество узких полосок на краях лепестков (И).

РОЗОВЫЕ ЦВЕТЫ

10 Скатайте шарик из розовой сахарной мастики, положите его на раскатанный кусочек белой мастики

и раскатайте небольшой скалкой до одинаковой толщины (К).

11 Вырежьте заготовку гвоздики и обработайте ее так, как описано в шаге 1 (Л).

12 Сделайте еще две такие заготовки и повторите с ними действия, описанные в шагах 2—8. Когда цветы высохнут, припудрите края лепестков розовым пищевым красителем (М).

Букет из гвоздик

Чтобы собрать готовые цветы в композицию, поместите в небольшую вазочку немного сахарной мастики, подрежьте проволочные стебли до желаемой длины и воткните их в мастику, собрав из цветков букет.



Роза

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая, белая с кремовым оттенком, зеленая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, зеленый

Инструменты:

- ✿ 5-лепестковая выемка, 75 мм
- ✿ Выемка чашелистиков, 60 мм
- ✿ Флористическая проволока калибра 20, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Флористическая лента, зеленая
- ✿ Подложка из мягкой резины
- ✿ Стек с шариком на конце или плоский стек
- ✿ Дрезденский стек



Инструкции:

1 Возьмите отрезок зеленой флористической проволоки калибра 20 и плоскогубцами загните на одном его конце небольшой крючок. Смочите загнутый конец проволоки кондитерским клеем. Скатайте из мастики небольшой шарик и нанижите его на проволоку (А).



2 Пальцами придайте шарiku форму заостренного конуса. Дайте высохнуть (Б).

3 На припудренной крахмалом поверхности тонко раскатайте светло-кремовую мастику. С помощью выемки вырежьте 5-лепестковую заготовку. Положите заготовку на подложку из мягкой резины и обработайте края лепестков плоским стеклом или стеклом с шариком, чтобы сделать их тоньше и придать форму (В).

4 Смажьте центр 5-лепестковой заготовки кондитерским клеем. Нанижите ее на проволоку с выполненным в шаге 2 конусом и плотно оберните один лепесток вокруг конуса, закрепив его кондитерским клеем (Г).

5 Выберите пару лепестков, находящихся друг против друга и смажьте их края клеем на три четверти длины. По очереди приклейте лепестки к конусу, сначала один, а затем другой так, чтобы край одного лепестка перекрывал край другого (Д).

6 Затем приклейте к конусу два оставшихся лепестка, закручивая их вокруг основания. У вас получится бутон розы. Скатайте небольшой шарик зеленой мастики, нанижите его на проволоку и приклейте к основанию цветка (Е).

7 Вырежьте и подготовьте вторую 5-лепестковую заготовку. На этот раз работайте стеклом с шариком серединку каждого лепестка, чтобы придать им волную форму. Нанижите заготовку на проволоку позади цветка и поочередно приклейте лепестки к основе, начиная с правой стороны, чтобы левая сторона каждого лепестка заходила на предыдущий лепесток.

8 Вырежьте заготовку чашелистиков из зеленой мастики (Ж). Смажьте ее кондитерским клеем и приклейте к основанию розы, обжимая с помощью инструмента для нанесения прожилок, вокруг шарика

зеленой мастики, который был ранее приклеен к основанию цветка (З).

9 Чтобы сделать более крупную розу, прежде чем наклеивать чашелистики, можно добавить еще один ряд лепестков описанным ранее способом (И).

10 Когда цветок высохнет, припудрите края лепестков желтым порошковым пищевым красителем (см. рис.). С помощью плоской кисти тонируйте чашелистики зеленым порошковым красителем. Соберите в композицию, добавив несколько листьев розы (см. с. 32—33), и соедините стебли, обернув их флористической лентой.

Эlegantные розы

Верхние края лепестков розы можно дополнительно отогнуть назад, прокатав их с обратной стороны шпателькой или зубочисткой. Чтобы получить чудесное украшение для торта, прикрепите готовые цветы к плоской основе из сахарной мастики кондитерским клеем.



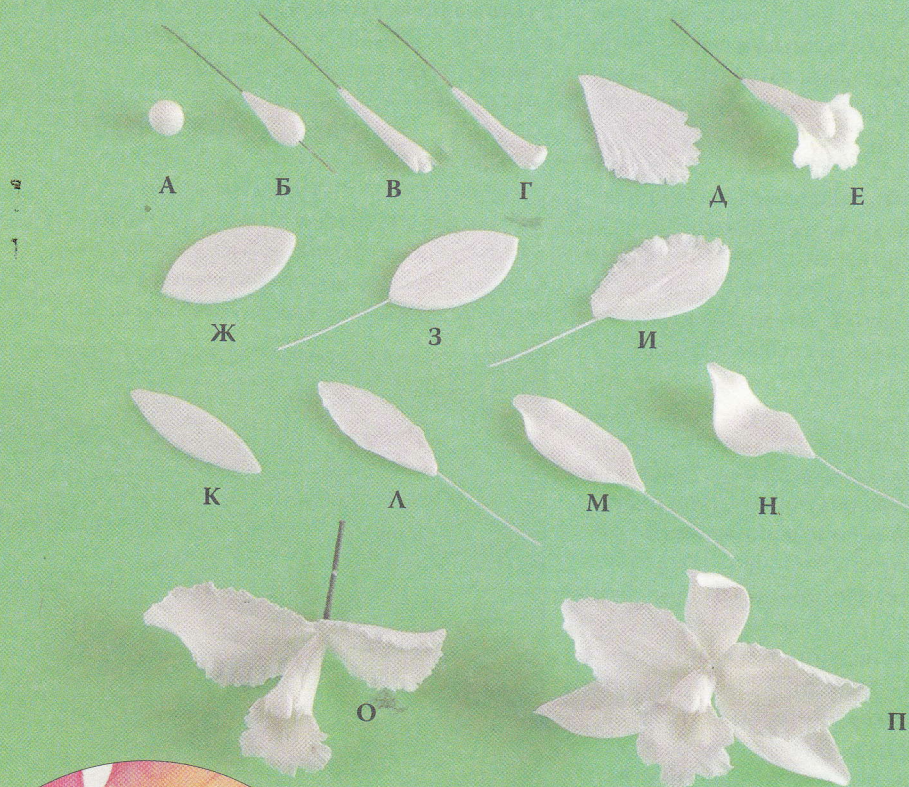
Орхидея

Материалы:

- * Сахарная мастика — белая
- * Порошковый пищевой краситель — желтый, зеленый, розовый, темно-красный
- * Жидкий пищевой краситель — темно-красный

Инструменты:

- * Флористическая проволока калибра 26, белая, разрезанная на четыре равные части
- * Набор выемок «орхидея»
- * Флористическая лента, зеленая
- * Кисти: 2/0, круглая, 12 мм, плоская
- * Дрезденский стек
- * Стек с шариком на конце



Инструкции:

- 1 Скатайте из белой сахарной мастики шарик размером с крупную горошину (А).
- 2 Нанижите шарик на проволоку и пальцами придайте ему форму удлиненного бутона (Б).
- 3 Сплющите верх бутона и разделите его на три части, сделав два небольших надреза ножницами (В). Затем

сплющите две боковые части и отогните их в противоположные стороны (Г).

4 С помощью стека с шариком сделайте удлиненное углубление на нижней части бутона. Приклейте в это углубление крошечный шарик мастики и разделите его надвое с помощью дрезденского стека.

5 Вырежьте нижний лепесток — «губу». Нанесите на него прожилки стеком, затем проведите бороздки по зубчатому краю лепестка закругленным концом стека (Д).

6 Оберните нижним лепестком бутон так, чтобы углубление на бутоне смотрело вниз и внутрь раструба лепестка, и приклейте кондитерским клеем (Е).

7 Раскатайте кусочек мастики до такой толщины, чтобы в нее можно было ввести проволоку, и вырежьте из нее два широких боковых лепестка (Ж). До использования положите в пластиковый пакет.

8 Аккуратно введите проволоку в основание каждого из широких лепестков на три четверти длины лепестка. Проволока будет служить для поддержки. Осторожно обожмите мастику вокруг проволоки, чтобы закрепить на ней лепестки (З).

9 Поместите лепестки на резиновую подложку и с помощью острого края стека проведите посередине линию прожилки. Затем с помощью скругленного конца стека обработайте края лепестков, проводя стеком через край, чтобы сделать края сборчатыми, как и нижний лепесток. Аккуратно соедините лепестки у основания и дайте им высохнуть, сохранив изгиб (И). Это будут боковые лепестки орхидеи.

10 Вырежьте три узких лепестка такой же толщины, как у боковых лепестков (К).

11 Подготовьте их так, как описано в шагах 8—9. Но вместо того чтобы делать их края сборчатыми, просто обработайте их стеком с шариком (Л).

12 Два узких лепестка, осторожно заострите каждый у основания и дайте высохнуть, придав им небольшой изгиб (М).

13 У последнего узкого лепестка заострите основание и выгните его буквой S (Н).

14 Когда лепестки высохнут, прикрепите боковые лепестки к центральному с помощью флористической ленты (О).

15 Прикрепите сначала нижние лепестки, а затем верхний так, чтобы он склонялся над верхней частью среднего лепестка (П).

16 Плоской кистью припудрите серединку среднего лепестка желтым и бледно-зеленым пищевыми красителями, а его края и остальные лепестки — розовым. Оттените края лепестков темно-красным. С помощью плоской кисти нарисуйте жидким темно-красным пищевым красителем полосы и точки по краю раструба центрального лепестка (см. рис.).



Экзотические орхидеи

Эти прекрасные орхидеи можно окрашивать в различные цвета. Не бойтесь экспериментировать.

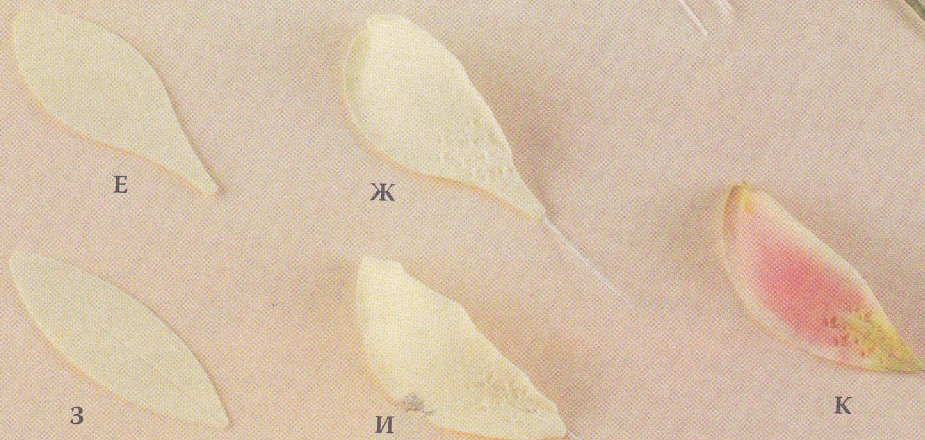
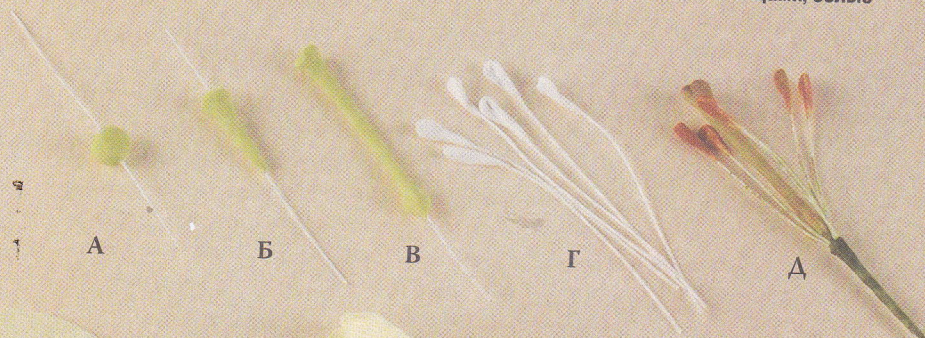
Лилия

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — светло-кремовая, зеленая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, светло-зеленый, темно-зеленый, розовый, темно-красный
- ✿ Жидкий пищевой краситель — темно-красный

Инструменты:

- ✿ Флористическая проволока калибра 26, разрезанная на четыре равные части
- ✿ Небольшая выемка «лилия» с плунжером, 60 мм
- ✿ Флористическая проволока, зеленая
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Дрезденский стек
- ✿ Стек с шариком на конце
- ✿ Тычинки лилии с закругленными концами, белые



Инструкции:

- 1 Чтобы сделать пестик цветка, скатайте из кусочка зеленой мастики шарик размером с крупную горошину и нижите его на отрезок проволоки (А).
- 2 Пальцами придайте шарiku удлиненную форму, чтобы получился вытянутый бутон, заостренный снизу и с расширением сверху (Б).



3 Сплющите конец бутона и проведите на нем две линии стеком, чтобы разделить его на три части. Нанижите на проволоку небольшой шарик зеленой мастики и прикрепите его к основанию пестика. Затем пальцами сформируйте на нем три вертикальных выступа, делящих его на три части. Припудрите все светло-зеленым красителем, а на верхушку пестика нанесите немного темно-красного. Покройте верхушку пестика кондитерским лаком (В).

4 Возьмите шесть готовых тычинок лилии (Г).

5 Окрасьте их желтым и темно-красным порошковыми пищевыми красителями, затем расположите вокруг пестика и прикрепите к стеблю с помощью флористической ленты (Д).

6 Раскатайте кусочек мастики до толщины, которая позволяет вставить в нее проволоку, затем вырежьте и нанесите плунжером прожилки на три широких (Е) и три узких лепестка (Ж). Поместите их в пластиковый пакет до использования.

7 Аккуратно проденьте в каждый лепесток проволоку на три четверти его длины. Осторожно обожмите мастику вокруг проволоки, чтобы закрепить на ней лепестки.

8 Положите лепестки на подложку из мягкой резины и обработайте края стеком с шариком на конце, чтобы сделать их тоньше и придать форму. Небольшими ножницами с острыми кончиками аккуратно надрежьте мастику у основания лепестков, чтобы у вас получились волоски. Согните находящуюся внутри лепестков проволоку, чтобы придать им легкий изгиб, и высушите на скалке, чтобы сохранить форму (З и И).

9 Чтобы окрасить лепестки, плоской кистью нанесите немного бледно-зеленого и желтого порошковых пищевых красителей на их основание (см. рис.). Центр лепестков припудрите темно-розовым и темно-красным красителями, оставив края белыми. Круглой кистью окрасьте жидким темно-красным красителем волоски и нанесите несколько небольших пятнышек на основание лепестков (К).

10 Когда лепестки высохнут, прикрепите сначала три широких лепестка, расположив их вокруг пестика, а затем три оставшихся узких лепестка, расположив их в промежутках между широкими.

11 При необходимости цветы можно обработать паром для закрепления цвета. Инструкции по обработке паром приведены в шагах 9 и 10 на с. 33.

Милые лилии

Они прекрасны как сами по себе, так и в композициях с розами, фрезиями, орхидеями и листьями.



Бабочки

Материалы:

- ✿ Сахарная мастика — белая
- ✿ Порошковый пищевой краситель — желтый, голубой, розовый, зеленый
- ✿ Пастообразный пищевой краситель — коричневый
- ✿ Картон

Инструменты:

- ✿ Проволока калибра 26 и 24, золотистая
- ✿ Выемки «бабочка» с плунжером: 30 мм, 45 и 60 мм
- ✿ Наконечник для кондитерского мешка с гладким срезом ST2
- ✿ Кисти: 2/0, круглая; 12 мм, плоская
- ✿ Маленькие готовые тычинки, белые



Инструкции:

ТУЛОВИЩЕ

- 1 Нанижите на проволоку небольшой шарик белой сахарной мастики (А).
- 2 Пальцами придайте шарiku удлиненную форму, как у бутона (Б).
- 3 Воткните в утолщенное основание бутона две маленькие тычинки. Это будут усики бабочки (В).

КРЫЛЬЯ

4 Тонко раскатайте белую мастику на посыпанной крахмалом поверхности. Вырежьте заготовку бабочки с помощью самой маленькой из выемок. Нажмите на плунжер один раз, чтобы протамповать рисунок, а затем еще раз, чтобы вытолкнуть заготовку из выемки (Г).

5 Раскатайте края крыльев шпажкой или зубочисткой, чтобы сделать их тонкими и волнистыми (Д).

6 Чтобы получить бабочку на проволоке, приклейте крылья бабочки к посаженному на проволоку туловищу с помощью кондитерского клея (Е).

7 Если вы хотите, чтобы бабочки были плоскими, высушите их на какой-нибудь плоской поверхности. Для получения бабочек с поднятыми крыльями сложите картон гармошкой и сушите бабочек в углублениях гармошки (Ж).

КРАПЧАТЫЕ БАБОЧКИ

8 Вырежьте заготовку бабочки, но не проштампуйте ее плунжером. Вместо этого используйте для нанесения оттисков маленькую высежку в форме лепестка (З).

9 Раскатайте края крыльев шпажкой или зубочисткой, чтобы сделать их тонкими и волнистыми. Кончиком наконечника с гладким срезом вырежьте маленькие отверстия вдоль краев крыльев (И).

ОКРАСКА

10 Когда бабочки высохнут, припудрите их порошковыми пищевыми красителями. Сначала нанесите немного желтого красителя на серединку бабочки. Светлые цвета всегда следует наносить в первую очередь (К).

11 Выберите какой-нибудь контрастный, более темный цвет и припудрите им

Волшебные бабочки

Чтобы придать бабочкам сказочный вид, сбрызните их перламутровой краской-спреем и добавьте съедобные блестки.

Перламутровую краску следует наносить в последнюю очередь, потому что нарисованные поверх нее линии расплывутся.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Из соображений безопасности никогда не втыкайте проволоку непосредственно в торт. Всегда используйте специальную флористическую капсулу для крепления.

крылья от краев к центру так, чтобы цвета плавно переходили друг в друга (Л).

12 Ориентируясь по отпечатанным линиям, нарисуйте тонкие детали с помощью круглой кисти темно-коричневым пастообразным красителем, предварительно разведенным спиртом (М).

13 В качестве украшения вы можете добавлять бабочек в готовые букеты, прикрепляя их флористической лентой. Или же поместите в торт специальную капсулу, заполните ее сахарной мастикой и воткните проволочки бабочек в мастику.



Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1А
тел. +7 (495) 688-52-29, 974-21-59,
974-21-57
e-mail: kniga@bmm.ru
www.bmm.ru

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04073, г. Киев, пр. Московский, 10Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
+38 (067) 572-63-35
e-mail: booksm@rambler.ua

ЛЬВОВ

ООО «Книжкові джерела»

79035, г. Львов, ул. Бузковая, 2
тел. +38 (032) 245-00-25
e-mail: Knig@lviv.farlep.net

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

**«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua, www.euro-best.info

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,
+38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: order@kic-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308037

Видання для організації дозволя

Издание для организации досуга

СЛАТТЕР Ліза
Квіти з цукру.
Смачні прикраси
(російською мовою)

СЛАТТЕР Лиза
Цветы из сахара.
Вкусные украшения

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*
Редактор *Н. С. Алесіна*
Художній редактор *Н. П. Роечко*
Технічний редактор *А. Г. Вєрвєкїн*
Коректор *Г. Л. Синиця*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *Н. С. Алесина*
Художественный редактор *Н. П. Роечко*
Технический редактор *А. Г. Вєрвєкїн*
Корректор *А. Л. Синиця*

Підписано до друку 19.07.2011. Формат 70x100/16.
Друк офсетний. Гарнітура «Вагнос».
Ум. друк. арк. 3,87. Наклад 11 000 пр.
Зам. № 09/04.

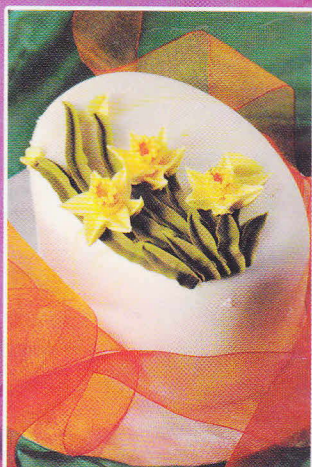
Подписано в печать 19.07.2011. Формат 70x100/16.
Печать офсетная. Гарнитура «Вагнос».
Усл. печ. л. 3,87. Тираж 11 000 экз.
Зак. № 09/04.

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
61036, м. Харків, вул. Мерозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
61036, г. Харьков, ул. Мерозова, 13Б



ЦВЕТЫ ИЗ САХАРА

Цветы из сахара на торте — это невероятно красиво и вкусно, а с данной книгой еще и очень просто! Вы почерпнете здесь сведения об основных технологиях работы с таким пластичным и прочным материалом, как сахарная мастика, научитесь тонко ее раскатывать и моделировать детали цветов и склеивать с помощью королевской сахарной глазури, приготовленной по особому рецепту. Оригинальные проекты, пошаговые инструкции, цветные фотографии — вы найдете здесь все, чтобы на основе сахарной пудры «вырастить» на домашней выпечке сладкие гладиолусы, нарциссы, ландыши, фиалки, маргаритки, гортензии, орхидеи, гвоздики, лилии, розы и даже «усадить» на них ярких бабочек.

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-1695-7



9 785991 016957

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-1432-6



9 789661 414326