

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ім. ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

# **ОСНОВИ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**  
для студентів факультету туризму  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(денної та заочної форм навчання)

Львів – 2019

**Основи кулінарної майстерності:** Конспект лекцій для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»/ Уклад.: О.П. Іжевська - Л.: ЛДУФК ім.І. Боберського, 2019. -106 с.

**Укладач:** доц., к.т.н. О.П. Іжевська

Рецензенти: зав.кафедри Готельно-ресторанного бізнесу  
проф., д.т.н. А.П. Голод

Схвалено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу.

Протокол від «04»лютого 2019 року №

©Іжевська О.П. 2019

©ЛДУФК ім.І. Боберського, 2019

## ЗМІСТ

### РОЗДІЛ 1. МАЛЮВАННЯ

Тема 1. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку.....	4
Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту.....	19
Тема 3. Малювання з натури.....	29
Тема 3.1. Малювання рослин, фруктів і овочів.....	38
Тема 3.2. Малювання тістечок.....	44

### РОЗДІЛ 2. ЛІПЛЕННЯ

Тема 4. Основи ліплення.....	53
------------------------------	----

### РОЗДІЛ 3. СПОСОБИ ОЗДОБЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Тема 5. Основи оздоблення.....	69
Тема 5.1. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів.....	74
Тема 5.2. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси.....	102
Тема 6. Виготовлення макетів тортів.....	105

## РОЗДІЛ 1. МАЛЮВАННЯ

### Тема 1. Теоретичні основи малювання. Геометричні композиції в малюнку

#### План

1. Мета та завдання малюнка. Малюнок як вид образотворчого мистецтва.
2. Матеріали та інструменти для малювання.
3. Техніка малювання та її різновидності.
4. Основні поняття про композицію. Початкові вправи з малювання.
5. Правила малювання геометричних тіл і фігур. Виконання малюнку геометричним методом.

1) При підготовці кондитерів значне місце займає образотворча діяльність. Вона дозволяє здійснити такі найважливіші вимоги сучасності, як єдність навчання й виховання, комплексний підхід до розвитку творчих здібностей особистості. Образотворча діяльність удосконалює органи почуттів і особливо зорове сприйняття, засноване на розвитку мислення, умінні спостерігати, аналізувати, запам'ятовувати; виховує волюві якості, художній смак, уяву; знайомить із особливостями художньої мови, розбудовує естетичне почуття необхідне для більш різнобічного розуміння майбутньої професії й реалізації власного особистісного потенціалу.

Оволодіння мовою образотворчого мистецтва - завдання, засноване на дотриманні найважливіших умов. Головними з цих умов є систематичне й послідовне вивчення основ образотворчої грамоти: перспектива; лінійно-конструктивна побудова форми предметів; пропорції; закони світлотіні; кольорознавство; композиція.

Оволодіння основами малюнка - це сукупність знань і навичок, отриманих у результаті вивчення основних положень малюнка. Вивчення основ малюнка допомагає розвитку зорового сприйняття, спостережливості, уміння порівнювати між собою предмети і явища, визначати подібність і відмінність, виділяти предмети за кольором, формою, фактурою, усвідомлювати й розуміти побачене, привчає до строгої уваги, міркування й точному аналізу форми предметів.

Малюнок, як найдавніший вид художньої творчості, є найважливішою областю творчості, джерелом натхнення у всіх своїх проявленнях творчої діяльності людини.

Достоїнства малюнка - відображення істотних особливостей швидко мінливого світу. Це можливість зафіксувати побачене з особистісною оцінкою, зримо показати раптово виниклу творчу думку або конструкторський задум. У владі малюнка - художньо-виразне зображення людини, природи, предметів побуту, тварин. У кожному малюнку автором вирішуються всілякі завдання, залежно від теми, матеріалів і засобів вираження.

Малюнок є видом графіки. *Графіка* (від грецької *grapho* - пишу, малюю) — вид образотворчого мистецтва, що включає малюнок, а також різноманітні друковані художні твори. Графічні зображення зустрічаються всюди в повсякденнім житті. Це ілюстрації в книгах, малюнки в журналах і газетах, оформлення упакувань різних товарів, поштові й грошові знаки, емблеми, рекламна продукція, тощо.

Самостійне значення має *станковий малюнок* — виконаний на мольберті (верстаті художника), окремому аркуші, ретельно пророблений художній твір різних жанрів (портрет, пейзаж, натюрморт, побутовий малюнок, тощо).

*Академічний малюнок* - тривалий малюнок, виконуваний з докладною передачею конструкції й світлотіні об'єктів. Такий малюнок освоюється у вищих навчальних закладах спеціального профілю.

*Навчальний малюнок* - різноманітні завдання з малювання, виконувані з метою навчання, освоєння прийомів зображення й вивчення різних форм і ознак об'єктів малювання.

*Творчий малюнок* — твір образотворчого мистецтва, що образно виражає думки, почуття й світорозуміння художника.

У навчальній і творчій роботі широко застосовують начерк, етюд і ескіз.

*Начерк* - короткостроковий малюнок. Життєві враження художник може зафіксувати у швидко виконаних начерках і замальовках. Докладне вивчення предмета зображення або його частини здійснюється через *етюд*. У ньому простежуються найважливіші зовнішні й внутрішні властивості й ознаки об'єкта. Вивчений в етюдах і начерках живий матеріал дійсності використовується для створення творчого малюнка або картини, твір яких починається з попереднього малюнка - *ескізу*. При ліпленні прикрас для кондитерських виробів також необхідно гарне володіння малюнком. Композиція скульптурного рельєфу в ліпленні також починається з малюнка.

Уміння кондитера малювати, не рівняється із професіоналізмом художника, однак майбутні фахівці повинні одержати необхідні знання й опанувати достатніми навичками для рішення виробничих завдань при оформленні виробів кондитерського мистецтва.

2) Образотворча діяльність пов'язана із застосуванням різноманітних матеріально-технічних засобів. Результати праці художника повністю залежать від того, наскільки добре він знає особливості й властивості графітного олівця або кисті, паперу, тощо. Вибір матеріально-технічних засобів і вільне володіння ними дозволяють вирішувати поставлені завдання при виконанні малюнків кондитерських виробів.

Як професійні діячі мистецтва зображення, так і кондитери користуються матеріалами природного походження, зрозуміло, спеціально обробленими, що й мають різні добавки, які необхідні для поліпшення їх якості.

Для виконання малюнка використовують різні матеріали: папір, олівці, сангіну, соус, вугілля, пастель, фломастери, чорну акварель, гуаш кольорову крейду, туш, а також кисть, перо, гумку (ластик) й палітру.

*Папір* для малювання вугіллям і пастеллю краще підходить газетний або шпалерний, тому що він має пухку, ворсисту поверхню, здатну добре втримувати сипучий барвник. Для малюнків олівцем і фарбами підходить щільний білий папір із злегка шорсткуватою поверхнею, для роботи пером - щільний, гладкий білий папір.

На кожному аркуші паперу можна малювати тільки на одній стороні. Під час роботи папір повинен лежати нерухомо прямо, тобто так щоб її краї були паралельні краям кришки столу. Під час малювання з натури папір необхідно

закріпити на мольберті або планшеті. Аркуші паперу для малювання краще зберігати в спеціальній папці, а не в рулоні, тому що скручений аркуш важко використовувати для малювання.

*Олівець* існує декількох різновидів. Усі олівці підрозділяються на м'які й тверді. Буква "Т" (на імпортованих олівцях "Н") указує на те, що олівець твердий, а цифри поруч із буквою вказують на ступінь твердості (чим більша цифра, тим твердіший стрижень). Буква "М" (або "В" на імпортованих олівцях) використовується для позначення м'якості олівця. Чим м'якший грифель, тим більш темним і насиченим буде тон.

Олівець повинен бути заточений у вигляді конуса. Заточувати олівці для роботи слід так, щоб графіт був довгим і тонким і щоб ним можна було провести лінію різної товщини: тонкі - гострим кінцем, а більш широкі - бічною поверхнею графіту. Дерев'яну оправу сточують на 25-30 мм і оголюють графіт на 8-10 мм. Графіт, що притупився у процесі малювання знову заточують гострим ножом або наждаковим папером. Малювати олівцями, сточеними більш ніж на половину довжини, не слід. Довжина олівця для малювання повинна бути не менше 10-12 см.

*Кольорові олівці* застосовують для кольорової графіки при виконанні кольорових зображень. Розмиваючи водою акварельні кольорові олівці, можна одержати й мальовничі ефекти.

*Ластик*, використовуваний у роботі над малюнком, повинен бути м'яким. Він призначений для стирання непотрібних ліній і плям, а також для висвітлення тону шляхом зняття частини графіту з малюнка.

Прямокутний ластик слід розрізати по діагоналі так, щоб вийшов гострий кут. Гострим кутом гумки стирають непотрібні лінії й видаляють із паперу невеликі плями. Помилкові лінії стирають тільки після того, як будуть проведені правильні лінії.

До малювання *пером* можна приступитися тоді, коли правила виконання малюнка олівцем уже засвоєні. При цьому використовують тонке сталеве перо й рідку туш, чорнило, морилку, акварель. Папір повинен бути щільний, гладкий, але не крейдований. Малювання пером ведеться в тій же послідовності, що й малювання олівцем, тільки вимагає особливої акуратності. Наприклад, не можна брати багато туші на перо, тому що вона може залишити на малюнку непотрібний слід. Перо потрібно постійно очищати від туші, що засихає, тоді воно дасть тонку лінію. Наносячи на малюнок лінії й штрихи, треба давати їм підсохнути, щоб вони не могли змазатися при подальшій роботі.

Перо дає можливість промальовувати дрібні деталі. Ним можна виконувати і швидкі начерки, і світлотіньові малюнки. Малюнки пером важко виправляти, тому до них потрібно ставитися дуже уважно.

*Фломастер* залежно від заправлення й товщини може давати товсті й тонкі, соковиті й м'які лінії. Малюючи фломастером, можна одержати лінії однієї ширини. Фломастер, як і кулькова ручка, використовується для виконання начерків.

Традиційним засобом малювання також є *сангіна*. Цей засіб являє собою крейди без оправы, виготовлені з каоліну й окислів заліза. Колірні відтінки сангіни лежать у діапазоні від коричневого до червоного. За допомогою сангіни

створюються монохромні малюнки (такі, у яких є відтінки одною кольору). Найпоширенішою є сангіна з характерним червонясто-коричневим кольором.

*Пастель* зобов'язана своєю назвою тій масі (пасті), з якої виготовляються крейди або стрижні олівців (франц. pastel від італ. pastello, зменшувальне від pasta-тісто). Суха пастель виготовляється з ретельно здрібнених глин з пігментами вищої якості й зв'язувальної речовини. Кількісне співвідношення пігменту й сполучного надає пастелі різну ступінь м'якості. Чим речовини, що клеїть менше, тим м'якше пастель, із цієї причини м'які пастелі відрізняються великою сипкістю. Тверда пастель містить більше зв'язувальної речовини, для додання більшої міцності їх злегка обпалюють. Суха пастель залишає інтенсивний бархатистий слід, відмінно розтушовується. До складу масляної пастелі входить віск, мінеральні масла кращої якості й пігмент, основу воскової пастелі складає віск вищої якості й пігмент. Масляна й воскова пастелі забезпечують інтенсивний, яскравий слід, кольори добре змішуються між собою. До складу пастелей додають відбілюючу речовину (каолін, крейда, тальк) для одержання різних за насиченістю відтінків кольорів. Пастель має високу кольоростійкість, не втрачає тон протягом тривалого часу.

Пастель випускається у формі різнобарвних паличок або брусків без оправи й пастельних олівців.

Тверда пастель має форму брусків, м'яка й напівм'яка - крейда циліндричної форми. Пастельні олівці мають твердий грифель. Завдяки тому, що олівці можна заточити, ними зручно наносити тонкі лінії й штрихи й виконувати ескіз майбутньої композиції.

*Акварель* - найпоширеніша фарба, яка розводиться водою. Акварель і пастель використовують і для малюнка, і для живопису. Чистота, яскравість і прозорість акварелі зробили акварельну техніку особливо улюбленою для багатьох художників. Вона широко використовується так само й у навчальних малюнках.

*Гуаш*, на відміну від акварельних фарб, непрозора. Вона містить білило, яке робить її щільною, непроникною. Гуаш розводиться водою, наноситься тонким шаром і при висиханні світлішає. У силу здатності, що криє, гуаш дозволяє вносити в малюнок виправлення, але до відомих меж. Багатошарове покриття гуашшю приводить до втрати чистого кольору й опаданню.

Гуаш дуже добре використовувати при виконанні декоративних робіт, зокрема, при малюванні ескізів орнаментів для прикраси тортів і тістечок.

*Пензель* - інструмент із волоссяним пучком для роботи фарбами. За формою волосся пензлі підрозділяються на щетинні, колонкові, білячі й інші, за розміром - на тонкі, середні й товсті. Форма пензлів буває плоскої, овальної й круглої. Для роботи аквареллю більше підходить м'який круглий колонковий або білячий пензель середніх розмірів. Таким пензлем можна офарблювати великі фігури, працюючи всією масою волосся, і зобразити маленькі деталі гострим кінцем пензля. Перериваючи роботу, пензель кладуть на спеціальну підставку або на край стола, щоб не забруднити робоче місце. Не можна залишати пензель у банці з водою, де його волосся загинається й втрачає первісну форму. По закінченню роботи м'який пензель слід ретельно вимити, волосся віджати й пригладити пальцями, щоб додати йому загострену конічну форму.

Плоскі й більш тверді пензлі застосовують у роботі гуашевими фарбами. Важливо, щоб пензель не дряпав поверхню, забезпечуючи її рівне покриття.

*Палітра* - це пластина або дощечка, на якій художник змішує фарби для одержання потрібного відтінку. В акварельному живописі застосовують палітри фаянсові, порцелянові, пластмасові й бляшані, покриті білою фарбою, на якій добре помітні відтінки кольору. На палітрі фарби розташовують у невеликих поглибленнях, а змішують їх на більшій її частині, рівній й гладкій. По краях - невеликий бортик, що перешкоджає стіканню фарб. Після роботи палітра відмивається від фарб.

Знання художніх матеріалів і прийомів роботи з ними є немаловажним чинником для оволодіння технікою малюнка майбутніх кондитерів.

3) Майбутньому кондитеру необхідно вивчення найпростіших прийомів основ малюнка й композиції для розвитку почуття художнього смаку й пропорцій, які він буде застосовувати в професійній діяльності.

Вчитися малюванню починають з найпростіших предметів. Поступово, здобуваючи певні навички, накопичуючи досвід, переходять до малювання більш складних предметів. Система засобів і прийомів, за допомогою яких реалізується зоровий образ на плоскому аркуші паперу, називається *технікою малюнка*. Знання технічних засобів і прийомів, уміння користуватися ними дає можливість реалістично зображувати побачене, графічно виразно викладати свої думки про нього. Техніку малюнка необхідно освоїти, щоб придбати свободу дій у рішенні художніх завдань.

Освоєння техніки малюнка розбудовує рух руки й окомір, виховує звичку планомірно вести намічену роботу, здійснювати самоконтроль. Даний процес досить тривалий і складний, тому вимагає напруженої уваги, цілеспрямованості, завзятості, працьовитості й систематичних вправ. Навчання малюнку починається з вивчення натури й вибору місця, звідки учень буде малювати предмет.

Щоб зобразити який-небудь предмет, необхідно мати про нього, про його форму ясну об'ємно-просторову уяву. Треба уважно розглянути предмет, а потім вибрати таке місце для малювання, щоб бачити його у трьох вимірах: попереду, збоку, зверху й на такій відстані, щоб можна було охопити поглядом як саму постановку, включаючи цей предмет, так і свій малюнок. Людина, що малює розташовується до натури лицем. Відстань від моделі до малюючого повинна бути не менш трикратної висоти моделі. Відстань від очей малюючого до аркуша паперу, на якому виконується малюнок, повинна бути не менш довжини витягнутої руки.

До початку роботи над малюнком потрібно приготувати всі необхідні матеріально-технічні засоби. Для роботи повинні бути підготовані відточені олівці або інші матеріали для малювання, м'яка чиста гумка.

Технікою малювання є спосіб нанесення на поверхню паперу різних слідів від олівця, пера або кисті. Причому ці сліди — лінії, штрихи або мазки повинні бути осмисленими.

Важливо знати, що в ході малювання з натури олівець у руці не можна тримати так само, як і ручку. При такому положенні рука позбавлена вільної рухливості й складно охопити поглядом відразу весь малюнок. Необхідно



держати олівець так, щоб він зафіксувався всіма п'ятьма пальцями руки в такий спосіб: олівець лежить на чотирьох пальцях (вказівному, середньому, безіменному й мізинці) у діагональній положенні від кінчика вказівного пальця до середини або підстави мізинця й притискається зверху великим пальцем. Правильне положення олівця в руці виробляє вміння побудови форми й дозволяє постійно порівнювати зображення з натурою.

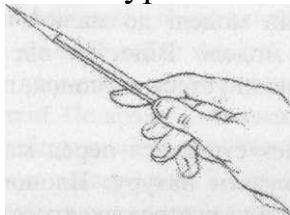


Рис. 1. Правильне положення олівця в руці

**За технікою виконання** малюнки бувають оригінальні й друківані. Оригінальні малюнки виконуються від руки в єдиному екземплярі. Друківані малюнки роблять із кліше на папері й називають естампами, які засновані на мистецтві малюнка, але мають власні засоби художньої виразності.

Різноманіття техніки малюнка залежить від застосування в ньому різноманітних засобів художнього вираження. До основних образотворчих засобів відносяться крапка, лінія, штрих, тон і колір.

*Крапку* одержують дотиком вістря олівця або кисті до образотворчої площини. У лінійному малюнку крапка використовується як опора при побудові форми предмета. Такі крапки називаються опорними. У тональному малюнку крапка бере участь у зображенні світлотіні.

*Лінія* є одним із самих виразних і популярних образотворчих засобів. Лінію можна зобразити олівцем, кистю або пером. Лінії бувають прямолінійні й криволінійні. Складними криволінійними лініями володіють досвідчені художники.

Лінія, виконана художником, відрізняється від креслярської лінії. Вона товщає, то стає тонше, може бути твердою, кутастою, невпевненою й боязкою. Сплітаючись у вигадливі форми, лінія буває тонкою, вишукано-мережевою, колючою й злою, ніжною й бархатистою. Лінійний малюнок є, як правило, світлим, легким, узагальненим.

*Штрих* - це слід на аркуші у вигляді короткої лінії. У малюванні штрихами користуються значно частіше, чим крапкою. Штрихами відзначають розміри, пропорційні відносини, контури предмета, світлотіні поверхонь і об'ємність форми зображуваного об'єкта. Штрихи разом із крапками, замінюючи одноманітно рівну лінію контуру, роблять її динамічною, а форму - живою і пов'язаною з навколишнім середовищем. Штрихи, як і крапки, бувають опорними. Наприклад, при фіксуванні розмірів. Штрихи виразно передають фактуру малюнка, підкреслюючи форму, виражаючи характер.

*Тон.* Поверхня кожного предмета має свій тон, який інакше називають світністю. Світність передають штрихуванням, тушуванням і фарбуванням.

Штрихування утворюється за допомогою багатошарового нанесення штрихів. Кількість штрихових шарів визначають світність зображуваного предмета. Напрямок штрихів залежить від форми предмета. Штрихи зображують таким чином, щоб вони підкреслювали й краще виражали форму. Штрихи повинні бути

роздільними, їх наносять вістрям олівця. Кожний новий штрихової шар може міняти напрямок, підсилюючи штрихової тон. Штрихи можна зображувати паралельно, перехресно, а також комбінувати ці методи.

*Тушування* - це прийом тонування поверхні злитими, не роздільними штрихами. Зрівняєте зображення штрихування й тушування. Тушування зручно робити бічною поверхнею олівця. Важливо запам'ятати, що не можна розтирати тушування пальцями, тому що це може зробити малюнок брудним і невиразним. Тушування часто застосовується в навчальних малюнках кондитерів (розробка композицій кондитерських виробів).

*Силует* у масі й контурі деяких предметів дуже яскраво виражає характер, рух і інші властивості. Тому для їхнього зображення обирають іноді найпростіший вид тонального малюнка - силует — контурний малюнок, заповнений одним рівним тоном.

*Мазок* - це дотик кисті до аркуша паперу. Форма мазка залежить від форми волосся пензля, від густоти й способу нанесення фарби. Кінцем круглого пензля можна зробити мазок-крапку, мазок-штрих і мазок-лінію. Вони застосовуються при обведеному контурів і проробленню деталей.

*Колір* застосовується при зображенні предметів барвистим колірним тоном і відтінками. Для досягнення рівного колірному тону, барвисту суміш попередньо готують в окремій ємності або на палітрі. При багат шаровому покритті колірний тон підсилюється. Щоб створити рівне покриття необхідно чекати висихання кожного шару перед нанесенням наступного. Такий спосіб фарбування придатний для акварельних фарб, тому припускає використання достатньої кількості води. Однак, при фарбуванні поверхонь нерівної світності краще вживати техніку сухого пензля, при якій використовується густа фарба з нанесенням її на папір ковзними рухами пензля.

Колір є найважливішим образотворчим засобом, який застосовується як у графіці, так і в живописі. Він несе велике емоційне навантаження, без нього неможливо представити наше життя й, зокрема, твори кулінарного мистецтва. Колір - це те, на що покупець звертає увагу в першу чергу. Колір підвищує настрій і навіть апетит. У цьому зв'язку зрозуміло, яку величезну роль відіграє вміння використання кольору в роботі майбутнього кондитера.

Природно, що майбутній кондитер не зможе опанувати технікою малюнка як художник, але йому необхідне вивчення найпростіших прийомів основ малюнка й композиції для розвитку почуття художнього смаку й пропорцій, які він буде застосовувати в професійній діяльності.

4) **Композиція** - складання, з'єднання, комбінація різних частин у єдине ціле відповідно до якої-небудь ідеї.

Для кондитерів творча композиція пов'язана, насамперед, з умінням складати й зображувати композиції тортів, тістечок. Гармонічна композиція поверхні торта являє собою рівноважені елементи декору в замкненому контурі.

**Основними законами композиції** слід назвати такі: закон цілісності, закон контрастів, закон новизни, закон підпорядкованості всіх засобів композиції ідейному задуму.

Крім основних, загальних, законів композиції в образотворчій мистецтві, в окремих видах і жанрах діють приватні закони композиції, що відбивають істотні ознаки й специфіку побудови здобутків певних видів і жанрів. Серед приватних законів можна назвати закон життєвості, закон впливу «рами» на композицію зображення на площині.

Специфічність закону композиційної *цілісності* полягає в тому, що він діє тільки в області композиції твору мистецтва. Він впливає із сутності композиції, її родової ознаки «цілісності». І оскільки ця ознака головна, та його дія переростає в глобальну дію для композиції, на рівні закону.

Завдяки дотриманню першого закону композиції - закону цілісності - твір мистецтва сприймається як єдине й неподільне ціле.

*Контраст* є законом композиції, що представляє собою специфічний прояв загального закону діалектики - закону єдності й боротьби протилежностей.

Без контрасту не можна створити не тільки твір мистецтва, але навіть просте зображення, у тому числі лінійний малюнок. Контраст - це необхідна умова для того, щоб глядач побачив зображення, тому що без нього зображення зіллється із фоном за тоном або кольором.

*Новизна* виступає як загальний закон мистецтва, що проявляє свою дію в тому, що художній образ - це завжди нове в мистецтві й за формою, і за змістом. І оскільки художній образ завжди вирішується в новій композиції, то новизна в композиції, як у головній художній формі твору мистецтва, діє як закон і, таким чином, ухвалює форму закону композиції.

*Закон підпорядкованості* всіх засобів композиції ідейному задуму зобов'язує художника створювати цільний за сприйняттям, виразний, ідейно змістовний і високомистецький твір. Цей закон вимагає, щоб організація твору у всіх деталях і частинах підкорялася не мертвим формалістичним схемам побудови композиції, а ідейному змісту. Цей закон вимагає обліку співвідношення обсягів, кольору, світла, тону й форми, а також передачі ритму й пластики, руху або стану відносного спокою, симетрії або асиметрії. Він вимагає визначення відношення розмірів усіх фігур до розміру картини, сюжетного центру до інших частин композиції. Домірність частин і елементів повинна бути вирішена як гармонійна комбінація пропорцій, щоб твір створював враження єдиного цілого.

*Закон життєвості* виступає не як загальний закон композиції, а як приватний, що проявляє свою дію у творах образотворчого мистецтва, у яких ставиться завдання передачі руху в часі. Рішення такого завдання відноситься насамперед до творів, що мають сюжетні зав'язки (станкова графіка, живопис і скульптура; монументальний живопис і скульптура, прикладні сюжетні композиції на площині; мініатюрний живопис; прикладна скульптура, книжкова графіка).

*Закон впливу* повністю формулюється як закон впливу «рами» на композицію зображення на площині. Справжня композиція - це композиція, погоджена з «рамою», з форматом. Художник повинен зважати на організацію плоского поля картини з урахуванням впливу на композицію «рами». «Рама» виступає як невід'ємна складова частина композиції.

Якщо закони композиції носять об'єктивний, загальний характер, стійко діють протягом тривалого відрізка часу в історії розвитку образотворчого

мистецтва, то **композиційні правила й прийоми**, що допомагають будувати композицію, відносяться до менш постійних категорій. Вони мають важливе значення в розробці пластичного мотиву, образотворчого «зерна» сюжету. Правила й прийоми є лише композиційною технікою (разом із засобами).

Основними правилами композиції є ритм, виділення сюжетно-композиційного центру, симетрія або асиметрія, розташування головного на другому просторовому плані.

*Ритм* - цей організуючий і естетичний початок у композиції. Саме через нього повідомляються твору поетичні, музичні властивості, невіддільні від художності». Дієвість ритму ґрунтується на законах композиції, на тональних і колірних контрастах (у ліпленні - на контрастах обсягів). Саме наявність тональних або колірних контрастів забезпечує сприйняття зображеного виду, навіть на далекій відстані.

*Сюжетно-композиційним центром* є та частина, яка досить ясно виражає головне в ідейному змісті сюжету. Центр виділяється обсягом, освітленістю й іншими засобами відповідно до основних законів композиції.

Композиційний центр повинен у першу чергу привертати увагу глядача. Звичайно, у сюжеті, у пластичному мотиві не всі однаково важливо, і другорядні частини, деталі повинні бути строго взаємозалежні, підлеглі головному, утворюючи разом з ним єдине ціле - твір мистецтва. Центр композиції включає сюжетний зв'язок з головними діючими особами й аксесуарами. Побудова всього твору з усіма його частинами ведеться в ім'я виявлення ідейного змісту з опорою на чинність закону цілісності. При виготовленні й оформленні торта дотримуючись закону цілісності, кондитер повинен логічно обґрунтувати зв'язок центру з іншими частинами композиції торта або композиції торів. Якщо центр в оформленні торта буде надмірно зрушений у бік, може з'явитися невиправдано порожній простір, що послабляє сприйняття задуму оформлення.

*Симетрія* в мистецтві бере свій початок у реальній дійсності, що буває симетрично влаштованими формами. Для симетричної організації композиції характерна врівноваженість її частин за масою, за тоном, кольором й за формою. У таких випадках одна частина майже дзеркально схожа на другу. У симетричних композиціях найчастіше є яскраво виражений центр. Як правило, він збігається з геометричним центром картинної площини. Якщо крапка сходу зміщена від центру, одна із частин більш завантажена за масою або зображення будується за діагоналлю, усе це повідомляє динамічність композиції і якоюсь мірою порушує ідеальну рівновагу.

*Асиметрія* за своєю структурою протилежна явищу симетрії. Якщо композиція побудована асиметрично, то вона, як правило, не симетрична, і, навпаки, якщо композиція симетрична, то вона, як правило, не асиметрична. Це цілком доводить, що симетрія й асиметрія є взаємно обумовленими правилами композиції.

Якщо симетричне розташування зображуваних предметів на кондитерському виробі (торті) створює враження композиційної рівноваги майже дзеркальної схожості лівої й правої частин твору, то в асиметричній композиції рівновага досягається введенням просторових пауз між предметами, які при цьому або наближаються одна до іншої, або віддаляються. Рівновага досягається й через

протиставлення великих і малих форм, контрастів темного й світлого, яскравого й приглушеного за кольором. В асиметричній децентралізованій композиції іноді рівновага свідомо послабляється або навіть зовсім відсутня, наприклад у тих випадках, коли зазначений центр перебуває ближче до однієї зі сторін композиції, а інша її частина менш завантажена.

*Паралельність.* Практика показує, що не слід поміщати по краях композиції форми, паралельні рамі, якщо за змістом не потрібно з'єднання їх з рамою, тому що вони майже завжди оптично сприймаються як би прилиплими до обрамлення картинної площини. Прямолінійні форми припустимі поблизу країв картини лише в тих випадках, коли їх вертикалі (або горизонталі) частково перекриваються першоплановим зображенням.

У *портретному розташуванні* голова не повинна перевищувати натуральну величину й навіть повинна зображуватися трохи менше натури, особливо якщо це підгрудний портрет або одна голова. Портретна фігура може бути трохи більша (парадний портрет). Цього правила дотримується все станкове мистецтво, включаючи натюрморт і тематичну картину, крім історичних і батальних композицій, де передні фігури можуть бути трохи більше натури.

*Засобами композиції* є лінія, штрихування (штрих), пляма (тональна й колірна), лінійна перспектива, світлотінь, повітряна й колірна перспективи.

*Лінію* можна розглядати як одне з основних засобів образотворчого мистецтва в цілому. Лінією користуються й у тривалому малюнку, і в короткочасних начерках, і в ескізах композицій. Лінія, проведена рейсфедером, на всьому своєму протязі однакова за товщиною, але для художніх цілей ця креслярська лінія непридатна - вона одноманітна, безжиттєва, невиразна.

*Пляма* (тональна й колірна) має велике значення як у начерках і замальовках, так і в роботі над ескізами композиції. Необхідність застосування тональної плями як графічного засобу виникає головним чином при рішенні наступних завдань композиції: для виявлення або підкреслення об'ємності форми, для передачі її освітленості, для показу сили тону у фарбуванні форми, фактури її поверхні з метою передачі глибини простору, що оточує об'ємну форму.

*Світлотінь* як засіб композиції застосовується для передачі обсягу предмета. Ступінь рельєфності об'ємної форми пов'язана з умовами висвітлення, що має безпосереднє відношення до вираження конструктивної ідеї твору. До того ж ступінь освітленості зображуваного значно впливає на характер колірних і тональних контрастів, на врівноваженість, взаємозв'язок частин і цілісність композиції.

В об'ємно-пластичних творах важлива роль належить дії *законів лінійної, повітряної й колірної перспективи*. Навіть елементарна образотворча грамота вимагає обліку перспективних змін зображуваних предметів, що займають своє місце в реальному просторі. Це стосується зміни висоти кожного предмета, ширини й довжини його поверхонь, що йдуть у глибину просторових планів.

Розвинене почуття композиції в навчальному малюнку є запорукою його успіху. Удача композиція закладає основи цікавого, виразного малюнка протягом усіх наступних стадій роботи.

Практичну роботу над композицією найчастіше починають із лінійного малюнка. У ньому знаходять висвітлення й наступні, більш пророблені ескізи композиції.

Лінія - основа всіх видів мистецтва, за допомогою лінії будується малюнок.

У лінійному малюнку за допомогою мальовничої лінії можна передати ілюзію обсягу, простору, рух. Комбінація ліній у певному порядку складає малюнок. Малюнок може бути виконаний графічними засобами й викладений дротом у ювелірній прикрасі, викуваний з металу або виготовлений за допомогою кондитерської сировини, але всюди присутні лінії.

Лінії можуть бути в малюнку різними за довжиною й формою, інтенсивністю й призначенням. Короткі лінії - штрихи складають основу тонової плями, за допомогою якої в малюнку передаються обсяг, простір, фактура, динаміка й пластика зображуваного. У кожному разі лінія повинна лежати в площині й задавати їй напрямок у малюнку.

Просторова лінія підкреслює форму предмета, його положення в просторі. Вона то підсилюється, то слабшає й зникає й з'являється знову, змушуючи малюнок жити, дихати, рухатися. Просторова лінія ніби прориває площину аркуша й тягне глядача в глибину зображення, у простір. Засобами малюнка можна на площині аркуша створити ілюзію обсягу, глибини, простору, матеріальності (фактури) предмета.

Лінії за своїм характером бувають прямі й криві; за розміром - довгі й короткі; за тоном - світлі й темні; за призначенням - контурні й допоміжні; за напрямком - горизонтальні, вертикальні, похилі.

У лінійному малюнку використовуються тонкі й широкі лінії, але головна їхня відмінність у тому, що в малюнку вони «живуть» - проводяться від руки, «будують» обсяг, підкреслюють тіні, визначаючи границю світлого й темного. Лінія на одній довжини може мати різну товщину. За допомогою ліній намічаються кількість планів на малюнках, і їх в основному три. Близький до нас перший план, або, вірніше, предмети на першому плані, виділяю за допомогою стовщеної лінії.

За допомогою лінійного малюнка можна зобразити людей, тварин, пейзаж, тощо. У лінійному малюнку використовуються тільки лінії різної товщини. Світлоповітряне середовище передається за допомогою суцільних, переривчастих і плавних ліній різної товщини.

Контурна лінія містить форму предмета. Незважаючи на те що на площині проведені тільки лінії, створюється враження, що усередині контуру тон зображеного предмета темніший або світліший, чим навколишнє його тло площини. Виникає ілюзія силуету предмета світлою плямою на фоні, що видається темнішим, чим він є насправді. Більше того, лінійний малюнок може передати враження обсягу предмета. Це досягається, по-перше, тим, що лінія будує форму в пропорціях і в перспективі, по-друге, тим, що лінія змінюється за своєю товщиною, а, отже, і за силою звучання. Навіть незакінчена, вона здатна виконувати одночасно кілька функцій: відмежовувати форму, komponувати зображення, визначати характер і рух усієї форми, її пропорції, тощо. Плавність, плинність і спрямованість лінії при нанесенні контуру дозволяють виявити пластичні якості форми.

Штрихові лінії можуть бути довгими, короткими, товстими за бажанням, малюючого поступово й плавно переходити в тонкі, ледь помітні «павутинки». Пластичні якості динамічної штрихової лінії при вмілому користуванні відкривають багаті художньо-творчі й технічні можливості. Вони здатні надавати зображенню об'ємно-просторові якості. Різна товщина штрихових ліній у світловій і тіншовій частинах об'ємної форми дозволяє передати глибину простору.

Безліч паралельних або перехресних штрихових ліній створює так звана штрихова тональна пляма необхідної сили.

Перші практичні вправи з малювання починають із проведення прямих ліній і розподілу їх на рівні частини. Однак початківцеві провести пряму лінію від руки досить складно. У жодному разі студенти не повинні прибігати до лінійки, тому що лінія, проведена по лінійці, - «мертва» і не має відношення до малювання. Перші, невиразні рухи не повинні лякати. Малювати - значить поступово знаходити вміння, спритність і необхідну гнучкість руки, тому спочатку необхідно освоїти рух руки ліворуч праворуч із олівцем у руці. Така своєрідна «гімнастика» рухів руки допоможе придбати впевненість, легкість і волю в накресленні ліній.

При проведенні вертикальних і горизонтальних ліній необхідно добре орієнтуватися по краях формату (рамки) аркуша, що буде сприяти розвитку рухової координації руки, окоміру й почуття пропорцій.

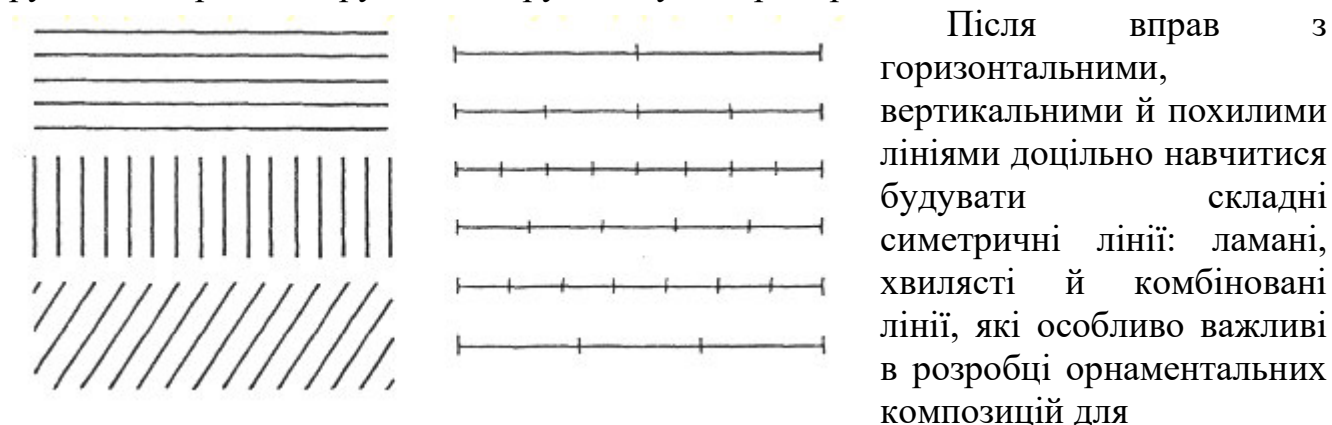


Рис. 2. Проведення ліній і поділ на відрізки

кондитерських виробів. Різний характер ліній може виражатися в їхній довжині, товщині, світлоті, напрямку руху. Такі лінії створюють ілюзію динаміки, «виступають» або «відступають». Нарешті, емоційну виразність ліній можна показати у вправах із творчим підходом.

Розвитку окоміру й почуття пропорцій допоможе розподіл ліній на рівні відрізки. Спочатку проводять кілька однакових відрізків для зорової орієнтації. Потім їх ділять «на око» на парні й непарні рівні частини. Для освоєння техніки малюнка також корисні вправи в малюванні ліній, що перетинаються під кутом, у розподілі кутів навпіл.

Графічні вправи дозволяють підготувати руку до більш серйозних зображень. Першими з них є лінійні малюнки геометричних фігур.

Побудова плоских геометричних фігур має принципово важливе значення для малювання орнаментів, побутових предметів, овочів і фруктів і ін.



Під час виконання вправ з побудови геометричних фігур різної форми особливу увагу необхідно звертати на допоміжні побудови, які необхідно виконувати легкими, повітряними лініями, що ковзають по поверхні аркуша. Саме вони визначають форму кожного зображення в цілому.

Фігури плоскої форми мають прямолінійну поверхню, що характеризується тільки двома вимірами - довжиною й шириною. До них відносяться: квадрат, вісь, діагональ, трапеція, ромб, дуги, коло, овали.

Побудова лініями даних фігур складає зміст нових графічних вправ для подальшого розвитку й удосконалювання координації рухів руки й окоміру, придбання почуття пропорцій і вміння зображувати.

*Квадрат* є правильним багатокутником, всі чотири сторони якого рівні, а всі чотири кути - прямі. Намалювати олівцем квадрат на невеликому аркуші паперу нескладно, потрібно лише мати тверду й упевнену руку. Куди складніше добитися впевненості при малюванні квадрата у великому малюнку. У такому разі найбільш підходящим інструментом для малювання вважається вугілля. Обчисливши розмір квадрата, слід зобразити одну його вертикальну сторону. Тепер з верхньої крапки цієї прямої лінії потрібно провести перпендикулярну їй лінію точно такої ж довжини. Із правої крапки цієї другої лінії накреслити лінію, перпендикулярну їй і паралельну стосовно першої. І, нарешті, потрібно об'єднати крайні крапки двох паралельних ліній.

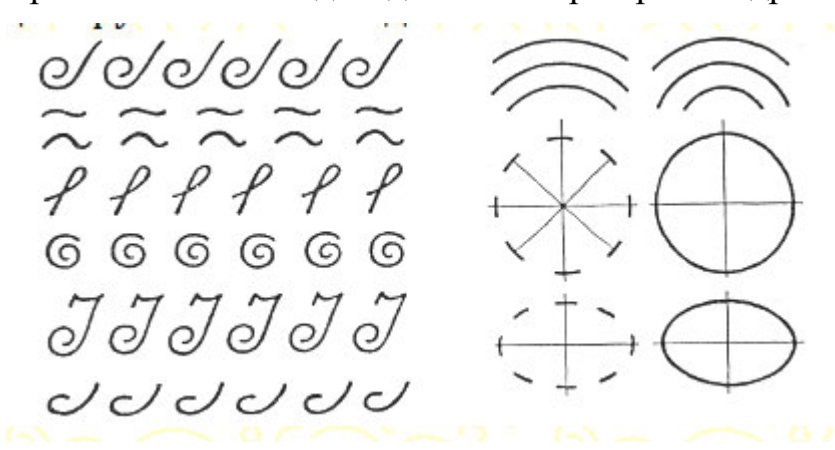
*Вісь* - тонка горизонтальна або вертикальна лінія, що проходить через середину геометричної фігури або якого-небудь предмета зображення.

*Діагональ* - образотворчий елемент, що з'єднує кути. Побудову квадрата починають із зображення взаємно перпендикулярних осей; далі від крапки перетинання осей відкладають однакові відрізки й через отримані крапки проводять по дві горизонтальні й вертикальні паралельні лінії. Проведені лінії перетинаються в кутах побудованого квадрата. Перевірити правильність і скорегувати зображення можна, добудувавши діагоналі квадрата.

Таким же способом, як квадрат, зображують прямокутник. Різниця полягає в тому, що сторони прямокутника не рівні: довжина в ньому більше ширини.

*Трапецію* також зображують за допомогою осі. Трапеція утворюється двома паралельними підставами різної довжини й двома похилими відрізками. На вертикальній осі фіксують дві крапки, через які проводять паралельні лінії; далі від верхньої крапки вліво й вправо відкладають рівні відрізки, від нижньої крапки так само відкладають рівні відрізки в різні сторони, але іншої величини. Отримані чотири крайні крапки (вершини) з'єднують і одержують зображення трапеції.

*Ромб* будують за взаємно перпендикулярними осями, від крапки перетинання яких відкладають попарно рівні відрізки.



*Дуга, коло й овал* є криволінійними обрисами плоских геометричних фігур. Їх зображують за допомогою допоміжних коротких ліній-штрихів і осей, які необхідні для



виконання більш точних побудов. Наприклад, перед проведенням дуги потрібно зобразити відрізок прямої, після чого легше зобразити дотичну до нього криву лінію.

Коло малюють за допомогою попередньо позначених взаємно перпендикулярних осей, від центру яких відкладають зарубками однакові відрізки. Потім дані відрізки з'єднують плавною лінією й обводять побудовану окружність.

Так само за допомогою осей і зарубок малюють овал.

Зоровий підхід до природи може бути двоякий: площинне сприйняття природи й об'ємне; відповідно до цього зображення природи може бути площинне або об'ємне. При площиннім сприйнятті природа цілком, у всій своїй просторовій складності, зображується спроектованою на площині в ортогональній проекції.

Метою площинного малювання є розвиток почуття пропорції й окоміру.

Крім того, площинне малювання прищеплює навички й уміння швидко сприймати конструктивну особливість зображуваного предмета, тобто «бачити» природу й, нарешті, закріплює навички, придбані вправами.

Один з найбільш ефективних способів виконання короткострокового площинного малюнка полягає в тому, що, малюючи використовує близькість форми основних частин зображуваного предмета до тих або інших геометричних фігур або тіл. Спосіб малювання, при яким геометрична форма є допоміжним засобом для побудови малюнка називається *геометричним методом*.

Основними геометричними формами, що лежать в основі будови будь-яких предметів, найчастіше є вже відомі найпростіші геометричні фігури: трикутник, квадрат, трапеція, коло, багатокутник, тощо. Використовуючи ці фігури для допоміжних побудов, можна зобразити будь-які плоскі форми. Починаючи малювати, необхідно, насамперед, уважно розглянути й проаналізувати форму об'єкта зображення. Це добре розбудовує просторове мислення, що допомагає побачити форму узагальнено й цілісно, є запорукою успішної роботи.

У процесі аналізу форми важливо з'ясувати її симетричність. Усі предмети, які оточують людину в житті, симетричні або асиметричні. Основна особливість симетричних фігур - наявність осі симетрії. Симетрія припускає рівне видалення крайніх крапок зображення від осі симетрії. У симетричному предметі одна половина є дзеркальним відбиттям іншої.

При малюванні симетричних фігур слід визначити й зобразити на аркуші паперу вісь симетрії, розділити її на ділянки відповідно розташуванню симетричних щодо цієї осі крапок, з'єднати по контуру ці крапки й перевірити на око пропорції й симетричність побудови.

Площинне малювання є підготовкою до зображення об'ємних предметів. Предмет можна малювати з природи або по пам'яті. Щоб намалювати предмет по пам'яті, необхідно мати якнайбільше характерних даних, але щоб добре намалювати предмет з природи, потрібно вміти його спостерігати.

Довжину (або висоту) і ширину плоских фігур визначають у два взаємно перпендикулярних напрямках. Якщо для точного визначення величини потрібний ще третій розмір - товщина (або глибина) предмета, тоді дана форма називається просторовою формою геометричного тіла. Плоска форма має два розміри, геометричне тіло - три.

Основними геометричними формами, що лежать в основі будови будь-яких предметів, найчастіше є форми елементарних геометричних тіл: призми, піраміди, конуси, циліндри, кулі.

При аналізі будови кожної форми слід з'ясувати, симетрична вона або асиметрична. Наприклад, розглянемо листя тополі і клена (рис. 4).

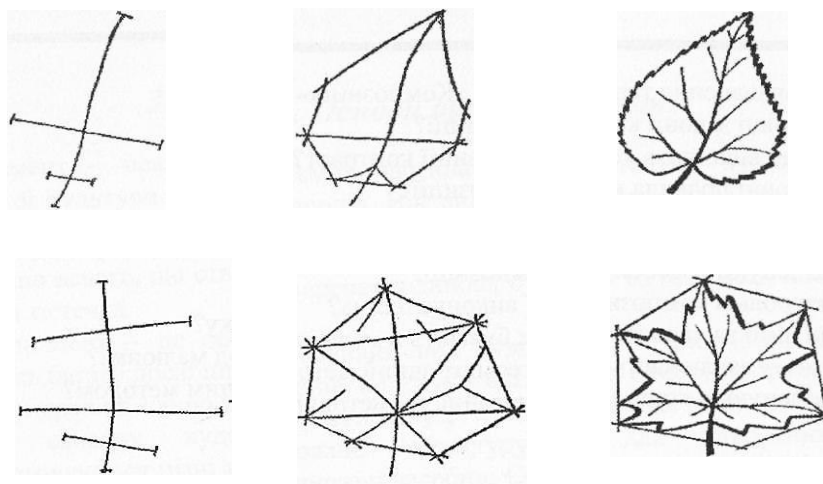


Рис. 4. Малювання найпростіших геометричних форм

Малювання геометричним методом можна звести узагальнено до наступних етапів.

1. Аналізуємо форму листка й наближаємо її до форми симетричної геометричної фігури - багатокутника; легкими лініями будуємо багатокутник і вісь симетрії.

2. Виявляємо загальні ознаки зображення, позначаємо їх симетрично в малюнку.

3. Виявляємо індивідуальні ознаки форми й декору листка, прорисовуючи їх. Узагальнюємо малюнок.

#### Контрольні питання

1. Які основні завдання малюнка?
2. Які види малюнків існують?
3. Які використовуються матеріально-технічні засоби для виконання малюнка?
4. Які існують різновиди пастелі?
5. Що розуміють під назвою «Техніка малюнка»?
6. Які бувають малюнки за технікою виконання?
7. Які застосовуються засоби художнього вираження малюнка?
8. Дайте визначення терміну «Композиція»
9. Які основні закони композиції?
10. Яку роль виконує в композиції контраст?
11. Які основні правила композиції?
12. Які існують засоби композиції?
13. Яку роль в композиції виконує пляма?
14. Які лінії за характером бувають в малюнку?
15. В чому заключається геометричний метод малюнка?
16. Які існують етапи малювання геометричним методом?

## Тема 2. Колір в композиції малюнка. Малювання орнаменту

### План

1. *Поняття про колір. Колір у природі, його властивості. Колірний спектр. Основні характеристики кольору. Змішування кольорів.*
2. *Основи орнаменту, види орнаменту (лінійний, бордюрний, кайма, композиційно-замкнутий, сітчастий). Правила та прийоми малювання орнаменту.*

1) Колір у природі є важливою характеристикою предмета або явища, часто відіграє роль сигналу (небезпеки, попередження), Для людини сприйняття кольору тісно пов'язане з емоціями, доповнюється розумінням символічним навантаженням.

У викладанні розділу «Колір у композиції малюнка» не переслідується мета професійного художнього навчання. Основне завдання даного розділу - дати елементарні відомості з теорії кольору.

Прикладна спрямованість даного розділу відбивається в основних поняттях: хроматичні й ахроматичні кольори, колірний спектр, колірне коло, колірний тон, колірний контраст, нюанс, колорит, колір в інтер'єрі, колірна єдність предметного середовища й одягу, психологічні основи сприйняття кольору.

Рішення про те, який потрібно використовуватися колір і чи потрібний колір взагалі, повинен застосовувати майстер-кондитер заздалегідь, до початку роботи з матеріалом.

Як засіб дизайну колір застосовується:

- для залучення уваги до виробу;
- для створення певного настрою;
- для збудження потрібних емоцій;

Деякі колірні комбінації виглядають краще, деякі гірше. Одні кольори здатні сполучатися, інші - ні. Треба не тільки вміти працювати із кольорами, але й знати, коли застосовувати колір.

Як і будь-який засіб оформлення кондитерських виробів, колір потрібно використовувати обережно. Довільне розміщення кольорів на смузі рідко приводить до гарного результату. Колір заради кольору - це розповсюджена помилка оздоблення, за яку розплачуються псуванням виробу.

Іноді навіть незначне внесення кольору різко підвищує виразність тортів, тістечок. Колір також різко підсилює виразність простих і чітких малюнків.

Вивченням колірних закономірностей природи, фізичних властивостей кольору, законів змішування й комбінації кольорів, їх психічного впливу на людину займається наука - **кольорознавство**.

У сонячній світлі втримуються всі колірні хвилі. При їхньому змішанні виходить враження білого кольору, а при розкладанні променя ми бачимо всі кольори веселки.

Наука про колір починається з розгляду так званого **колірного кола**. Побудова його наступна:

Окреслюють коло і ділять на дванадцять (не менш) частин.

Частини кола по черзі зафарбовуються в кольори:

- червоний;
- жовтогарячий;

- жовтий;
- маслиновий;
- зелений;
- зелено-синій;
- блакитний;
- морської хвилі;
- синій;
- фіолетовий;
- пурпурний;
- світло-бордовий

У центрі колірної кола перебувають три кольори, які називають основними. **Основні кольори, червоний, жовтий і синій.** Дані кольори називають основними, тому що їх неможливо одержати змішанням яких-небудь фарб.

З основних кольорів можна одержати інші. Шляхом змішання жовтого й червоного виходить жовтогарячий, жовтого й синього - зелений, червоного й синього - фіолетовий. Ці кольори в колі замикаються в трикутник, що впливає за основними кольорами. Жовтогарячий, зелений і фіолетовий називають **складеними** кольорами.

Змішання кольорів, розташованих у вершинах правильного трикутника (описаного навколо колірної кола), дає білий колір. Це так звані *колірні триади*.

Вирахування з білого світла якого-небудь сектору колірної кола надає йому колір протилежного сектору (так звані додаткові кольори). Якщо в колірному колі провести діаметр через середину жовтого кольору, то кінці цього діаметра з'єднають жовтий колір з фіолетовим. Так само напроти жовтогарячого кольору розташований синій, а напроти червоного - зелений. Ці пари кольорів умовно називають **додатковими кольорами**. Особливість додаткових кольорів полягає в тому, що, перебуваючи поруч, вони взаємно підсилюють один одного, тому їх ще називають **контрастними кольорами**. Комбінація додаткових кольорів дає нам відчуття особливої яскравості кольору.

Важливо відзначити, що додатковими є не тільки перераховані кольори, але і їх відтінки. Наприклад, до жовто-зеленого кольору додатковим буде червоно-фіолетовий.

Таким чином, користуючись колірним колом, можна легко визначити всі пари основних кольорів і їх відтінків.

Відтінки в рамках одного кольору одержали назву родинних кольорів. Наприклад, синьо-зелений і жовто-зелений - це відтінки зеленого кольору, які роблять його холодніше або тепліше.

Кольори в колі помітно відрізняються за яскравістю й «близькістю» до білого кольору. Найбільш близьким до білого кольору є жовтий колір. Найбільш близькими до чорного - фіолетовий колір.

Кольори в колірному колі діляться на «холодні» і «теплі».

**Теплі кольори** викликають відчуття тепла й нагадують кольори сонця, вогню. До них відносяться червоний, жовтий, жовтогарячий кольори і їх відтінки.

**Холодні кольори** в нашій уяві асоціюються із чимсь холодним і нагадують місячне світло, воду, небо, сніг, тощо. Холодними кольорами в колірному колі вважаються синій, блакитний, фіолетовий. Зелений, перебуваючи між теплими й

холодними кольорами, може бути тепліше або холодніше. Наприклад, голубо-зелений - холодний колір, а жовто-зелений — теплий колір.

Згідно з теорією кольору всі кольори розділяють на ахроматичні (чорний, білий і численні градації сірого) і хроматичні (ті, що мають колірний тон).

**Хроматичні кольори** розрізняють за трьома показниками: колірному тону, насиченості й світлоті. У поняття «колірний тон» включають ту якість поверхні предметів, яку ми визначаємо словами «червоний», «жовтий», «синій», тощо. Тобто колірний тон виражає віднесеність відбитих від поверхні предметів променів до певної ділянки спектра. У побуті його називають кольором. Іншими словами, до хроматичних відносяться всі кольори колірного спектра з усіма його відтінками. Хроматичними є навіть ті кольори, які мають ледь уловимий колірний нюанс.

**До ахроматичного кольору** відносяться: чорний, білий і всі сірі. Ці кольори називаються нейтральними або безбарвними. Вони не мають кольору й відрізняються один від іншого тільки за світлотою.

Колір активно діє на психіку людини, здатний викликати всілякі почуття й переживання: радувати й засмучувати, бадьорити й гнобити. Колір діє на людину незалежно від його волі, тому що до 90 % інформації ми одержуємо за допомогою зору. Експериментальні дослідження показують, що найменша стомлюваність очей виникає при спостереженні кольору, що відноситься до середньої частини спектра (жовто-зелена область). Кольори цієї області дають більш стійке колірне сприйняття, а крайні ділянки спектра (фіолетові й червоні) викликають найбільшу стомлюваність очей і роздратування нервової системи.

#### *Основні характеристики кольору*

Природна потреба людини полягає в колірній гармонії - підпорядкуванні всіх кольорів композиції єдиному композиційному задуму. Усе різноманіття колірної гармонії можна розділити на нюансі комбінації, засновані на зближенні (ідентичність тональності, світлота або насиченість), і контрастні комбінації, засновані на протиставленні.

Існує сім варіантів колірної гармонії, побудованих на подібності:

1. Однакова насиченість при різній світлоті й колірному тоні;
2. Однакова світлота при різних насиченості й колірному тоні;
3. Однаковий колірний тон при різних насиченості й світлоті;
4. Однакові світлота й насиченість при різному колірному тоні;
5. Однакові колірний тон і світлота при різній насиченості;
6. Однакові колірний тон і насиченість при різній світлоті;
7. Однакові колірний тон, світлота й насиченість усіх елементів композиції.

При мінливій тональності гармонії або при контрасті тональності можна досягти шляхом комбінації двох головних й проміжного кольорів (наприклад, жовтого, зеленого й гірчичного). Контрастні комбінації складаються із додаткових кольорів (наприклад, червоного з холодним зеленим, синього з жовтогарячим, фіолетового з жовтим, тощо) або із тріад, що включають кольори, рівновіддалені на колірнім колі (наприклад, жовтий, пурпурний, зелено-синій, червоний, зелений і синьо-фіолетовий). Колірну гармонію утворюють не тільки

комбінації хроматичних кольорів але й насичених хроматичних з ахроматичними (синього й сірого, коричневого й сірого і так далі).

**Насиченість** називається ступінь виразності колірної відтінку, ступінь відмінності його від сірого. Нульову насиченість мають ахроматичні кольори. Прикладами малої насиченості кольору можуть служити вигоріла тканина, предмети, видимі крізь туман або дим. Сильно насиченим кольором володіє зелень молодого трави під променями сонця, нові фарби в коробці, спілий помідор.

Під **світлотою** розуміють тон предмета без обліку його спектральної приналежності. На заняттях з малювання порівнюють саме світлоту поверхонь. У навчальному процесі й у побуті поняття «світлота» часто замінюють терміном «тон».

Важлива якість будь-якого виробу - це його *цілісність і єдність*, як відносно форми, так і кольору. У природі колірна цілісність і єдність обумовлена єдиним світлоповітряним середовищем, умовами висвітлення, хімічними факторами органічної й неорганічної природи. У рукотворних предметах ця якість визначає сама людина. Цілісність і колірна єдність у живописі, прикладній творчості й інтер'єрі виражають через поняття колорит.

**Колорит** - загальний колірний і тональний лад картини (предмета, інтер'єру). Наприклад, колорит виробів хохломського промислу - теплий, в основі його лежать відтінки жовтого, теплого червоного, теплого зеленого.

Краще розуміння колориту складається при спостереженні природних явищ. Сутінки офарблюють усі предмети в сині тони, гасячи теплі й висвітлюючи холодні відтінки. Промені сонця, що заходить огортають пейзаж у теплі кольори. Зимовий пейзаж побудований на нюансах теплих і холодних кольорів; сонячний літній пейзаж буває контрастами, у яких все-таки існує гармонія кольору.

Змішування кольорів — одна з найголовніших проблем теорії кольору, тому що зі змішуванням кольорів людський зір має постійну справу.

**Змішування кольорів** (англ. color mixing) — одержання нового кольору з 2 або більш кольорів, які якісно відрізняються як один від іншого, так і від отриманого (результуючого) кольору. Дослідження цього явища привело до висновку, що, змішуючи кольори за певними правилами, можна одержати всі кольори за допомогою мінімального числа вихідних.

У живописі існує три види змішування фарб, що дає можливість одержувати необхідний колірний тон або відтінок. Одержання потрібних кольорів і відтінків може досягатися механічно, при змішуванні фарб на палітрі, оптично, при нанесенні тонкого шару просвітчастої фарби поверх висохлої, раніше нанесеної фарби, і так зване просторове змішування, що є одним з видів оптичного змішування.

**Механічне** змішування олійних фарб завжди роблять на звичайній палітрі, у той час як акварельні фарби змішують на білій емальованій палітрі, на фаянсовій тарілці, на білій пластмасовій палітрі, на склі з підклеєним білим папером або просто на білому папері. Таке змішування дає можливість одержувати дійсні кольори фарб, що розбілюються білим кольором фону палітри.

Для механічного змішування кольорів закономірності оптичного змішування кольорів неприйнятні, тому що результат, одержаний при механічному змішуванні кольорів, часто зовсім інший, ніж при оптичному змішуванні тих

самих кольорів. Наприклад, при змішуванні трьох спектральних променів - червоного, синього й жовтого - виходить білий колір, а при механічному змішуванні фарб тих же кольорів виходить сірий колір; при оптичному змішуванні червоного і синього світлових променів виходить жовтий колір, а при механічному змішуванні двох фарб цих же кольорів виходить тьмяно-коричневий колір.

В області кондитерського мистецтва також успішно вирішується проблема механічного змішування кольору при одержанні яскравих і стійких кольорів харчових барвників. Сучасні технології значно розширили колірну гаму синтетичних харчових барвників. При цьому зміна кольору ідентична змішуванню фарб на палітрі. Наприклад, зелені відтінки можна одержати змішуючи сині кольори з жовтими, фіолетові - змішуючи червоні із синіми, жовтогарячі - змішуючи жовті із червоними, тощо. Однак необхідно враховувати, що світлота й насиченість кольору барвників будуть залежати не від вмісту в них чорного або білого (як у фарбах), а від концентрації й пропорцій сполучних сумішей.

**Оптичне змішування** кольору засноване на хвильовій природі світла. Ного можна одержати при дуже швидкому обертанні кола, сектори якого пофарбовані у відомі кольори спектра. При такому обертанні всі кольори спектра зливаються в білий колір.

Для оптичного змішування кольорів характерні наступні закономірності, до кожного хроматичного кольору, що оптично змішується, можна підібрати інший, так званий хроматичний колір, що доповнює, який при оптичному змішуванні з першим (у певній пропорції) дає ахроматичний колір - сірий або білий. Взаємодоповнюючі кольори в спектрі - це червоний і зелено-блакитний, жовтогарячий і блакитний, жовтий і синій, жовто-зелений і фіолетовий, зелений і пурпурний.

У колірному колі кольори, що взаємно доповнюються, перебувають на протилежних кінцях його діаметра.

Найбільш типовим видом **просторового змішування** фарб є «пуантельний» живопис, де крапки або дрібні мазки, розташовані близько один до іншого, створюють ефект оптичної суміші фарб. Слід зазначити, що на цьому принципі змішання кольорів побудована техніка мозаїки, набір якої складається зі шматочків кольорового скла — смальти.

2) Орнамент – невід’ємна частина мистецтва, художнє відбиття світогляду й культури народів. Він використовується для оформлення практично всього, що створене людиною, будь то предмети побуту або тортів та тістечка.

По суті **орнамент** - це візерунок, що полягає з ритмічно впорядкованих елементів і призначений для оздоблення різноманітних предметів.

Вивчення орнаменту в учбовому курсі «Малювання та ліплення кондитерських виробів» - особливий розділ художньої грамоти, необхідний усім, хто має справу з оформленням або формуванням художнього вигляду кондитерського виробу.

Основною закономірністю орнаменту є періодична повторюваність мотиву, і саме це робить естетичне враження. Для орнаменту характерні також переклад

реальних форм і предметів в умовні орнаментальні зображення, високий ступінь декоративного узагальнення, відсутність повітряної перспективи (плоске зображення).

Усі орнаменти умовно можна розділити на образотворчі й необразотворчі (геометричний, символічний).

До *геометричних* відносяться орнаменти, мотиви яких складаються з різних геометричних фігур, ліній і їх комбінацій.

У природі геометричних форм не існує. Геометрична правильність - досягнення людського розуму, спосіб абстрагування. Будь-які геометрично правильні форми виглядають механічними, мертвими. Першоосновою майже будь-якої геометричної форми є реально існуюча форма, до меж узагальнена й спрощена.

Один з основних шляхів створення геометричного орнаменту - це поступове спрощення й схематизація (стилізація) мотивів, які споконвічно мали образотворчий характер.

Елементи геометричного орнаменту: лінії - прямі, ламані, криві; геометричні фігури - трикутники, квадрати, прямокутники, кола, еліпси, а також складні форми, отримані з комбінацій простих фігур.

*Образотворчим* називається орнамент, мотиви якого відтворюють конкретні предмети й форми реального світу - рослини (рослинний орнамент), тварин (зооморфні мотиви), людину (антропоморфні мотиви), тощо. Реальні мотиви природи в орнаменті значно переробляються, а не відтворюються, як у живописі або графіці. В орнаменті природні форми вимагають того або іншого способу спрощення, стилізації, типізації й в остаточному підсумку - геометрізації. торта з геометричним Імовірно, це пояснюється багаторазовим повторенням мотиву орнаменту.



Рис. 5. Фрагмент торта з геометричним орнаментом

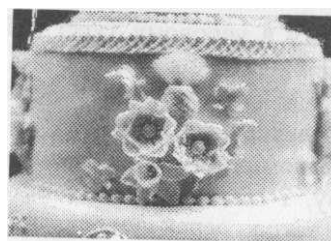


Рис. 6. Фрагмент торта з образотворчим орнаментом

Кожний орнамент складається з окремих мотивів, що звичайно повторюються. **Мотив** (рослина, фігура, певна комбінація ліній) - першооснова, художній елемент, без якого не існує орнаменту. При комбінації мотивів, у композиції створюється художній образ орнаменту. Мотиви орнаменту можуть бути розчленовані на ритмічно повторювані елементи, які називаються **рапортами** й виявляються при технічному аналізі мотиву.

Будучи засобом декоративного оздоблювання кондитерського виробу, орнамент не повинен бути байдужним і пасивним стосовно загального вмісту виробу. Його завдання - емоційно впливати на споживача, створювати в нього



певний настрій. Емоційний вплив орнаменту якоюсь мірою подібно впливу музики. Орнаментальні мотиви можуть викликати радість, бадьорість, відчуття спокою, руху і т.д.

Майстер-кондитер, що прагне досягти високої професійної майстерності в орнаменталії, повинен насамперед опанувати закономірностями композиційної побудови орнаменту. Отут найбільша роль відводиться *типізації й ритму*. Типізація й ритм в орнаменті - засоби, що надають йому особливу виразність. Але користуватися ними потрібно не заради них самих, а для виконання тих завдань, які художник прагне розв'язати своїм орнаментом.

*Типізація* в орнаменті являє собою творчу переробку, видозміну, перетворення форм дійсності у форми орнаментальні. Цей процес обумовлюється культурою конкретного народу, епохою, художніми поглядами самого автора.

Оскільки в основі будь-якого орнаменту лежить певна натура, для типізації необхідно ретельне її вивчення. Лист дуба в орнаменті, хоча й не являє собою точну копію реально існуючого аркуша дуба, тим не менше повинен передавати типові, характерні риси цього й інших дубових листів.

Безсумнівний вплив на типізацію виявляють призначення орнаменту (для візерунка на матерії, візерунка на кондитерському виробі); матеріал, на якому орнамент виконується (у кондитерському виробництві це: крем, мастика, марципан), техніка виконання орнаменту.

Художник кондитерського орнаменту не стиснутий особливостями матеріалів і технікою виконання в такому ступені, як, наприклад, майстер килимового візерунка. Кондитерський виріб допускає більш вільне й різноманітне стилістичне трактування візерунка, чим інші орнаментуємі предмети. Вимога орнаментального візерунка в оздобленні тортів зводиться в основному до поєднання орнаменту з іншими елементами оформлення виробу.

*Ритм* широко проявляється в житті й мистецтві. Багато явищ природи - зміна дня й ночі, чергування листків на рослинах, тощо - відбуваються ритмічно.

Можливі й два композиційні центри, але один з них повинен бути провідним, а інший підлеглим. При організації доміанти необхідно враховувати закони візуального сприйняття площини - доміанта завжди розташовується в активній частині площини, тобто ближче до геометричного центру композиції.

Взагалі ритм в орнаменті досягається гармонійною домірністю всіх орнаментальних мотивів між собою й із прикрасою в цілому. Ритмічна пропорційність усіх частин орнаменту - одна з основних умов, що забезпечує єдність орнаментальної композиції. При цьому пропорційність частин орнаменту не обов'язково повинна відповідати співвідношенню предметів у дійсності. При певних комбінаціях орнаментальних рапортів або мотивів може утворюватися симетрія

*Симетрія* — окреме явище ритму, одна з найбільше ясно виступаючих закономірностей в орнаменті. Розрізняють симетрію дзеркальну й вільну. В орнаменті, побудованому на основі дзеркальної симетрії, у середині зображення може бути проведена пряма лінія (вісь симетрії), яка ділить його на дві рівні частини. В орнаменті, побудованому на основі вільної симетрії, окремі частини можуть мати деякий відступ від точного дзеркального повторення.

Орнаментальні композиції можуть бути симетричними й асиметричними. Симетрична композиція створюється за законами статики - відносної нерухомості, має центр і осі симетрії (вертикальні, горизонтальні, діагональні, радіальні). Такі орнаменти виконуються на основі дзеркального відбиття. Асиметричні композиції мають зміщений композиційний центр, що робить їх більш динамічними. Як правило, для підкреслення й завершення лінійного руху виділяється *акцент* - елемент композиції, що підкреслює в ній найбільш виразні моменти.

Процес перетворення, побачених у природі форм в орнаментальні мотиви одержав назву *стилізації*. Стилізація означає декоративне узагальнення й підкреслення особливостей форми предметів за допомогою ряду умовних прийомів. Можна спростити або ускладнити форму, колір, деталі об'єкта, а також відмовитися від передачі обсягу. Однак спростити форму, зовсім не значить збіднити її. Спростити - значить підкреслити виразні сторони, вилучивши малозначні деталі.

У ритмічній побудові орнаменту найчастіше чималу роль відіграє й колірне рішення орнаментальної композиції. Барвистий і яскравий орнамент відразу привертає увагу глядача, викликаючи позитивні емоції. Колір в орнаменті носить символічне значення й може відрізнитися від реалістичного образу.

Орнамент має кілька різновидів. Згідно з основним видом розподілу орнаменти підрозділяють на площинні й рельєфні.

**Площинні** орнаменти є оздобленням на плоскій або кривій поверхні, виконані за допомогою різних ліній і кольору. Площинні орнаменти застосовуються для оздоблювання одягу, розпису бокової та плоскої поверхні тортів.

**Рельєфні** орнаменти - опуклі. Вони являють собою оздоблення, виконані за допомогою спеціальних різців по дереву, кістці, каменю або металу. Рельєфні орнаменти найчастіше застосовують для прикрашання архітектурних споруджень. Своєрідними є рельєфні візерунки, які використовують при виготовленні таких кондитерських виробів, як пряники, шоколад, печиво, зефір.

Рельєфний орнамент при декоруванні тортів застосовується у вигляді драпірування з марципану або цукрової мастики.

За закономірностями побудови найпоширенішими є три різновиди орнаменту: стрічковий, композиційно-замкнений і сітчастий.

**Стрічковим** орнаментом називається оздоблення, декоративні елементи якого створюють ритмічний ряд з відкритим двобічним рухом, що вписуються в стрічку, тому стрічковий візерунок називають «відкритим» (незамкнутим). Стрічковий орнамент звичайно розташовують у смузі з вертикальним або з горизонтальним чергуванням мотиву. До цього типу орнаменту відносяться фриз, бордюр і облямівка.

В декоративному оздобленні тортів стрічковий орнамент найпоширенішим є в елементах оформлення бічної поверхні.

**Фриз** - орнаментальна композиція в смузі, призначена для декоративного оформлення верхньої частини зовнішніх або внутрішніх стін будинку.

**Бордюр** - декоративна смуга, що підкреслює край будь-якої форми. Наприклад, багато тортів прикрашають декоративними бордюрами.

*Облямівка* - візерункова смуга, яка обрамляє площину. Облямівка часто застосовується при обрамленні скатертини, серветки, блюда, килима.

Незамкнутий стрічковий орнамент несе в собі ритмічну повторюваність мотиву.

### Принципи побудови стрічкового орнаменту.

*Загальний* принцип малювання стрічкового орнаменту зводиться до проведення від руки через усю довжину аркуша двох паралельні прямих. Отриману смужку розділяють на задумане число частин, у яких повторюють мотиви візерунка.

Послідовне малювання візерунка в смугі ведеться на основі геометричних побудов.

- Побудова смуги, розбивка її на однакові ланки й провідні осі.
- Позначення головного напрямного елемента орнаментального мотиву.
- Конкретизація, детальна обробка й узагальнення форми.

*Із трикутників.* Проводять дві паралельні прямі, вертикальні або горизонтальні, залежно від їх призначення. Ділять одну з них на рівні відрізки, а на іншій відкладають ті ж відрізки, але зрушивши їх на  $1/2$  величини відрізка. З'єднавши між собою протилежні крапки на прямих, одержують трикутники, що утворюють орнамент бордюру або стовпчика.

*Із прямокутників.* Проводять дві паралельні прямі. Ділять їх на рівні відрізки й з'єднують кінці вертикальними лініями. Залежно від малюнка орнаменту в прямокутнику можуть бути трикутники, ромби, квіти, ягоди.

*З ромбів.* Розділяють дві паралельні прямі на рівні відрізки, а кінці їх з'єднують прямими хрест на хрест.

*З дужок з ромбиками й крапельками.* Проводять дві лінії побудови, одна з них основна, а інша допоміжна, що обмежує висоту півкола. Потім ділять основну лінію на однакові відрізки й виконують елементи розпису (дужки, ромби, крапельки).

*Стрічковий орнамент "змійка".* Проводять дві паралельні лінії й ділять їх на невеликі однакові відрізки, рівні підставі меншого трикутника, а потім тонкою лінією під нахилом з'єднують кінці протилежно лежачих відрізків прямих. Далі виявляють форму "змійки", обводячи, що вийшли трикутники більш товстою лінією, і доповнюють орнамент невеликими крапками.

*Стрічковий орнамент "зернятка".* Якщо в орнаменті присутні елементи круглої форми, то центри їх розташовуються на допоміжній прямій, що проходить між двома допоміжними прямими і знаходяться один від іншого на однаковій відстані. Для одержання кіл можна скористатися циркулем.

*Стрічковий орнамент, що полягає з напівкіл і крапок, які утворюють декоративну квітку.* Між двох паралельні прямих розміщені половинки декоративних квіток, а в середині, ледве вище, - маленькі, що полягають із крапок. Крапки - пелюстки можна виконувати стусаном. Стусан робиться з корпусу кулькової ручки, в один кінець якого вставлений шматочок поролону. Стусани виготовляються різних розмірів. їх занурюють у фарбу, потім прикладають до дерева, одержуючи крапку необхідної для даного орнаменту величини.

*Стрічковий рослинний орнамент.* Його можна побачити на стовпчиках і бордюрах розписаних прядок. Повторюваний елемент (рапорт), будь то квітка, грона винограду, ягідка розташовується в орнаменті в певній послідовності.

**Замкненим** орнаментом називають візерунок, декоративні елементи якого згруповані так, що створюють замкнений рух.

*Композиційно-замкнений* орнамент - це орнаментальний мотив, який міститься усередині замкненого контуру геометричної фігури (кола, багатокутника, квадрата, овалу, тощо). Візерунок усередині кола називається *розетою*. В основі побудови розети лежить один з варіантів симетрії. Мотив цього візерунка може служити для декоративного оздоблення круглого торта.

**Сітчастий** орнамент є «відкритим» і має рух у всіх напрямках. Композиція орнаменту будується за допомогою сітки з геометричних фігур. Сітчастий орнамент, як правило, займає цілу площину. Основою малюнка такого орнаменту є сітка, що полягає з однакових фігур (квадратів, прямокутників, ромбів). Вузли сітки відповідають однаковим крапкам у малюнку орнаменту. Такі орнаменти найчастіше застосовують для оформлення інтер'єру.

При побудові орнаменту велике значення має фон, на якому він виконується. Фон підсилює звучання орнаменту.

При декоруванні тортів дуже часто використовують орнаментальне оздоблення. Класичні весільні й інші святкові торти дуже часто прикрашаються орнаментальними композиціями із квітами, листочками, пелюстками й іншими рослинними елементами.

Багато майстрів із задоволенням використовують для оздоблення геометричний орнамент, або традиційні орнаменти різних країн світу. Словом, будь-який гарний орнамент або елемент орнаменту може послужити основою при розробці оздоблення для святкового торта.

#### Контрольні питання

1. Яким чином використовують колір як засіб дизайну?
2. Чим займається наука кольорознавство?
3. Яка побудова колірного кола?
4. Які кольори називають складеними?
5. Як діляться кольори в колірному полі? Дайте їх характеристику
6. Як згідно з теорією кольору розрізняють кольори?
7. Які основні характеристики кольору?
8. Що таке колорит?
9. Що розуміють під назвою «змішування кольорів»?
10. Які існують види змішування фарб?
11. Що таке «орнамент» і яке його призначення?
12. Як умовно розділяють орнаменти?
13. З яких засобів складається орнамент?
14. Яка роль в побудові орнаменту належить типізації?
15. Дайте визначення поняттю «симетрія в орнаменті».
16. Що означає принцип стилізації в орнаменті?
17. Як за основним видом розподілу розрізняють орнаменти?
18. Які існують види орнаменту за побудовою?
19. Охарактеризуйте стрічковий вид орнаменту.

### Тема 3. Малювання з натури

#### План

1. Основні поняття про малюнок з натури. Натюрморт.
2. Простір та перспектива.
3. Визначення розмірів та співвідношення частин предмету. Пропорції.
4. Послідовність виконання малюнка. Світлотіньовий малюнок.
5. Малювання з натури об'ємних геометричних предметів.
6. Малювання з натури предметів домашнього вжитку. Натюрморт з предметів домашнього вжитку.

1) Малювання з натури є основою образотворчої грамоти. У якості натури можуть бути використані будь-які предмети, а також тварини, птахи, комахи. Самою складною натурою є людина. Малювання з натури розбудовує спостережливість і виробляє в кондитера навички малюнка. Адже, малюючи з натури різні за розміром, кольором і формою предмети, кондитер удосконалюється в побудові композицій.

Малювання з натури обумовлене вивченням різних закономірностей, пов'язаних зі сприйняттям простору. Студенту необхідно навчитися правдиво зображувати об'ємні предмети на плоскому аркуші паперу. Змальовуючи об'ємний предмет із книги, ми діємо механічно, не досягаючи основ грамотного зображення. Здатність вирішувати навчальні завдання в ході натурального малювання припускає велику працю з практичного вивчення форми зображуваних предметів, а також їх положення в просторі й умов висвітлення.

Успіх малюнка з натури визначається рішенням трьох найважливіших завдань: чітке розуміння конструкції форми; дотримання законів перспективного скорочення поверхні предмету й пропорцій; вміння передавати обсяг предметів за допомогою світлотіні.

Малюнок з натури починається з уважного вивчення об'єкта зображення й аналізу будови його форми. При цьому необхідно розвинути в собі особливе сприйняття форми, яке дозволяє побачити її геометричну основу - конструкцію. Конструкція форми (від лат. construction - будова, побудова, структура, співвідношення й розташування частин). Конструкція являє собою структурну основу форми або іншими словами, каркас, що зв'язує в просторі окремі елементи й частини форми в єдиний пластичний обсяг. Наприклад, в основі конструкції куба лежить квадрат. Увесь предметний світ складається з комбінації геометричних тіл - куба, кулі, циліндра, конуса, піраміди й ін. Приміром, куб лежить в основі форми квадратного торта.

Для того? щоб грамотно й реалістично побудувати форму предмета, застосовують метод «наскрізного» зображення, який припускає промальовування всіх частин предмету: видимих і невидимих. Цей метод дозволяє уявити собі об'єкт зображення в тривимірному просторі, де всі внутрішні й зовнішні площини замикаються в цілісний обсяг.

Одним з найпоширеніших видів малювання з натури є натюрморт. **Натюрморт** (від фр. nature morte - мертва натура) - жанр образотворчого мистецтва або витвір цього жанру. Сама натурна постановка, яка є об'єктом зображення, теж називається натюрмортом.

Малюванню з натури передують певна підготовка.

При малюванні з натури, особливо коли це перші спроби, важливо, щоб об'єкт малювання був простий і ясний, щоб обриси його були чіткі й предмет добре було видно. Прикладами подібних предметів можуть служити: глечик, велика пляшка з темного скла, проста ваза, горщик із квіткою.

Друге, на що потрібно звернути увагу, - це на встановлення точки зору (тобто визначення положення наших очей) і збереження цього положення під час малювання. Звичайно, це не означає, що малювальник увесь час повинен сидіти нерухомо. Він може рухатися, вставати, ходити, але, приступаючи до продовження малювання, він повинен розташуватися так, щоб його очі зайняли попереднє місце. Останнє досягається тим, що малювальник стежить за правильністю своєї посадки.

*Правильна посадка* розуміється трохи складніше, чим просто посадка. Починаючому малювальникові найкраще сидіти на стільці. При розгляданні об'єкта малювання потрібно, щоб спина малювальника щільно опиралася на спинку стільця й щоб це положення зберігалось, коли він дивиться на зображуваний предмет.

*Вимір.* На картинній площині проектує зображуваний предмет. Цей предмет ви завжди можете виміряти за допомогою того ж олівця. Робиться це дуже просто. Притискають олівець головним чином безіменним і середнім пальцями до долоні, а великий палець залишаєте вільним. При вимірі ніготь великого пальця рухається уздовж олівця й служить для оцінки на олівці знайденого розміру.

Олівець залежно від положення вимірюваного предмету може нахилитися і вправо, і вліво, але при цьому він завжди повинен бути у вертикальній площині, перпендикулярній променю зору малювальника. Інакше кажучи, він повинен рухатися тільки по поверхні уявлюваної картинної площини. Останнє правило необхідно засвоїти якнайкраще. Без дотримання цього правила виміри будуть помилковим.

Перш ніж розпочати перші заняття малювання з натури, необхідно не раз потренуватися у вимірах, щоб потім не потрібно було стежити за тим, як треба тримати олівець при вимірі, як потрібно сидіти, як треба відмірювати й порівнювати вимірювані величини.

Сприйняття простору необхідно для розвитку зорової пам'яті, яка допомагає уяві й згодом позитивно впливає на подальшу самостійну роботу над композицією.

*Цілісне сприйняття предмета* - ознака грамотного малюнка. Якими б виразними не видалися деталі, їх потрібно намагатися сприймати тільки в контексті загальної форми, відкинувши все нехарактерне й другорядне.

Малюнок об'ємного предмета в просторі зобов'язує постійно порівнювати деталі із цілим і підкоряти деталі цілому. Дана обставина висуває вимогу вести роботу над усіма частинами малюнка поступово й одночасно. Найбільшою помилкою починаючого малювальника є почергове сприйняття й змальовування частин форми, забуваючи про ціле. У результаті в процесі створення малюнка всі його частини виявляються в різному стані закінченості, що не дає можливості їх зрівняти й співвіднести із цілим. Усе це руйнує головне - загальну форму зображуваного об'єкта. Такий малюнок втрачає зміст і вірогідність.

Цілісне бачення при сприйнятті предмета в просторі є запорукою його грамотного зображення. Неможливо бачити об'ємний предмет одночасно з усіх боків. Тільки послідовно оглянувши його з різних сторін, можна з'ясувати дійсну форму предмета. Малювальник зображує об'єкт тією стороною, яка звернена до нього, подумки припускаючи невидимі його частини й застосовуючи спосіб наскрізного промальовування форми.

Зоровий досвід відчуттів дає нам просторове сприйняття форми. Саме наші зорові відчуття дозволяють побачити границю переходів форми, а також світла й тіні в зображуваному об'єкті, що дозволяє правильно судити про фактуру, характер поверхні й кольору предметів.

На цих властивостях зорового сприйняття й засновані закономірності реалістичного малюнка з натури.

2) Малюнок є одним із найдавніших способів зображення. Його еволюція пов'язана зі способами передачі форми на площині. Особливості зорового сприйняття відображують правила й закони перспективи, яка є основою реалістичного зображення предметів.

Щоб правдиво зобразити предмети на площині, треба навчитися передавати в малюнку видиму форму предмета з усіма її характерними рисами й властивостями: конструкцією, пропорціями, обсягом, розташуванням у просторі.

Видимі зміни форми й кольору підкоряються певним законам, які є наслідком взаємин нашого ока, предмета й простору. Наука, що вивчає ці закони, називається *перспективою*. Назва перспектива походить від латинського слова «*perspicere*» (бачити наскрізь).

**Перспектива** - це наука, що вивчає закони видимих змін форми й кольору.

Форми оточуючих нас предметів і їх величини зорово змінюються залежно від положення в просторі й відстані від глядача. Ці зміни форм і величин відбуваються за певними законами, які є законами перспективи.

Так, наприклад, гора, що перебуває вдалині, насправді в багато разів вище будь-якого дерева. Але дерева, що перебувають близько від нас, будуть здаватися вище гори. Телеграфні стовпи мають однакову висоту, а наше око бачить, що ці стовпи в міру віддалення стають усе менші й менші. Нам добре відомо, що рейки залізничної колії строго паралельні, а око бачить їх, що поступово зближаються.

Перспективні зміни можуть бути двох видів. В одному випадку змінюється величина, положення й форма предметів, а в інших - колір, яскравість і чіткість в обрисі предметів. Перший тип змін зветься *лінійною перспективою*, а другий — *повітряною перспективою* — наука про закони змін в тоні, кольорі й обрисах залежно від видалення предмета в глибину.

*Лінійна перспектива* - це сукупність різних методів геометричної побудови на площині предметів такими, якими вони представляються нашому оку. Для того щоб виконати малюнок за законами лінійної перспективи, необхідно мати уяву про її основні елементи. Це, насамперед, лінія обрію, крапка сходу, кут нахилу.

У навчальному малюнку дуже велике значення має вибір місця, з якого ви розглядаєте те, що вами має бути намальоване. Наприклад, коли ми будемо дивитися на телеграфні стовпи, що йдуть вдалину, то побачимо, що всі об'єкти, що перебувають уздовж них, пропорційно зменшуються в міру видалення й

сходяться в обрію в одній крапці. Тобто, паралельні між собою лінії, що йдуть від нас у глибину в одному напрямку, видадуться при уявнім продовженні збіжними в одній крапці. **Крапка сходу** - уявлювана крапка, у якій сходяться паралельні лінії, що йдуть в одному напрямку, при уявнім їхньому продовженні до обрію.

Лінія, на якій сходяться всі зображення є лінією обрію. **Лінія обрію** — це нескінченна пряма горизонтальна лінія, що позначає нескінченну горизонтальну площину, що перебуває на рівні зіниць ока.

Предмети, що перебувають нижче лінії обрію, ми бачимо зверху. Предмети, які перебувають вище лінії обрію, ми бачимо знизу. Усі горизонтальні лінії, що перебувають нижче лінії обрію, при видаленні ніби піднімаються й наближаються до нього. Лінії, які розташовані вище обрію, віддаляючись, видадуться такими, що опускаються і такими, що наближаються до нього.

Лінії, що йдуть углиб, відхиляються від горизонталі. Чим далі (по вертикалі) від лінії обрію перебуває горизонтальна лінія, тим більший кут нахилу ми бачимо. Горизонтальна лінія, що перебуває на рівні очей, збігається з лінією обрію й зображується на малюнку горизонтально.

**Кутом нахилу** називають кут відхилення ліній, що йдуть углиб, від горизонталі.

**Точка зору** - це зорова позиція малюючого. Вона може бути різною стосовно об'єкта спостереження, зображення: ліворуч, праворуч (кутове положення), прямо (фронтальне положення), зверху або знизу, тощо.

Побудова геометричних фігур у перспективі методом наскрізного малювання дає можливість ясно представити просторову форму предмета, як видимі його частини, так і невидимі. Однак це не означає, що малюнок повинен перетворитися в суху схему й виглядати як креслення. Навчальний малюнок виконується на око, з урахуванням особливостей зорового сприйняття.

**Квадрат** - конструктивний початок куба. Для того щоб створити із плоского квадрата об'ємний куб використовують лінійну перспективу. У фронтальному положенні сторони квадрата паралельні лінії обрію, яка перебуває на рівні очей, художника. У горизонтальному положенні дві сторони йдуть у глибину зверху вниз або знизу нагору й сходяться на лінії обрію в крапці сходу, а дві інші залишаються паралельними картинної площини. У цілому малюнок квадрата в перспективі буде нагадувати трапецію.

У другому положенні, коли квадрат перебуває під випадковим кутом стосовно лінії обрію, сторони квадрата, що йдуть у глибину, спрямовані в крапки сходу, розташовані по праву й ліву сторону на лінії обрію. Квадрат у перспективі здобуває вид неправильного чотирикутника.

Перспектива *прямокутника* підкоряється тим же правилам. Знаючи перспективу квадрата й прямокутника можна грамотно зображувати предмети, в основі будови яких лежать форми цих геометричних фігур.

**Коло** в перспективі має вигляд еліпса. Чим ближче до обрії, тим еліпс видасться тоншим, а на обрії він зливається з ним в одну лінію. Окружність відмінно вписується у квадрат. Якщо буде потреба спочатку будують квадрат у перспективі, а потім уписують у нього еліпс. При побудові окружності в перспективі потрібно простежити, щоб передня половина окружності була більше, а задня менше.



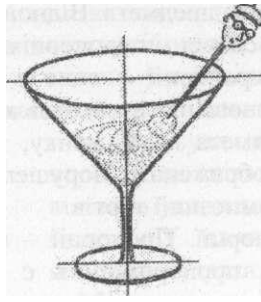


Рис. 7. Рисунок бокалу в перспективі

Куб, як і інші об'ємні предмети, будується на комбінації поверхонь, що обмежують обсяг форми в просторовому середовищі. Малюючи куб (паралелепіпед), необхідно використовувати знання перспективних побудов квадрата у фронтальному положенні або під випадковим кутом.

У першому випадку прямокутні геометричні тіла будуть мати на лінії обрису одну крапку сходу. І бачити ми будемо тільки дві їх площини. Передня поверхня не одержить перспективних змін, а задня, верхня, нижня й бічні площини придбають вид трапеції.

Перспектива *паралелепіпеда* виконується за тими самими законам, що й перспектива куба. Площини, що утворюють дану фігуру, являють собою прямокутники, які в перспективному скороченні відкриваються глядачеві по-різному, залежно від точки зору.

При побудові *циліндра* в перспективі необхідні знання перспективи паралелепіпеда й перспективи кола. Циліндр можна вписати в паралелепіпед у різних положеннях.

3) **Пропорції** (лат. *proportio* - співвідношення, домірність) визначає розміри предмета і його окремих частин. Кожний предмет має певні, властиві тільки йому пропорції - розмірні співвідношення величин частин предмету й до цілого предмета. Відношення висоти предмета до його ширини називають основними пропорціями.

Уміння відчувати пропорції - одне з найважливіших якостей, необхідних у процесі малювання й виготовленні тортів. Чим точніше визначені пропорції предмета на малюнку, тим більше подібності з натурою досягає його зображення. Порушення пропорції спотворює правдивість малюнка й композиції тортів.

Гармонія - це пропорції. Пропорції - це єдність цілого частин малюнку. Таким чином, пропорційність є естетичною якістю, яка утворює красу форми.

Зображуючи предмети з натури, дуже важливо розбудувати в собі почуття пропорції шляхом порівняння геометричних величин на око. Отже, в основі визначення пропорцій лежить метод порівняння. Відносини розмірів предмета в натурі повинне рівнятися відношенню цих розмірів зображення на малюнку. Малюючи, ми зображуємо предмети трохи менші їх натуральної величини. Характер предмета не зміниться, якщо масштаб для всіх частин предмета взятий однаковий. Витримати пропорції в малюнку - значить добитися співвідношення величин усіх частин предмета до цілого в межах обраного формату аркуша.

У художній практиці існує відомий метод визначення пропорцій, який називається способом візування.

**Візуванням** називається визначення на відстані співвідношення величин предметів або частин одного предмета, а також різних напрямків за допомогою олівця або будь-якого іншого підходящого для цієї мети предмета.

Наприклад, необхідно намалювати з натури іграшкову модель автомобіля. Скомпонували зображення й намітивши на око його габарити, потрібно відразу перевірити свій малюнок.

Поставте його на деякій відстані від себе й подивитися, чи добре розташоване на аркуші зображення, чи правильно обрана його величина.

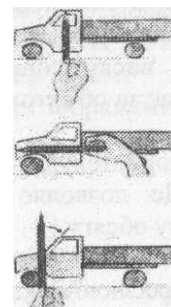


Рис. 8. Спосіб візування предмета.

Відношення найбільшої висоти до найбільшої ширини зображення перевірте способом візування:

Для цього візьміть олівець вертикально на витягнуту руку, прикрийте одне око й направте олівець на модель автомобіля так, щоб верхній заточений кінець виявився на рівні самої верхньої крапки моделі (див. рис. 2), нігтем великого пальця відзначте найнижчу крапку. Потім також на витягнутій руці, не міняючи положення великого пальця, перенесіть олівець у горизонтальне положення і його заточений кінець сполучіть із крайньою лівою крапкою моделі.

Пересуваючи олівець вправо, порахуйте, скільки раз відзначена вами відстань укладеться в найбільшій ширині моделі. У нашому прикладі - два з половиною рази. Отже, і на малюнку найбільша висота зображення повинна укластися в його найбільшій ширині два з половиною рази. Перевірте за малюнком автомобіля.

Таким способом можна перевірити не тільки співвідношення габаритів, але й пропорції окремих частин того самого.

Однак усі механічні способи визначення пропорцій не можуть замінити розвиненого окоміру. Для цього спочатку роботи над малюнком з натури краще постаратися визначити пропорції «на око».

Зображуючи форму предмета з натури, слід урахувувати деякі особливості зорового сприйняття. А саме: світлі обсяги видадуться більші, а темні — менші.

4) За допомогою світлотіні в процесі малювання відбуваються перетворення плоских зображень в об'ємні.

Об'ємне зображення дає набагато більшу уяву про форму в просторі, намальовані предмети хочеться забрати рукою із площини аркуша.

*Світлотінь* - важливий засіб зображення предметів дійсності з виявленням їх обсягу й положення в просторі.

Принципове значення в грамотному світлотіньовому малюнку відіграє висвітлення. Воно може бути природнім й штучним, створеним людиною. Світло від предметів відбивається по-різному, залежно від форми й характеру поверхні. Від того, як предмет звернений до світла, висвітлюються його частини: одні сильніше, інші (більш вилучені від джерела висвітлення) - слабкіше. Ступінь освітленості поверхні залежить від відстані предмета до джерела світла, а також від кута нахилу світлових променів. Ці промені можуть створювати пряме висвітлення, бічне висвітлення й контражурне висвітлення. При контражурному

висвітленні джерело світла перебуває за об'єктом. Дана обставина дуже важлива при малюванні.

У навчальному малюнку найчастіше використовують одне потужне й спрямоване джерело висвітлення. Це дозволяє добре побачити й проаналізувати форму предмета з погляду обсягу.

Лінія у світлотіньовому малюнку м'яко зливається зі штрихами, переходячи в тон. Безліч коротких ліній, що підкреслюють характер форми, утворюють штрихи. Покладені поруч і один на одного штрихові шари перетворюються в тональну пляму.

Важливо запам'ятати, що працюючи над світлотіньовим малюнком, підсилювати (робити більш темним) штриховий тон необхідно не за рахунок натиску на олівець, а шляхом поступового й послідовного накладення штрихових шарів. Це добре показує тональний масштаб, який розкриває більшу гаму тональних відтінків - від темного до світлого й допомагає шляхом порівняння з натурою дорівняти до світлотіньового рішення малюнка.

Послідовність ведення світлотіньового малюнка наступна:

- аналіз форми предмета й побудова малюнка з урахуванням правил композиції, перспективи й пропорцій методом наскрізного промальовування.
- легке світлотіньове моделювання форми з узагальненим визначенням світла й тіні. Роботу потрібно починати з області тіні.
- подальше світлотіньове пророблення форми із уведенням напівтіней, рефлексів і падаючої тіні.
- уточнення деталей і узагальнення роботи з виявленням найяснішого й самого темного місця на предметі.

Отже, вирішуючи практичне завдання зображення об'ємної форми предмета, необхідно вести процес малювання від ліній до обсягу. У ході завершення роботи найважливішим етапом є її узагальнення. Узагальнюючи малюнок, ми акцентуємо увагу на головному, підкоряючи йому другорядні зображення. Це досягається посиленням тональних контрастів в області композиційного центру і їх ослабленням (об'єднанням тону) - в інших частинах натурної постановки.

Світлотінь розподіляється на предметах по-різному залежно від кривизни їх поверхонь. На поверхнях гранованих тіл переходи світлотіні чіткі, на предметах круглої форми ці переходи м'які й плавні.

У ході ведення світлотіньового малюнка, важливо домагатися плавних переходів від світла до півтіні й тіні. Відблиск не можна обводити контуром, інакше він буде створювати враження отвору в предметі. Падаюча тінь згущається в міру наближення до предмета й розсіюється в міру видалення від нього. При штучнім джерелі висвітлення границя тіней більш різка.

5) Малюючи з природи який-небудь конкретний предмет, потрібно постійно вертатися до повторення загальних понять і принципів навчального малюнка, щоб вони твердо ввійшли у свідомість і зрештою застосовувалися б при малюванні автоматично, без зайвої витрати часу, без зайвих фізичних і розумових зусиль. При малюванні об'ємних фігур геометричної форми засобами світлотіні, необхідно знати особливості тональної гами малюнка й володіти технікою штриха.

Розглянемо послідовність виявлення тоном форми геометричної фігури куба.

**Куб** є одним з найпростіших геометричних тіл.

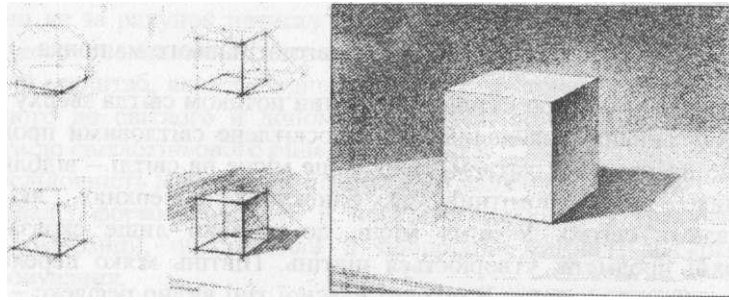


Рис. 9. Послідовність виконання малюнка куба

Розглянемо послідовність виконання малюнка куба (рис. 9).

1. Малюнок починають із композиційного розміщення предмета на аркуші. Зображення намічаються легкими лініями з боків, зверху й знизу. З урахуванням ракурсу, пропорції й перспективи знаходять і визначають основні конструктивні крапки вершин кутів куба.
2. З урахуванням перспективних скорочень за конструктивними крапками вершин кутів намічають загальну форму конструкції куба.
3. Уточнюють пропорції й перспективну побудову об'ємно-просторової форми куба. Визначають межі власної й падаючої тіней.
4. За допомогою світлотональних відносин виявляють об'ємну форму куба. Наносять власні й падаючі тіні. Визначають фон.
5. Повне тональне пророблення форми. Робота світлотональними відносинами: світло, тінь, півтінь і рефлекс.
6. Завершення роботи - виявлення обсягу за допомогою світлотіньового моделювання форми: ліва площина - світло, верхня площина - півтон, права площина - власна тінь із рефлексом, праворуч тінь, що падає, від куба.

б) Малювання предметів домашнього вжитку ставить перед художником нові, ускладнені завдання. Предмети побуту можуть мати різноманітну форму. Разом з тим ці форми необхідно узагальнено представити як уже знайомі геометричні фігури або їх комбінації.

Предмети побуту краще малювати, починаючи із зображення з натури окремих, простих за формою предметів у фронтальному положенні. Далі ці ж об'єкти можна зображувати в кутовій перспективі. Для початку рекомендується використовувати предмети прямокутної форми із гранованими поверхнями. Наприклад: ящики, коробки, скриньки, валізи, тощо. Потім малюють із натури предмети циліндричної й конічної форм, що розміщуються підставою на предметній площині. Це можуть бути: каструля, бідон, склянка, тощо.

Наступний етап - малювання побутових предметів складної форми, яка утворена комбінацією декількох геометричних фігур (кавник, глечик, ваза, чайник, тощо).

Послідовність виконання малюнка побутових предметів починається з визначення композиційного положення аркуша паперу: вертикальне або горизонтальне. Для цього необхідно відразу проаналізувати габаритні розміри

(висоту й ширину) зображуваного предмета. Далі намічають короткими штрихами крайні крапки предмета на площині аркуша паперу, що визначають композиційне й просторове положення малюнка в рамках заданого формату. Потім іде побудова малюнка: наносяться осьові й середні лінії, загальний обрис об'єкта. Після цього - промальовування й уточнення окремих пропорцій зображуваних предметів. Побудова ведеться так само, як у ході малювання геометричних фігур, із зображенням повної конструкції предметів за правилами перспективних скорочень. Після уточнення всіх пропорцій і промальовування деталей намічаються границі світлотіньових градацій і продовжують роботу з виявлення форми й фактури предмета світлотінню. Завершують роботу, як звичайно, узагальненням малюнка.

Отже, особливістю малювання побутових предметів є передача в зображенні їх індивідуальних характеристик, які дозволять довідатися не тільки про геометричну форму, але й про сам предмет.

Натюрморт із кухонних побутових приладів і фруктів найбільш близький і зрозумілий майбутнім кондитерам. Після того як тема й сюжет натюрморту визначені, предмети для нього підібрані, встає важливе й відповідальне завдання - виразно скомпонувати їх у натурній постановці. Необхідно розташувати предмети таким чином, щоб вони дійсно виглядали єдиною групою, зв'язаною загальним змістом, логікою, ідеєю. При цьому важливо визначити, який предмет у натюрморті головний, що несе в собі основне значення й змістовне навантаження, а які - другорядні. Головний предмет буде композиційним центром. Його необхідно виділити розмірами й головним положенням в аркуші, щоб погляд зупинявся в першу чергу на ньому. Інші предмети повинні бути розташовані в гармонійній композиційній єдності з головним об'єктом.

#### Контрольні питання

1. З чого починають малювання з натури?
2. Що таке натюрморт?
3. Яка роль зорового сприйняття в малюнку?
4. Що таке перспектива. Які її види?
5. Як в перспективі зображують квадрат?
7. Дайте визначення терміну «візування»?
8. Яка послідовність ведення світлотіньового малюнка?
9. Яка послідовність виконання малюнка куба?
10. Яка особливість малювання предметів домашнього вжитку?

### Тема 3.1. Малювання рослин, фруктів і овочів

#### План

1. Ознайомлення з різними формами рослинного світу, які застосовуються при оздобленні борошняних кондитерських виробів. Малювання з натури рослин. Натюрморт.
2. Малювання з натури овочів та фруктів. Натюрморт з овочів і фруктів.
3. Малювання з натури тварин, риб та птахів.

1) Рослини, особливо квіти й листя, служать елементами орнаментальних композицій, що прикрашають торти й тістечка.

Майбутньому кондитерові необхідно знати різноманітні форми рослинного світу, щоб використовувати їх для орнаментальних зображень при художній обробці тортів і тістечок.

Усі рослини вражають уяву кольором, фактурою й конструктивною будовою обсягу. Листи й квіти викликають радісне сприйняття світу й буття, роблять затишніше предметне середовище. Художнику важливо зберегти це враження, передаючи дивні й неповторні форми в малюнку.

Малювати рослини доцільніше починати із зображення *листя*. У якості натури можна використовувати засушені листя клена, горобини, липи, берези, дуба, які відрізняються неповторністю форм і прожилок.

Усі форми листя, так чи інакше вписуються в яку-небудь геометричну фігуру. Починаючи роботу, аналізують форму листя. Намагаються, щоб зображення не перевищувало натуральну величину. Зображення намічаються легкими лініями, починаючи з вигину листя. Вигин простежується за центральною прожилкою. Вона передається в малюнку осью лінійною, з якою зв'язані інші прожилки, що визначають конструкцію листя. У роботі слід домагатися подібності з натурою, але не можна обводити контур по засушеному оригіналу листя.

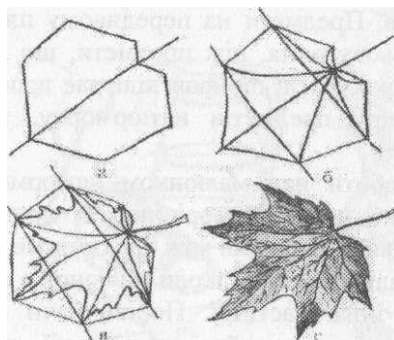


Рис. 10. Послідовність виконання малюнка листя клена

При малюванні листя клена (рис. 10) по кінчиках намальованих прожилок уточнюють контурний характер за формою листя клена. Працюючи над світлотіньовим моделюванням форми, необхідне пророблення й тоневе насичення навіть дрібних деталей з усіма тіннями й бурими плямами, з наступним узагальненням рельєфу рослини.

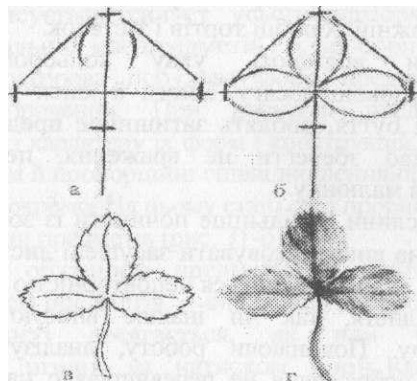


Рис. 11. Послідовність виконання малюнка листя суниці

Техніка роботи олівцем у малюванні листя, а потім і квітів вимагає дуже продуманого нанесення штрихування й тушування гостро заточеним олівцем.

Зображення *квітів* - більш складне завдання. Форма кожної квітки унікальна. Це чудесна композиція, створена самою природою. Майбутньому майстрові обробки кондитерських виробів потрібно вчитися розуміти й складати квіткову композицію як основу оздоблення тортів.

Малюючи квіти необхідно детально вивчати їх будову: стебло, пелюстки, зав'язь, тощо. Великою різноманітністю загальної форми й форми пелюстків відрізняються багатопелюсткові квіти (тройнди, айстри, гортензії, жоржини). Під час аналізу форми квітки перед його зображенням і в процесі малювання важливо усвідомити пропорції окремих частин квітки, обрис чашолистків, пелюсток, тонове й колірне фарбування віночка, маточок, товщину пелюсток, їх просторове положення, ступінь перспективного скорочення.

У малюнку треба враховувати, що пелюстки, як правило, тонкі й настільки ніжні, що майже прозорі, тому їх власні тіні, а нерідко й падаючі, відрізняються невеликою силою. Тому, виявляючи форму в малюнку квітів, важливе почуття міри при нанесенні тіней.

Малювання будь-якої квітки починається з узагальненого начерку лініями всього силуету рослини разом зі стеблом і листами. На цьому етапі потрібно правильно визначити нахил, поворот стебла, квітки, розташування листків, відношення їх пропорцій. Потім уточнюють напрямок стебла, форму листків, бутона. Далі визначають індивідуальні характеристики квітки за допомогою світлотіні й знову узагальнюють образ.

Розглянемо приклад як намалювати квітку лілії.

1. Почнемо з того, що зобразимо коло, у якому буде розміщена квітка. Знизу під ним буде стебло. Стебло в підставі без листя, просте або вгорі малогіллясте. У нашому прикладі всього два листочки (рис. 12а). Далі починають прорисовувати кожну пелюстку. Необхідно звернути увагу на їхню форму, і на те, що звичайно в цих квітів 6 пелюсток. Далі переходять до промальовування тичинок.

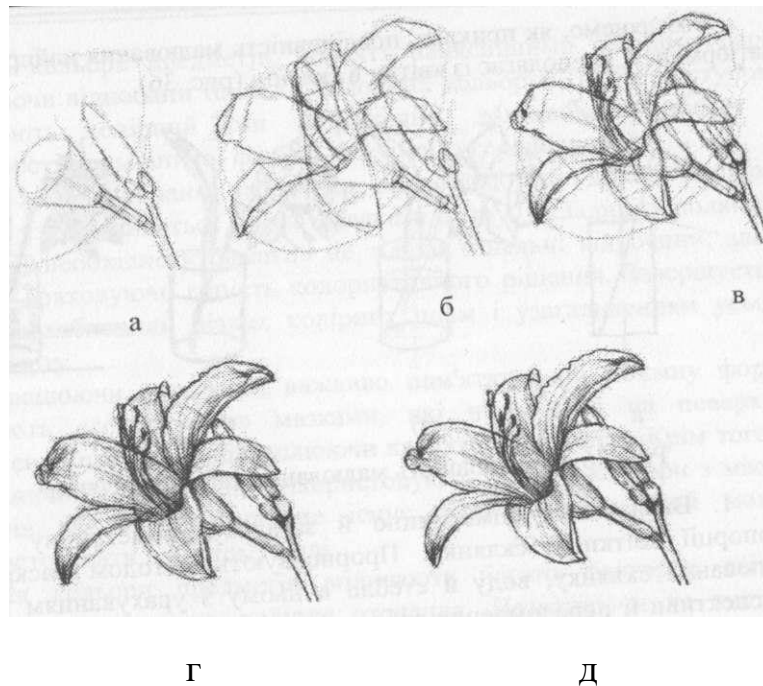


Рис. 12. Послідовність виконання малюнка квітки лілії

2. Наступним кроком є виконання зображення квітки більш детально. Додамо плями на пелюстках (рис. 12б).
3. Стираємо допоміжні лінії, які ми зробили на початковому етапі й обводимо контури квітки (рис. 12в).
4. Додаємо тіні, стираємо допоміжні лінії, що залишилися (рис. 12г).
5. Узагальнюємо малюнок (рис. 12д).

Зображення рослин кольором дає більш точну інформацію про їх дивний зовнішній вигляд. Працюючи акварельними фарбами, можна використовувати різні прийоми. Часто вибір прийомів, обумовлюється самою квіткою, її кольором, формою, фактурою пелюстків, листя, умовами висвітлення.

Працюючи кольором, важливо пам'ятати, що об'ємну форму передають «соковитими» мазками, які наносяться на поверхню зображення пензлем, підкреслюючи характер предметів. Крім того, у мальовничому зображенні використовують складні кольори з масою відтінків. У наборі фарб не існує того кольору, який можна використовувати в чистому виді.

На кольори предметів впливають багато факторів: світло, повітряне середовище, колірне оточення. Незважаючи на чистоту кожного кольору, його не можна використовувати в чистому виді інакше предмет буде просто грубо розфарбованим і втратить реалістичну форму. Тому в роботі кольором необхідно звертати увагу не на окремі кольори, а на їхній взаємозв'язок. На предметах при кожній зміні (повороті) форми міняється колірний відтінок, але при цьому зберігається його основний колірний тон. Таким чином, основний колір предмета міняється в області світла, півтіні й тіні зображуваного предмета.

2) На більшості відомих натюрмортів зображені овочі й фрукти. Форма фруктів і плодів досить проста, тому що в ній добре читається геометрична основа. Кулястою формою характеризуються яблука, апельсини, персики, гранати, вишні, кавун, гарбуз і капуста. Багато овочів і фруктів мають форму



приплющеної кулі (ріпа, помідори, яблука), циліндра із закругленими підставами (огірок), конуса (груша, морква), тощо. Малювання овочів, фруктів, ягід і грибів є найцікавішим творчим завданням у професійній діяльності кондитерів. Овочі й фрукти часто служать елементами орнаментальних композицій, що прикрашають торти й тістечка.

Починаючи малювати овочі й фрукти, аналізують їхню геометричну будову й виконують лінійний малюнок з визначення нахилу осі, а потім загальних розмірів об'єкта, промальовування його підстави, виявляють основні пропорції. Замість яблука не слід малювати кулю, а замість груші конус. Необхідно постійно пам'ятати, що допоміжні геометричні форми служать тільки для з'ясування й уточнення характеру, конструктивної будови овочів і фруктів, більш правильного визначення їх пропорцій, тому після первісного етапу побудови малюнка слід простежити й відібрати в ньому індивідуальні особливості зображуваних. Поверхня овочів і фруктів різноманітна. Одні мають гладку глясову шкіру, з яскравими відблисками (яблуко, помідор), інші - матову, шорстку поверхню, що м'яко відбиває світло (персик, лимон). Поверхня моркви, картоплі й капусти порита борознами. Також вони різні й щодо фарбування. Усі ці особливості враховують у малюнку.

Для вивчення характерних рис фруктів і плодів виконують із натури ряд начерків. Працювати можна як графічними, так і художніми матеріалами. Етюди в кольорі краще виконувати без попереднього олівцевого малюнка. Малюючи кольором, потрібно починати із прокладки основного колірною тону, потім слід поступово ускладнювати колір відтінками, враховуючи вплив колірною оточення й висвітлення.

Овочі й фрукти виглядають більш природно, якщо їх зображувати не окремо, а з листами, гілкою або бадиллям. У цьому випадку доцільно поміщати гілку в положенні, схожому на природні умови.

Натюрморт із фруктами й овочами - справжній бенкет для очей. Дивлячись на такий натюрморт, ми перебуваємо під впливом багатьох почуттів. Пам'ять підказує нам смак фруктів, і яскраві кольори радують і піднімають настрій. От чому про натюрморт завжди можна сказати, який у нього смак - зрозуміло, якщо це натюрморт із фруктами або овочами. Залежно від кольору й виду фруктів натюрморт може бути кисло-солодким, наприклад, осінній натюрморт "дарунки осіні" з яблуками, або гіркуватим, як натюрморт із ягодами горобини.

Майбутнім кондитерам дуже важливо вміти малювати натюрморт, що складається з вази або кошика із квітами й фруктами, а також натюрморт, у якому овочі, фрукти, гриби й рослини зображені в групі.

3) Зображення тварин, птахів, риб є важливою ланкою в навчанні кондитерів. Поверхню кондитерських виробів нерідко прикрашають композиціями зі стилізованими фігурками птахів і звірків, тому для практичних цілей виробничої діяльності ознайомлення з формами тваринного світу становить безсумнівний інтерес. Яскрава мова цього жанру допоможе розвинути уяву майбутніх фахівців.

В основі конфігурації тулуба будь-якого *птаха* лежать найпростіші геометричні форми, якими можна узагальнювати складний обсяг. Тіло птаха

зображують округлістю або овалом, голову округлістю, з'єднаної з контурним малюнком тулуба. До округлості голови домальовують дзьоб у формі ромба, до овалу тулуба - кути крил і трапецієподібну смужку хвоста; позначають очі, лапки й пір'я лініями й штрихами, що охоплюють у цілому форму частин, які й намічають пухнату фактуру поверхні тіла.

Перед тим як гіреступитися до начерку або замальовки птаха, необхідно уважно вивчити об'єкт малювання, виділити основні ознаки природи. Швидкі начерки виконуються плавними, обтічними лініями. Замальовка птаха, на відміну від начерку, має більш пророблену штриховими лініями форму. Вона дає досить повне враження про об'ємно-просторове положення й анатомічній будові форми птаха.

Замальовуючи птаха, спочатку проводять похилу осьову лінію тулуба. Потім визначають загальне співвідношення висоти й довжини птаха, намічаються загальну форму. Після цього виявляють характерні обриси тулуба, голови, хвоста, ніг з обліком їх взаємозв'язку із загальною формою.

Практична робота з малювання птахів з природи розбудовує уяву й дає підставу для орнаментальної переробки форми, яка може широко використовуватися в створенні декоративних композицій для оздоблення кондитерських виробів.

Малювання *тварин і риб* з природи в навчальних цілях також припускає короткострокові замальовки й етюди з нерухливої моделі. Ціль цих робіт - вироблення навички передачі характеру руху, виявлення пропорцій великої форми, тональних особливостей фарбування, фактури волосяного покриву.

Перед початком роботи слід уважно розглянути природу й проаналізувати форму. У начерках великих звірів, таких як ведмідь, важливо узагальнено сприймати обрису голови, тулуба й лап, передаючи основні пропорції й загальні обсяги фігури, характер силуету. При цьому кращим засобом зображення є виразна лінія.

У ході малювання звірів з характерними подовженими хвостами (наприклад, лисиці) характер побудови начерку ґрунтується на визначенні співвідношення окремих частин - голови, тулуба й хвоста. Передаються основні розмірні ознаки тварини й співвідношення між окремими частинами без порушення загальної форми.

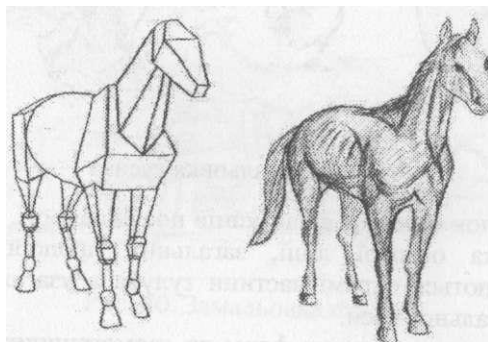


Рис. 13. Замальовка коня

Малювання тварин пов'язане з вивченням їх анатомічної будови, складних обсягів природи, уважним спостереженням за звичками й проявами інстинкту

тварин. Додатковим засобом вираження в замальовках стає легке світлотіньове моделювання форми за допомогою штрихування.

Розглянемо особливості форми тіла коня й послідовність її зображення. Голова й шия коня мають трапецієподібну форму. Верхній контур злегка зігнутий, нижній - більш прямий. Передня частина тулуба широка, потужна й округла. З боків лопатки на границі із плечем відокремлюють шию від тулуба. Знизу - контур грудей переходить у контур черева й задніх ніг. Лінія спини хвиляста, переходить у контур хвоста. Ноги довгі й стрункі.

Зображення коня ведеться в наступній послідовності.

1. Визначення штрихами пропорцій основних частин, визначення осьової лінії руху тулуба.

2. Узагальнення форми тулуба, голови й шиї геометричними фігурами.

3. Уточнення індивідуальних характеристик форми, первісна розмітка світла й тіні. Необхідно звернути увагу на зображення характерних очей, вух і ніздів, лінію ввігнутої спини й складний контур ніг.

4. Подальше світлотіньове моделювання форми, узагальнення роботи.

Начерки риб корисно робити після спостереження їх форми й характеру руху в акваріумі. Вода - життєве середовище риб. Її колір, щільність, глибина, населеність визначили округлу, витягнуту, загострену спереду й стислу з боків форму тіла риби. Голова має ромбовидну форму, з боків розташовані круглі очі, спереду - ніздрі, нижче - ротовий отвір.

Тулуб, з'єднаний з головою, має овальну форму, що переходить у хвіст і плавці, які мають трикутні й гострі контури. Поверхня тулуба покрита щільними лусочками. Як правило, у начерку зображують умовно узагальнену форму риб, передаючи особливості будови форми й пластики руху. Освоєння прийомів малювання акваріумних риб з натури краще починати зі швидких начерків повільних риб. Легкими лініями намічаються положення й рух риби, уловлюючи характер контуру спини й черева. Визначають розміри й співвідношення великих і дрібних частин.

Форми різноманітних екзотичних риб можуть служити найбагатшим матеріалом для декоративної переробки й стилізації у творчих роботах.

Прекрасною темою для сюжетної композиції в кольорі служать народні казки, персонажами яких є тварини. Складність такої композиції полягає в тому, що герої повинні бути показано у взаємодії один з одним. Тут знадобиться досвід малювання тварин і птахів з натури, а також знання законів композиції, перспективи, конструктивної будови форми.

#### Контрольні питання

1. Що треба знати при малюванні квітів?
2. Яка послідовність виконання малюнка квітки лілії?
3. З чого починають малювання овочів і фруктів?
4. Які геометричні форми лежать в основі конфігурації тулуба птаха?
5. Яка послідовність зображення коня?

## Тема 3.2. Малювання тістечок

### План

1. Малювання тістечок.
2. Малювання різних форм тортів.
3. Композиція тортів.
4. Композиція тістечок.

1) Малювання з натури макетів тортів і тістечок сприяє розвитку уяви й фантазії й закріпленню основ композиції.

Тістечка являють собою штучні кондитерські вироби, що мають різну форму й різноманітну декоративну обробку поверхні. Успішне виконання малюнка тістечка поглиблює поняття форми й композиції.

Завдяки попереднім вправам у малюванні з натури студенти навчилися розуміти особливості перспективної побудови предметів, закони світлотіні й тональні відносини. До вміння грамотно зображувати форму тістечка мають безпосереднє відношення розглянуте раніше малювання з натури предметів об'ємної форми, а також прийоми побудови орнаментальних композицій.

Правильно намалювати предмет - це передати його перспективну форму, обсяг і основні, найбільш характерні особливості.

Будь-який об'ємний предмет - це складне ціле з багатьма властивостями. Сприймаючи предмет як ціле, не можна не звернути уваги й на його окремі частини, і на характерні риси, які він має. Сприйняття предмета як цілого, обумовлене сприйняттям його частин і властивостей, серед яких виділяються найбільш постійні, яскраві й істотні ознаки. Ці ознаки в єдності із цілим необхідно вчитися виділяти в малюнку. Уміння робити це - є творчий підхід до зображення.

Малюнок тістечка з натури також вимагає творчого підходу.

Працюючи з натури над зображенням тістечка, необхідно пам'ятати, що від художнього оформлення його поверхні залежить привабливість зовнішнього вигляду, його естетичні якості. Основу художнього оформлення торта, становить його декоративна обробка, тобто оздоблення стилізованими елементами рослинного та тваринного світу.

Від творчої уяви майстра залежить різноманітність і витонченість декоративного оформлення кондитерських виробів.

У якості натурних постановок для малювання тістечок, переважно шікористовують макети тістечок і тортів, які перебувають у фонді освітньої установи. Такі макети, зовнішній вигляд яких має оригінальну художню обробку, незамінні в натурних постановках.

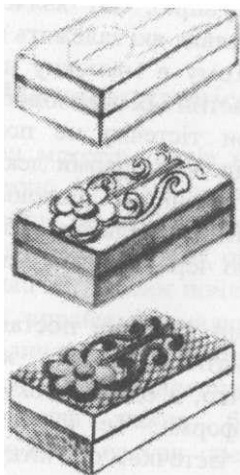
Тістечко – об'ємний виріб, що являє собою складне ціле з безліччю властивостей і проявів, які залежать від положення в просторі, оточення й висвітлення. Тому в малюнку необхідно враховувати як характерні риси окремих частин і їх взаємодію, так і форму в цілому.

Зображення з натури тістечка не повинне супроводжуватися занадто докладним проробленням форми декору. Це може зруйнувати цілісність зображення й враження. У малюнку елементів декоративної обробки необхідно виділяти й передавати найбільш постійні, яскраві й істотні якості. А їх, у свою чергу, зображувати в єдності із загальною формою.

У ході аналізу форми натурної постановки, необхідно зробити вибір матеріалів, продумати специфіку зображення. Тут важливе розуміння того, що тістечко, з одного боку – об’ємний предмет, а з іншого - декоративна форма. Те й інше потрібно показати у взаємозв’язку. Малюючи тістечко, спочатку розбираються в будові форми, визначають основні грані, площини, що утворюють обсяг, розташування їх у просторі, а потім визначають характерні пропорції - розмірні відносини сторін, однієї частини предмета до іншої. Визначаючи пропорції тістечка й промальовуючи їх у перспективі, потрібно одночасно злегка прокладати тіні, що сприяє більш точній передачі пропорцій моделі. У процесі детального світлотіньового пророблення зображення триває уточнення характеру форми кондитерського виробу, яке малюють з природи. Саме тут дуже важливо творчо підходити до малюнка, виділяючи найбільш істотні ознаки природи.

Для першого малюнка олівцем слід обрати в якості натурної постановки макет прямокутного за формою бісквітного тістечка, темна за тоном поверхня, якого має оздоблення із чітким візерунком, що полягають із квітки й візерунка. Характер виконання зображення повинен відповідати всім вимогам об’ємного малювання з природи.

Світло, півтон і тінь на предметі бувають найбільш чітко виражені в тому випадку, якщо натура освітлена збоку. На початку малювання, уважно розглянувши модель, визначають ділянки, що перебувають у світлі й у тіні. Попереднє вивчення природи завжди необхідне в малюванні. Розмір зображення тістечка на папері повинен відповідати розміру моделі в натурі.



Перед тим як почати малювати, намічають загальну форму, знаходять і уточнюють пропорції. Роблять лінійну побудову загальної маси тістечка. Потім легким натиском олівця ретельно промальовують усі деталі декоративної обробки, строго підпорядковуючи їх із цілим. Роблять легке світлотіньове моделювання. Посилення обсягу й декоративності додають за допомогою тону або кольору. За допомогою розведеної туші або чорної акварелі приступають до нанесення найяснішого тону, залишаючи білі місця недоторканими. Потім способом багаторазового покриття зображення підсилюють тіні й темні місця.

Рис. 14. Послідовність малювання тістечка прямокутної форми

2) Зображення з природи тортів різної геометричної форми допомагає майбутнім кондитерам в удосконалюванні техніки малюнка й поглиблює знання з композиції. Малювання з природи тортів розбудовує вміння майбутніх кондитерів працювати кольором. У такій роботі можна передавати всі нюанси колірної гами натурної моделі.

Малюванню макетів тортів з природи передують ретельне вивчення різних елементів оздоблення кондитерських виробів у ході замальовок зразків прикрас - квітів, фруктів, овочів, листочків, переплетень і різних бордюрів.

У виробництві тортів і тістечок як елемент декоративної обробки виробів використовують троянди, гвоздики, хризантеми, нарциси, дзвіночки, маргаритки, ромашки, тощо.

Бордюри роблять із крему. Їхнє призначення - прикрашати виріб, облямовуючи його верхні краї або бічні сторони. Поширені також комбіновані бордюри, що представляють собою комбінацію обох видів, тобто верхніх країв і бічних сторін.

Найчастіше зустрічаються в художньому оформленні тортів бордюри-гілка, бордюри-зірочка, гладкий напівовал, бордюри різьблені, бордюри гладкий плетений, бордюри-конвалія й бордюри комбіновані.

Усі перераховані види бордюрів слід замалювати для кращого засвоєння їх форми.

При малюванні з натури макетів тортів бажано, щоб макети, обираючи для постановки, були різноманітні за формою й кольором й відрізнялися за величиною. Чим більш різноманітними будуть постановки, тим приємніше їх буде малювати. Геометрична форма тортів - квадратна, прямокутна, кругла - підказує композицію оздоблення й змушує, художника задуматися над тим, якими засобами виразності ця композиція вирішена в натурі.

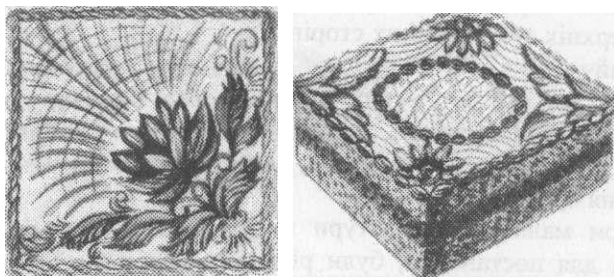
Малювання тортів починають із найпростішого фронтального положення, що виявляє рельєф композиції й загальну геометричну форму. У ході роботи вивчають і запам'ятовують особливості композиційного оздоблення торта залежно від його форми.

Кожний малюнок торта з натури, крім рішення суто образотворчих завдань, повинен сприяти вивченню композиції декоративного оформлення виробу. Знання композиційних принципів забезпечує успішну професійну діяльність з оформлення кондитерських виробів.

Перед початком роботи розглядають натурну модель цілком, закріплюють у свідомості її зовнішні ознаки, продумують послідовність ведення й техніку малюнка.

На початку роботи дуже важлива композиція малюнка, рівновага зображення й аркуша паперу. Тут ураховують, що зображення кольором зробить загальну масу зображення на аркуші більш тяжкою. Компонування зображення повинне відбивати основні особливості й рельєф декору.

Найпростішим за формою тортом є виріб, що має **квадратну форму**. Поверхню квадратного торта легше організувати композиційно. У малюнку квадратного торта з натури студент повинен звернути увагу на симетричність елементів оздоблення й зробити для себе висновок, що композиція декоративної



обробки виробу, що має квадратну форму, підлегла певним правилам, в основі яких лежить вимога врівноважування обсягів.

Рис. 15. Малюнки квадратного торта:  
а - малюнок у фронтальнім положенні;  
б - малюнок у перспективі

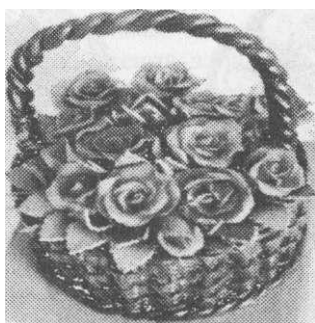
Першу вправу в малюванні квадратного торта корисно зробити, показавши квадратну поверхню виробу фронтально, але з дотриманням правил тонального малюнка (рис. 2а).

Пристаюючи до малюнка макета торта слід розглянути натуру цілком, закріпити у свідомості її характерні ознаки, додати їй визначеність, забезпечивши послідовний хід виконання роботи.

Починають із нанесення олівцем фігури квадрата і його діагоналей, намічаються слідом за цим легкі обриси всіх елементів оздоблення. Після уточнення загальної форми переходять до виявлення контурів деталей. Робота повинна виявляти рельєфну обробку виробу.

Світлотіньове моделювання зображення найкраще робити коричневим олівцем, домагаючись плавних переходів у півтонах.

Торт «Кошик з трояндами» зорозово вирає, якщо його виконати в кутовій перспективі з високою лінією обрїю.



Роботу починають із визначення композиційного й просторового розташування на папері зображуваного предмета, потім наносять загальні обриси торта, уточнюють пропорції й кути відходу бічних сторін виробу в глибину, намічаються й легкими контурами позначають усі деталі. При цьому потрібно намагатися робити

Рис. 16. Торт «кошик з трояндами»

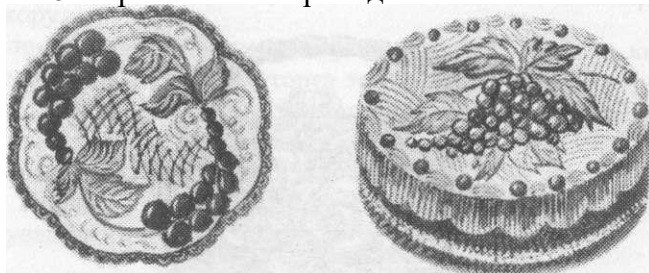


Рис. 17. Малюнок круглого торта:  
а - малюнок у фронтальнім положенні;  
б - малюнок у перспективі

роботу без гумки, наносити лінії безнатискним способом, пам'ятаючи про кольорове зображення.

Малюнок торта «Кошик з трояндами» завершують кольоровими олівцями, домагаючись об'ємної форми за допомогою світлотіні.

Перше зображення з натури макета **круглого торта**, так само як і квадратного, виконують у фронтальному положенні. Тут теж необхідно зрозуміти закономірності й властивості рельєфної

композиції, характер якої залежить від геометричної форми поверхні.

Кругла поверхня через свою плавну замкнутість потребує декоративних композицій, у яких переважає симетричне розташування її складових елементів. І в композиціях круглого торта необхідно строго врівноважувати обсяги.

Дуже характерними щодо цього є торт «Виноград». Світла поверхня торта, облямована бордюром з розташованих впритул один до іншого фігурних розанчиків, добре виділяє темні за контуром декоративні малюнки в проміжках між якими покладені ягоди винограду (рис. 17а).

Малюнок макету роблять у кольорі зі світлотіньовим моделюванням поверхні.

Макет круглого торта «Гроно винограду» малюють із натури, використовуючи високий обрій, щоб показати композицію рельєфного оздоблення поверхні виробу (рис. 17б).

Попереднє спостереження натури дає можливість щораз переконуватися в тому, що художнє оформлення кондитерських виробів завжди виявляє відмінне знання майстром-кондитером поставленого перед ним завданням.

На аркуші паперу визначають загальне просторове розташування малюнка торта. Після уточнення пропорцій і просторового напрямку граней макета відповідно до натури прорисовують усі частини деталі декоративного оздоблення.

Після такої підготовчої роботи малюнок починають олівцем і закінчують фарбами.

3) **Композиція** - головний засіб художнього оформлення тортів. Використання знань і закономірностей необхідні при художньо-декоративній обробці поверхні кондитерських виробів. Знання законів композиції, взаємозв'язки частин, що утворюють єдине ціле створює художній образ тортів і тістечок. З композиційних засобів, стосовно до декоративного оформлення тортів вибирають ті, які потрібні для додання виробу ошатного зовнішнього вигляду.

Композицію торта не розглядають як заздалегідь задану форму, саме завдяки різноманітності композиційних рішень, творчому підходу до питань композиції створюють безліч варіантів завершеного цілого з тих самих елементів, призначених для оздоблення виробу. Тому основне завдання, при виборі композиції - добитися такої організації елементів оздоблення, яка в завершеній обробці поверхні має цілісність і єдністю, де другорядні деталі підкоряються головним.

У композиції тортів вибирають ті композиційні засоби вираження, які допомагають зробити цей вид гармонічним. До таких виразних засобів відносяться: цілісність, рівновага, контраст, масштаб, ритм, симетрія, акцент, нюанс, декоративність, стилізація, умовність і колір.

Виразність форми декоративної обробки торта досягається домірністю окремих деталей оформлення, яке визначає **рівновагу** окремих частин. Рівновага окремих частин композиції торта є обов'язковою умовою правильної її побудови, наприклад, коли більша деталь на одній половині поверхні виробу врівноважується декількома меншими деталями на іншій. Елементи обробки можуть рівномірно розподілятися навколо центру або на однаковій відстані одна від іншої. Цей же малюнок добре демонструє контраст у композиції, який підкреслює виразність виробу через тонові й об'ємні протилежності.

**Цілісність** - властивість будь-якої композиції. Усі частини композиції повинні виглядати супідрядними. Обов'язково серед них є щось головне, що підкоряє собі все другорядне. Без цієї співпідпорядкованості композиція буде видаватися складеною з окремих, зовсім незалежних одна від іншої частин.

Велике значення в умінні знайти гармонічні співвідношення окремих частин і деталей прикраси торта відіграє **масштаб і пропорції**. Масштаб можна визначити як пропорційне відношення між основою торта й рельєфною обробкою його поверхні. Від кондитера залежить уміння знайти гармонічні



співвідношення окремих частин і деталей оздоблення. Пропорція й масштаб нерозривно зв'язані між собою, враховуючи, що пропорція означає рівність двох відносин.

**Пропорції** - найбільш діючий засіб організації всіх елементів «круглої» композиції торта в єдине ціле. Завдяки правильно знайденим пропорціям устанавлюється домірність підстави торта та рельєфної поверхні декоративного оздоблення виробу.

Необхідною умовою в організації композиції торта є **ритм**. Характер ритму в оздобленні торта залежить від кількості елементів декору і їх розташування. Чітко виражені ритмічні особливості має оформлення прямокутного торта з повторюваними по краю елементами. Характер ритму залежить від кількості цих елементів, повторень темних і світлих тонів, від проміжків між фігурами й напрямком форми. Почуття ритму в композиції оздоблення допомагає закріпити кути ряду елементів, що чергуються, утворювати прості або складні ряди, тощо.

**Симетрія й асиметрія** є найважливішими композиційними засобами, що організують форму й декор кондитерських виробів. Симетрична композиція торта має однакові елементи оформлення, які рівновіддалені від площини, осі або центру. Відсутність симетрії (асиметрія) в оформленні найчастіше виражається в оздобленні груповими елементами декору в одній із частин торта. Наприклад, букет троянд із квітів і листків, що довільно прикрашає поверхню торта. Відсутність симетрії в цьому випадку не означає відсутність гармонічної рівноваги.

Виділити виразність форми або кольору окремого елемента, що прикрашає торт, допоможе **акцент або нюанс**. Іноді оформлення торта зводиться до того, що на рівній поверхні лише в куточку перебуває єдиний невеликий декоративний елемент (наприклад, квітка або гілка), який створює простий, і разом з тим, гармонічний образ. У цьому випадку саме цей елемент буде композиційним центром, що акцентує на собі увагу.

Одним з найважливіших факторів, що впливають на композиційне рішення обробки поверхні торта, служить **декоративність і стилізація** зображуваних елементів. **Декоративність** кондитерських виробів - це оздоблення продукту додатковими елементами - стилізованими елементами рослинного й тваринного світу, де декоративність є їхньою обов'язковою якістю. Необхідність додання кондитерському виробу певного оздоблення виникла на основі споконвічного прагнення людини до естетичного перетворення створюваного ним самим предметного світу. Прикрашаючи кондитерські вироби, майстер створює (декорує, орнаментує) насамперед привабливу композицію з наявних у його розпорядженні сировини й напівфабрикатів за допомогою художнього мислення. Через декоративність складеної композиції передає святковість, символізм, урочистість.

Специфічну особливість композиції оздоблення поверхні торта становить **умовність**. У художній обробці кондитерського виробу умовна форма елементів оздоблення знаходить особливе вираження. Декоративне оформлення торта ніби несе в собі ознаки круглої скульптури й скульптурного рельєфу, умовність кольору, тощо.

Коли, наприклад, малюють із натури фігуру якої-небудь тваринки з метою практичного вивчення його форми й обсягу, намагаються передати конструктивні особливості натури й виразити характер за допомогою світлотіньового моделювання. Об'ємна фігурка тваринки на поверхні торта вже не має потреби в подібному ретельному проробленні форми. Тут умовна форма фігурки тваринки виступає всього лише елементом оздоблення продукту. Вона гранично узагальнена. Отже, дотримання вимог стилізації стає відмітною рисою елементів, що прикрашають торт. Стилізувати елементи - значить домагатися певної умовності їх форми.

Умовність, з одного боку, полегшує, а з іншого - утрудняє роботу кондитера на виробництві. Необхідно у творчій виробничій діяльності відбирати найхарактерніші форми, стилізувати їх, Компонувати в групу, у ціле, знаходити тематичне рішення, варіанти, створювати оригінальну композицію оздоблення торта.

**Колірне оформлення** торта - природна й незамінна властивість композиції оздоблення. Колірна палітра, обмежена арсеналом харчових барвників і природним кольором білого крему, шоколаду й інших компонентів, повинні використовуватися в композиції згідно із законами гармонічної комбінації колірних тонів, які підлеглі вимогам родинної, контрастної й контрастно-родинної гармонії.

Одним з першорядних значень у композиції є **логічність** образотворчих елементів і **обґрунтованість** їх застосування. Композиційна побудова таких елементів повинна бути мотивованою. Неприпустимо зміщувати між собою не зв'язані тематично між собою різні фігури.

При створенні композиції торта майбутньому кондитерові необхідно, крім володіння малюнком і його компонованням на площині, знати технологію кондитерського виробництва й основні способи оздоблення напівфабрикатів. Виконуючи композицію торта на основі уяви важливо враховувати специфічні особливості кондитерського виробу, де оздоблення поверхні несе в собі властивості орнаментованого зображення.

Використання виразних засобів композиції в художньому оформленні тортів має специфічні особливості. Характер декоративно обробленої поверхні виробу повинен мати певний ступінь художності. Саме тому при прояві фантазії й творчої уяви в складанні композиції потрібно враховувати саме специфіку кондитерського виробу, де обробка поверхні несе в собі властивості орнаментованого зображення, що не має ніякої аналогії із принципами декоративно-прикладного мистецтва. Навіть у малюнку з композиції зображений торт повинен виглядати харчовим продуктом, а не декоративною плиткою.

Бажання оздобити торт оригінальною композицією лише в тому випадку відповідає справі, якщо проведена робота над формою в цілому, тобто якщо форма сама побудована як оздоблення. Процес самостійних пошуків композиції оздоблення торта пов'язаний з вибором теми. Тему оформлення виробу потрібно добре продумати, у всіх деталях подумки визначити форму елементів оздоблення й передбачувати композицію. Оздоблення повинно визначатися як

назвою торта, так і вибором елементів і їх співвідношенням між собою і з цілим.

Перш ніж продумати значеннєві й образотворчі зв'язки в композиції торта, необхідно виділяти в ній найбільш важливу частину й підкорити їй другорядні. Така частина буде композиційним центром. Якщо такого центру немає, то не буде й цілісності композиції торта, тобто основної умови організації форми як оздоблення.

**Квадратна форма** торта дозволяє моделювати будь-які варіанти композиції, якщо число елементів оздоблення парне (4, 6, 8). Наприклад, 4 однакових елемента можна розташувати на поверхні квадрата в різноманітних варіантах і завжди по-новому.

Квадратна форма створює враження стійкості, статичності композиції. Слід знайти розмірне цієї формі композиційне рішення, врівноважити й додати стрункий ритм малюнку оздоблення. Увага майбутнього кондитера повинна бути спрямована на квадратну поверхню, щоб побачити декоративний абрис композиції. Потрібно пам'ятати завжди в таких випадках, що активна уява, яка створює композицію, допускає декілька варіантів, в одному із яких народжується ніби особливим чином організована система ліній і форм -декоративність оформлення торта.

Ескізні варіанти композиції дуже потрібні на першому етапі її пошуків. Додавши всім елементам оздоблення значеннєву характеристику, кожний з ескізних варіантів роблять у невеликому розмірі на одному місці, щоб не повторити тих самих фрагментів оформлення.

Навіть в ескізі не можна сприймати зображений виріб закінченим, білі його декоративні елементи зорозво не врівноважені, не впорядковане їхнє розташування на поверхні, немає єдності й художньої виразності композиції. Закономірності композиції мають об'єктивну основу в самій дійсності, представляючи собою лише відбиття в людській свідомості різноманітних її властивостей. Таким чином, у вдалому варіанті композиції квадратного торта можна побачити, що будь-яка закінчена форма полягає не з випадкового з'єднання окремих і незалежних один від іншого елементів оздоблення, а є гармонічно струнким у своїй єдності цілим і має певний порядок у побудові.

Вдалих варіант ескізного рішення компонування оздоблення торта стає основою малюнка виробу. Малюнок роблять у кольорі, використовуючи правила світлотіні.

І ескізні паски, і малюнок виконують у прямокутних проекціях - горизонтальній і профільній. У першій видно всю декоративну композицію торта зверху, у другій - збоку. Профільне зображення торта необхідне для того, щоб показати композиційне рішення бордюру, що становить разом з усіма елементами прикраси торта єдине ціле: горизонтальна проекція; профільна проекція.

Увесь процес роботи над композицією **круглого торта** складається з тих же послідовних етапів, що й робота над подібним оздобленням квадратного торта, а саме: виконання ескізів, вибір вдалого варіанту, виконання кольорових зображень торта.

Кругла форма торта може варіюватися фігурними рішеннями. Умовність декору повинна бути гранично узагальнена. Це узагальнення виражається в умінні стилізувати елементи декору й урівноважувати їх у колі.

Однак, малюнок композиції усередині кола повинен бути іншим у порівнянні з організованою поверхнею квадрата. Замкнена крива по краю торта орієнтує автора композиції на особливу плавність рельєфів оздоблення, на інші пропорції, ритм, тощо.

4) Працюючи над композицією тістечка враховують специфіку його розміру й форми. Поверхня тістечка набагато менша в порівнянні з поверхнею торта, тому тут особливо важливо вибрати головний виразний елемент, який буде становити основу композиції. У тістечку відсутній бордюр і бічна поверхня прикрашається простіше, але в колірній гармонії з основним декором. На поверхні тістечка неможливо

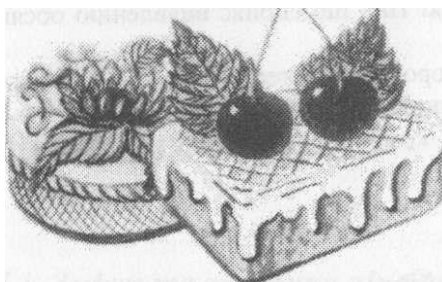


Рис. 18. Композиція тістечок

Завдання композиції тістечок - детально передати рельєф поверхні, обсяг і форму навіть невеликих за розміром й темних, як, наприклад, картопля, тістечок. У світлих, майже білих об'єктів, таких як безе, чітко виразити обсяг, присутність глибини форми, деталювання в областях рівномірно освітленої поверхні й в областях сильних переходів світла. Ніжні відблиски на кремових прикрасах підкреслюють свіжість і принадність ласощів.

Цілісність композиції тістечка полягає в тому, що всі її частини повинні бути супідрядними, урівноваженими. У такій композиції не повинно бути накопичення елементів, необхідно додати їй статичність або динаміку за допомогою ритму. Контраст відносно форми й колірних характеристик елементів декору також допоможе додати цілісність композиції тістечка.

Різноманітність декоративного оформлення тістечок і кошиків із квітами залежить від творчої уяви майстра-кондитера. Штучні кондитерські вироби - тістечка - мають різну форму й обробку поверхні. Декоративність і вміння стилізувати форму є важливою умовою в процесі створення композиції тістечок.

У процесі розробки композиції тістечок, як і в процесі композиції тортів, необхідна творча уява. Потрібно продумати специфіку образотворчих засобів, за допомогою яких можливо виявити найбільш істотні сторони композиції. Створюючи композицію у двох видах, важливо показати рельєфну об'ємність тістечка, конфігурацію його країв й розташування декору або інших компонентів на поверхні.

#### Контрольні питання

1. Яка послідовність малювання тістечок?
2. Які елементи декоративної обробки використовують при оздобленні тортів?

3. Які існують форми тортів?
4. З якого положення починають малювання тортів?
5. На що звертають увагу при малюванні квадратного торта?
6. З чого починають малювання торта круглої форми?
7. Які засоби вираження використовують при композиції тортів?
8. Як масштаб і пропорція впливають на композицію торта?
9. Що розуміють під назвою «декоративність» кондитерських виробів?
10. З яких процесів складається робота над композицією круглого торта?
11. Що враховують при роботі над композицією тістечок?

## РОЗДІЛ 2. ЛІПЛЕННЯ

### Тема 4. Основи ліплення.

#### *План*

1. *Зміст та завдання ліплення.*
2. *Матеріали для ліплення. Інструменти для ліплення.*
3. *Техніка зображень з ліпнини.*
4. *Ліплення елементів рослинного світу. Ліплення фруктів, овочів, грибів. Ліплення представників тваринного світу та комах. Ліплення зображень морської тематики. Ліплення казкових персонажів. Ліплення фігурок нареченої та нареченого.*

1) Ліплення як один з видів скульптури являє собою найбільш доступну в технічному відношенні роботу з використанням цукрової мастики або марципану. Спочатку взятий об'єкт у ліпленні нарощується способом додавання невеликих шматочків мастики або марципану для додання зображенню характерної форми.

**Ліплення** - процес створення скульптурного зображення з м'якого пластичного матеріалу. Воно є найбільш доступним в кондитерському виробництві, тому що припускає використання різновидів мастики й марципана.

Так само, як і в малюванні, основний підхід до робіт з ліплення - від загального до частини. Необхідно сприймати не окремі частини, а їх комбінацію, взаємозв'язок - бачити узагальнено цілісну форму. Однак заняття з ліплення мають специфічні особливості. Лаконічна мова скульптури одночасно й проста, і складна. Вона активізує думку й емоції людини. Для ліпної роботи необхідні терпіння й певні навички, що вимагає глибокого вивчення й аналізу форми.

Виявлення конструктивних і декоративних особливостей у процесі ліплення орнаменту, овочів і фруктів, тварин і птахів, виготовлення макетів тортів допоможе майбутнім кондитерам в освоєнні способів фігурної обробки поверхні кондитерських виробів.

Вправи з ліплення допомагають освоєнню об'ємно-виразних властивостей і форм тваринного й рослинного світу, які використовуються для фігурної обробки поверхні кондитерських виробів. Вони сприяють оволодінню основами образотворчої грамоти.

Практичне ліплення формує художньо-естетичне відношення майбутніх кондитерів до предметного, зорового сприймання світу.

Частина підручника «Ліплення» передбачає ліплення рослинного орнаменту, а також фруктів, овочів, квітів, тварин, птахів з натури, виготовлення макетів тортів.

Розвиток уяви, цілеспрямованості й працездатності на заняттях ліпленням має ряд специфічних особливостей. Вправи з ліплення вимагають певних навичок, і яка б не проста була зображувана модель, виліпити її з натури непросто: робота завжди пов'язана з почуттям зображуваної реальності. Треба не тільки вивчати, аналізувати форму: від найпростішої до складної, співвідношення її частин, пропорцій, об'ємних якостей, разом з тим потрібно будити в собі живе, емоційне відношення до натури, до її предметності. Тут виникає творчий підхід до виконання вправи.

Таким чином, основне завдання вправ з ліплення — розвиток творчих здібностей, які неодмінно виявляться в професійній роботі з художньої обробки тістечок і тортів.

2) Матеріалами для ліплення в кондитерському виробництві служать цукрова мастика і марципан. Як допоміжний засіб використовується кондитерський клей.

**Мастика** - унікальний матеріал для створення прикрас для тортів.

*Мастика для тортів, або мастика цукрова, або цукрова паста* — це готова до вживання щільна однорідна солодка цукрова маса білого кольору однорідної консистенції. Вона проста у використанні, її можна зробити самостійно або придбати вже готову. В Україні мастикую виробляє ПП «Фабрика кондитерських прикрас», м. Рівне під торговельною маркою «Украса». Мастика іноземного виробництва носить різні назви: sugar paste, gum paste, паста цукрова, паста для моделювання, фондант, желатинова маса, пластична маса, мексиканська паста. Мастиками можна не тільки покривати й декорувати торти, але й робити з них готові вироби - наприклад істівні фігурки, скриньки, листівки й цукерки, тощо.

Мастика чудово окрашується харчовими барвниками, які наносять на поверхню або змішують безпосередньо з мастикою або цукровою пастою.

Зберігається мастика чудово до 1 року, частіше її зберігають у холодильнику або морозильнику. Щоб уникнути висихання, мастикую поміщають у поліетиленовий пакет. Після покриття мастикою торта її можна покрити для блиску розчином горілки з медом (50% на 50%). Горілка, що випаровується, не залишає смаку й швидко сохне. У цьому випадку фарби в мастики стають яскравіші й контрастніші. Імпортні види мастики бувають двох видів — *для обтягування й для ліплення*. Обтягають підстави торта, мастикою для тортів, яка має м'яку консистенцію, що тягнеться та дозволяє їй ідеально приймати форму основи (торта). Мастика для ліплення (обробки), щільніша, нею зручно працювати коли необхідно зробити тонкі пелюстки квітів з мастики й фігурки ляльок, птахів, персонажів. Можливості ліплення з мастики необмежені, що дозволяє робити будь-які шедеври на тортах.

Для обробки виробів використовуються два види цукрової мастики: сирцева й заварна.

**Цукрова сирцева мастика.** **Склад:** цукрова пудра - 945 г, желатин -10, патока - 50 г, вода - 50 г. Вихід - 1000 г.

Желатин промивають, заливають водою температурою 25°C і залишають для набрякання на 1-2 год., потім підігривають разом з патокою до 60°C і перемішують до повного розчинення. Коли желатин з патокою розчиниться,

додають цукрову пудру й замішують так, щоб не було грудок, протягом 20-25 хв. У цей час, якщо потрібно, додають фарбу. Для поліпшення смаку, надання білого кольору, прискорення підсушування можна додати лимонну кислоту (0,3 % маси цукрової пудри).

**Цукрова заварна мастика.** **Склад:** цукрова пудра - 775 г, патока — 83 г, крохмаль кукурудзяний — 101 г, вода - 202 г. Вихід — 1000 г.

Частину води змішують із крохмалем, іншу – з'єднують із патокою. Доводять до кипіння й тонким струменем, помішуючи, вливають крохмаль із водою. Заварюють, ретельно перемішують, щоб не було грудок. Потім додають цукрову пудру й замішують до однорідної маси, що нагадує пластилін.

Цукрова заварна мастика більш пластична, але підсихає повільніше. Тому прикраси з неї спочатку підсушують, а потім використовують для обробки.

Також мастика для ліплення буває наступних видів:

- молочна;
- медяна;
- маршмелова;
- еластична цукрова мастика;
- пастилка цукрова.

Найвідомішим видом цукрової маси, що клеїться, є *молочна мастика* – м'який матеріал, при готуванні якого використовується згущене молоко. Виріб підходить для створення тортової основи, а також для моделювання дрібних фігурок і створення невеликих квітів.

Для створення цукрової мастики *на основі згущеного молока або молочної мастики* використовують 200 г згущеного і 160 г сухого молока, а також приблизно 160 г цукрової пудри, 2 маленькі ложки лимонного соку й, при необхідності, 1 маленьку ложку коньяку або будь-якого солодкого лікеру. Далі потрібно буде змішати зазначену кількість сухого молока й цукрову пудру, попередньо просіявши отриманий цукрово-молочний порошок через сито прямо на стіл. Потім у цю гірку поступово додається згущене молоко, сік лимона і якщо необхідно - коньяк або лікер. Майбутню мастичну масу потрібно вимішувати до одержання однорідної консистенції. Після цього її відразу ж можна використовувати.

Великою популярністю користується й *медяна мастика*, яка створюється на медяній основі. Вона має більш м'яку форму, чим цукрова, легко ліпиться й довго зберігається. Її можна застосовувати для роботи із дрібними або навпаки великими деталями декору. Така маса не кришиться й не розсипається.

Для того щоб зробити медяну мастику, потрібно замочити 10-15 г желатину, нагріти його відразу після набрякання, використовуючи водяну баню. Потім необхідно буде окремо нагріти дві великі ложки маргарину (до повного його розчинення) і з'єднати його з желатином і двома великими ложками натурального меду. Усі інгредієнти перемішуються з 500 г цукрової пудри й замішуються як звичайне тісто.

*Маршмелова мастика* зроблена з використанням невеликих солодких цукерків - маршмелоу. Даний вид застосовується для створення різних форм і розмірів їстівних фігурок для тортів, бісквітів і пирогів. Нею також добре обтягати вже готові торти.

Маршмелова мастика, яку найчастіше застосовують починаючі кондитери, робиться так. Беруть одну упаковку готових цукерок маршмелоу й розтоплюють дану солодку масу на водяній бані, попередньо додавши зверху цукерок невеликий шматочок вершкового масла. Після того, як суміш із цукерок розтопиться, у неї додають просіяну цукрову пудру (3-4 склянки). Потім додають дві великі ложки води й замішують готову мастику, яку потім потрібно буде помістити в холодильник на 20-30 хвилин.

**Еластична цукрова мастика** для оздоблення тортів, виконана за наведеним рецептом, використовується для покриття поверхні тортів з бісквітів круглої або прямокутної форми.

**Еластична цукрова мастика. Склад:** вода 70 мл, желатин 7 г, глюкоза - 2 ст. ложки, м'який маргарин - 1 ст. ложка, цукрова пудра 900 г. Вихід 1000 г.

Технологія приготування цукрової мастики:

Заливають желатин водою й залишають на 40 хвилин для набрякання. Нагрівають желатин на водяній бані, коли розчиниться, додають до желатину маргарин і глюкозу. Усі добре перемішують. Переливають в іншу ємність і залишають для охолодження. Додають трохи цукрової пудри в охолоджену масу, перемішують і продовжують додавати потроху цукрову пудру. Коли маса стане досить густою, щоб її можна було вимішувати, викладають на обробний стіл. Попередньо, на обробному столі насипають гірку із цукрової пудри, у центрі гірки роблять поглиблення, у яке й викладають мастику.

Вимішують мастику в цукровій пудрі доти, поки вона не придбає еластичну консистенцію.

Підготувати цукрову еластичну мастику можна заздалегідь, вона добре зберігається в герметично закритих поліетиленових пакетах.

**Пастилка цукрова** призначена для виготовлення цукрових прикрас у вигляді стрічок різного кольору, шнурів, бантів і іншого, а також дрібних плоских прикрас і аплікацій.

Цукрова пастилка відрізняється великою пластичністю, не тріскається на вигинах і кутах. Повільно висихає й допускає тривалий процес оздоблення виробу. Розкочується в дуже тонкі шари, легко ріжеться й штампується.

Виготовляється також як королівська глазур, але тільки на воді, без яєчного білка й сиропу глюкози.

**Пастилка цукрова. Склад:** загусник у кількості 1-2 чайних ложок, залежно від типу, а також 7 ч. ложка камеді астрагалу, 175 г королівської глазури, 75 г цукрової пудри.

Сама тонка пастилка готується з королівської глазури й камеді астрагалу. Її можна розгортати, різати, надавати їй різноманітні форми, згинати й звертати. З пастилки робляться прикраси, які повинні бути твердими й міцними. Пастилка - найтвердіший різновид паст, застосовуваних для оздоблення тортів, і використовується для виготовлення вільностоячих фігурок.

1. Змішують камедь астрагалу з королівською глазуру й залишають приблизно на 30 хв. у каструльці, прикритою вологою тканиною.

2. Додають цукрову пудру, розмішуючи суміш рукою або міксером. Після приготування перекладають у поліетиленовий пакет і зберігають у ньому доти, поки пастилка не буде потрібна для оздоблення тарту.



### Корисні поради

Для склеювання частин готових виробів з цукрової мастики користуються водою, яку наносять пензликом. Можна використовувати спеціальний «водяний пензлик», який має ємність для дозування води й кисть не потрібно вмочати у воду; для міцного кріплення частин готових виробів при моделюванні з мастики - пасти цукрової пасти використовують спеціальний харчовий клей. Для одержання ідеально гладкої поверхні торта покритого мастикою потрібно використовувати заготовки тільки із щільного бісквіта або кекси, які попередньо покриті марципаном.

**Марципан** використовується для виготовлення різних прикрас у вигляді фігурок, приготовлених шляхом ліплення, за допомогою форм або розкочування в шар і вирізування. Вони можуть довго зберігатися, залишаючись їстівними. Готується марципан з мигдального горіха, а також арахісу (очищених від оболонки) або горіха кеш'ю. Однак якість марципана з арахісу й кеш'ю нижче. Горіхи перед уживанням потрібно підсушити, стежачи за тим, щоб їх колір не змінився, інакше марципан не вийде білого кольору. Готовий марципан має вигляд білої грузлої маси, що нагадує пластилін. Марципан можна готувати без патоки, але тоді він швидше втрачає пластичність. Марципан можна приготувати двома способами: сирцевим і заварним.

**Сирцевий марципан.** Склад: мигдаль - 351 г, цукрова пудра - 586 г, патока - 23 г, коньяк або десертне вино - 93 г, фарба - 4,5 г. Вихід - 1000 г.

Підсушений очищений мигдаль пропускають через м'ясорубку, перетворюючи його в дрібну крупку. Потім додають цукрову пудру, патоку й пропускають 2- 3 рази через м'ясорубку, щораз зменшуючи розмір ґрат. Краще пропускати через вальцювання, тоді якість марципану буде вище. У готовий марципан додають коньяк або вино й харчовий барвник. Марципан повинен бути грузлим і білим. Якщо він вийде дуже густим, то можна додати патоки або холодної кип'яченої води, а якщо рідким, то додають цукрову пудру й перемішують. Недоліком сирцевого марципану є його швидке закисання, тому його не можна готувати в запас. Цього недоліку не має заварний марципан.

**Заварний марципан.** Склад: мигдаль - 351 г, цукровий пісок - 228 г, цукрова пудра — 358 г, патока — 23 г, коньяк або десертне вино — 93 г, фарба - 4,5 г, вода - 57 г. Вихід - 1000 г.

Підсушений очищений мигдаль кілька раз пропускають через вальцювання, перетворюючи спочатку в крупку, а потім - у тонкий порошок. Одночасно готують сироп. Для цього цукор, воду й патоку доводять до кипіння, знімають піну й уварюють при 120 °С (проба на середню кульку).

Підготовлений мигдаль викладають у казан і, помішуючи, тонким струменем вливають гарячий цукровий сироп, добре перемішують і залишають для охолодження на 1 год. У процесі охолодження маса кристалізується. Додають цукрову пудру, коньяк або вино й знову 2 - 3 рази пропускають через вальцювальну машину. Заварний марципан зберігається довго, але при цьому його потрібно покрити вологою тканиною.

**Мексиканська паста.** Склад: цукрова пудра - 835 г, трагант (камедь) - 54 мл, вода - 111 мл. Вихід: 1000г.

Насипають у миску цукрову пудру. Додають трагакант (камедь). У жодному разі не використовуйте замічник. Змішують сухі інгредієнти й додають холодну воду. Вимішують руками ретельно до стану щоб можна було зліпити в грудку яка не розсипається. Додають трохи води, якщо маса занадто суха, або цукрової пудри, якщо занадто волога.

Викладають на гладку поверхню й вимішують поки маса не стане еластичною.

Вимішену масу перекладають у пластиковий пакет і залишають при кімнатній температурі на 12 годин. Паста буде дуже твердою.

Розминають між долонями невеликі шматочки. Продовжують місити між пальцями поки структура не пом'якшується.

*Поради щодо роботи з мексиканською пастою:*

Приготовану пасту після того як її структура трохи пом'якшиться розрізають на невеликі шматочки. Кожний шматочок загортають у харчову плівку й поміщають усі шматочки в поліетиленовий пакет і кладуть у морозильну камеру. Розморожують тільки потрібну кількість пасту. Розморожену пасту зберігають при кімнатній температурі тільки в пластикових пакетах. Повторно не заморожують. Ніколи не зберігають розморожену пасту в холодильнику! Вимішують пасту кожні три дні, щоб вона залишалася еластичною й не засихала по краях.

Мексиканська паста використовується для оздоблення печворк.

**Кондитерський клей** використовують для склеювання цукрових композицій і ремонту готових виробів. У цей час використовують в основному два види кондитерського клею - це Gum Arabic і СМС (кабоксиметилцелюлоза).



Заливають готовий порошок для виготовлення клею гарячою кип'яченою водою температурою 50-70°C у співвідношенні 1:1, перемішують і дають охолонути годину. Наносять м'якою кистю по сухій поверхні. Клей висихає протягом 1-5 годин залежно від площі поверхні.

**Клей харчовий з СМС:** СМС (Carboxy Methyl Cellulose) - чиста харчова добавка без домішок, порошкоподібна кабоксиметилцелюлоза.

Для харчового клею змішують 1/4 ч.л. СМС і 50 мл води, щільно закривають кришкою й ставлять у холодильник на ніч (годин на 5-8), діставши, збовтують, якщо є необхідність, додають ще води до потрібної консистенції. Цього клею вистачає на дуже багато, витрата мінімальна. Зберігають у холодильнику. При першому змішуванні утворюються грудочки, вони самі розійдуться й уся маса стане однорідною.

**Інструменти для ліплення** - це група зручних у використанні інструментів, які не тільки полегшують завдання кондитера, але й роблять її приємною й акуратною. Сполучаючи різні кондитерські інструменти й інструменти для тортів і мастики можна одержати нескінченну різноманітність форм і візерунків від класики до модерну. Умовно кондитерські інструменти можна розділити на категорії - *інструменти, що видавлюють* — це кондитерські мішки, екструдери, кондитерські шприци, які призначені для одержання шнуроподібних витягнутих форм. За допомогою їх можна зробити й матеріал для написів і шнурування або перетин по бортах торта. Різні насадки в кондитерських інструментах розширюють область їх застосування, за допомогою їх можна одержати матеріал для трави, хутра, тощо. До наступної групи можна віднести *кондитерські стеки*, або як ще їх називають кондитерські ножі. І нарешті *щипці*. Вони допомагають облямовувати листи й пелюстки. Так само бортики тортів з мастики можна защипувати такими кондитерськими інструментами. Це додасть торту візерунки й фігурну обробку. Міняючи кондитерські щипці з різними насадками одержують комбінацію візерунків.

### *Необхідні інструменти для ліплення*



**Акрилова дошка**, до якої не липне мастика. Служить для розкочування мастики, а також для моделювання й ліплення фігурок з мастики.



**Качалка** акрилова для роботи з мастикою зі знімними обмежниками довжиною близько 20-30 см. Качалка для мастики дозволяє зручно й швидко розгортати мастику до потрібної товщини. Качалка має гладку поверхню, до неї ніщо не прилипає й на ній зручно перенести готовий шар з робочої поверхні до торта. Обмежники дозволяють розкочувати мастику потрібної товщини.



**Качалка рельєфна** для мастики. Качалка рельєфна, для створення текстурної поверхні. Дозволяє рівно розгортати мастику (марципан), надаючи при цьому поверхні незвичайний візерунок.

### **Тример для мастики круглий.**

Використовується для розрізування мастики й марципану.

Ергономічна ручка інструмента зручна у використанні, забезпечує максимальну ефективність інструмента.

Нейлоновий ріжучий диск ріже мастику чітко й не залишає слідів на робочій поверхні.



**Екструдер** розроблений для роботи з мастикою й марципаном. За допомогою екструдера видавлюють цукрову мастику або марципан через насадки, завдяки чому виходять

або рівні смужки, або хвилясті лінії, або інші фігури, якими прикрашаються торти.

Унікальний важіль дає механічну допомогу при роботі.

**Вайнери** - відбитки, які надають текстуру з обох сторін квіткового листка або пелюстки. Звичайно вайнери двосторонні й виготовлені з високоякісного силікону. Заготовку листа з мастики поміщають між половинками штампа, а потім їх притискають один до іншого, щоб одержати відбиток прожилок на обох сторонах листа.



Щипці для мастики *призначені для* моделювання й нанесення рельєфного малюнка при роботі з мастикою, марципаном. Щипці використовуються для обробки країв, стиків, створення тематичних візерунків.



**Молди для мастики** — це спеціальні фігурні форми, завдяки яким можна створювати об'ємні прикраси для тортів і кондитерських виробів. Працювати з ними досить просто й зручно, а головне - молди для мастики рятують від багатогодинного ліплення складних фігур. При нанесенні цукрової мастики в молдах можна поєднувати пасту різних кольорів. У результаті на виході вийде об'ємна

різнобарвна фігура. Для закладки у форми найкраще використовувати спеціальну цукрову мастику для ліплення. Перед цим форма по всіх стінках обробляється крохмалем. Потрібно бути гранично уважним і при використанні складної форми скористатися пензликом, щоб крохмаль виявився на всій її поверхні. Якщо цього не зробити, готова фігура буде погано відставати від форми й може деформуватися. Можливості використання молдів для мастики надзвичайно широкі. Наприклад, за допомогою спеціальної форми можна створювати нитки намиста із цукрових «перлинок», яке так чудово виглядає на весільних тортах. Подібним чином виліплюють й більш складні ланцюги: бордюри із троянд або фігурок. Також великим попитом користуються молди для мастики, з яких виходить мереживо. Різноманітність фігур, які можна створити за допомогою молдів, не піддається опису: наприклад, це квіти, янголятка, абстрактні композиції. Особливою популярністю користуються силіконові молди для мастики 3D. З їхньою допомогою створюються об'ємні скульптури, які прикрашають святкові торти, у тому числі весільні фігурки нареченого й нареченої. Для дитячого торта серед них можна знайти дуже деталізовані форми ведмежат і інших тварин, а також машинки, які так подобаються хлопчиськам.



**Вирубки** - це всілякі форми для вирубання фігурок з мастики й марципану. Вирубки для квітів і листя бувають різних форм і розмірів, з металу або пластику. Вирубка зручна



тим, що нею можна вирубувати відразу велику кількість деталей квітки.

**Плунжер (вирубка з виштовхувачем)** для роботи з це зовсім унікальний у роботі кондитерський інструмент. За плунжерів можна швидко й зручно різноманітні форми, вирубуючи їх з пасти. Притискаючи плунжер рукою ви форму з розкатої мастики, а спеціальний важілець на звороті кондитерського плунжера, ви виштовхуєте



мастикою -  
допомогою  
одержати  
цукрової  
висікаєте  
натискаючи

вирізавши фігурку й одержуєте формочку, яку прагнули. Набори кондитерських плунжерів дозволяють одержувати ту саму форму різного розміру. Вирізавши кілька розмірів тієї самої квітки, наприклад, гербери, можна викласти послідовно більш дрібні квіти на більші.



**Флористична стрічка.** Еластична паперова стрічка. Зелена флористична стрічка застосовується для обкручування

стебел рослин, наприклад, дровових. Стрічка дуже добре розтягується, при цьому виділяючи клей. Завдяки цьому вона дуже щільно обтягає стебло й легко обклеюється зверху пластикою. Флористична стрічка приєднує тичинки до дроту й з'єднує квіти в букети й композиції. Також використовується для виготовлення тичинок.



**Флористичний дрiт.** Покритий папером дрiт, товщина якого визначається його калібром. Калiбр 18 - самий товстий дрiт, а калiбр 33 - самий тонкий. Підбирати треба такий, який підходить за товщиною й вагою до вашої квітки.



**Готові тичинки** - використовують для оформлення серединки деяких квіток.

**Харчові барвники сухі.** Існує безліч способів офарбити квіти із цукрової мастики, у тому числі можна скористатися харчовими барвниками. їх замішують у мастику, щоб додати їй колір, або ж розводять спиртом, одержуючи рідку фарбу. Крім того, порошкові харчові барвники можна використовувати для тонування пелюстків. Суха фарба підходить для квітів, надаючи їм більш тьмяний вид, ближче до природного кольору. Існує також мерехтливий сухий барвник.



При нанесенні фарби на квіти й листя, краще працювати від зовнішніх країв.

**Харчова фарба-спрей** містить безпечні барвники і є, як запевняють виробники, екологічно чистим продуктом, що не має ні смаку, ні запаху. На сьогоднішній день колірна гама спреї-фарби містить у собі золоту, срібну, червону й синю, білу, жовту, зелену, фіолетову, рожеву, чорну, фарби з перламутровим ефектом.





**Харчовий гелевий барвник Americolor** по праву є одним із кращих у світі харчових барвників. Виготовляється винятково в США.

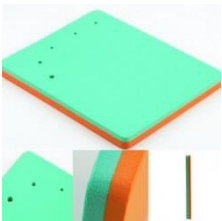
Ідеальний для фарбування мастики, марципану. Головною особливістю даного барвника є його неперевершена економічність у використанні, невеликої краплі досить для фарбування мастики. Колір, як правило збігається з палітрою, виходить насичений колір, а найголовніше - це один із самих безпечних барвників у світі.

**Харчовий барвник кандурін** —абсолютно новий тип колірних пігментів, зроблений зі звичайно використовуваних і схвалених харчових барвників E171 (діоксид титану) і E172 (оксид заліза), обложених на натуральний і інертний носій алюмосилікату калію (E555, слюда). Ці барвники сформовані у вигляді дрібних напівпрозорих пластинок, що забезпечують унікальну структуру й формуючих інноваційний і привабливий перламутровий блиск. Пігменти Сапсігіп повністю відрізняються від звичайних поглинальних і металізованих пігментів. Кандурін використовується в харчовому виробництві для поверхневого фарбування виробів у золоті, срібні й інтерферентні кольори.

Кандурін простий у застосуванні: наноситься безпосередньо на виріб кистю або розпилювачем (у цьому випадку розводиться в спиртовому розчині), за трафаретом, а також може бути попередньо нанесений на форму.

**Фломастери харчові** нагадують звичайні, але заправлені вони не чорнилом, а харчовими барвниками всіляких кольорів. Застосовуються для швидкого нанесення малюнка, напису або штрихів на поверхню виробів. Зберігати при температурі не вище 25 градусів і відносної вологості повітря не більш 70 %.

**Мерехтливі гелеві олівці.** За допомогою гелевих олівців можна створювати вітальні написи, оформлення на поверхні



**Мат** для формування квітів з отворами (м'який).



**Досточка (мат)** для формування листочків, зі спеціальним прожилками, і трьома дірочками для квітів.



**Утюжок для мастики й марципану.** Зручний інструмент для розгладження мастики.

**Підставка для сушіння готових квітів.**

Підставка призначена для висушування готових квітів і інших прикрас із мастики. Готові квіти, листочки на дроті можуть висохнути без небезпеки поломки й без доторкань.



**Кондитерські стеки** - виконують функцію не тільки простого різання. При ліпленні різних фігур вони дозволяють робити зрізи різних форм, знімаючи зайвий матеріал.

**Форма для сушіння.** У неї вставляють закінчені квіти для просушування.



**Кондитерський мішок** (корнетик) з насадками - для відсадження листя, стебел, пелюстків і інших частин квітів.

Невеликі **ножиці** використовуються для вирізання пелюстків, формування бутонів і чашечок квіток.

**Спирт.** Його змішують із барвниками для одержання рідкої фарби. Замість спирту також можна використовувати спеціальний розчинник для харчових барвників, лимонну або ванільну есенцію.

**Кондитерський лак** випускається як у пляшечках, так і у вигляді аерозолю. Його використовують для придання блиску листкам і ягодам.

**Пензлики** знадобляться різні. Для склеювання деталей користуються круглим пензликом розміру 4, для розфарбовування дрібних деталей використовують тоненький пензлик 210, а для нанесення порошкових барвників - 12 міліметровий пензлик.

**Мініатюрні інструменти для моделювання.** Для розкочування, формування й обробки країв деталей з мастики користуються шпажками й зубочистками.

3) Найпоширенішим способом ліплення є додавання до спочатку взятого обсягу невеликих шматочків пластичного матеріалу й подальше його ущільнення, витягування, заглажування, здавлювання до додання потрібної форми. Така робота являє собою не тільки творчий процес, але й фізичні вправи, які розбудовують мускулатуру кистей рук, їх погодженість, формує звичку послідовного виконання роботи. Даний процес допомагає освоїти основи образотворчої грамоти при виконанні ліпних зображень, розвинути окомір, уяву, почуття пропорцій.

Техніка ліпних зображень заснована на двох основних способах: скульптурному й конструктивному.

**Скульптурний** (пластичний) спосіб полягає в тому, що необхідну форму ліплять із цілого шматка, відтинаючи зайве, щоб залишилося і гармонічне ціле. Цим способом ліплення зручно користуватися при шіконанні, наприклад, овочів і фруктів. Вони сприймаються як цілісні, компактні й прості форми, усі частини яких тісно прилягають одна до **одної**.

**Конструктивний** спосіб застосовується в тих випадках, коли форма легко розчленовується на складені елементи і її виконують нроздріб. Для цього шматок пластичної маси спочатку ділять на частини з урахуванням пропорцій майбутньої моделі, потім ліплять кожний елемент окремо, починаючи з найбільшого, порівнюючи з ним усі інші, і закінчують з'єднанням усіх елементів. Цією технікою ліплення можна виконувати елементи орнаментів, а також декор при макетуванні тортів і тістечок.

Дуже часто зручно застосовувати комбінацію скульптурного и конструктивного способів ліплення. Такий спосіб називають **комбінованим**. Наприклад, при ліпленні тварин і птахів загальну масу тулуба з головою можна виконати скульптурним способом, а дрібні деталі (дзьоб, хвіст) - конструктивним.

Усі ліпні роботи виконуються кистями рук. Погоджені рухи пальців і долонь здатні здійснити будь-який творчий задум, розв'язати будь-яке поставлене завдання. Наші руки можуть почувати найтонші переходи форми, уловлювати її

зміни й рухи. Робота руками починається з розм'якшення мастики (марципана), далі створюється узагальнена форма, а потім вигострюються деталі.

Разом з тим для ліплення деталей зручно використовувати стеки різних форм. Стеками можна зрізати зайві шари пасти, робити поглиблення й отвори, шліфувати поверхню, закруглювати форму, працювати у важкодоступних для пальців місцях. Стеки незамінні в ході обробки елементів декору при виконанні макетів тортів.

**Прийоми ліплення.** Різноманіття предметних форм вимагає засвоєння різних прийомів ліплення. Техніка ліпних зображень пов'язана, насамперед, з такими прийомами роботи як скочування, розкочування, сплющування, вдавнення, прищипування, відтягування, згладжування, тощо.

**Скочування** - найпростіший прийом обробки шматка пластичної маси для додання йому кулястої форми. Цей прийом виконується за допомогою долонь, між якими міститься шматок і скачується в кульку колоподібними рухами кистей рук. Куляста форма є початком для виконання багатьох ліпних зображень. Наприклад, листочка, пелюстки, овочів і фруктів, тощо.

**Розкочування** застосовують для одержання яйцеподібної й конусоподібної форми, а також циліндричних джгутиків. Яйцеподібне тіло одержують зі скачаної раніше кульки, розгортаючи її з однієї сторони. Для цього долоні ставлять під кутом один до одного. Джгутики різного діаметра скочують зі шматочків пластичної маси прямолінійними рухами долонь, розташованих паралельно.

**Сплющування** - прийом, за допомогою якого одержують сплющену форму, здавлюючи виліплений елемент долонями або пальцями. Наприклад, шляхом здавлювання кульки виходить форма коржа, диска, який може бути пелюсткою квітки.

Поглиблення, вигини, формування фактури різних поверхонь передають за допомогою прийому *вдавнення*, виконуваного як пальцями, так і стеками.

При ліпленні дрібних деталей застосовують приймання *прищипування*. Його здійснюють сильним стиском кінчиками пальців. Цим прийомом можна змінювати вже наявну форму.

Приймання *відтягування* застосовують, якщо потрібно відтягнути із загальної маси й сформувати якусь частину предмета. У цьому випадку щіпкою пальців вхоплюють і, злегка стиснувши, відтягають матеріал, а потім ліплять із нього потрібну форму.

Для додання більшої вірогідності й естетичності зовнішнього вигляду виробу застосовують прийом *загладжування* його поверхні. Загладжування здійснюють поздовжнім рухом пальців, забираючи всі нерівності. Тут можна використовувати й стеки. Даний прийом незамінний для одержання плавних переходів від однієї поверхні до іншої, у місцях закруглень і з'єднань різних частин об'ємної форми.

Створення фактури поверхні додасть оригінальність будь-якій роботі. Для цього можуть застосовуватися не тільки стеки, але й усілякі предмети, що є під рукою. Шляхом натиснення цими предметами на поверхню, що прикрашається, з'являється фактура або малюнок.

Оволодіння технікою ліпних зображень дуже важливе для майбутніх фахівців кондитерського мистецтва, тому що вона відіграє неоціненну роль у формуванні вміння почувати об'ємність композиції й розвитку образного бачення.



#### 4) Ліплення елементів рослинного світу

Процес ліплення рослин відіграє провідну роль у формуванні вміння прикрашати елементами рослинності кондитерські вироби. Квіти, листя, стебла, ягоди є основними мотивами оздоблення. Виразно виконані й вдало скомпоновані, вони зроблять привабливими будь-який торт або тістечко.

Перед початком ліплення рослин необхідно уважно вивчати характерні риси їх будови й форми. Тонкі стебла, з яких можна ліпити високі листки й формувати декоративні завитки різного характеру, виконуються із джгутиків різної товщини й кольору.

Різноманітне *листя* ліплять із кульок, які витягають у конусоподібну форму з однієї або із двох сторін, а потім сплющують. Різьблені й ажурні краї листків можна зробити за допомогою стеків.

Листя для квітів можна зробити за допомогою вирубок або плунжерів. Для роботи з вирубками мастику розгортають качалкою досить тонко (1-1,5 мм), злегка посипаючи поверхню крохмалем або цукровою пудрою, а потім вирубкою або плунжером роблять на поверхні відбитки.

Ножом або стеком можна наносити візерунки (наприклад, прожилки для листя). Також фігури можна вирізати ножом (простим або дисковим) використовуючи трафарети або без них.

За допомогою стека-кульки краям листя можна надати хвилястої форми. Щоб вироби не були плоскими, їм надають обсяг, висушуючи їх у вигнутому виді на качалці, на пляшці, вдавлюючи в цукор або використовуючи спеціальні мати для листочків.

У випадку коли листя робиться звичайною вирубкою, то для надання прожилок на листі необхідно використовувати вайнер потрібного листа. Заготовку листочка з мастики поміщають між половинками штампа, а потім їх притискають один до одного, щоб одержати відбиток прожилок на обох сторонах листочка.

**Квіти** простої форми із круглими й овальним пелюстками ліплять із кульок, які сплющують, надаючи їм круглу або овальну форму, підрівнюючи стеком. Квітку доповнюють листя й стебла. Уся робота виконується конструктивним і комбінованим способами й розміщується на площині, що імітує поверхню кондитерського виробу.

Найбільш складним, але й найпоширенішим образотворчим елементом, що прикрашає торти, є квітка троянди. Троянда прекрасна як у житті, так і в декорі. Пластичний обсяг квітки виглядає надзвичайно витонченим і легким. Для її ліплення краще використовувати насичені рожеві, червоні, жовті кольори мастики, а для виконання стебла й листя — зелені.

Перед ліпленням будь-яку квітку вивчають, виявляючи загальну форму й приватні ознаки: спрямованість стебла, бутона, листя, конструктивну будову й пластику вираження. Далі ліплять квітку в послідовності, яка визначається конструктивною будовою форми: від зав'язі до пелюсток і бутону. Зав'язь і пелюстки різних розмірів ліплять із тонких пластин, що розташовуються круговими ярусами в кілька рядів. Їх скручують, згинають і групують, поступово нарощуючи обсяг новими пелюстками виліпленими окремо. Бутон троянди

можна ліпити, скручуючи конусом більшу пелюстку і відгинаючи потім кінчики інших пелюсток.

### *Ліплення фруктів, овочів, грибів*

Ліплення плодів і грибів - важливий етап творчості майбутніх кондитерів.

Зображення овочів і фруктів - це вивчення різних об'ємних форм, у яких найголовніше - передача характерних рис різноманітних за формою овочів, фруктів, грибів.

Для початку краще вибрати найпростіші за формою моделі. Наприклад, яблуко або помідор, що нагадують форму кулі. У якості натуральні плоди або воскові муляжі. Виріб найкраще виконувати в натуральну величину.

На початку роботи над ліпленням яблука уважно вивчають форму предмета. Далі, на основі вивчених властивостей (обсяг, пропорції, щільність, фактура), вибирається потрібний за розмірами шматок мастики, розм'якшується й скачується в кульку. Потім поступово нарощується обсяг з передачею характерних рис форми: кульку в потрібних місцях сплющують, вдавлюють бічні частини, зверху роблять невелике поглиблення, від якого намічаються дрібні канавки й виступи між ними. Завершуючи роботу, усю поверхню загладжують, домагаючись плавних переходів і цілісності зображення.

Після ліплення округлих форм корисно виконати плоди подовженої форми. Наприклад, моркву або грушу. Спосіб роботи з мастикою такий самий, як і звичайна техніка ліплення. Необхідно тільки пам'ятати про те, що в цьому випадку ми маємо справу з комбінацією двох геометричних тіл, що переходять одне в інше: кулі й конуса. Грубо сформовану кульку злегка розгортають у конусоподібне тіло, визначаючи пропорції. Після цього пальцями формують щільність і фактуру плода, враховуючи переходи форми, і стеком намічаються поглиблення для черешка й віночка. У ході всієї роботи необхідно перевіряти положення осі, що визначає напрямок загальної маси, і подібність зображення з моделлю.

Такі коренеплоди, як морква й буряк, особливо цікаві для ліплення. Їхнє детальне пророблення вимагає зосередженого уваги, тому що вся поверхня даних плодів покрита опуклостями, поглибленнями й борозенками. Тут важливо зберегти цілісність загальної маси, поєднуючи її з індивідуальністю форми.

Ліплення грибів може здійснюватися як скульптурним, так і конструктивним способом. Для ліплення гриба конструктивним способом шматок пластиліну розділяють на дві частини: для ліплення капелюшка й ніжки. Для ліплення капелюшка один шматок скочують у кулю, яку сплющують і згинають із урахуванням індивідуальних особливостей капелюшка гриба. У середині нижньої частини капелюшка намічаються поглиблення для з'єднання з ніжкою, а зверху передають пластику поверхні. Другий шматок пластиліну розгортають у циліндричний або конічний стовпчик залежно від виду гриба, округляють підставу і, якщо необхідно, згинають. Потім з'єднують ніжку з капелюшком, притискаючи їх. Дачі формують фактуру й узагальнюють роботу.

Удосконалюючи вміння з ліплення плодів, можна ускладнити завдання зображенням з натуральних коренеплоду з листям (наприклад, буряка) або виконанням постановки із групи овочів, фруктів і грибів, контрастних за розмірами і формою.

При цьому головне завдання - зуміти побачити й передати загальний обсяг за приватними деталями, а в ліпленні натюрморту — виконати всі предмети у взаємозв'язку й одночасно в однаковій стадії деталювання.

### *Ліплення представників тваринного світу та комах*

Ліплення представників тваринного світу й комах є складним завданням. Труднощі роботи визначаються різноманітністю форм, їх комбінацій і характерів. Разом з тим ліплення тварин, комах і птахів важливе як процес, у якому здобувається досвід моделювання більш складних форм і їх аналізу.

Ліпні зображення представників тваринного світу припускають глибоке вивчення природи, виконання попередніх начерків і замальовок. Для майбутніх кондитерів ця робота неможлива без застосування зразків, репродукцій і фотознімків. Для натурної постановки використовують опудала тварин і птахів із предметного фонду освітньої установи.

На початку кожної роботи визначають розмір зображення. Необхідно, щоб довжина моделі з мастики не перевищувала 25 см. Підбираючи загальний шматок пластичної маси, потрібно керуватися особливостями самої моделі: тварина стоїть, сидить або лежить; має масивну або полегшену, відірвану від землі масу; перебуває в русі або спокої.

Вивчення особливостей форми тварин і комах, прийомів її узагальнення й техніки ліплення слід починати з великих моделей, у яких добре відчувається цілісність і індивідуальні характеристики форми. Декількома шматками розм'якшеної мастики утворюють загальну форму, що нагадує птаха або тварину. Потім дрібними шматочками пластичної маси уточнюють обсяг з урахуванням пропорцій і пластики руху. При цьому велику увагу звертають на достовірне співвідношення загальної маси й частин (голови, тулуба, ніг, хвоста). Виявивши характер усієї фігури, передають особливості будови кожної окремої частини. Наприкінці роботи стеком і пальцями визначають фактуру поверхні звірка або птаха й узагальнюють роботу. У ході ліплення постійно порівнюють зображення з природою.

Кожна вправа з ліплення передбачає кілька етапів. Знайдений на початку загальний характер форми, повинен зберігатися до кінця роботи.

Ліпити тварин у всіх їх проявах дуже складно. Тут також слід використовувати опудала й знімки. Принцип роботи над ліпленням тварин відповідає підходам до ліплення птахів. Початок зображення — це аналіз форми й вибір її розмірів. Далі йде об'ємна побудова загальної геометричної форми, враховуючи пропорції й рух. Потім — передача індивідуальних особливостей і фактури. Наприкінці необхідно зрівняти зображення з природою й узагальнити.

Слід пам'ятати, що первісний обсяг роблять трохи менше того, яким завершується вправа, щоб була можливість поступово нарощувати форму в ході роботи над нею. Окремі обсяги завжди проробляються в єдності із цілим.

Усі тварини мають різні звички, які відбиваються в їхньому зовнішньому вигляді, тому великий інтерес являє собою ліплення таких тварин як ведмежа, заєць, білка, лисиця. Усі вони мають характерну форму й пропорції.

Ліплення різних зображень (рельєфних і об'ємних) сприяє розвитку творчих здібностей, які проявляються в професійній роботі з художньої обробки тістечок, тортів, пряників, печива, тощо.

Найбільш часто використовують фігурки тварин, птахів, комах в тематичних дитячих тортах.

### *Ліплення зображень морської тематики*

Ліплення елементів на морську тематику взагалі не відрізняється від ліплення тварин. Як і в ліпленні представників тваринного світу роботу починають з вивчення натури, виконання попередніх начерків і замальовок.

На початку кожної роботи визначають основні напрямлення та пропорції зображення, проробляють загальну форму окремих частин тіла морської тварини, не залишав поза увагою одночасно особливості будови голови, лап, хвоста, тощо. В процесі деталізації весь час потрібно бачити ціле, щоб зрозуміти, яку ж його частину складає та чи інша деталь.

Після передачі індивідуальних особливостей і фактури зображення порівнюють з натурою й узагальнюють модель.

### *Ліплення казкових персонажів*

Необмежений простір для творчості, фантазії представляє ліплення відомих казкових персонажів. Той, хто ліпить казкового героя, у кожен роботу вносить щось своє, індивідуальне, іноді, несподіване й оригінальне.

Перш ніж розпочати роботу з ліплення, необхідно згадати обрану казку. Доцільно зробити словесний опис головних героїв, розглянути ілюстрації або самим виконати ескізи персонажів, яких будуть ліпити. Уточнюють деталі пропорції кожного персонажа. Казкові персонажі мають не такі пропорції як у житті. Вони можуть мати середні людські пропорції або більш перебільшені. Це перебільшення є одним із ключів, які говорять нам, що ми маємо справу з казковими персонажами.

### *Ліплення фігурок нареченої та нареченого*

З безлічі аксесуарів (стрічки, квіти, букети з мастики, голуби), які можуть додати торту казкового вигляду, зараз особливо популярні весільні фігурки на торт. Ці фігурки молодої пари повинні бути схожі на молодят. Роблять їх із мастики або марципану. В якості додаткового оздоблення використовують стрази або шовкову тканину (для фати нареченої).

Для роботи знадобиться, мастика бежевого, білого, коричневого, чорного, червоного, зеленого, сірого кольорів; стек-різак, дрезденський стек, стек-кулька маленький, рівний стек; ніж; пінопласт; качалка; дерев'яні шпательки; пензлик широкий і тонкий; рідкий барвник коричневого кольору; срібний кандурин; стрази; білкова глазур біла; ножиці; вирубка-коло 15 мм; кондитерський клей.

### Контрольні питання

1. Що розуміють під процесом ліплення?
2. Які використовуються матеріали для ліплення?
3. Які існують різновиди мастики?
4. Які існують види марципану?
5. З чого виготовляють кондитерський клей?
6. Як умовно розділяють кондитерські інструменти?
7. Які існують інструменти для ліплення?
8. Для яких цілей використовують молди?
9. Що собою представляє харчовий барвник «кандурин»?
10. Як використовують стек-кульку?
11. Які основні способи ліпних зображень?
12. Які існують прийоми ліплення?

## РОЗДІЛ 3. СПОСОБИ ОЗДОБЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

### Тема 5. Основи оздоблення

#### План

1. *Зміст та завдання оздоблення.*
2. *Інструменти для оздоблення.*

1) **Оздоблення** - це завершальний етап технологічного процесу виготовлення борошняних кондитерських виробів. Зовнішній вигляд кондитерських виробів є їх рекламою. Вони привертають увагу, викликають бажання придбати той або інший кондитерський виріб. Проте оформлення кондитерських виробів не повинне бути трудомістким і надмірно складним.

Майстрами-кондитерами створюються унікальні елітні вироби з великою фантазією на різноманітну тематику. Можливе виконання художньої обробки за індивідуальним замовленням та з запропонованої замовником тематики.

Регулярно проводяться виставки кондитерських виробів, зокрема тортів і тістечок, які показують приклади невичерпної фантазії майстрів-кондитерів. Проте на міжнародних виставках вітчизняні вироби не визнані дотепер кращими, і розвиток тих або інших напрямів в цій області кондитерського виробництва може змінити це положення.

Індивідуальна діяльність покликана виробляти вироби з привабливою художньою обробкою виробів масового асортименту.

Оздоблення кондитерських виробів найчастіше проводиться різними кремами, які характеризуються відмінними смаковими якостями, високою калорійністю і пластичністю.

Залежно від рецептури і технології приготування креми можна розподілити на наступні групи: масляні, білкові, вершкові, заварні, сметанні, вершково-сметанні. Найпоширенішими кремами є масляний і білкові креми, хоча останнім часом збільшився випуск кондитерських виробів виконаних за допомогою вершкового крему (крему, виконаного на вершках, не плутати з масляними кремами!).

Для оздоблення поверхні використовуються також різні посипки, помада, глазур, желе, шоколад, мастика, марципан, фрукти, цукати, тощо.

Найважливіша умова успішного навчання способам оздоблення - систематичне і послідовне вивчення різних способів оздоблення, а також уміння добре орієнтуватися у виборі потрібних інструментів для прикрашання виробів.

На поверхні тортів і тістечок виконують різні види оздоблення: геометричні орнаменти, малюнки з квітів і листя, оздоблення за допомогою фігурок (особливо часто використовуються при оздобленні дитячих тортів на казкову тематику і весільних тортів).

2) Якісні інструменти для оздоблення - одна з основних складових успішного приготування борошняних кондитерських виробів. І якщо раніше в арсеналі кондитерів був обмежений набір класичних інструментів (мішок для крему, набір насадок, лопатка, ніж, ситечко із цукровою пудрою, кисть для

нанесення желе й глазури), то сьогодні до них додалися закордонні новинки кондитерських інструментів, завдяки яким процес приготування кондитерських шедеврів значно спростився, продукція стала більш різноманітною, смачною, а на вид – дуже апетитною.

Найбільш трудомістким, але, у той же час, цікавим етапом приготування кондитерських шедеврів є їхнє декорування. І якщо раніше кондитерів доводилося виготовляти практично все вручну, що вимагало чимало часу, то сьогодні, завдяки новинкам кондитерських інструментів, цей процес значно спростився й скоротився.

**Для оздоблення виробів кремом і глазур'ю** застосовують кондитерські гребінки, корнетики (паперові конусні трубочки) і відсадочні кондитерські мішки з набором металевих трубочок.

Відсадженням називається процес формування будь-якої рідкоподібної кондитерської маси витискуванням її з мішка.

**Кондитерські мішки** бувають одноразового і багаторазового використання. Багаторазовий мішок виготовляють конічної форми з щільного матеріалу (тику або полотна), у вузький кінець мішка вставляють металеві трубочки. Новий мішок перед використанням потрібно обов'язково прокип'ятити. Мішки після використання треба добре вимити з содою або милом і потім обов'язково прокип'ятити протягом 20-25 хв. Висушені, загорнені в чистий цілий папір мішки потрібно зберігати в сухому закритому місці.

Слід пам'ятати, що в не прокип'ячених мішках і непромитих трубочках можуть розмножитися шкідливі для здоров'я мікроби.

Одноразові мішки виготовляють з поліетилену товщиною 90 мікрон. Сучасні кондитерські мішки виготовлені з використанням передових матеріалів, що забезпечують гнучкість, міцність і м'якість. Вони мають гладку внутрішню поверхню, для легкого витікання продукту й шорсткувату зовнішню - для кращого втримання в руках. Завдяки спеціальному звареному шву мішок відповідає високому гігієнічному стандарту.

Виготовляють також **корнетики** з паперу. Корнетик виготовляють із кальки, пергаментного або іншого щільного паперу, що не всмоктує жир: вирізують прямокутний трикутник і звертають у конусну трубочку. Виступаючі кінці аркуша загинають усередину, щоб скріпити корнетик. Його гострий кінець надрізають залежно від того малюнка, який прагнуть одержати. Корнетик наповнюють кремом або глазур'ю до половини, щільно закривають, щоб при натисненні крем або глазура «відсаджувалися» тільки з нижнього отвору. За допомогою корнетика наносять написи, крапки, тонкі витончені малюнки й квіти.



**Кондитерські наконечники** (відсаджувальні трубочки) - важливий інструмент у роботі кондитера. Вони використовуються разом з кондитерським мішком і служать для оздоблення кондитерських виробів кремом або для відсаджування тіста вручну.

Кондитерські наконечники допоможуть зробити візерунки найрізноманітніших розмірів і форм. Ці візерунки з легкістю можна наносити на поверхню

тортів і тістечок. Кондитерські наконечники виготовляють із білої жерсті, алюмінію у вигляді конуса, кінець якого має фігурний отвір.

Найпростішим оздобленням є нанесення прямих і хвилястих ліній на поверхні виробу, змащеного кремом, за допомогою **кондитерських гребінців**. Гребінці виготовляються з білої жерсті, алюмінію, пластику. Розміри і фасон зубчиків гребінців можуть бути різними.

**Харчові барвники** являють собою неймовірну можливість для створення авторських ексклюзивних тортів. Це безпечні, готові до вживання фарби які можна додавати в різні види кремів.

**Барвники рослинного походження.** Багато кремів можна офарблювати рослинними барвниками. Усі перераховані барвники нешкідливі для людини й можуть без побоювання застосовуватися для підфарбовування кремів. Серед синтетичних барвників абсолютно нешкідливих для організму людини немає, тому їх рекомендується застосовувати лише в тих випадках, коли бажаний відтінок не можна одержати за допомогою барвників рослинного походження.

**Синтетичні барвники** являють собою сполуки, які використовуються для фарбування різноманітних кремів і кондитерських виробів. На відміну від натуральних, синтетичні барвники - це речовини, які не зустрічаються в природі, а синтезуються людиною.

Використання синтетичних барвників - найкраще рішення, коли потрібно додати харчовому продукту незвичайний або дуже насичений колір. Синтетичні барвники на сьогоднішній день використовуються частіше, чим барвники натуральні, а область їх застосування надзвичайно широка. На ринку налічуються тисячі різновидів синтетичних барвників, що дозволяє добитися необхідного кольору без зусиль.

Синтетичні харчові барвники умовно розділяються на гелеві барвники й сухі харчові барвники. *Гелеві* харчові барвники вважаються зручнішими в силу того, що вони вже розчинені й готові до роботи. Так само вони мають високу концентрацію, що робить їх дуже економічними у витраті. *Сухі* харчові барвники вимагають попереднього розчинення у воді. І тільки потім додаються в матеріал.

*Треба пам'ятати, що для білкових кремів не використовують спиртовмісний барвник, від цього крем осідає.*

Останнім часом серед кондитерів професіоналів і аматорів усе більшу популярність набирає техніка Airbrush cake. У перекладі на українську цю техніку можна назвати: «аерографія на торті».



Система для аерографії призначена для нанесення малюнка на поверхню торта використовуючи розпилювач фарб - **аерограф**. Аерограф працює за принципом пневматичного розпилення харчового барвника на робочу поверхню під тиском повітря. Тиск створюється компресором і подається до аерографа, через шланг.

Перевага аерографа перед кистю й аерозолями полягає в тому, що при декоруванні з його допомогою поверхня залишиться ідеально рівною, навіть якщо малюнок буде дуже складним. Також за



допомогою аерографа можна здійснити тонке лісирування (прийом малювання) й незвичайно плавні переходи між кольорами й відтінками. Ще одним плюсом є те, що можна максимально розширити колірну палітру за рахунок того, що фарби можна змішувати вручну.



**Друк зображень на торт** - це нова технологія, яка дозволяє друкувати безпосередньо на тортах, печиві, тістечках.

Кондитерський принтер - це розроблений комплекс для друку як па тортах, так і на інших кондитерських виробках.

Принтери для тортів дозволяють друкувати повнобарвні зображення на кондитерських виробках, наносити зображення безпосереднє на поверхню торта

різної висоти, а також друкувати на харчовому папері.

**Існує два види принтерів:**

- принтер-різак (вирізає заготовку з мастики або марципану);
- фотопринтер для друку фотографій на тортах.

Для розгладжування крему на поверхні тортів використовують **шпателі**.

**Для роботи з шоколадом** знадобляться наступні інструменти: - ванна для темперування шоколаду;

➤ шоколадний трансфер (перевідний лист зі спеціальним шаром, на якому друкується зображення за допомогою кондитерського принтера в дзеркальному відображенні. Друк виконується на ламінованій стороні. Далі зображення наноситься на розігрітий шоколад (близько 28°C), розмазується, охолоджується не менше години при кімнатній температурі близько 20°C і вологості не більш 40%. Потрібно бути впевненим, що чорнила висохли повністю, перш ніж застосовувати шоколад. На шоколаді залишиться надрукований малюнок. На шоколадні трансфери нанесений тонкий шар какао масло, після принтера на ньому залишається малюнок з харчового чорнила. Після контакту з рідким шоколадом, зображення переходить на готовий виріб);

- пластини для роботи з шоколадом;
- решітки з нержавіючої сталі для стікання шоколадної глазури;
- форми кондитерські для виливу підставок із шоколаду;
- рельєфні пластини для шоколаду - застосовуються для нанесення рельєфного візерунка на поверхні шоколаду;
- виделки з нержавіючої сталі для роботи із шоколадом;
- об'ємні кондитерські форми для шоколаду - використовуються для виливу шоколадних фігурок;
- шкребки для шоколаду.

**Для роботи з карамеллю** використовують наступний інструмент:

❖ карамельна лампа дозволяє працювати з художньою карамеллю й реалізовувати фантазію. Лампа підтримує карамель в еластичному стані, рівномірно розігріваючи її;

- ❖ мармуровий стіл або дошка;
- ❖ посуд для варіння з товстою стінкою;
- ❖ гумова помпа для надування карамелі;



- ❖ термометр до 200°C;
  - ❖ гумові рукавички;
  - ❖ захисний екран запобігає розсіюванню тепла при виготовленні кондитерських прикрас із карамелі;
  - ❖ пальник призначений для випалу карамельних компонентів, кондитерських виробів. Прекрасно підходить для робіт з карамеллю, льодовими скульптурами. Смолоскип заправляється рідким газом за принципом запальничок;
  - ❖ охолоджувач для швидкого охолодження місць кріплення елементів;
  - ❖ силіконові штампи та джгути.
- Для роботи з ізомальтом* бажано мати набір інструментів:
- каструлю з нержавіючої сталі або міді з товстим дном;
  - термометр для роботи з карамеллю;
  - інфрачервону лампу (250 ват) - лампа потрібна тільки якщо ви робите квіти й фігурки із цукру, лампа тримає ізомальт при правильній температурі;
  - мрамурову дошку або товсту металеву дошку;
  - лист для випікання з текстурою, що не липне, для плавлення ізомальту в духовій шафі;
  - дуже товсті гумові рукавички із гладкою структурою;
  - ложку з довгою ручкою для плавлення ізомальта;
  - силіконові молди.

#### Контрольні питання

1. Для яких цілей проводять оздоблення кондитерських виробів?
2. Які види оздоблення використовують для прикрашання тортів?
3. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів кремом і глазур'ю?
4. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів шоколадом?
5. Які інструменти застосовують для оздоблення виробів карамеллю та ізомальтом?

## Тема 5.1. Способи оздоблення борошняних кондитерських виробів

### План

1. *Кремове оздоблення кондитерських виробів. Технологія приготування кремів.*
2. *Оздоблення з глазури.*
3. *Оздоблення кондитерських виробів шоколадом.*
4. *Оздоблення виробів фруктами і цукатами. Оздоблення виробів за допомогою желе. Технологія приготування желе та види оздоблень з нього. Оздоблення кондитерським гелем.*
5. *Виготовлення декорування з карамелі, ізомальту, кандиру, грильяжу, штрейзеля, нонпареля, посипки. Техніка оздоблення «декупаж». Способи декорування покриття за допомогою кондитерського гофрування. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Декорування за допомогою аерографа.*

1) Тортам, тістечкам і іншим борошняним кондитерським виробам надають гарний зовнішній вигляд, використовуючи оздоблення з різних видів кремів.

Пластичність крему дає можливість виробляти з нього різноманітні фігурки, малюнки і написи на тортах і тістечках. Якнайкращим в цьому відношенні є масляний крем. Він легко приймає форму, що надається йому, і стійко зберігає її. Оздоблення з масляного крему на тортах і тістечках після охолодження їх в холодильній камері мають чітку рельєфність, проте набувають матового відтінку, який погір в теплому приміщенні зникає. Оздоблення з крему на виробах, які знаходяться в теплому приміщенні, володіють красивим глянцем, але меншою рельєфністю.

З білкових кремів можна створювати різне оздоблювання, але для стійкого збереження їх форми вироби, оброблені сирцевим білковим кремом, рекомендується ставити для колірування в піч на 1-3 хв., щоб утворилася скориночка, яка забезпечує довге зберігання наданої крему форми.

Вершково-сметанні креми без желатину добре сприймають форму. Але швидко її втрачають із-за нестійкості крему. Навпроти креми, виконані з желатином стійко зберігають форму.

Заварний крем зберігає рельєфність малюнка дуже недовго.

Для оздоблення виробів кремом застосовують кондитерські гребінки, паперові конусоподібні трубочки - корнетики, відсаджувальні мішки з металевими трубочками, що вкладаються в них і інші прилади. На поверхні виробу, покритого кремом, простіше всього нанести малюнок кондитерською гребінкою. Гребінки можна вирізати з білої жерсті, алюмінію, целулоїду і пластику. Розмір і фасон зубчиків гребінки може бути різним. Злегка притискуючи таку гребінку до крему, нею проводять рівні або хвилясті лінії.

Найрізноманітніші узорі, квіти і фігурки на тістечках і тортах можна одержувати, видавлюючи крем з металевих фасонних трубочок, вставлених в відсаджувальний мішок. Найбільш тонкі малюнки, а також окремі фігурки з невеликої кількості крему певного вигляду або забарвлення здійснюють за допомогою корнетиків зі вставленими в них металевими трубочками або без трубочок.

Існує всього три ключові моменти які є фундаментом і які необхідно знати й використовувати при декоруванні тортів, або інших виробів, за допомогою кондитерського мішка.

**Консистенція матеріалу.** Якщо при створенні декоративних елементів ви будете використовувати крем неправильної консистенції, то й результат не буде якісним. Зовсім трохи зайвої вологи в кремі, і у вас може нічого не вийти. Отже, є три ступеня густоти матеріалу, іншими словами, три види консистенції, які використовуються для декорування за допомогою кондитерського мішка і крему, залежно від того, яке оздоблення (декоративні елементи) ви прагнете зробити.

*Густий крем* - застосовують для створення об'ємних елементів, наприклад, для квітів з високо піднятими пелюстками. Щоб перевірити чи досить густий крем, необхідно занурити в нього шпатель і вийняти. Якщо маса потягнеться за ним, утворюючи твердий і гострий пік, а на ньому залишиться невелика кількість маси досить великої висоти, то крем готовий до вживання.

*Матеріал середньої густоти* — застосовують для створення плоских елементів, але таких, що мають чіткі грані, наприклад бордюрів або квітів.

*М'який матеріал* — використовують для написання слів, малювання тонких елементів, наприклад, стебла і гілочок. Для нанесення візерунків на поверхню, що прикрашається, а так само для створення плоских елементів з м'якими гранями.

**Правильне положення кондитерського мішка з насадкою (щодо робочої поверхні).** Як будуть виглядати ваші прикраси залежить не тільки від якості крему, або іншого використовуваного матеріалу, але й від того, яке положення займає кондитерський мішок щодо робочої поверхні під час їх створення. Позиція мішка описується за допомогою двох параметрів — кута нахилу й напрямку.

Кут визначається положенням кондитерського мішка, щодо робочої поверхні. Є два основні кути:

90° - перпендикулярно робочої поверхні. Це положення застосовують, наприклад, для створення зірок.

45° - положення середнє між вертикаллю й горизонталлю використовують при написанні слів, або оформленні країв.

**Контроль тиску.** Величина й рівномірність створюваного оздоблення залежить від сили й безперервності надаваного на мішок тиску. Тільки практика допоможе навчитися легко переміщати кондитерський мішок, виявляючи на нього постійний тиск, при цьому, контролюючи його силу.

*Загальна техніка роботи з кондитерським мішком наповненим кремом зводиться* до того, що кондитерський мішок наповнюють кремом до 3/4 об'єму; потім верхні кінці паперу загинають всередину. Якщо малюнок не складний, то відсаджувальний мішок або корнетик наповнюють майже доверху. При нанесенні складніших малюнків мішок неповністю заповнюють кремом, щоб права рука змогла не тільки утримувати мішок, але і здійснювати всі рухи, необхідні для повноцінного виконання малюнка. Беруть мішок правою рукою, злегка натискають пальцями на верхню його частину і кремом, що виходить з наконечника, вставленого в мішок, наносять різноманітне оздоблення на виріб. Для того, щоб рука не тремтіла, під кисть правої руки можна підставити для стійкості ліву руку. Як правило, найбільш складні і тонкі малюнки з крему

виконують за допомогою корнетика, а менш складні за допомогою кондитерського мішка.

Різноманітність малюнків забезпечується зигзагоподібними і хвилеподібними рухами корнетика або відсаджувального мішка, зміна сили тиску правої руки на корнетик (відсаджувальний мішок), а також зміною кута нахилу його по відношенню до виробу.

Перед закінченням виконання якого-небудь малюнка припиняють натискати на мішок і вузьким кінцем його роблять різкий рух вперед від себе уздовж малюнка; тоді залишок крему, що виходить з отвору, ляже малопомітним язичком на поверхню малюнка.

При підйомі кондитерського мішка вгору в кінці відсаджування на малюнку утворюється конус, якого іноді слід уникати. Для цього, піднявши мішок, потрібно опустити його, а потім швидким ривком підняти, при цьому утворюється кулька крему.

Для нанесення дрібних узорів, написів і крапок вузький кінець корнетика або мішка слід тримати близько до виробу, а для нанесення довгих рівних малюнків корнети або мішок потрібно тримати високо.

Різноманітні візерунки на тортах і тістечках виконують, відсаджуючи крем з металевих фасонних трубочок, вставлених у відсаджувальний мішок. Набір з 10-15 трубочок з різною конфігурацією зрізів дозволяє виконувати все різноманіття прикрас, необхідних для оздоблення тістечок і тортів. Найчастіше використовуються трубочки з гладкими і прямими, зубчатими і клиноподібними зрізами.

Красивою прикрасою для тортів і тістечок є різноманітні квіти з крему, виготовлені за допомогою різноманітних трубочок. Відсаджуючи квіти з крему слід дотримуватися їх натурального забарвлення, не даючи дуже яскравих тонів. При необхідності поєднання в одній пелюстці двох або більш колірних відтінків в мішок накладають паралельними шарами (по довжині) креми відповідних відтінків. Великі квіти перед нанесенням на торт спочатку формують на тарілці або пергаментному папері, а потім закріплюють в холодильних камерах, після чого ножем переносять на торт.

На тортах часто необхідно робити різноманітні написи. Написи можуть бути однотипними (наприклад «З Новим Роком!»), а також індивідуальні, текст яких дається кондитерському підприємству особисто замовником торта. У написах зустрічаються числові позначення, в ювілейних же тортах тексту може не бути взагалі, ставляться одні цифри. Текстові і числові написи виконують на картках з цукрової мастики найрізноманітніших форм і кольорів; на тонких пластинах з желе; на пластинках з шоколаду, карамелі, грильязу, на пластинках з бісквіту, заглазурованого шоколадом, помадою або глазур'ю; безпосередньо на кремовій або глазурованій поверхні тортів.

Для написів використовують крем масляний, білковий, темперований шоколад, карамель, глазур, малювальні маси. Написи шприцюють з корнетика, виконаного з паперу невеликого розміру. Місткість такого корнетика 40-50 г крему. У корнетик більшої місткості крем при повільному витрачання розігрівається від тепла руки і тому не забезпечує потрібної рельєфності напису. Кінець корнетика повинен мати дуже вузький (1 мм) зріз. Маса, узята для

шприцювання, не повинна мати навіть самих найдрібніших грудочок, оскільки вона буде застрягати біля виходу з корнетика або наконечника кондитерського мішка, створюючи переривисті нерівні лінії. Необхідно строго дотримуватися контрасту між кольором напису і фоном, оскільки написи, що зливаються з фоном, стають невиразними. На фоні білого кольору потрібно писати шоколадним кремом, а на фоні шоколадного білим кремом.

2) Для обробки кондитерських виробів використовують наступні види глазури: сирцеву для глазурування поверхонь; сирцеву і заварну для оздоблення виробів; шоколадну; пластичну. Квіти, малюнки, бордюри можна також виконувати з сирцевої і заварної глазури. Деякі оздоблення з глазури можна наносити безпосередньо на вироби, але складніші (вертикально встановлювані решітки, ковпаки, сітки, квіти) вимагають попередньої заготовки і підсушування. Заготовлені з глазури квіти про запас підсушують в теплому приміщенні при 25-30°C. Заготовки з глазури відсаджують безпосередньо на пергаментний або промаслений папір. Глазур пластична і одночасно з цим після виходу з корнетика вона миттєво стабілізує і стійко зберігає надану їй форму. Такого типу глазур в даний час широко застосовується на Заході для художньої обробки тортів, там вона називається «*королівською глазур'ю*».

**Королівська глазур. Рецепт:** цукрова пудра 893 г, білки яєць 92 г (4 шт), харчовий гліцерин 10 г (2ч.л), 3 г лимонного соку, ароматична есенція 2 г. Вихід: 1000 г

Збивають у піну білки, додають цукрову пудру і збивають до утворення щільної маси. Додають харчовий гліцерин, лимонний сік, ароматичні есенції та, при необхідності, барвники. Закривають посуд, в якому готували глазур харчовою плівкою та залишають на 1 годину, після чого глазур готова до використання.

Глазур зберігають у холодильній шафі в герметичному посуді не більше 3 діб.

При виготовленні квітів з глазури для того, щоб квітка не прилипла до шаблону після висихання, виїмку шаблону слід змастити вершковим маслом. Наприклад, виготовлена за допомогою глазури квітка дзвоника виконується на алюмінієвому шаблоні. Тримають в лівій руці шаблон, а в правій - наповнений глазур'ю корнетик з клиноподібним зрізом, вводять гострий кінець корнетика в глиб шаблону і вичавлюючи глазур, плавно витягають пелюстку, поступово послабляючи натиск, по внутрішній стінці конуса назовні. Таким чином шприцюють 6 пелюсток. Маточки з тичинками підсаджують окремо з корнетика з вузьким круглим зрізом, наносячи і глазур на металевий лист, змащений тонким шаром харчового воску або масла. Після твердіння маточок лист злегка підігрівають, і маточки легко знімаються. У центрі дзвоника маточки укріплюють за допомогою цукрової глазури. Шаблони з відшприцьованими квітами ставлять вертикально в картонну коробку і сушать в теплому приміщенні протягом 24 годин. Перед зняттям квіток з шаблону його необхідно злегка підігріти, щоб розтопити жир.

## Проблеми й шляхи рішення при роботі з королівською глазур'ю

Проблема	Причина	Рішення
Королівська глазур ламка й занадто тверда (покриття всього торта глазур'ю)	Відсутність гліцерину в королівській глазури	Додають не менше 5мл гліцерину на 450 г королівській глазури
Королівська глазур не тримає форму, важко робити смужки з боків торта	1. Королівська глазур не була збита перед роботою. 2. Присутність жиру на інструментах. Жир розщеплює структуру білка й глазур не тримає форму. 3. При виготовленні королівської глазури, невелика кількість жовтка потрапила в суміш	1. При виготовленні королівської глазури необхідно переконатися, що всі інструменти чисті й не містять жир. 2. Завжди збивають глазур перед уживанням, особливо якщо вона була залишена на ніч. 3. Виготовляють королівську глазур заново.
Не виходить накладати королівську глазур на торт шарами . Шари відходять один від іншого	При роботі була використана королівська глазур різної консистенції. Якщо другий шар глазури містить менше гліцерину, то він набагато твердіший й висихає швидше	Акуратно вимірюють інгредієнти при приготуванні глазури
Королівська глазур, приготовлена зі свіжих яєць не тримає форму	Білки яйця не достатньо міцні, у порівнянні із сухими білками (альбумінами).	Додають до білків трохи лимонного соку (5-7 крапель лимонного соку на 450 г цукрової пудри + білки свіжих яєць). Для альтернативи можна використовувати 4-5 крапель білого оцту. Це допоможе зміцнити білки в суміші.
Королівська глазур пузириться при використанні та постійно рветься	Королівська глазур занадто сильно збита	Поміщають посуд з королівською глазур'ю в теплу воду й накривають її ганчірочкою, змоченою в теплій воді. Залишають на 30 хв. Повітря збільшується в об'ємі й починає розщеплювати пухирці.
Заливка на виробх тьмяна (неяскрава)	Королівська глазур висихала занадто довго	Завжди поміщають роботи під настільну лампу, щоб прискорити процес висихання. Це також додає виробам глянцекий вид.
Не виходить заливати фігури королівською глазур'ю	Королівська глазур занадто міцна й нееластична	Для того, щоб позбутися повітря в глазури й додати їй еластичність, беруть невелику кількість глазури й, за допомогою кондитерського шпателя, розмазують її по стороні миски.

В Англії дуже популярна пластична глазур. Вона незамінна для швидкого й оригінального оздоблення тортів. Цією глазур'ю покривають торт цілком, а потім

прикрашають фантазійними візерунками або декоративними прикрасами. Глазур легко фарбується харчовими барвниками.

**Пластична глазур.** *Рецептура:* цукрова пудра 920 г, білки яєць 60 г, глюкоза рідка 13 г, цукрова пудра на підпилювання 50 г. Вихід: 1000 г.

Змішують рідку глюкозу й білки (глюкозу наливають у нагріту ложку).

Додають невеликими порціями просіяну цукрову пудру. Для перемішування використовують металеву лопаточку. Помішують доти, поки маса не «схопитися», потім викладають на робочий стіл, попередньо посипаний цукровою пудрою, і енергійно вимішують до еластичної й гладкої консистенції.

Щоб отримати більш щільну глазур, у масу можна додати ще трохи цукрової пудри. Підготовлену в такий спосіб глазур загортають у харчову плівку, щоб вона не висохла на повітрі. У холодильній камері глазур може зберігатися близько тижня. Перед уживанням глазур доводять до температури приміщення.

*Технологія покриття торта пластичною глазур'ю*

Посипають робочий стіл цукровою пудрою або кукурудзяним борошном. Розкочують глазур качалкою товщиною 0,5 см. Діаметр заготовки глазури повинен перевищувати діаметр торта й закривати не тільки його поверхню, але й бічні сторони. Розмір необхідної заготовки для покриття торта розраховують за формулою:

$$D = d + 2h + 3, \text{ де}$$

D - необхідний діаметр заготовки глазури для покриття торта; d - діаметр поверхні торта; h - висота бічної поверхні торта; 3 см - додають на вільне облягання заготовки.

Після того як коржі торта покриті кремом або джемом їх складають разом, просочують будь-яким сиропом або ледве розведеним у воді абрикосовим джемом, а потім за допомогою качалки накривають торт розкатаною заготовкою із пластичної глазури.

Акуратно притискають глазур до поверхні торта та бічних сторін. Виконують цю операцію долонями, тому що пальці можуть залишити відбитки на глазури.

Роликівим ножом для тіста зрізують надлишки глазури.

Щоб підняти, не пошкодивши, покритий глазур'ю торт зі стола, користуються металевою лопаточкою.

3) **Шоколад** - незамінний компонент для оздоблення тортів, він надзвичайно різноманітний за формами й видами. Оскільки це дорогий продукт, його слід використовувати дуже акуратно. Промисловість випускає молочний, чорний і білий шоколад; у формі плиток, фішок, крихти, густої пасти, какао-порошку, а також у рідкому виді (різні шоколадні напої).

Для приготування кондитерських виробів використовуються чотири основні види шоколаду: кувертюр, кулінарний шоколад, столовий або десертний шоколад, а також помадка із шоколадним смаком.

**Кувертюр** - кращий і найдорожчий сорт із високим вмістом масла какао, яке надає шоколаду неповторний смак і аромат. У правильно розтопленого кувертюра гарна глянцева поверхня.

**Кулінарний шоколад** буває різних сортів: його якість залежить від вмісту в ньому масла какао, яке впливає й на смак, і на колір, і на щільність продукту. Кулінарний шоколад знаходить різноманітне застосування, він дешевший ніж кувертюр і підходить для приготування всіх виробів із шоколадними компонентами.

**Столовий або десертний, шоколад** містить менше масла какао, але в нього чудесний смак. Він зручний у роботі, однак коштує досить дорого. Цей сорт краще використовувати для приготування глазурованого печива, особливих десертів або цукерок ручної роботи. У розплавленому виді досить густий, тому гладке глазуроване покриття з нього не вийде.

**Шоколадна помадка** насправді містить так мало масла какао, що чи навряд має право називатися шоколадом. У неї менш приємний смак, чим в інших видів шоколаду, фактура м'яка й досить жирна, однак і в готової помадки є переваги - нею зручно користуватися, та й коштує вона дешевше. Готова помадка підійде для приготування будь-яких виробів із шоколадними компонентами.

Як уже говорилося, шоколад буває трьох видів: чорний (напівсолодкий), молочний і білий. Чим чистіший шоколад, тим він твердіший і відрізняється більш вираженим гіркуватим смаком. Молочний шоколад найм'якший і найсолодший. Білий, що містить тільки масло какао без додавання темних його часток, не має виразного смаку.

З шоколаду можна приготувати найрізноманітніші прикраси у вигляді об'ємних фігурок тварин, напівоб'ємних барельєфів, тонкі штрихові малюнки. Шоколад відливають у формах, шприцюють з корнетика, вирубують ножом або вирубують за допомогою металевих фігурних виїмок.

Найбільш часто виникаючі проблеми при роботі із шоколадом наведені в табл. 2.

Таблиця 2

### Проблеми при роботі із шоколадом і їх причини

Проблема	Причина
Поява білого нальоту або пігментів на поверхні шоколаду	При темперуванні можлива поява білого нальоту або пігменту на поверхні шоколаду, що іноді є наслідком недотримання умов при наповненні форм (вони могли бути занадто гарячими - недостатньо охолодженими). Інша причина - знаходження при несприятливій температурі (жару в цеху, термічний шок при перепаді температур, підвищена вологість).
Поява тріщин на поверхні шоколаду	Форми піддалися термічному шоку. Не слід ставити шоколад у формах відразу в холодильник. Також не потрібно охолоджувати шоколад при дуже низьких температурах. Рекомендована температура; для формуваних цукерок - 10-12°C; для цукерок-начинки - 15-18°C.
Загущення шоколадного покриття при глазурованні	Надмірна кристалізація покриття. У цеху занадто холодно, отже, потрібно підвищити температуру в приміщенні. Якщо верхній шар покриття стає напівматовим необхідно негайно додати невелику порцію покриття, нагрітого до 50°C для чорного покриття і 40-45°C - для молочного. Якщо покриття вже занадто остудилося, його потрібно протемперувати повторно (перед цим шоколад повинен плавитися мінімум 3-4 години).
Труднощі при вийманні з форми	Темперування не пройшло всі стадії, потрібно перевірити відповідність температурного режиму. Шоколад для заливання форм повинен бути досить плавким. Також слід звернути увагу на досить довге охолодження



	заповнених шоколадом форм.
Поява матових плям на поверхні виїнятих з форм виробів	Причина, використовувані форми були переохолоджені. Заповнення форм проводиться при температурі повітря в цеху 20-25°C.

Перед вживанням шоколад піддають спеціальній обробці, так званому *темперуванню*. Темперування шоколаду проводять таким чином. Шоколад подрібнюють і поволі нагрівають на водяній бані до 33-34°C. Темперування додає шоколаду велику пластичність. Якщо шоколад виявиться дуже густим, додають в нього підігріте масло какао або кокосове масло (не більше 10%). Не можна розігрівати шоколад на дуже великому вогні, він прогріватиметься нерівномірно і може пригоріти, а вироби з нього вийдуть матові без глянцею.

**Об'ємні фігури** відливають з шоколаду порожнистими, барельєфні - можуть бути порожнистими або суцільними. Відливання проводять в металевих, фарфорових і гіпсових формах, а при їх відсутності користуються фігурною виїмкою. Форми бувають двосторонніми і односторонніми. Двосторонні форми можуть бути такими, що не скріпляють між собою; у кожній з них є дзеркальне зображення половинки однієї і тієї ж фігури, після охолодження, вивільнення з форми і склеювання виходить нормальна об'ємна фігура. Для об'ємних фігурок краще всього використовувати металеві форми з двох половинок із затисками. При заливанні шоколаду форма і шоколад повинні мати однакову температуру. Шоколад заливають через нижній отвір форми і протягом 2-3 хв струшують її, щоб шоколад повністю розподілився по всіх виїмках форми і не утворилися бульбашки повітря. Після повного і рівномірного покриття стінок форми шоколадом її ставлять отвором вниз і виливають надлишок шоколаду. На внутрішніх стінках форми утворюється шар шоколаду завтовшки 2-3 мм. Після охолодження і твердіння шоколаду форму звільняють від затисків і, злегка постукавши по ній, обережно відкривають і видаляють відлиту фігуру. На одержаному відливанні в місці спаю форми утворюється шоколадний шов, який слід зачистити. Якщо на фігурі опинилися дрібні раковинки від нерівномірного заповнення форми, їх слід закласти шоколадом.

Для отримання **плоских тонких фігурок** темперований шоколад розливають на пергамент шаром в 2-3 мм. Поки він ще не затвердів (але і не розтікається), металевими виїмками, злегка змащені рослинною олією, вирізують різні фігурки.

Чудове, оригінальне оздоблення — *шоколадне листя*.

Свіже листя троянди, вишні, тощо миють і витирають сухою серветкою. У чашку наливають шоколадну глазур і пензликом переносять її на лицьову сторону листів. Потім глазурований виріб обережно перекладають на пергамент і поміщають в холодильник. Сформований готовий виріб після застигання знімають з листа і переносять на торт. При бажанні шоколадний листочок можна припудрити харчовим золотим кандурином, проводячи пензликом з пудрою уздовж прожилок.

Шоколадом можна *глазурувати* вишні, полуницю, виноград, агрус, малину і інші фрукти, а також горіхи. Для глазурування ягоди треба вимити, висушити або обтерти серветкою.

Наливають шоколадну глазур в чашку. Беруть ягоду, опускають її на 1/2 або повністю в глазур, виймають і кладуть на чистий пергаментний лист. Через 2 хв. знову беруться за хвостик і перекладають ягоду на інший лист, видаляючи тим самим зайву глазур з ягоди. Готові ягоди поміщають в холодильник.

Шприцюванням із корнетика можна зробити найрізноманітніші малюнки і деталі до окремих прикрас. Для того, щоб приготувати різні шоколадні прикраси, в шоколадну глазур необхідно капнути декілька крапель спиртного і швидко перемішати ложкою.

Маса повинна бути густою, але не твердою. Якщо глазур з ложки стікає поволі, то вона готова для роботи. Якщо маса відразу застигла, це означає, спирту дуже багато; якщо вона тече швидко, означає, треба додати ще спирту.

На вибраний малюнок накладають пергамент. Готують корнетик, заповнюють його на 2/3 шоколадною глазур'ю, зверху щільно закривають, відрізують кінчик і починають малювати.

Видавлювати шоколадну глазур потрібно потихеньку, точно по малюнку. Коли всі малюнки зроблені, лист поміщають у холодильну шафу для застигання.

Якщо малюнку необхідно надати зігнуту форму, то пергамент з нанесеним малюнком накладають на качалку, вкладають в чашку або інший предмет. Після охолодження шоколадна фігурка легко відділяється від пергаменту.

Після того, як шоколад застиг, обережно відокремлюють фігурки лопаткою, не забуваючи про те, що хоч такі прикраси й виглядають ефектно, але при цьому вони дуже тендітні.

Різноманітні *хвилі й стрічки* — досить гарне й нетрадиційне оздоблення для торта. Для виготовлення таких деталей знадобиться щільна фольга, аркуш щільної поліетиленової плівки, лопатка й дві качалки.

Якщо потрібні самі звичайні хвилі, схожі на стрічки, то використовують щільну поліетиленову плівку. Нарізають її на смужки потрібної ширини й довжини й наносять на них лопаткою розтоплений шоколад. Скріплюють качалки між собою так, щоб між ними залишалася невелика відстань - 3-5 см, і переносять смужки із шоколадом на них. Дають шоколаду застигнути. Після застигання акуратно обрізають краї смужок, щоб вилучити надлишки шоколаду й тільки після цього знімають плівку.

Якщо ж конструкція потрібна більш складна, то обирають щільну фольгу й вирізують з неї ту фігуру, яку планують одержати в підсумку. Після того, як форма готова, акуратно наносять на неї розтоплений шоколад і переміщують в холодильну камеру на дві-три години. По закінченні цього часу відокремлюють фольгу від шоколаду. Робити це потрібно акуратно, постійно перевіряючи, чи не залишилося шматочка фольги в шоколаді. До моменту подачі на стіл, таку прикрасу краще тримати в холодильнику.

*Прикраса із шоколаду з аплікацією.* Така прикраса виглядає дуже ефектно, але для її приготування потрібна спеціальна плівка, яку можна купити в професійних кондитерських магазинах.

Розтоплюють шоколад. Плівку з елементами золотої фольги викладають перед собою фольгою нагору. Промашують її 2-3 шарами шоколаду, розрівнюють поверхню. Дають шоколаду схопитися протягом 4-5 хвилин.

Колесом для нарізування пасти або звичайним гострим ножом прорізують шоколад смужками потрібної ширини. Плівку із шоколадом згортають у трубочку й кладуть у холодильну камеру до повного застигання шоколаду.

Із трубочки знімають плівкову основу. Малюнок з фольги залишиться на шоколаді. Розбирають смужки й одержують готові стрічечки з аплікацією.

#### *Прикраса із шоколаду «Спіралі».*

Темперований розтоплений шоколад виливають на щільну плівку.

Розподіляють шоколад рівним шаром і, використовуючи ніж - лопатку, вирівнюють поверхню. Коли шоколад трохи схопиться, проводять по поверхні гострим тонким ножом або зубчастим шкребком, розкресливши її на смужки. Отримані заготовки розбирають, трохи підкочують і охолоджують в холодильній камері.

Для отримання **шоколадної стружки** з темперованого шоколаду відлитого в брусок, а потім охолодженого, ножом нарізують тонкі широкі стружки, які при падінні самі звертаються в трубочки. Сильно охолоджений шоколад не звертається в трубочку, а кришиться; дуже м'який не дасть тонкої стружки.

Стружку можна одержати з шоколаду двома способами.

Велику плитку шоколаду (без наповнювача) поміщаємо в тепле місце, а потім гострим ножом під кутом зрізують шоколад - при цьому він згортається в трубочки. Трубочки охолоджують і прикрашають ними кондитерський виріб.

Шоколадну глазур тонким шаром наливають на рифлену поверхню, охолоджують, а потім гострим ножом або шкребком зрізують.

Стружку для обсипання верхніх і бічних поверхонь тортів можна зробити і в такий спосіб. Натирають шоколад на крупній терці, охолоджують стружку, а потім обсипають кондитерський виріб. Або холодний шоколад ставлять перпендикулярно до столу і під кутом гострим ножом стругають його. Шоколадну стружку збирають і обсипають кондитерський виріб.

**Троянди з шоколадної мастики.** На водяній бані розчиняють шоколад, знімають й додають мед. Розмішують ложкою, а потім добре вимішують рукою.

Потрібно робити над тарілкою тому що зайвий мед буде стікати. Вийде пластична маса. Масу кладуть в поліетиленовий пакет і дають трохи полежати й охолонути. Шоколадна мастика готова. Тепер виготовляють троянди як зі звичайної мастики.

Якщо троянди з білого шоколаду необхідно підфарбувати, то для цих цілей використовують тільки гелеві барвники.

**Шоколадна мастика на меду.** *Рецептура:* 100 г білого шоколаду/темного, 60 г рідкого меду. Вихід: 2 шт. масою 80 г.

Замість меду для виготовлення шоколадної мастики можна використовувати рідку глюкозу.

Розтоплюють шоколад на водяній бані. Дають остигнути протягом декількох хвилин. В окремому посуді, злегка нагрівають глюкозу; постійно помішуючи, додають розтоплений шоколад в глюкозу і продовжують помішування до тих пір, доки не утвориться густа однорідна маса, яка відстає від стінок посуду. Перекладають масу в поліетиленовий пакет і залишають на годину, доки маса не загусне. Після цього мастика готова до роботи. Зберігають готову шоколадну мастику загорнутою у харчову плівку декілька місяців у прохолодному місці.

З шоколадної мастики можна створювати такі ж фігурки, що і з мастики.

**Шоколадна мастика на глюкозі.** *Рецептура:* 100 г шоколаду, 50 г рідкої глюкози. Вихід: 2 шт. масою 75 г.

4) Свіжі фрукти і ягоди використовують під час приготування сезонних тортів і тістечок. Відбирають найкрасивіші екземпляри без щонайменших ознак псування, промивають, кладуть на сито для стікання води.

Консервовані фрукти використовують круглий рік як оздоблення і як начинки. Сироп, в якому знаходяться фрукти, також вживають в кондитерському виробництві. Якщо сироп прозорий, то його застосовують для приготування желе, а якщо каламутний - для просочування. Фрукти виймають з сиропу і укладають на сито для просушування. Консервованими фруктами прикрашають поверхню кондитерських виробів, покриту фруктовую начинкою або кремом. Зверху фрукти можна покрити желе або карамеллю.

Поверхню кондитерських виробів також часто прикрашають цукатами, для цього їх заздалегідь нарізають і укладають на виріб.

#### *Оздоблення виробів за допомогою желе*

Желе використовують для оздоблення виробів в незастиглому і застиглому видах. Незастиглим желе при температурі 60°C покривають поверхні випечених напівфабрикатів для тістечок і тортів і фруктів за допомогою пензлика.

З желе в застиглому вигляді можна приготувати різноманітне оздоблення. Для приготування нарізних прикрас розігрівають до 60-70°C желе виливають на спеціальне деко шаром 10-35 мм. Якщо необхідно виготовити одноколірне желе, то після охолодження його застиглу масу, що утворилася, у вигляді однорідного пласта нарізають на квадрати або стрічки і ріжуть ножом, або вирубують фасонними вирубками кубики, ромби, трикутнички, кружечки, півмісяці, зірки, квіти, тощо.

При виготовленні дво- або трибарвного желе на розлите тонким пластом желе одного кольору, після того, як воно злегка захолоне, але ще не втратить в'язкості, наливають шар желе іншого кольору. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар нового кольору. Коли вся маса захолоне, з неї вирізують різні фігурки, кожна з яких в розрізі буде трибарвною.

Для мозаїчного желе наливають на дно дека шар нефарбованого охолодженого, але ще не застиглого желе; потім нарізане на дрібні кубики, бруски або інші фігурки застигле желе різних кольорів всипають в шар безбарвного желе і злегка все змішують лопаткою. З пласта желе, що застигло, вирубають ножом або вирубкою мозаїчні фігурки.

Мармурове желе можна виготовити змішуванням в рідкому стані безбарвного желе із забарвленим, яке наливають на шар безбарвного не за всією площею, а місцями. Після наливання загостреною паличкою обидва шари желе змішують у вигляді прожилків мармуру. Після твердіння розрізають желе на різноманітні фігурки.

Красивим оздобленням для тістечок (тортів) є лілія виготовлена з желе.

*Для роботи знадобиться:* желатин; сироп; дріт №33 білого кольору; готові тичинки; флористична стрічка жовтого кольору; металева вирубка-лілія;

пінопласт; пензлик; червоний харчовий барвник; посуд для замочування й розтоплення желатину.

Замочують желатин у воді до повного набрякання (рис. 47-1).

Поки желатин замочується підготовлюють дроти. Для цього беруть відрізок дроту у три рази довший ніж довжина вирубку, згинають його навпіл, одівають на вирубку, скручують кінці і формують заготовку пелюстка лілії (рис. 47-2). Сформовані з дроту пелюстки фарбують у червоний колір і ставлять в пінопласт для просушування.

Желатин, що набряк відкидають на сито, дають стекти зайвій воді і розтоплюють на водяній бані (рис. 47-3), додають сироп. Підфарбовують отриману желатинову суміш у червоний колір.

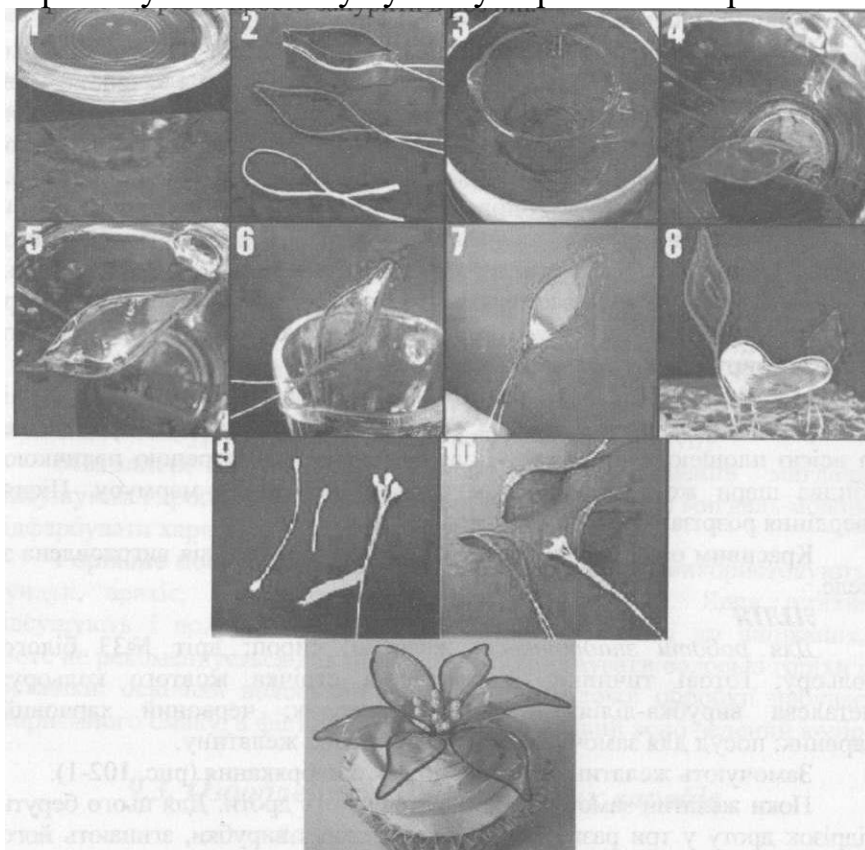


Рис. 47. Виготовлення квітки лілії з желатину

Сформовані з дроту пелюстки лілії по черзі занурюють у розтоплену желатинову суміш (рис. 47-4), виймають дають стекти зайвій рідині (рис. 47-5,6,7) і ставлять в пінопласт (рис. 47-8) на застигання в холодильник. Якщо пелюстки не повністю заповнилися желатиною сумішшю, то потрібно ще раз їх просто занурити в розчин.

Переходять до виготовлення тичинок. Готові 5 тичинок змотують за допомогою жовтої флористичної стрічки (рис. 47-9). Застиглі пелюстки

вигинають (рис. 47-10). Флористичною стрічкою сполучають разом пелюстки і тичинки і вставляють в готовий кондитерський виріб (рис. 47-11).

#### *Оздоблення виробів кондитерськими гелями*

Готові до використання кондитерські гелі або деко-гелі, призначені для повного глазурування поверхні кондитерських виробів - сфери, фігурної поверхні, горизонтальної й бічної поверхні одночасно. Гель надає поверхням, що декоруються, дзеркального блиску. Він не стікає при декоруванні складних поверхонь, рівномірно наноситься на вироби, не усмоктується в поверхню. Гель стійкий до заморожування й дефростації. Ідеально підходить для створення «мармурового» покриття виробів шляхом змішування його з густими сиропами, барвниками. Ідеально підходить для покриття фруктів і ягід, для покриття вафельних пластин для фото-тортів. Прозорі харчові кондитерські гелі - справжня

знахідка для аматорів прикрашати торти, їх використовують для вітальних написів і створення декору з ефектом вітража. Кондитерські гелі випускаються в широкій колірній гамі, причому кожний колір має свій особливий і приємний смак. Гелі, для покриття поверхонь розфасовані в пластикові відра, а для малювання в тюбики й мають тривалий строк зберігання.

Кондитерські гелі бувають холодні й гарячі.

**Деко-гелі** (холодні) — готові для використання наповнювачі-напівфабрикати для покриття тортів, тістечок, слойок, булочок, тощо. Утворюють яскраву, блискучу поверхню, запобігають висиханню й підкреслюють привабливість і апетитність кондитерських виробів.

Гель перемішують лопаткою, наносять на поверхню виробу, розрівнюють для одержання рівного шару. Гелем можна глазурувати ягоди й фрукти за допомогою пензлика.

**Фрунто-гелі** (гарячі) - це желеподібні компоненти, які використовуються для додання глянцею всіх видів кондитерських виробів, а також здобних виробів і фруктів. Желе, яке отримують за допомогою м'якого гелю, є механічно стабільним і під час розрізу дає рівний зріз.

Для роботи необхідну кількість гелю, розігрівають у мікрохвильовій печі або на водяній бані при температурі 35-40°C, потім швидко перемішують уникаючи утворення бульбашок повітря. Виливають теплу глазур на поверхню кондитерських напівфабрикатів.

Для глазурування сферичної поверхні підігрівають гель до температури 50-55°C. Контроль температури важливий для забезпечення блиску.

Заливають виріб, що глазурується на решітках. Дають стекти до припинення стікання гелю з виробу. Залишки гелю можуть бути використані повторно. Повторне нагрівання максимум 2 рази.

Рекомендується використовувати на попередньо заморожених виробах.

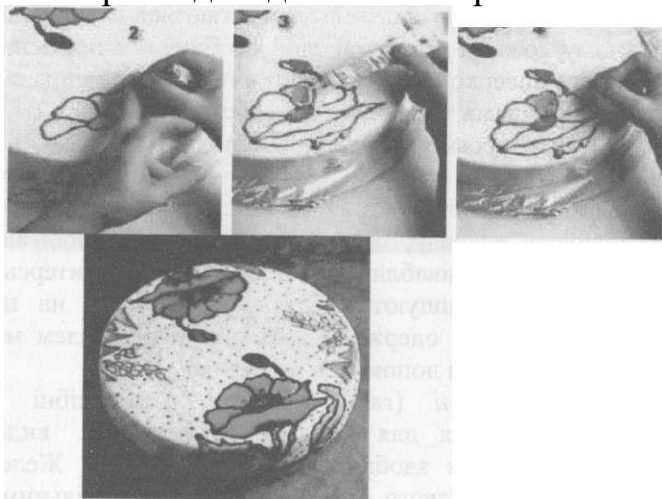
Сьогодні кондитерами для оздоблення виробів широко використовуються **гелеві олівці**.

Гелеві харчові олівці - це готове рішення для декорування й нанесення вітальних написів на будь-які кондитерські вироби: торти, тістечка, паски, желе, печиво, тощо. Гелеві олівці можна використовувати на м'якій поверхні.

Наносити малюнок гелевим кондитерським олівцем потрібно акуратно й повільно видавлюючи потихеньку гелеву смужку на поверхню кондитерського виробу.

Гелеві олівці випускаються у вигляді тюбиків з різним желе й у вигляді фломастерів.

Приклад оздоблення торта маками за допомогою кондитерських олівців показаний на рис. 48.



Для роботи знадобитися, королівська глазур коричневого кольору, кондитерський гель червоного, жовтого й зеленого кольорів, папір для випікання, сталеві шпильки, кондитерський мішечок з насадкою № 3.

Кондитерські гелі можна змішувати між собою прямо на торті, одержуючи при цьому різні відтінки.

Копіюють на аркуш пергаменту (або малюють самі) обраний малюнок для

Рис. 48. Декорування поверхні торта гелевими олівцями

оздоблення торта. Накладають цей аркуш на торт, уже покритий глазур'ю або мастикою. Закріплюють папір на торті шпильками. Потім шпилькою намічаються контур малюнка. У результаті на глазурі залишиться пунктирний малюнок (рис. 48-1).

Видаляють шпильки й знімають із поверхні торта папір з малюнком. Заповнюють кондитерський мішечок з насадкою із круглим отвором коричневою королівською глазур'ю й обводять усі контури малюнка. Тиск на мішечок має бути рівномірним, а глазур не дуже густою (рис. 48-2).

Після того як обведені всі контури малюнка коричневою глазур'ю, заповнюють поверхні малюнків кольоровими гелями, видавлюючи їх безпосередньо з тюрбика на торт (рис. 48-3).

Розмазують гель маленькою дерев'яною лопаточкою або ручкою чайної ложки, а там, де потрібно, наносять гель впритул до контуру малюнка, використовуючи дерев'яну паличку (рис. 48-4).

5) Існує безліч рецептів карамелі, які залежать від якості використовуваних цукру й глюкози, а також від технології приготування. За цієї причини температура, до якої уварюється карамель, також може бути різною.

При виборі цукру необхідно звертати увагу на його прозорість, на наявність або відсутність великих часток і на здатність до кристалізації. Як правило, тростинний цукор чистіший й прозоріший, ніж буряковий, і менше жовтіє при використанні в різних стравах. Грудковий цукор при плавленні дає більш рівномірну й тягучу масу.

Карамельна маса дає можливість виготовляти з неї, при охолодженні до 70°C, різноманітні за формою і кольором прикраси для тортів: троянди і інші квіти, листя, куполи, фонтани, павутини, бантики, решітки, завитки, тощо.

Основна карамельна маса готується з цукру-піску і патоки або глюкозного сиропу при співвідношенні 100:50 з додаванням есенції і барвника. Цукор-пісок розчиняють у воді і доводять до кипіння. Потім в сироп додають підігріту до 50°C патоку і продовжують уварювання. Температура закінчення уварювання залежить від подальшого використання: ливна - 164-165°C, атласна - 155°C, пластинчаста - 193 °C.

Зберігати вироби з карамелі слід в приміщеннях з низькою вологістю. Великі композиції зберігають у спеціальних герметичних контейнерах зі скла й пластику, при цьому поруч кладуть приблизно 100 г хлориду кальцію. Для транспортування невеликих композицій використовують пластикові контейнери, куди також додають хлорид кальцію, поміщаючи його в паперовий пакет, щоб не допустити контакту з карамеллю. Сам контейнер загортають у целофан. Щоб строки зберігання були довші, карамель необхідно впаковувати безпосередньо після приготування, щоб не допустити впливу на продукт вологості. А якщо пізніше, то карамель стемніє й втратить блиск. Також не рекомендується пересувати або відкривати контейнери.

**Ливна карамель (перший варіант).** *Рецептура:* цукор 750 г, вода 300 г, глюкозний сироп 150 г вихід: 1000 г

Дана рецептура є базовою. Ливна карамель використовується у виготовленні декору для десертів і тортів. З неї відливають основи для композиції, роблять вітражі, тощо.

Ливна карамелева маса відразу після уварювання формується відсаджуванням, розбризкуванням або розкочуванням. Відсаджуванням роблять фонтани, куполи, дрібні фігурки. Розбризкуванням - карамелеву павутину. Розкочуванням виготовляють прикраси з карамелі, що розкочені в тонкий лист, на теплій дошці, з якої потім формують фігури у формі або без неї.

З розрізаних шматочків карамелевої маси формуються шнурки і стрічки, з яких плетуть корзини і інші види прикрас.

Для приготування ливної карамелі за першим варіантом цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 154-156°C. Карамель не помішують, бажано варити на середньому вогні. На дуже повільному вогні карамель перетвориться в паленку.

Фарбування частіше всього проводиться під час варіння карамелі при температурі 145°C. Однак у деякі випадках заключні штрихи можна зробити за допомогою аерографа. Як тільки карамель досягне температури 156°C, сотейник необхідно зняти з вогню й остудити, зануривши його в холодну воду.

Карамельну масу відсаджують за допомогою корнетика, зробленого з пергаменту. Щоб уникнути опіків рук на основний корнетик зверху одягають ще 4 корнетики, виготовлені з обгортувального паперу. На основному корнетик у вузькій його частині роблять зріз діаметром 1 мм. Гарячу масу наливають в комбінований корнетик до половини його об'єму і закривають верхню частину корнетика. Масу відсаджують швидко, поки вона не затверділа на мармурову або металеву поверхню, змащену тонким шаром жиру.

З ливної карамелевої маси можна виготовити *листя*, за допомогою картопляного штампика. Для цього сиру картоплю розрізають навпіл, на половинці прорізають невеликі прожилки листя, картоплю насаджують на вилку і нижню частину її з малюнком умочують в гарячу карамель; потім штампик з прилиплою карамеллю кладуть на злегка змащену маслом холодну тарілку, карамель трохи приклеюється до тарілки, і штампик легко відділяється від карамелі. Карамелевий лист ножем відокремлюють від тарілки і, поки він не остигнув, розтягують або перегином на качалці надають йому будь-яку форму.

*Фонтани* для оздоблення тортів готують таким чином: на металевій кришці столу малюють за шаблоном простим олівцем чотири, шість або вісім контурів фігур, що нагадують струйки води, що б'ють з центру уявного фонтану вгору і спадають овалом вниз, з закріпленням між цими лініями для міцності прикраси. Малюнки покривають тонкою плівкою розтопленого масла, яке необхідно охолодити. Карамелевою масою, яку видавлюють з корнетика наносять тонкі лінії по малюнку. Після того як нанесли другий малюнок, обережно вістряем ножа підчіплюють перший, що остигнув, і пересувають його на інше, змащене маслом, місце столу для охолодження; якщо цього не зробити, то карамелеві фігури можуть пристати до столу і при зніманні у зв'язку з крихкістю ламатися. Коли фігурки у вигляді струменя будуть готові, відливають на столі з тієї ж маси



коржик для підставки; потім обережно підвівши струмені фонтану, що остигнули, нижні кінці їх укріплюють на гарячій підставці, і склеюють між собою гарячим сиропом або карамелевим клеєм. Форма струменів і конфігурація фонтану можуть бути різними.

**Ливна карамель (другий варіант).** *Рецептура:* цукор 750 г, вода 300 г, глюкозний сироп 150 г, тартарная кислота 4,5 г. Вихід: 1000 г

Цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 145°C і додають тартарну кислоту. Продовжують уварювати до температури 164- 165°C.

Тартарна кислота використовується для додання цукру еластичності. Вона на 50 відсотків складається з кислоти й на 50 - з води й дає можливість працювати з розплавленим цукром (наприклад, його видування). Вона також запобігає кристалізації й, як наслідок, дозволяє довше працювати із цукром при наявності нагрівальної лампи. При цьому текстура цукру (блиск і еластичність) зберігається незмінною. Однак вона більш чутлива до вологості. Тартарна кислота додається в цукор при температурі 150°C наприкінці готування. Передчасно додана кислота зробить структуру цукру занадто м'якою, і він втратить форму. Під час роботи при нагрівальній лампі цукор з додаванням тартарної кислоти краще й довше зберігається. При додаванні тартарної кислоти карамель довше не застигає, і з нею набагато легше працювати.

Для виготовлення квітів ливну карамель виливають на силіконовий килимок і охолоджують до 80°C, потім витягають. При цьому ливну карамель не слід витягати інтенсивно. Потрібно намагатися тягти «стрічкою».

Відмінність даної карамелі від атласної полягає в тому, що її не можна витягати майже до застигання. Ливна карамель готова до роботи при температурі 65-55°C.

*Троянду* з карамелевої маси виготовляють таким чином. Шматку зігрітої маси надають пальцями форму пелюстка з подовженим кінцем. Гри пелюстки сполучають разом у вигляді бутона; потім роблять крупніші пелюстки, які приєднують довгими кінцями до бутона. Щоб пелюстки не відвалилися, троянду слід поставити в пляшку з широкою шийкою або стакан, де вона повинна знаходитися до затвердіння.

*Прозоре листя з ливної карамелі* виглядає особливо ефектно.

Як правило, для цього карамель підфарбовують в зелений колір, а для створення осінньої композиції - у жовтий, червоний кольори.

Щоб зробити листя, карамель виливають на силіконовий килимок, охолоджують до 80°C і поміщають під лампу. Далі працюють під лампою.

Відтягають від загальної маси невеликий шматочок і зрізують під кутом за допомогою ножиців. Відрізаний листок поміщають між силіконовими штампами й із силою здавлюють для надання йому прожилок. Ще теплому листку надають потрібну форму.

Готове листя приклеюють до композиції за допомогою спиртівки.

**Ливна карамель (третій варіант).** *Рецептура:* цукор 1000 г, вода 300 г, глюкозний сироп 300 г. вихід: 1000 г

Ця ливна карамель ідеальна для виготовлення *напівпрозорого листя*.

Цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до 145°C, додають барвник і доводять до температури 155°C. Сотейник знімають із вогню й охолоджують до 130°C, зануривши його в ємність із холодною водою.

Виливають карамель на силіконовий килимок і охолоджують до 80°C.

Витягають під лампою до напівготовності. З-під лампи беруть невеликий шматок карамелі й відтягають пелюстку. Зрізують її навскоси (у формі аркуша). Поміщають аркуш між силіконовими штампами й із силою притискають. Поки аркуш ще теплий надають їй потрібної форми.

**Виливання форм і конструкцій з ливної карамелі. Рецепт:** цукор 250 г, вода 100 г, глюкоза 50 г.

Цукор, воду й глюкозу уварюють до температури 145°C. При необхідності підфарбовують. Після фарбування підігрівають ще до температури 154-156°C.

На силіконовий килимок викладають силіконову форму (буває різної за конфігурацією) і алюмінієві рейки, які можна розмістити в різному порядку. Ні форми, ні килимок змазувати не потрібно. Заливають карамель (товщина визначається на власний розсуд й залежить від того, яку композицію ви прагнете одержати в підсумку). Охолоджують і збирають композицію.

Для виконання *карамельних ниток* варять ливну карамель і охолоджують до 120°C.

Існує безліч способів виконання ниток. У цьому випадку виконуємо нитки за допомогою ложки. Для цього беруться миска й невелика кількість карамелі в ложці. Рухом руки, схожим на рух маятника, над мискою (на висоті 50-60 см) виконуються нитки.

Нитки можна використовувати для декору десертів, а також виконання таких деталей, як, наприклад, волосся людини або вовна тварин, сніг, тощо.

**Атласна карамелева маса** - це тягуча маса, яка виходить багаторазовим витягуванням і складанням удвічі на столі до тих пір, поки вона не набуде шовковистого кольору білого відтінку. Внесення барвників додає різноманітні забарвлення.

Атласна карамель відрізняється гарним блиском і використовується найчастіше для виготовлення квітів і листя. Однак для початківців вона досить складна.

**Атласна карамель. Рецепт:** цукор 500 г, глюкозний сироп 500 г, вода 150 г. Вихід: 1000 г

Цукор, глюкозний сироп і воду поміщають у сотейник і уварюють до температури 155 °C. Не помішують. Занурюють сотейник у холодну воду.

Охолоджену карамель виливають на силіконовий килимок, який у свою чергу викладається на мармуровий стіл. Карамель розминають на килимку й охолоджують до 30°C.

Потім карамель потрібно витягнути. Витягування повинне проходити досить швидко, щоб забезпечити рівномірне насичення карамелі киснем, що в результаті дає гарний атласний блиск. Після того як карамель уже буде неможливо тягти, її поміщають під лампу на 20-30 хвилин, а потім формують квіти й листя.

Для виготовлення карамелевих *стрічок, шнурочків і плетених кошків* карамелеву масу уварюють до 150°C і після охолодження до 70°C піддають

розтяганню на столі, що полягає в послідовному розтяганні і складанні маси удвічі. Розтягання проводиться до тих пір, поки маса не стане світлою і не придбає шовковистого блиску. Надмірно перетягнута карамель стає матовою і зацукрується. З готової миси вручну формують шнурки і стрічки з яких можна сплести корзину. У металевій або дерев'яній дошці висвердлюють по колу (для круглих кошків) або по еліпсу (для овальних) отвори, в які вставляють дерев'яні палички. Різноколірні круглі шнурки або плоскі стрічки переплітають між цими паличками, роблячи корзину. Після твердіння карамелі дерев'яні палички виймають і на їх місце вставляють карамелеві; потім укріплюють наперед підготовлену дужку, яку прикрашають бантом з карамелевої стрічки, витягнутої на підігрітій і покритій жиром дошці. У середині корзини розміщують квіти з карамелі.

**Пластична карамелева маса.** Цей вид карамелі призначений спеціально для видування. При великому вмісті глюкози карамель стає пластичною й довше не застигає, з нею набагато легше працювати.

**Пластична карамель.** *Рецептура:* цукор 500 г, вода 150 г, глюкозний сироп 600 г. Вихід: 1000 г

Цукор, воду й глюкозний сироп уварюють до температури 150- 152°C. На мармуровий стіл викладають силіконовий килимок і виливають на нього карамель. Прохолоджують до 80°C. Карамель витягають доти, поки вона не придбає характерний атласний блиск. Поміщають під лампу на 20-30 хвилин. Карамель необхідно періодично перевертати.

Із пластичної карамелі можна видути вази, фрукти, птахів, людей.

*Принцип видування куль із карамелі.* Кулі можна видувати із пластичної карамелі, а також з ізомальту або ливної карамелі. З ливної карамелі кулі вийдуть прозорими, схожими на пухирці води.

Перш ніж надувати кулю, необхідно нагріти мідний наконечник помпи над спиртівкою. Зі шматочка карамелі формують півсферу, яку також нагрівають над спиртівкою. Півсферу з карамелі надягають на помпу й починають підкачувати повітря. Для того, щоб куля вийшла рівною, її потрібно охолоджувати під час видування за допомогою вентилятора. Знімають кулю з помпи. Якщо попередньо нагріти мідну трубку помпи над спиртівкою, то куля зніметься без особливих зусиль.

**Цукрова «пемза».** *Рецептура:* вода 350 г, цукор 1000 г, яєчний білок 30 г, цукрова пудра 150 г, олія 50 г. Вихід: 1000 г.

Із цукрової пемзи особливо добре виходять скелі, мох, корали.

Воду й цукор уварюють у високому посуді до температури 127°C. Паралельно замішують, не збиваючи, білок із цукровою пудрою, як для королівської глазури. Щоб пемза вийшла вдалою, необхідно підтримувати певну температуру. При 127°C вливають цукровий сироп. Отриману масу швидко перемішують. Пемзу залишають на вогні на 2-3 хвилини. Миску рясно змазують рослинною олією. Переливають у миску пемзу. У мисці пемза продовжить підніматися. Охолоджують, перевертають миску й витягають пемзу. Розбивають пемзу на шматки.

Пемза кріпиться до композиції за допомогою ливної карамелі. Розфарбовують пемзу аерографом. Колір визначається тим виробом, який прагнуть одержати: камені, корали, тощо.

Складніше всього видувати з карамелі *людей і тварин*, тому що необхідно створити чіткі риси особи або мордочку тварини.

Для цього ліплять форму голови із пластиліну й знімають зліпок, використовуючи харчовий силікон. При цьому зліпок виходить якісним, так що з ним можна працювати протягом декількох років.

Розглянемо докладніше процес видування з карамелі частин тіла іимими. Для цього найкраще використовувати пластичну карамель. Відрізують від основної маси необхідну кількість карамелі й формують чашечку, внутрішню частину якої прогривають над спиртівкою. Наконечник, помпи прогривають на спиртівці. Карамельну чашечку досить щільно надягають на наконечник помпи, щоб не допустити потрапляння повітря. Карамельній масі надають кулясту форму й поміщають її між двома силіконовими зліпками. Силіконові, зліпки необхідно тримати досить щільно, щоб не було видно швів. Продовжують підкачувати повітря до повного заповнення форми. Уся ця робота виконується під вентилятором.

Знімають силіконову форму. Злегка охолоджують видуту з карамелі форму. Для того щоб легко відокремити форму, необхідно добре прогріти мідний наконечник помпи. Щоб край видутої голови (по лінії зрізу шиї) був чистим і рівним, його потрібно прогріти. По лінії прогріву видаляють зайве ножицями. Краї зрізу прогривають і загинають всередину форми. Це необхідно для того, щоб зріз вийшов більш акуратним. Залишається тільки розписати лице. Змішують на палітрі будь-які харчові барвники і кистю малюють риси лица. При додаванні невеликої кількості води фарба не тече. Голова виглядає як порцелянова.

Що стосується рук, інших частин тіла й деталей композиції, то вони видуваються без використання силіконових форм. При цьому необхідно дотримувати пропорцій композиції. Руки повинні бути одного розміру. Видуваються вони не кулястої, а довгастої форми. Кисть підтягується й формується вручну.

Поки карамель гаряча, надають потрібну форму й роблять вигин у лікті. Щоб виконати пальці, кисть прогривають на спиртівці. Поки карамель гаряча, ножицями надрізують пальці. При цьому при виконанні пальців важливо дотримати всіх пропорцій. При необхідності підігривають карамель над спиртівкою. Готову кисть руки прогривають над спиртівкою, щоб забрати шорсткості.

При бажанні пальці можна зігнути. Надають руці потрібну форму (згідно із задуманою композицією).

За допомогою гострого тонкого ножа намічаються нігті. За допомогою цього ж ножа виконують згини на пальцях.

Харчова добавка E953 - *ізомальт*, він же ізомальтит (палатиніт) є представником низькокалорійних вуглеводів нового покоління і являє собою речовину білого кольору, що має форму кристалів, що не володіє запахом, легко розчиняється у воді. Водяний розчин ізомальту безбарвний і прозорий. Виробляється ізомальт у зернах різної величини від порошку до гранул.

Ізомальт має натурально солодкий і стійкий смак, тому що цукор у ньому розчиняється дуже повільно. У кондитерських виробках ця властивість використовується для приготування карамелі. Ізомальт дозволяє карамельним фігурам зберігати глянець і зовнішній вигляд протягом довгого часу. Ізомальт розчиняється при температурі 145-155°C і нагрівається до 180-190 °C не змінюючи колір.

З ізомальтом досить легко працювати, тому що в нього не треба додавати додаткові інгредієнти.

З ізомальту можна виготовити гарні, прозорі, як скло, постаменти, або повітряні фонові деталі для композиції, дорогоцінні камені. Для цього ізомальт потрібно уварити, остудити й залити у форми.

Якщо уварений ізомальт після охолодження вилити на, силіконовий килимок і остудити ще до 80°C, то його можна витягнути як атласну карамель. У цьому випадку він придбає гарний білий блиск. Саме тому ізомальт ідеально підходить для виготовлення фігурок лебедів. Витягнутий ізомальт використовується також для виготовленні квітів, листя.

***Приготування ізомальту. Рецепт:*** ізомальт 500 г, глюкоза 60 г.

Поміщають ізомальт у каструльку. Невелика кількість води (дуже невелика!) може бути додана в ізомальт, щоб прискорити плавлення ізомальту.

Постійно помішують ізомальт ложкою при маленькому вогні, поки гранули повністю не розчиняться.

Підвищують температуру й доводять до кипіння, додають глюкозу. Опускають термометр в ізомальт і продовжують нагрівати до температури 180°C.

Заздалегідь підготовляють миску з холодною водою, у яку потрібно дном занурити каструльку з ізомальтом, для запобігання подальшого нагрівання ізомальту.

На цій стадії можна підфарбувати ізомальт якщо необхідно. Барвники можуть бути гелевими або сухими.

Виливають ізомальт на мармурову або сталеву дошку, змазану маслом (злегка!) і дають трохи остигнути. Коли ізомальт охолоне його можна поламати на шматки й зберігати в щільно закритому контейнері із силіка-гелем.

Коли наступний раз необхідно працювати з ізомальтом, то шматок ізомальту поміщають під лампу, чекають його розм'якшення й починають подальшу роботу. Ізомальт можна ліпити або видувати в потрібні форми. Залишки ізомальту так само зберігають у контейнері з гелем.

***Метод для роботи із силіконовими або металевими молдами.*** Підготовляють ізомальт як описано вище.

Викладають молди на таці й акуратно розливають ізомальт по молдах. Якщо потрібно сполучити кілька кольорів одній формі, то спочатку виливають першу частину ізомальту, дають їй застигти. Потім виливають другу частину ізомальту.

Дають ізомальту охолонути в молдах і акуратно виймають їх. Якщо велика кількість ізомальту застигла в посуді або в залишилися маленькі шматочки ізомальту, то він може бути розплавлений повторно.

**Метод для роботи з кошиками й витяжним цукром.** Підготовляють ізомальт як описано вище.

Змазують маслом зовнішню сторону форми. Коли ізомальт починає остигати й застигати, занурюють ложку в ізомальт і формують ниткою ізомальту, що тягнеться з ложки, мереживний малюнок на зовнішній стороні форми. Коли ізомальт повністю охолоне, акуратно знімають кошичок з форми.

Для виготовлення різноманітних прикрас ізомальтом так само можна наповнювати кондитерський мішок, однак слід бути дуже акуратними! Використовують потрібний шар силіконових кондитерських мішків або корнетиків, не перенаповнюють їх, звертають увагу щоб відкриті кінці корнетика були перекрито один одним, щоб ізомальт не підтікав з корнетика. Обов'язково використовують рукавички й за можливістю обертають кондитерський мішок або корнетик рушником перш ніж видавлювати ізомальт.

**Кандір** є увареним цукровим сиропом, який, будучи розлитим, в гарячому стані у форми утворює з випадних кристалів цукру скориночку.

Технологія приготування наступна: варять сироп з цукру-рафінаду і води і уварюють його до 110°C, потім охолоджують до 80°C, добре розтирають лопаткою і одночасно додають цукрову пудру до отримання маси консистенції рідкої сметани і її помутніння. Потім масу розливають в гіпсові промиті, зв'язані гіпсові форми, заздалегідь замочені у воді (2-3 год.), що запобігає прилипанню сиропу до стінок.

Сироп наливають в них через спеціальний отвір, щоб не утворювалося бульбашок повітря і форма повністю була наповнена. Через кілька хвилин (3-5) у стінок форми починає утворюватися скоринка, що імітує фігурку, яка відливається. Якщо виготовляють фігуру з тонкими стінками, то сироп потрібно випустити на 10 хвилин раніше, чим при виготовленні виробів з товстими стінками. У місцях наливу форми роблять дірочку, через яку виливають надлишок кандирної маси, що не затверділа. Після цього фігуру тримають у формі ще 30 хв, щоб вона затверділа, потім форму розв'язують і виймають з неї фігуру. Виріб підсушують протягом доби в теплому сухому місці і зачищають. Готові фігурки розмальовують пензликом і розфарбовують в різні кольори глазур'ю або харчовими барвниками. Для того, щоб фігури були досить білі, наприкінці варіння слід додати харчову фарбу синього кольору.

Найкращі фігурки одержують з цукру-рафінаду, більш слабкі - з цукру-піску.

**Кандір. Рецепт:** цукор-рафінад 745 г, цукрова пудра 74 г, вода 224 г. Вихід 1000г.

**Штрейзель** представляє собою крупні борошністо-масляні солодкі крихти, якими посипають сформоване тісто перед випіканням. Штрейзель може бути великим (розміром з горошину) і дрібним, як борошно.

Всі продукти добре перемішують до утворення крихт.

Для отримання рівномірних за величиною крихт необхідно просіяти їх через рідкісне сито. Якщо маса дуже м'яка і крихта не утворюється, слід охолодити масу або додати борошна, і, навпаки, якщо при розтиранні виходить дуже дрібна борошніста крихта, необхідно додати вершкове масло або жовток.

**Штрейзель.** *Рецептура:* масло вершкове 250, цукор-пісок 300, борошно пшеничне 300 г, ячний жовток 230 г. Вихід 1000 г.

Кондитерські вироби можна оздоблювати різноколірним посипанням, виробленими з різних продуктів (випечених напівфабрикатів, помади, цукру, шоколаду, горіхів). Посипання необхідно просіювати крізь сито, для того, щоб крупинки були приблизно однакового розміру.

Посипання може бути суцільним, фігурним, рідким, рядами, купками, у вигляді чисел і написів. Можна посипати вироби окремими крупними ядрами горіхів. Посипання виготовляють однотонним і різнокольоровим.

**Бісквітна смажена крихта.** Для приготування бісквітної крихти використовують злегка зачерствілий бісквіт або його обрізки. Їх протирають крізь сито з осередками 2-9 мм. Потім одержану крихту викладають на деко і обсмажують при температурі 220-230°C, не допускаючи пригорання.

**Пісочна крупа.** Пісочну крупу одержують з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату. Ці обрізки викладають рівним шаром на дошку і дроблять ножом до погрібного розміру крупи. Можна просіяти крізь потрібне за розміром сито.

**Крихта з повітряного напівфабрикату.** Для приготування цього виду крихти використовують ламані і деформовані випечені вироби. Їх укладають рівним шаром на дошку і подрібнюють ножом. Потім просіюють крізь сито потрібного розміру.

**Листкова крихта.** Листкову крихту одержують з обрізків, пластів випечених напівфабрикатів, готують так само, як пісочну крупу.

**Цукристі посипання.** З цукрихтих посипань найчастіше використовують цукрову пудру, задалегідь просіяну крізь сито. Для деяких видів виробів (наприклад, для відкритих пирогів з вишнею або сливою) можна використовувати цукровий крупнокристалічний пісок. Його можна підфарбовувати харчовими барвниками в будь-який колір.

**Нонпарель.** Нонпарель відноситься до цукрихтих посипань. Нонпарель є дрібною крупою, приготованою з помади різного кольору. Міцно зварену помаду, кожен порцію якої підфарбовують в один колір, протирають крізь сито з осередками 2-3 мм. М'яку крупу, що утворилася розсипають тонким шаром на листах і після просушування до твердіння змішують. Посипання з різноколірної нонпарелі надає виробам нарядний і оригінальний вигляд.

**Шоколадна крупа (трюфельне посипання).** Білу помаду (можна використовувати залишки помади інших кольорів) розігрівають до 45-50°C, додають вершкове масло і все добре перемішують. Потім додають порошок какао і ванільну пудру. Всю суміш ретельно перемішують. Одержану масу охолоджують. Після охолодження шоколадну масу протирають крізь сито з осередками розміром 3 мм і крупу, що утворилася, розсипають тонким шаром на листи для підсушування в сухому теплом місці. Використовувати одержану посипку необхідно не пізніше 8 годин після виготовлення, оскільки при тривалішому зберіганні вона черствіє і втрачає смакові якості.

**Шоколадне посипання.** Шоколадне посипання приготується з пластичного шоколаду, відходів фігурних відливачів з шоколаду або шоколадної глазури, які подрібнюють ножом в дрібну крупу.

**Мигдалеве посипання.** Ошпарений і очищений мигдаль підсушують і дроблять ножем. Очищений роздроблений мигдаль можна підфарбувати харчовими барвниками в різні кольори.

**Горіхове посипання.** Для цього виду посипання використовують фундук, арахіс, кеш'ю, волоські горіхи, фісташки. Ядра горіхів підсушують і подрібнюють. Вироби посипають іноді до випікання, проте не рекомендується для цієї цілі використовувати волоські горіхи і фісташки, оскільки волоський горіх після теплової обробки набуває неприємного смаку, а фісташки втрачають красивий світло-зелений колір.

Слово *decourage* французького походження, позначає «вирізувати». Отже, **техніка декупаж** - техніка оздоблення, декорування, оформлення за допомогою вирізаних паперових мотивів. Декупаж з паперових серветок - найпростіший. Різноманітний асортимент таких серветок надає нам величезний вибір усіляких малюнків. Вирізвавши, наприклад, квіти й приклеївши їх до пластичної глазури, можна одержати цікавий ефект. Природно, цей тип оздоблення не їстівний. Перш ніж розрізати торт, ці декорування забирають.

Акуратно вирізують обраний малюнок з паперової багатошарової серветки, відокремлюють усі зайві шари, залишивши тільки верхній, з малюнком. Розкочують пластичну глазуру качалкою у шар товщиною 5 мм і розміром, щоб на ньому вмістилися всі вирізані паперові пелюстки.

Злегка змочують поверхню глазури й укладають на неї паперові прикраси. Розправляють зморшки і складки, що утворилися за допомогою пензлика.

Ножицями вирізують пелюстки по паперовому контуру. Подушечками пальців роблять тоншим краї кожної пелюстки.

Підсушують прикраси протягом декількох годин, потім укладають їх на глазурану поверхню торта. Можна пелюстки сушити на нерівній поверхні, щоб вийшло більш природне, об'ємне декорування.

#### *Способи декорування покриття за допомогою кондитерського гофрування*

Покриття різними видами кольорової й білої глазури є традиційним для покриття тортів у різних європейських і американських кондитерських школах. Глазура дозволяє одержати ідеально рівне й блискуче покриття з рівними кутами й сполученнями площин. Таке покриття вимагає більших витрат часу й особливої старанності виконання, але кінцевий результат заслуговує цього.

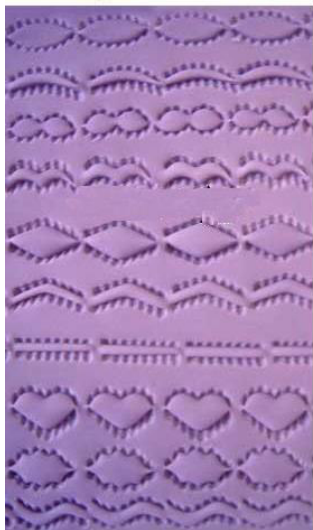
**Гофрування** - спосіб оздоблювання тарту м'якою помадкою або марципаном чи мастикою за допомогою кондитерських щипців. Сьогодні можна купити щипці для гофрування, що мають самі різні наконечники. Найчастіше для гофрування тортів застосовуються наконечники у формі завитків, хоча бувають також щипці із прямими наконечниками, наконечниками у формі сердечок, ромбів і зигзагів.





Рис. 49. Щипці для гофрування

На рис. 50 представлені форми губок кондитерських щипців, що випускаються промисловістю. Їхня різноманітність дозволяє повною мірою виявити свою фантазію при декорації тортів. На нижніх рядах наведені форми губок, які не є гладкими, а виконані у вигляді дрібних зубчиків. Сліди таких губок на мастиці надають додатковий декоративний ефект.



Розташовуючи «защепи» один за одним ланцюжком можна нанести на поверхню будь-який малюнок або декоративний візерунок. Перед роботою слід потренуватися на пластинці мастиці, щоб виробити плавність переходів і сполучення окремих елементів декору. Слід пам'ятати, що акуратне виконання даного виду декору свідчить про майстерність кондитера.

Гофрування робиться уздовж верхнього або нижнього країв торта або у вигляді хвилястої лінії, проведеної навколо його сторін. Гофрування, зроблене навколо верхніх країв торта, покритого помадкою, завжди виглядає красиво й акуратно, а зробити її зовсім не важко.

Рис. 50. Різні форми губок на поверхні покриття торта

Гофрування уздовж нижнього краю торта - найлегший і швидкий спосіб з'єднати торт із підставкою, на якій він установлений. Можна також зробити гофрування у вигляді об'ємних шнурів з помадки, пропущених уздовж нижнього краю торта.

Для виконання візерунків за допомогою кондитерський щипців посипають наконечник щипців цукровою пудрою. Розводять щічки наконечника приблизно на 5 мм, обережно прихопивши ними помадку й защипують. На поверхні помадки повинен залишитися чіткий малюнок.

Знімають щипці з помадки й тільки після цього послабляють тиск пальців на щічки наконечника, інакше можна пошкодити рівну поверхню помадки над або під зробленим візерунком. Защипують наступну ділянку й продовжують, поки не завершують гофрування повністю, навколо верхівки торта або його бічних сторін.



Рис. 51. Декорування торта за допомогою щипців

Для того, щоб щипці для гофрування не прилипали до помадки, регулярно вмочують їхній наконечник у цукрову пудру, або постійно протирають його ледь вологою чистою тканиною.

Можна також змазувати щічки наконечника рослинним або кулінарним жиром.

**Трафарети для тортів** допомагають сформувати фігурні зображення або орнаменти, які можна багаторазово повторювати.

Техніка декорування за допомогою трафарету популярна, тому що дозволяє легко й швидко декорувати безліч речей, вибравши будь-який малюнок.

Для оздоблення тортів, покритих глазур'ю, рекомендуються пластикові трафарети.

На початку роботи з декорування торта вибирають підходящий за розміром трафарет. Бажано, щоб малюнок був нескладним і чітким, а трафарет за розміром відповідав торту, що прикрашається. Ретельно миють й сушать трафарет (навіть якщо він новий).



Накладають трафарет на поверхню покритого глазур'ю торта. Малюнок за і трафаретом наносять на поверхню за допомогою кондитерського мішка з королівською глазур'ю хвилястими лініями. Потім широким кондитерським шпателем ретельно розрівнюють глазур по поверхні трафарету. Обережно відділяють трафарет від поверхні і отримують об'ємний рисунок.

Рис. 52. Оздоблення торта за допомогою трафарету



**Штампи** - це ще один легкий спосіб оздобити торт, покритий глазур'ю. Для цього використовують гумові штампи, точно такі, якими наносять рисунки на шпалери, дерево, тканини, тощо. Досить ретельно промивають штампи, і вони прекрасно підійдуть для швидкого нанесення декорувань із глазурі на кондитерські вироби.

Ретельно промивають штамп, вмочають тонкий і м'який пензлик в обраний барвник і наносять його на виступаючі частини штампа.

Притискають не занадто сильно штамп до глазури, а потім обережно знімають. Можна відразу ж зробити наступний відбиток, але він буде слабкіше. Можна наносити штамп прямо на поверхню торта, не тренуючись на шматку глазури.

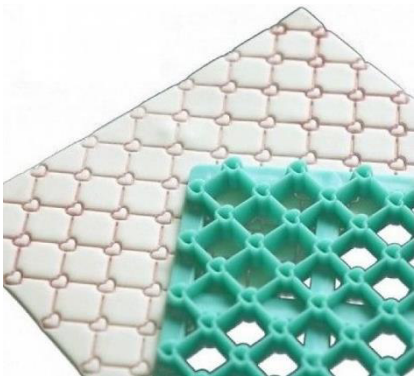
Для оздоблення тортів рекомендується використовувати штампи великих розмірів, у цьому випадку ви одержите відмінний результат. Застосовуючи ці штампи, можна використовувати кілька фарб одночасно. Щоб зображення на торті було чітким, перед тим як нанести малюнок, необхідно підсушити глазур протягом 15-30 хв.

**Рельєфне тиснення** - дуже розповсюджений прийом роботи з помадкою, марципаном і мастикою. Шаблони для тиснення можна придбати у спеціалізованому магазині, а при бажанні легко зробити такий штамп і своїми руками, використавши для цього, наприклад, тиснений гудзик або інший опуклий предмет. Вимога до такого штампа тільки одна: він повинен бути абсолютно чистим.

Рельєфні малюнки створюються шляхом послідовного тиснення невеликих ділянок поверхні. Якщо деталі будуть вирізуватися, то пальцями потрібно сильніше продавити по краях печворка.

Якщо передбачається зробити кольорове тиснення, розводять рідку, пастоподібну або порошкову харчову фарбу потрібного кольору на спирту й покривають видавленим візерунком цією рідиною, наносячи її за допомогою тонкої кисті.

Одним з різновидів рельєфного тиснення є **печворк**.



За допомогою печворка можна робити вирізане декорування або просто робити відбитки на мастиці, якою буде покритий торт. Згодом деталі зроблені за допомогою печворка підфарбовуються. Фарби можуть бути гелеві, спреї і сухі, призначені для квітів.

Розкочують мастику в шар товщиною 6-7 мм, змазують сиропом і покривають ним поверхню торта. Руками акуратно обжимають мастику з усіх боків, а потім ножом зрізують надлишки. за допомогою кондитерського утюжка вирівнюють поверхні торта, при цьому бічну поверхню вирівнюють утюжком з рівним краєм. Потім подушечками долоні ще раз розрівнюють поверхню торта.

Перед роботою печворк змазують спеціальним жиром. Якщо жиру немає можна занурювати печворк у цукрову пудру або крохмаль, печворк накладається зверху на мастику й добре продавлюється. У такий спосіб покривають усю поверхню торта.

Беруть перламутровий кандурин у формі спрею і добре збризкують усі поверхні торта. Заключним етапом виконують загальне декорування торта.

Останнім часом серед кондитерів усе більшу популярність набирає техніка Airbrush cake – «аерографія на торті».



Перевага аерографа перед кистю й аерозолями полягає в тому, що при декоруванні з його допомогою поверхня залишиться ідеально рівною, навіть якщо малюнок буде дуже складним. Також за допомогою аерографа можна здійснити тонке лесирування й незвичайно плавні переходи між кольорами й відтінками. Ще одним плюсом є те, що можна максимально розширити колірну палітру за рахунок того, що фарби можна змішувати вручну.

Техніка аерографії не схожа ні на яку іншу художню техніку. Природно, що для застосування аерографа будуть потрібні деякі технічні знання. Певні складності можна отримати при першому контакті із приладом, коли вперше розпилюють фарбу. Однак виконання основних вправ дозволить згодом навчитися користуватися пусковим важелем аерографа.

Аерограф працює за принципом пневматичного розпилення харчового барвника на робочу поверхню під тиском повітря. Тиск створюється компресором і подається до аерографа, через шланг. В даний час існує кілька моделей аерографів, але основна відмінність між моделями полягає в способі подачі харчового барвника, розмірі ємності для барвника, і діаметрі сопла, через яке подається сам барвник у камеру високого тиску, де саме й зароджується повітряно-краплинна суміш.

На початковому етапі освоєння техніки аерографії допоможе найпростіший спосіб декорування за допомогою трафарету, і саме він дасть можливість звикнути до інструмента, але треба намагатися щільно притискати трафарет до робочої поверхні, щоб барвник не задувало під нього.

При роботі з аерографом для кожного зображення потрібен певний порядок виконання й матеріали залежно від конкретних умов розпилення фарби. Аерограф працює тільки на рідкій фарбі і не допускає використання кандурину. Проте одна характеристика є загальною - це нанесення прозорих шарів. Щоб не довелося часто застосовувати плівку, що маскує, спочатку слід використовувати в роботі темні кольори, а потім наносити тонкі шари фарбами більш світлих тонів.

Маскування, як правило, використовується для поділу ділянок різних кольорів і специфічних форм. Використання аерографа диктується характером зображень. При передачі тонів шкіри, хутра тварин, туману, хмар, тощо, коли ретушування дозволяє одержати досить гарні результати, виконувати маскування дуже легко. При створенні ж логотипів і ілюстрацій, що носять графічний і концептуальний характер, навпаки, необхідно методичне маскування, тому що в цьому випадку потрібно зобразити конкретні ділянки кольору, а також форми й структури за допомогою точних лекал і лінійок.



Дуже важливо добре уявляти собі співвідношення кольорів на малюнку, тому що деякі елементи є прозорими.

Рельєф передається за допомогою світлотіньових контрастів. Звичайно вони зображуються в тих місцях, де не відбувається відбиття світла, і дозволяють передати контури й форму предмета.

Прозорі шари можна наносити від світлого до темного або від темного до світлого.

Наприклад, при нанесенні шарів від темного до світлого, прозорі фарби не зафарбовують повністю колір нижнього шару. Спочатку накладається дуже темна чорна фарба, яка завдяки нанесенню зверху неї прозорих шарів поступово здобуває більш світлий тон.

Колір зображується у два етапи. Спочатку наносять фарбу на ділянку більш світлого кольору, відповідний до світлого відблиску. Для одержання більш темного кольору, відповідного до контурів малюнка, буде потрібно кілька проходів аерографом. У результаті можна отримати дуже ефектний і реалістичний малюнок стічним відтворенням кольорів і контрастів.

#### Контрольні питання

1. Які існують види кремів?
2. Які інструменти використовують при роботі з кремом?
3. Яка повинна бути консистенція кремів залежно від виробів, що виготовляються з них?
4. Які етапи виготовлення троянди з крему?
5. Які номери насадок використовують для виготовлення листя?
6. Які види глазурі використовують при декоруванні тортів?
7. Як готують королівську глазур?
8. Які шляхи вирішення, якщо королівська глазур ламка й занадто тверда (покриття всього торта глазур'ю)?
9. Яка технологія покриття поверхні торта пластичною глазур'ю?
10. Які існують основні види шоколаду?
11. Дайте визначення процесу «темперування» шоколаду
12. Чому з'являються тріщини на поверхні шоколаду?
13. Які види декорувань виготовляють з шоколаду?
14. Як виготовляють повнооб'ємні фігури?
15. Як зробити шишку з шоколаду?
16. Які існують види шоколадної мастики?
17. Як готують мозаїчне желе?
18. Яке призначення кондитерських гелів?
19. Які існують види кондитерських гелів? Охарактеризуйте гелі
20. Як можна декорувати поверхню тортів за допомогою гелевих олівців?
21. Які Ви знаєте види карамельної маси?
22. Як роблять ливну карамель? Які вироби з неї виготовляють?
23. Як роблять атласну карамель? Які вироби з неї виготовляють?
24. Яка технологія видування куль з карамелі?
25. Як готують цукрову «пемзу»?
26. Що таке ізомальт? Яка технологія роботи з ним?
27. Що таке кандір? Як його готують?
28. Що представляє собою штрейзель?
29. Які існують види посипання для торта?
30. Що розуміють під назвою техніка «декупаж»?
31. Що таке кондитерське гофрування?
32. Які етапи технології декорування за допомогою кондитерських щипців?
33. Яка технологія декорування глазур'ю за допомогою трафарету.
34. Для яких цілей використовують штампи?
35. Як роблять тиснення за допомогою інструменту «печворк».
36. За яким принципом працює аерограф?

## Тема 5.2. Виготовлення елементів оздоблення з білкової рисувальної маси

### План

1. Технологія приготування білкової рисувальної маси. Недоліки приготування.
2. Підготовка до оздоблення.
3. Фруктова та борошняна рисувальна маса

1) *Айсінг* («Royal Icing») - це цукрово-білкова рисувальна маса, яку використовують для виготовлення об'ємних прикрас кондитерських виробів. Ця маса може бути білою або кольоровою при додаванні в неї харчових барвників.

Айсінг представляє собою досить густу пластичну масу, отриману розтиранням свіжого яєчного білка із просіяною цукровою пудрою з додаванням для пластичності якого-небудь підкислювача - сік лимона, суха лимонна кислота, кремортартар, тощо.

Айсінг-маса не повинна бути занадто рідкою - щоб при підсаджуванні вона не розпливалася й не втрачала форму, і не занадто густою — щоб без зайвих зусиль видавлювалася з корнетика й при відсаженні не рвалася.

Іноді для більшої пластичності в масу додають глюкозний сироп або трохи гліцерину, але додавання гліцерину може зробити масу занадто клейкою, що затруднить її наступне відшарування від поліетиленової плівки. При відсаженні маси безпосередньо на поверхню кондитерського виробу, що прикрашається, тобто коли наступне відшарування айсінг-мережива не передбачається, додавання гліцерину може значно полегшити роботу.

Білкова рисувальна маса (айсінг) використовується як для малювання безпосередньо на поверхні тортів, так і для приготування мережива. Оздоблення з білкової рисувальної маси виконуються, в основному, за допомогою корнетика з прямим зрізом. Білкова маса нешвидкопсувний продукт. Малюнок з неї довго зберігається на výroбах. Якщо масу використовують не відразу після приготування, її слід покрити вологою серветкою щоб уникнути утворення скориночки на поверхні. Білкова рисувальна маса, приготована для виконання «мережива» відрізняється від звичайної рисувальної маси введенням в неї желатину для пластичності маси.

**Білкова рисувальна маса (основна). Рецепт:** яєчний білок 161 г, цукрова пудра 750 г, лимонна кислота 0,3 г, ванілін 0,1 г. Вихід 1000 г.

Охолоджені яєчні білки до 2°C збивають в холодному посуді в пишну піну до збільшення їх в об'ємі в 5-6 разів. Просіяну через сито з дуже дрібними осередками цукрову пудру поступово додають в білки не припиняючи збивання. В кінці збивання додають ванілін і лимонну кислоту. Збивання продовжують ще протягом 1-2 хв. Маса можна підфарбувати в будь-який колір.

Для створення айсінг-прикрас існують рисувальні маси й з іншим складом - наприклад, на основі альбуміну (1 кг альбуміну заміняє 316 білків курячих яєць) і деякі інші, які більш зручні в промислових умовах.

При малюванні можна послідовно використовувати айсінг, пофарбований харчовими барвниками в різні кольори, що дозволить одержати різнобарвні прикраси.

Для малювання використовують такий же корнетик як і для роботи з кремом. Масою заповнюють корнетик на 1/2 від загального об'єму, закривають товстий кінець його і зрізують ножицями тонкий кінчик. Діаметр зрізаного отвору повинен бути не більше 1 мм. За допомогою білкової рисувальної маси можна виконувати різні написи або просто художнє розмальовування кондитерського виробу.



Рис. 55. Поверхня торта, прикрашена за допомогою айсінгу

Якщо приготувати айсінг-масу більш густою, з неї можна ліпити фігурки руками, як із мастики або марципану. Не слід ліпити занадто товсті прикраси, тому що вони будуть занадто довго сохнути.

Айсінг можна відсаджувати прямо на поверхню

готового (випеченого й остиглого) досить сухого кондитерського виробу (пряник, у т.ч. глазуrowаний, пісочне печиво), а також на шоколад і інше, здатне зберігатися поза холодильником.

Айсінг у жодному разі не відсаджують на кондитерський крем, на бісквіт і на інші вологі поверхні, а також на вироби, для яких обов'язкове зберігання тільки в холодильнику. На такі вироби айсінг-прикраси встановлюють безпосередньо перед подачею на стіл.

**Білково-рисувальна маса для виготовлення «мережива».** *Рецептура:* яєчний білок 161 г, цукрова пудра 945 г, ванілін 0,1 г, желатин 70 г (на 23 г білка 10 г розтопленого желатину). Вихід 1000 г.

У охолодженому посуді збивають добре охолоджені білки до збільшення в об'ємі в 5-6 разів і до отримання стійкої піни. Не припиняючи збивання дрібними порціями додають просіяну через сито цукрову пудру (приблизно 2/3 від загальної кількості). Все добре збивають 7-10 хв, а потім тонкою цівкою вводять розтоплений на водяній бані желатин. Продовжують збивати і додають цукрову пудру, що залишилася. В кінці збивання вводять ванілін і барвники.

Для виготовлення «мережива» використовують білкову рисувальну масу, приготовану так само, як і основну білково-рисувальну масу, тільки в неї додають в кінці збивання розтоплений желатин і збільшують кількість цукрової пудри. З огляду на те, що маса для виготовлення «мережива» більш в'язка кінець збивання (при додаванні останньої порції цукрової пудри) можна замінити перемішуванням дерев'яною лопаткою. Для приготування мережива можна узяти третю або четверту частину передбаченою рецептурою набору інгредієнтів, залежно від того яку кількість «мережива» необхідно виготовити.

2) Заповнюють корнетик рисувальною масою на 1/2 її об'єму. Роблять тонкий зріз діаметром 0,7-1 мм. На підготовлені заздалегідь шаблони малюнків укладають аркуш кальки (харчового поліетилену), який промаслений вершковим маслом або маргарином, і швидко наносять малюнок (інакше маса захолоне). Знімають кальку з нанесеним на неї малюнком і перекладають на листи для висихання.



Рис. 56. Малювання білково-рисувальною масою знімають з кальки і переносять на виріб. «Мереживо» можна заготовляти про запас.

Якщо для прикраси торта передбачені зігнуті «мережива», то для цього беруть банку (3 л або 0,5-1 л) або пляшку, залежно від того як необхідно зігнути «мереживо», наносять на неї тонкий шар вершкового масла або маргарину і акуратно накладають на нього лист кальки з нанесеним малюнком. Банки або пляшки прибирають в сухе місце і залишають там до повного висихання «мережива». Повне висихання настає приблизно через 24 години. За допомогою «мережива можна виготовляти такі прикраси: решітки, альтанки, фонтани, прикраси для замків, віяла, крильця яких-небудь комах, ялинки, сніжинки, тощо. Після повного висихання «мереживо» обережно

3) Для приготування **фруктової рисувальної маси** повидло, джем або абрикосовий мармелад протирають через часте ситечко, одержану масу за бажанням можна підфарбувати в будь-який колір харчовими барвниками. Для додання більшого блиску можна додати трохи патоки. Довго перемішувати масу не можна, оскільки в масу потрапляють бульбашки повітря і її зовнішній вигляд погіршується. Одержану масу укладають в корнетик і приступають до малювання. Особливо красиво на кремових тістечках виходять кольорові крапки або дрібні фігурки, зроблені з фруктової малювальної маси.

Для приготування **борошняної рисувальної маси** цукор, молоко і яєчний білок збивають до повного розчинення цукру. Не припиняючи збивання, поступово додають борошно і збивають до отримання сметаноподібної маси. Одержану масу перекладають в корнетик. На змащений маслом і посипаний борошном лист наносять за допомогою корнетика одержану масу у вигляді фігурок і малюнків. Підготовлену до випікання на листі борошняну рисувальну масу іноді покривають різними посипаннями. Відразу ж після випікання прикраси з борошняної маси можна зігнути у вигляді спіралей і завитків, так як вони зберігають цю форму після охолодження. Деякі прикраси, випечені з борошняної маси, додатково покривають білковою малювальною масою.

**Борошняна рисувальна маса. Рецепт:** борошно пшеничне 625 г, молоко цільне 250 г, цукор-пісок 75 г, білок яйця 115 г. Вихід 1000 г.

Контрольні питання

1. Що таке «айсінг»?
2. Яка технологія приготування білково-рисувальної маси для «мережива»?
3. Як готують борошняну рисувальну масу?



## Тема 6. Виготовлення макетів тортів

### План

1. Особливості виготовлення макетів тортів.
2. Виготовлення макету торта за ескізами.
3. Конструювання багатоярусних тортів.

1) Макет торта - кращий спосіб продемонструвати, яким грамотним і успішним буде проект виготовлення торта. Ескізи, малюнки й навіть тривимірна візуалізація не дають такої виразної вистави про проект, як передає макет. Проектування й виконання якісних макетів вимагає, з одного боку, творчого підходу, а з іншого - максимальної точності й уважності при виготовленні.

Макет торта являє собою об'ємну модель найефектнішого кондитерського виробу. На навчальних заняттях майбутніх кондитерів він виготовляється під керівництвом викладача з використанням мастики, кольорового пластиліну, солоного тіста й деяких супутніх матеріалів. Оскільки виготовлення макету торта в натуральну величину є тривалим процесом, краще витримати розмір макету в масштабі 1:2 або 1:2,5.

Виготовлення макетів тортів досить трудомістке і складне творче завдання, що має ряд специфічних особливостей. Ця робота містить у собі кілька етапів, тісно взаємозалежних між собою:

- демонстрація ілюстрацій тортів і композицій з різноманітністю обробки - при показі демонстраційного матеріалу обмовляють вид оздоблювальних напівфабрикатів (глазур, помада, мастика, тощо), способи виготовлення прикрас і можливість використання даного напівфабрикату або заміни його іншими матеріалами (пластилін, глина, тощо) для виготовлення муляжів;
- складання студентами ескізу в кольорі композиції торта з урахуванням виду оздоблювального напівфабрикату для прикрас і його можливої імітації - пропонують використання елементів декоративного малювання й ліплення, казкової тематики, тощо, а також способів обробки тортів;
- виготовлення підстави торта - вибір каркасної основи відповідно до ескізу;
- аналіз форми, її зв'язок з характером декору. Вибір приладдя для макетування;
- обробка поверхонь виробу (верхньої й бічної) з урахуванням колірних характеристик харчових барвників;
- виготовлення прикрас; рецептура, технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів;
- оформлення макету елементами декору відповідно до композиції;
- перевірка подібності макету з ескізом, узагальнення роботи.

У творчому процесі використовуються попередні ескізи, які є зразками для виготовлення макетів тортів. Можна обрати за основу ескізи, виконані на заняттях малювання зі зображення тістечок і тортів з природи, а також з проектування найпростіших композицій тортів. Дуже важливо, щоб дані ескізи були зроблені в кольорі й надавали повну уяву про форму й декор кондитерського

виробу. Для цього повинен чітко проглядатися фронтшійний і профільний обсяг композиції, рельєфні прикраси. Ескіз являє собою два види торта: вид спереду й вид зверху, що перебувають у строгій проєкційній відповідності.

Крім власних ескізних розробок композицій тортів і тістечок на заняттях використовуються ескізи, виконані викладачем, а також методичні таблиці, кулінарні книги й фоторепродукції.

Тематика ескізів для макетування найчастіше пов'язана з комбінацією стилізованих декоративних форм рослинного й тваринного світу з яскраво вираженими характерними рисами. У зображеннях краще застосовувати форми, які найчастіше використовуються в кондитерських виробках: квіти, листки, ягоди, гриби, стебла і їх вигадливі переплетення, а також зображення тваринок у взаємодії із середовищем проживання (наприклад, білка в ліщині).

До занять з макетування тортів необхідно підготуватися заздалегідь, тому що потрібно підібрати матеріали для каркасної основи й декору. Каркас вибирають залежно від форми торта: круглий, квадратний, прямокутний, овальний, фігурний. Виготовити такий каркас можна з дерев'яної пластини або бруска у відповідному масштабі, але така робота вимагає залучення додаткових ресурсів, що не завжди можливо. Простіше скористатися готовими пластиковими впакуваннями від харчових продуктів. Вони доступні, мають зручну тверду основу для ліплення, по-різному образні форми й виробляються в різноманітному асортименті. Легко можна вирізати потрібну форму з пінопласту. Одну з таких форм потрібно придбати або виготовити заздалегідь і принести на заняття з виготовлення макету торта. Ескізну композицію в цьому випадку потрібно розробити відповідно до форми макета.

У процесі виготовлення макетів тортів насамперед враховуються закономірності композиції оздоблення кондитерського виробу. У цій роботі стають важливими і навички ліплення, і навички малюнка, і готовність діяльності в умовах виробництва.

Після вибору ескізу й каркасу починається властиво сам процес виконання декоративного оздоблення торта: каркас покривається тонким рівним шаром пластиліну, що імітує колір справжнього виробу, далі виготовляються окремі елементи декору, якими прикрашають макет торта відповідно до задуму.

Крім пластиліну для виготовлення макету торта можна використовувати солоне тісто, мастику або марципан, у роботі з якими застосовуються ті ж прийоми створення виробів.

Поверхні макетів, глазуrowані помадою, імітують кольоровим папером. Ним обклеюють поверхні й покривають безбарвним меблевим лаком (поза кабінетом). На невисохлій поверхні лаку роблять написи, наносять бордюри глазури, обробляють посилками, розкладають прикраси, тощо. Бічні поверхні обробляють повітряним напівфабрикатом.

Для оформлення макетів використовують наступні способи обробки тортів:

- контурно-рельєфний;
- обробка цільними фігурами з різних напівфабрикатів;
- обробка квітами, листками, гілками, орнаментами, але тільки із глазури (для макетів).

Коржі меренги з повітряного напівфабрикату, прикраси із заварного білкового крему, печиво, горіхи, ажури із глазури - можна широко використовувати для обробки макетів. За допомогою використання мастики можна повною мірою реалізовувати творчі задуми й фантазії.

У роботі над макетуванням повинен брати участь кожний учень. Враховуючи, що справа є тривалою й трудомісткою, можна об'єднатися у творчі групи по 2-4 студенти, які будуть виготовляти один макет торта протягом ряду навчальних занять. Робота в групі дасть можливість розподіляти завдання для кожного залежно від його творчих можливостей і одержати колективний результат праці. У цьому випадку дуже важливо грамотно сформувати склад групи й призначити бригадира.

Студенти, що не побажали працювати в групі, виконують макет невеликого торта або тістечка самотійно, проявляючи індивідуальний художній смак.

Виготовлення макетів тортів і тістечок на навчальних заняттях є вкрай важливим завданням, тому що наближає дані умови роботи до виробничих. Ця діяльність є захоплюючим творчим процесом, у якому спільно беруть участь викладач і студенти.

Макети (композиції) можуть зберігатися тривалий час; служити наочним приладдям, прикрасою кабінету, а головне - кращою мотивацією до оволодіння майстерністю.

2) Виготовлення макетів тортів за ескізами формує професійні навички, необхідні кондитерам у подальшій виробничій діяльності. Це завдання зажадає від студентів максимальної концентрації й реалізації всіх отриманих знань і вмінь з малюнка й ліплення. Крім того, необхідне підключення пам'яті, уяви й фантазії, які розвивалися на заняттях з композиції. Об'ємна модель макету, виконана із творчим підходом і необхідними навичками, приносить величезне моральне й естетичне задоволення, тому що є результатом цікавої творчої праці.

Виготовлення макету торта за виконаним ескізом припускає максимальну самостійність студентів.

Виготовлення макета починається з вибору теми й визначення її змісту. Цей процес є задумом майбутньої композиції й служить більш ясному й переконливому розкриттю образу. Справжня творча діяльність починається з уяви, коли ми подумки відчуваємо форму, колір, фактуру і їх гармонійну взаємодію, інтуїтивно й логічно будуємо сюжет майбутньої композиції.

Спочатку, важливо ретельно проаналізувати форму, фактуру й колірні характеристики моделі. Далі слід вибрати пластилін, що підходить за кольором, і приладдя для роботи. Після цього настає найважливіший творчий етап, що визначає художню своєрідність кондитерського виробу, - розробка ескізу майбутнього макету торта.

Для цього за основу можна обрати ескізні розробки композиції торта, виконані на заняттях з малювання. Цей етап є не формальним переносом розробленої раніше композиції на об'ємну форму, а необхідною творчою діяльністю з розробки декору торта відповідно до обраної форми каркасної основи.

Дотримуючись вимог до розробки ескізу, необхідно виконати кольоровий малюнок торта у фронтальному й профільному видах із проекційною відповідністю всіх елементів декору. Поряд із цим майбутній кондитер повинен продумати рецептуру свого торта, щоб макет був максимально наближений до можливостей реального виробництва даного кондитерського виробу.

У ході роботи над ескізами відразу знайти вдалий варіант важко, тому краще спочатку виконати кілька різних варіантів ескізу в зменшеному розмірі (фор-ескізи) фломастером або м'яким олівцем у чорно-білому варіанті. У цій роботі намічують відбір найбільш виразних елементів оздоблення відповідно до обраної форми торта. Фор-ескізи необхідно намагатися виконувати динамічно й активно, мобілізуючи свою уяву в пошуках рішення творчого завдання. Працюючи над ескізами, важливо відразу «прив'язувати» декор до обраної форми каркасної основи.

Спрямованість уваги на варіативність і різноманітність у рішенні однієї теми дає позитивні результати. З декількох фор-ескізів вибирається самий удалий варіант і виконується в кольорі в натуральну величину. У ході цієї роботи конкретизуються й ретельно проробляються деталі, узагальнюється вся композиція з виділенням найголовнішого й істотного з обраної теми.

Тематика ескізів може бути пов'язана із зображенням стилізованих елементів рослинного й тваринного світу, можливе використання геометричних композицій.

Коли остаточний варіант ескізу обраний, для макета торта підбирають каркас. Форма каркаса залежить від форми торта. У якості каркаса можна використовувати дерев'яну пластину, пластикову коробку, пінопласт, тощо.

Наступний етап роботи - покриття поверхонь каркасу тонким шаром пластиліну, мастики або марципана наближеним до кольору справжнього виробу. Цю роботу можна виконувати пальцями й стеками. Верхню бічну поверхню загладжують і вирівнюють, підготовляючи до декорування.

Декоративне оформлення макету торта - найцікавіший етап роботи. Згідно з ескізом ліплять окремі елементи декору із застосуванням різнобарвного пластиліну. Потім їх кріплять (приліплюють) на поверхнях макета з урахуванням розробленої композиції. Прикрашають верхню й бічну поверхню торта бордюром. Ця діяльність вимагає уважності й творчого відношення до справи. Необхідно виконувати роботу строго за ескізом. Разом з тим можна підсилювати рух і розвороти форми окремих декоративних елементів, положення яких в ескізі показується лише узагальнено. Наприклад, вигин пелюстки або переплетення стеблинок. Тут важливе почуття міри й смаку, щоб зайвою деталізацією не зруйнувати цілісність композиційного задуму.

Завершуючи роботу над макетом, необхідно оцінити його з погляду цілісності, звірити з ескізом і внести при необхідності корективи, узагальнюючи композицію.

3) У якості підтримуючих конструктивних елементів при створенні багатоярусних тортів використовують пластикові або дерев'яні стрижні. Деякі декоратори віддають перевагу використанню пластикових, тому що вони легко ріжуться ножом із зазубреним лезом. Дерев'яні ж стрижні трудніше різати (для цього звичайно використовують кусачки або секатор), але вони більш міцні чим

пластикові. Якщо вирішено використання пластикових стрижнів, то це слід урахувати при розрахунку порцій, тому що вони мають досить великий діаметр, дерев'яні ж, набагато тонше, тому необхідно використовувати їх більшу кількість для підтримки.

На базовому ярусі намічаються місце для наступного. У якості лекала може бути використаний шматок картону з якого вирізують окружність відповідну до наступного ярусу. Лекало прикладають рівно по центру й злегка вдавлюють, щоб позначити контур для установки ярусу.

Вставляють стрижень усередині наміченого контуру перпендикулярно поверхні до упору. Ножом роблять відмітку на стрижні, відзначаючи в такий спосіб точну висоту ярусу. Виймають стрижень.

Нарізають передбачувану кількість стрижнів орієнтуючись по мітці на першому стрижні.

Вставляють стрижні на рівній відстані один від одного й на 3,5-4 см відступаючи всередину наміченого контуру. Стежать за тим, щоб усі стрижні були вставлені до упору.

Проробляють ці операції для кожного ярусу окремо, крім верхнього.

Акуратно встановлюють другий ярус торта на базовий.

Встановлюють верхній ярус.

Загострюють один кінець довгого стрижня й протикають ним увесь торт наскрізь (разом з картонними підставами верхніх ярусів), до основи нижнього ярусу. Намічають ножом висоту торта й виймають стрижень .

Відрізують зайвий відрізок стрижня. Встановлюють стрижень на місце, щоб стабілізувати конструкцію. Тепер переходять до декорування торта. Рекомендується в процесі оздоблення рухатися зверху вниз.

Слід відмітити, що тип торта іноді диктує нам що саме використовувати в якості основи для кожного ярусу. Наприклад, якщо торт вологий і важкий або із фруктами, то замість картонних основ потрібно використовувати пластикові, а також збільшувати кількість підтримуючих стрижнів. У такому випадку, однак, неможливо з'єднати всі яруси торта разом, за допомогою стрижня. До того ж, при підрахунку кількості стрижнів необхідно враховувати число ярусів і їх висоту.

В даний час існують різноманітні конструкції для тортів. Це можуть бути пластикові конструкції з колонами, декоративними пластинами, з фонтаном або асиметричної форми.

#### Контрольні питання

1. Для яких цілей виготовляють макет торта?
2. Яка послідовність етапів виготовлення макету?
3. Який матеріал застосовують для каркасу торта?
4. Які застосовують форми обробки тортів для оформлення макетів?
5. Яка послідовність етапів виготовлення макету за ескізом?
6. Яка техніка конструювання багатоярусних тортів?