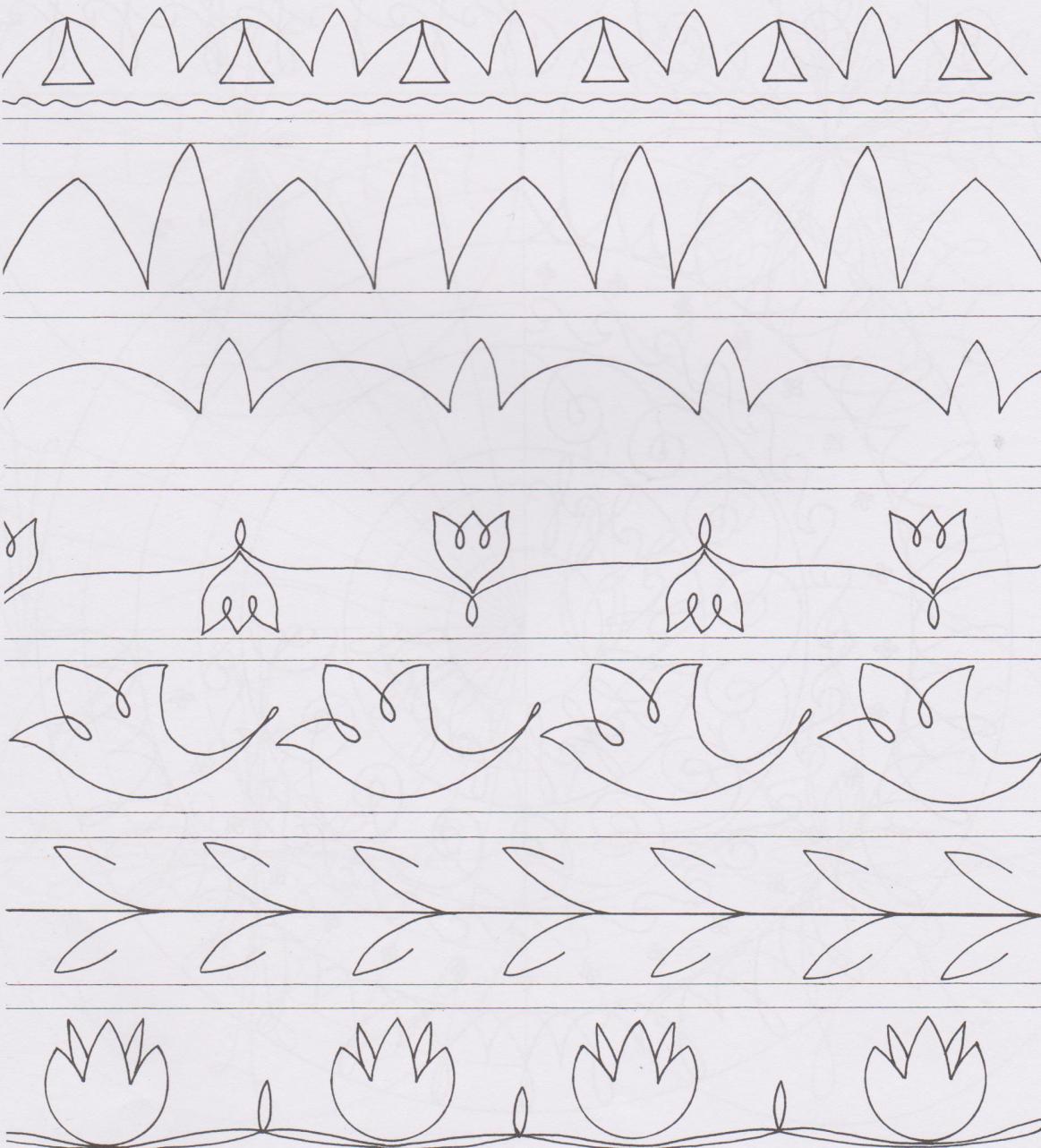


## 2 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ A OZDOBNÝCH MOTIVŮ

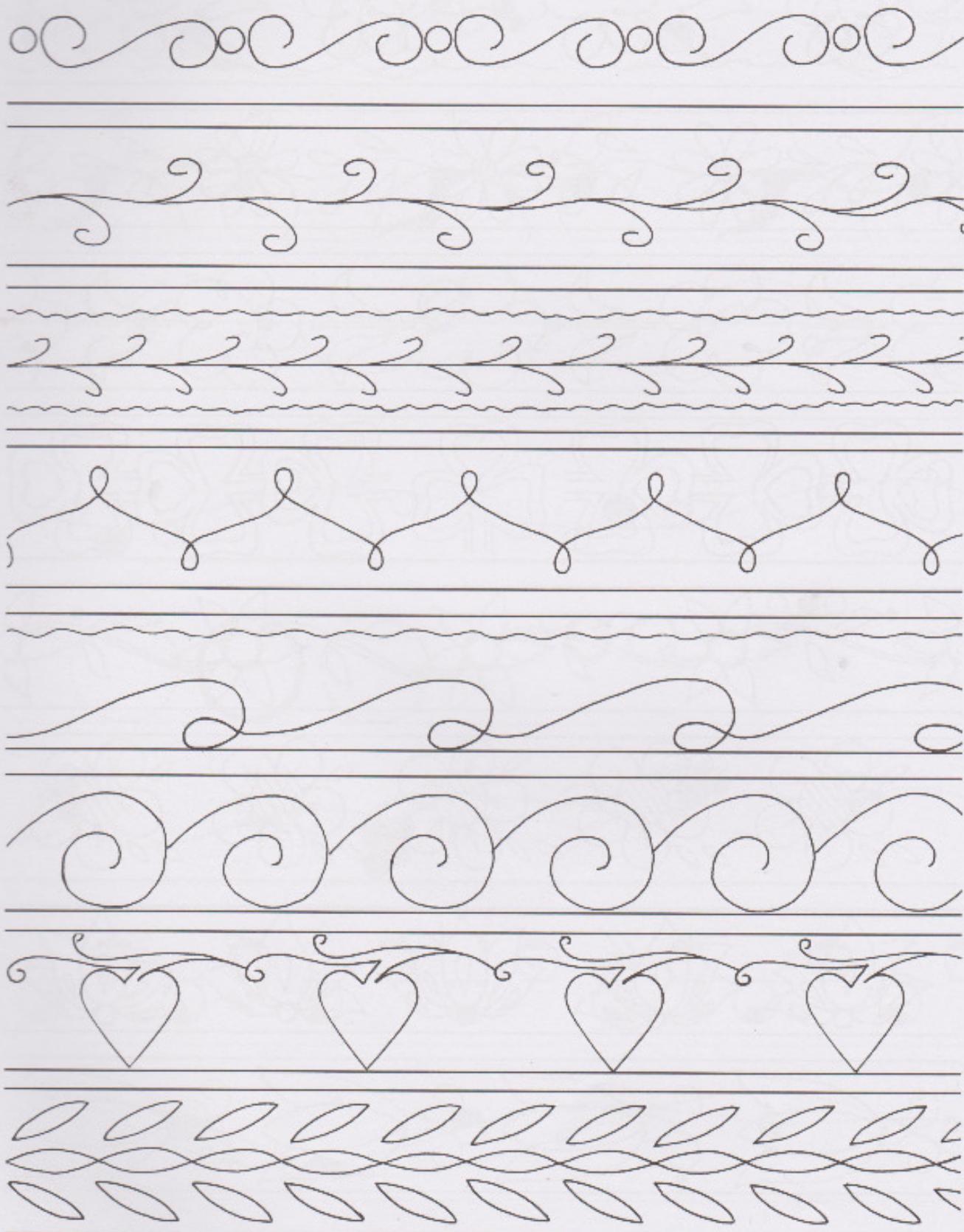
### 2.1 SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH PÁSKŮ

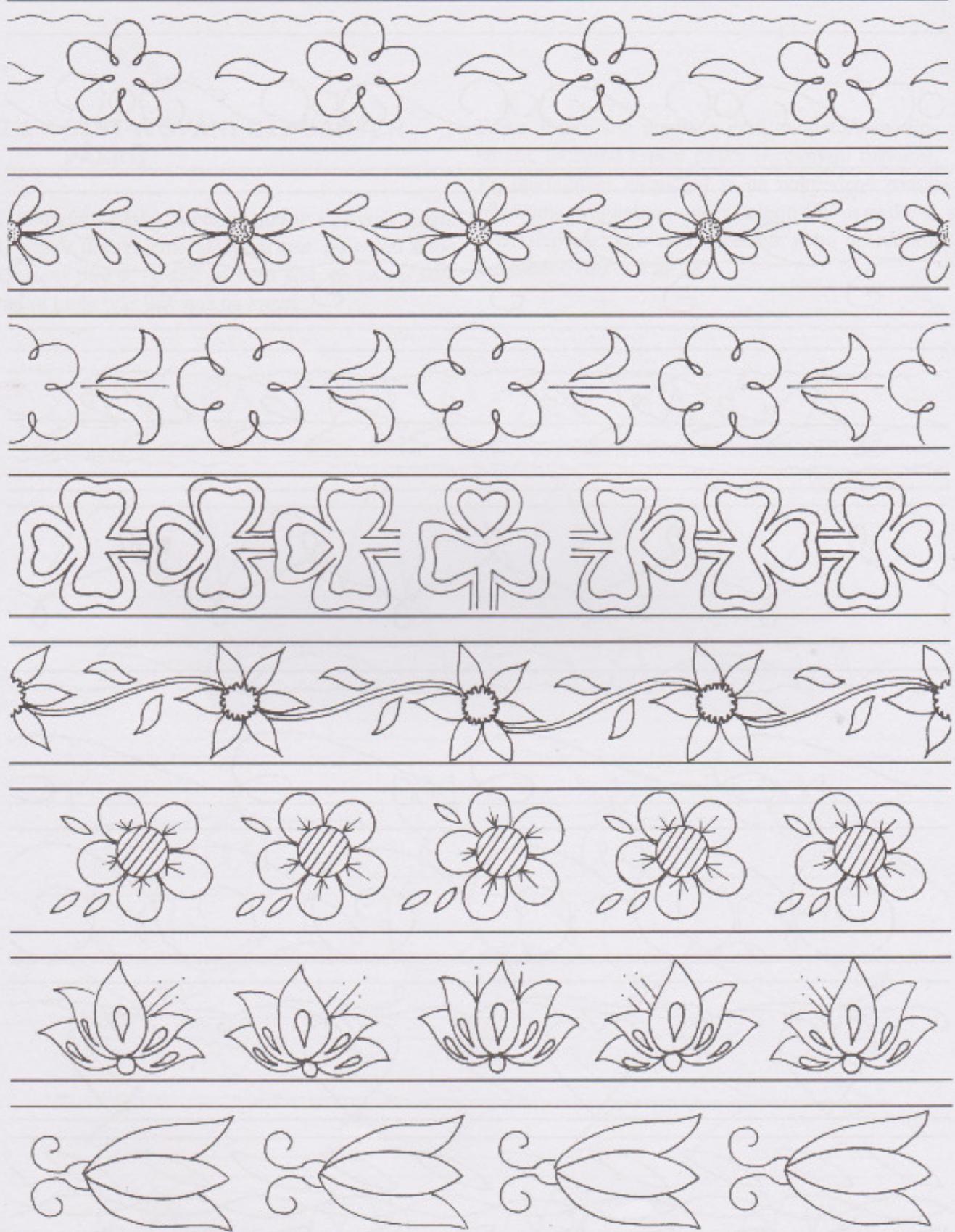
Ozdobnými pásky zdobíme strany i povrch dortů. U pásků dodržujeme základní tvar po celou dobu kreslení pásku. Nesmí se nám stát, že na začátku rádku bude tvar jiný než na konci.

Ruku si cvičíme nejdříve grafitovou tužkou. Postupně můžeme kreslit pásky barevnými tužkami. Po důkladném nacvičení si na nakreslené pásky přiložíme průhlednou omyvatelnou fólii a pásky si procvičujeme barevnou glazurou, nebo neředěnou čokoládou (obr. 14 až 18).



Obrázek 14

**JEDNODUCHÉ VZORY**

**KVĚTINOVÉ VZORY**

**ABSTRAKTNÍ VZORY KULATÉ**