

### 1.3 OZDOBNÉ MOTIVY

Z předchozích hodin již máme nacvičený správný způsob držení ruky a uvolněnou ruku. Můžeme přistoupit k náročnějšímu způsobu kreslení. U ozdobných motivů můžeme znázornit vlastní představu.

Uvedené obrázky slouží k základnímu procvičování (obr. 8).

Je třeba naučit se vzory vymýšlet a upravovat již vzniklé vzory.

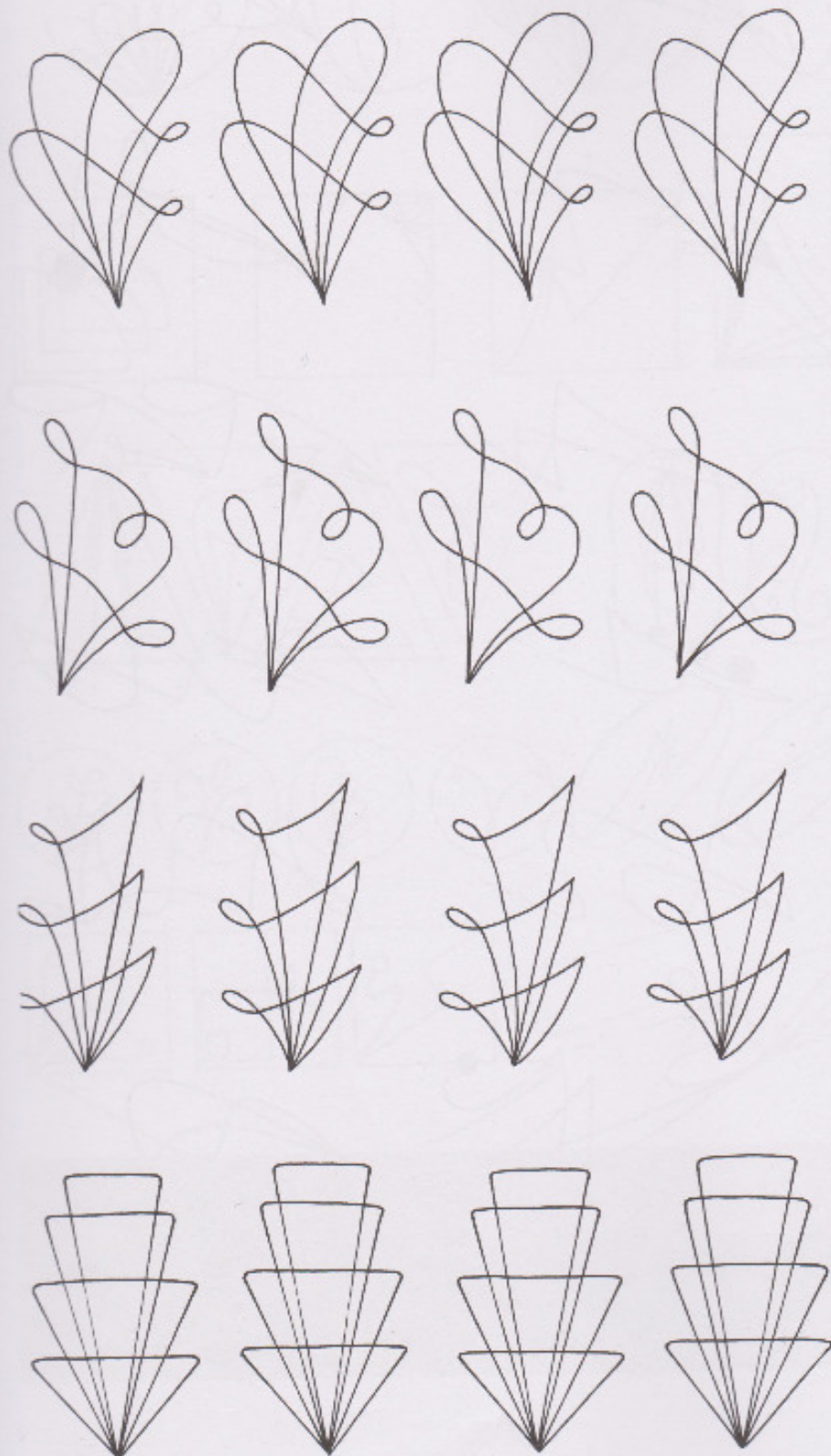


Obrázek 8

## 1.4 PŘÍPRAVA ŠABLONY

Příprava šablony (obr. 9) na ozdobné motivy je velmi jednoduchá a hojně používaná v odborné praxi. Každý cukrář si může připravovat své vlastní ozdoby a odlišit se tak od konkurence (obr. 10 a 11).

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



Obrázek 9