

# Obsah

Význam dekorativního umění v cukrářství .....	7
<b>1 Jednotahové linie .....</b>	<b>9</b>
1.1 Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií .....	9
1.2 Procvičování jednotahových linií glazurou .....	9
1.3 Procvičování jednotahových linií cukrářskou kakaovou polevou .....	9
1.4 Sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy tužkou .....	10
1.5 Procvičování ozdobných pásků s různými motivy barevnou glazurou .....	10
1.6 Procvičování ozdobných motivů cukrářskou kakaovou polevou .....	11
<b>2 Písmo .....</b>	<b>34</b>
2.1 Nácvič hůlkového písma tužkou, rozestavení písmen a slov .....	34
2.2 Nácvič psacího písma tužkou .....	34
2.3 Procvičování písma a sestavování písmen a slov glazurou .....	35
2.4 Nácvič řezaného písma .....	35
Abeceda plošného písma, sestavování písmen do slov .....	35
Vyřezávání písmen z cukrářské kakaové polevy a z modelovací hmoty .....	35
Sestavování písmen z pásků .....	35
<b>3 Dělení .....</b>	<b>54</b>
3.1 Dělení kruhové plochy .....	54
3.2 Dělení čtvercové a obdélníkové plochy .....	54
3.3 Skladba písma do čtvercových a obdélníkových ploch .....	54
<b>4 Zdobení .....</b>	<b>67</b>
4.1 Nácvič zdobení okrajů výrobků tužkou, glazurou, polevou .....	67
4.2 Stylizační ozdoby - tužkou, krémem, modelovací hmotou, ovocem, polevami .....	67
4.3 Figurální kresba tužkou, kornoutkem a procvičování ozdob pomocí šablon při použití krému a cukrářské kakaové polevy .....	68