Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Modelování

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Anotace

Tato příručka pro výuku byla vytvořena v rámci projektu s názvem Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář, CZ.1.07/1.1.28/01.0013, pro projektové kurzy s názvem Modelování a modelovací hmoty.
Je určena jako výukový materiál pro cílové skupiny žáci i učitelé. Informace v příručce slouží učitelům při přípravě na pořádání kurzu. Žákům oboru cukrář jsou informace z příručky předávány v průběhu kurzu (kopie), pro shrnutí a zopakování učiva v mezipředmětových souvislostech slouží pracovní list, který je součástí příručky.
Příručka obsahuje informace o modelovacích hmotách vhodných ke zdobení dortů a zákusků a popisuje jejich přípravu a pomůcky pro práci.
Příručka bude používána i v dalších letech v rámci udržitelnosti projetu.

2. Obsah

1. Anotace 2
2. Obsah 3
3. Modelovací hmota mléčná II. 5
4. Modelovací hmota mléčná III. 6
5. Modelovací hmota mléčná IV. 6
6. Plastická čokoládová hmota I. 7
7. Plastická čokoládová hmota II. 7
8. Modelovací hmoty 8
8.1. Guma paste 8
8.2. Potahový cukr Formix - pomeranč 8
8.3. White icing 8
8.4. Hmota K2-cukrářská 9
8.5. Barry Décor Chocolate 9
8.6. Marcipán 9
9. Potravinářské barvivy 10
10. Modelování květů 11
10.1. Modelování kal 11
10.2. Modelování lilií 12
10.3. 11. Modelování chryzantém 12
10.4. Modelování růží 14
10.5. Modelování karafiátu 15
10.6. Vykrojení kytiček 16
11. Modelování ostatních tvarů 17
11.1. Modelování figurek 17
11.2. Autíčko z modelovací hmoty. 18
11.3. Obrázek na kulatý dort 18
11.4. Výroba lístku 19
12. Modelování do forem 19
13. Pomůcky při modelování 20
14. Pracovní list 22
15. Zdroje 23

1. Modelovací hmota mléčná I.

Modelovací hmota má světle krémovou barvu je mléčné chuti s vůní po mandlích. Hmota je snadno barvitelná potravinářskými barvami. Nejčastěji se používá na modelování.



Obrázek 1

Receptura
1000 g moučkový cukr
0,500 g sušené plnotučné mléko
0,050 g ztuženy pokrmový tuk
0,100 g med
0,100 g pitná voda
0,020 g mandlové aroma

Technologický postup
Nejdříve si převaříme vodu a necháme vychladnout. Sypké suroviny prosejeme pomocí síta. To proto, abychom se zbavili hrudek.
Sušené mléko, moučkový cukr, ztužený pokrmový tuk, med, mandlové aroma a část vychladlé vody dáme do zadělávacího kotle a pomocí háku spustíme 1 stupeň chodu stroje. Podle potřeby postupně přiléváme zbytek vody. Hmota musí být hladká dobře vypracována.

3. Modelovací hmota mléčná II.



Obrázek 2

Receptura
400 g moučkový cukr
400 g sušené plnotučné mléko
1 lžíce 100% tuku
10 lžic vody

Technologický postup
Sypké suroviny prosejeme. Vše dáme do zadělávacího kotle a pomocí háku spustíme 1 stupeň chodu stroje. Mícháme asi 5 minut.

4. Modelovací hmota mléčná III.



Obrázek 3

Receptura
500 g moučkový cukr
500 g sušené plnotučné mléko
500 g fondánové hmoty

Technologický postup
Podobný, jako u předešlých hmot.

5. Modelovací hmota mléčná IV.

Receptura
110 g sušeného mléka
110 g másla
350 g cukru moučky
dle chuti mandlové aroma

6. Plastická čokoládová hmota I.

Plastická hmota je tmavá, jemná, chuť a vůni má podobnou čokoládě. Vhodná na modelování kazet na bonbóny. Vymodelované výrobky dobře drží tvar.

Receptura
500 g cukrářské kakaové polevy
165 g medu
35 g vody
35 g cukru krupice

Technologický postup
Z cukru a vody si uděláme cukerný rozvar něco mezi odpěněným cukrem 102°C – 103°C a slabou nití 103°C-107°C. Zatím než se nám uvaří cukerný rozvar, tak si ve vodní lázni rozehřejeme cukrářskou kakaovou polevu. Hotový cukerný rozvar a med přidáme do rozpuštěné cukrářské kakaové polevy. Z vytvořené hmoty ručně vymačkáme tuk. Hotovou plastickou hmotu dáme do chladu ztuhnout.
Před použitím hmoty k modelování lehce propracujeme.

7. Plastická čokoládová hmota II.

Receptura
200 g čokolády
165 g glukózy
půl lžičky vodu

Technologický postup
Čokoládu rozehřejeme, přidáme zahřátou glukózu a zakápneme vodou. Vše opatrně promícháme a necháme chvilku stát. Hmotu spojíme a necháme do druhého dne odpočívat.

8. Modelovací hmoty

8.1. Guma paste



Obrázek 4

Modelovací hmota Guma paste je sladká, jemná, čistě bílá, snadno barvitelná potravinářskými barvami. Je vhodná pro modelování jemných předmětů, jako jsou například květiny. Modelovací hmotu si obarvíme dle potřeby potravinářskou barvou.
K modelaci můžeme použít i jiné modelovací hmoty stejného typu od různých výrobců. V současné době je na trhu možno dostat jak neobarvené /základní/ modelovací hmoty, tak i jejich barevné variace.

8.2. Potahový cukr Formix - pomeranč

Potahový cukr, pomerančová chuť oranžové barvy

8.3. White icing



Obrázek 5

Bílý potahový cukr. Hmota se používá na potahování i modelování, je jemná, chuť a vůně sladká jemně kyselá.

8.4. Hmota K2-cukrářská



Obrázek 6

Bílá potahová hmota. Jemná chuť, dobře barvitelná, vhodná k potahování i modelování.

8.5. Barry Décor Chocolate

Tmavá modelovací hmota čokoládová je vhodná na modelování kazet a květů. Chuť a vůně po čokoládě. S hmotou se dobře pracuje.

8.6. Marcipán

Mandlová hmot, chuť a vůně po mandlích. Vhodný na potahování, ale může se použít i na modelování.

9. Potravinářské barvivy



Obrázek 7

Potravinářské barvy ředíme podle potřeby, čistým alkoholem nebo převařenou vodou.

Purpurová barva světlá
Složení:E514 síran sodný, E124 ponceau 4R, E110 žluť

Listová barva zelená
Složení:E514 síran sodný, barviva E102 tartarazin, E133 brilantní modř, FCF hodnoty

Černá barva
Složení:E 514 síran sodný, barviva: E 151, Brilantní čerň BN, E102 tartarazin, E110 Žluť, E 122 azorubin hodnotný

10. Modelování květů

10.1. Modelování kal



Obrázek 8

Technologický postup
Na silikonové podložce si vyválíme bílý nebo obarvený plát z modelovací hmoty o tloušťce 3 milimetry, ze kterého si tvořítkem vykrojíme tvar slz nebo srdíček. Kraje zhladíme pomocí potravinářské folie nebo modelovací kostice. Na střed květu použijeme váleček, který na jedné straně ztenčíme do tvaru kužele a modelovací kosticí vytlačíme dírky. Vymodelovaný kužel dáme na střed vykrojené slzy nebo srdce. Stočíme do tvaru kornoutu, kraje slz nebo srdíček mírně ohneme a dáme do stojanu zaschnout. Když chceme použít celou květinu i se stonkem, připojíme jen zelený tenký váleček a podlouhlí list. Modelované květy můžeme hned použít jako dekoraci na dorty a dezerty nebo je nechat zaschnout a použít je později.
Na barvení můžeme použít potravinářské sypké nebo gelové barvy.



Obrázek 9

10.2. Modelování lilií



Obrázek 10

Technologický postup

Vyválíme si plát z modelovací mléčné hmoty o tloušťce 3 milimetry. Tvořítkem vykrájíme tvar lilie. Kraje lístků zhladíme s pomocí potravinářské folie nebo modelovací kostice. Štětcem do každého středu lístku naneseme zlehka požadovanou barvu. Na nabarveném lístku kosticí vytvoříme barevné tečky. Z obarvené modelovací hmoty vymodelujeme 5 malých, tenkých šňůrek, které na jednom konci spojíme. Vykrojenou lilii stočíme do tvaru kornoutku a do středu lilie upevníme šňůrky. Okraje lístečků mírně ohneme, zahladíme a dáme do stojanu zaschnout. Hotové květy používáme na dorty a dezerty. U vymodelovaných lilií je důležité, aby květy byly dobře zaschlé. Pro lepší aplikaci na dort.

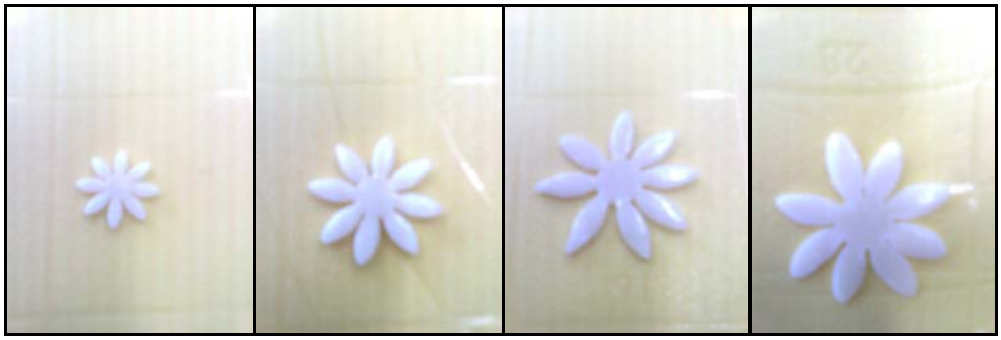
10.3. 11. Modelování chryzantém



Obrázek 11

Technologický postup I.

Na silikonovém válu si vyválíme bílou nebo obarvenou modelovací mléčnou hmotu o tloušťce 2 milimetry. Při výrobě plného, velkého květu chryzantémy použijeme čtyř tvořítka podobné kopretině, kterými vykrojíme kytičky od nejmenší po největší. Pomocí modelovacích kostic si na modelovací houbě, upravíme požadovaný tvar. Kraje květů zhladíme do tenka. Postupně upravené květy chryzantémy přiložíme k sobě (od největší po tu nejmenší velikost) a na modelovací houbě spojíme. Necháme zaschnout a po zaschnutí použijeme na ozdobu dortů a zákusků.



Obrázek 12

Technologický postup II.

Vyválíme barevný, nebo bílý plát z modelovací modelovací hmoty o tloušťce 2 mm. Při výrobě chryzantémy, použijeme tvořítko kopretiny.

Vykrojíme 2 květy stejné velikost. Na modelovací houbě, kosticí si upravíme požadovaný tvar. Strany vykrojených kytiček zhladíme do tenka. Oba upravené květy přiložíme k sobě a spojíme. Kulatou kosticí zlehka zatlačíme, tak aby se nám květy spojily na požadovaný tvar. Střed chryzantémy vytvoříme, tak že si vymodelujeme kuličku a vložíme do středu květu a zlehka přimáčkneme. Vymodelovanou květinu chryzantémy necháme zaschnout a po zaschnutí použijeme na dorty a dezerty.



Obrázek 13

10.4. Modelování růží



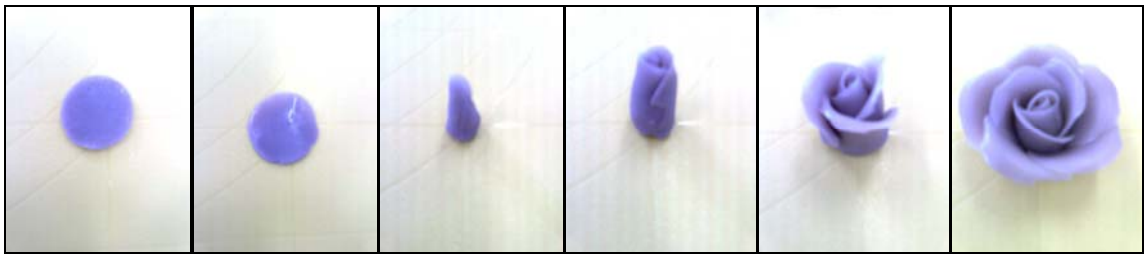
Obrázek 14

Technologický postup

Na silikonové podložce si vyválíme plát o tloušťce 2 mm. Tvořítkem ve tvaru kroužku si z plátu vykrojíme kolečka. Pro výrobu velké růže potřebujeme 11 koleček a pro výrobu poupěte 6 koleček. Pomocí potravinářské fólie zformujeme kolečka do tvaru slzy.

- **Velká růže**

  Jednu slzu si stočíme do tvaru kornoutku, tak aby špička kornoutku směřovala nahoru. Postupně přidáváme kolem dokola další slzy. Nejdříve dvě slzy pak tři slzy a nakonec pět slz. Konce všech lístků růže mírně ohneme dolů. Hotový květ odřízneme a necháme zatuhnout.



Obrázek 15

- **Poupě růže**

Vykrojené kolečko stočíme do ruličky, tak aby jedna ze stran byla užší. Postupně přidáme lístky kolem dokola. Nejdříve dva, poté tři. Konce lístků poupěte mírně ohneme směrem dolů.



Obrázek 16

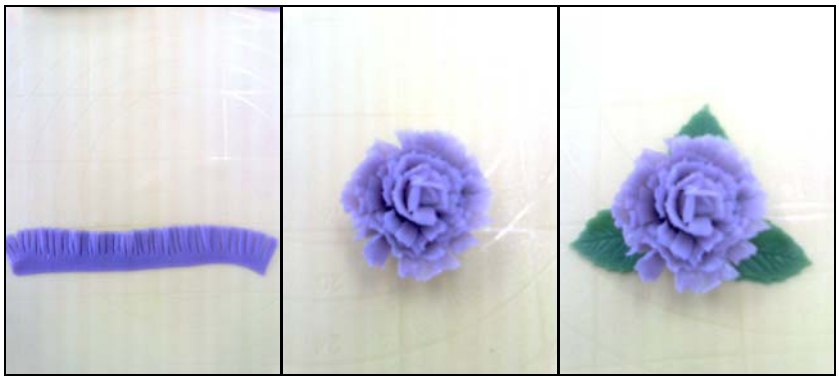
10.5. Modelování karafiátu



Obrázek 17

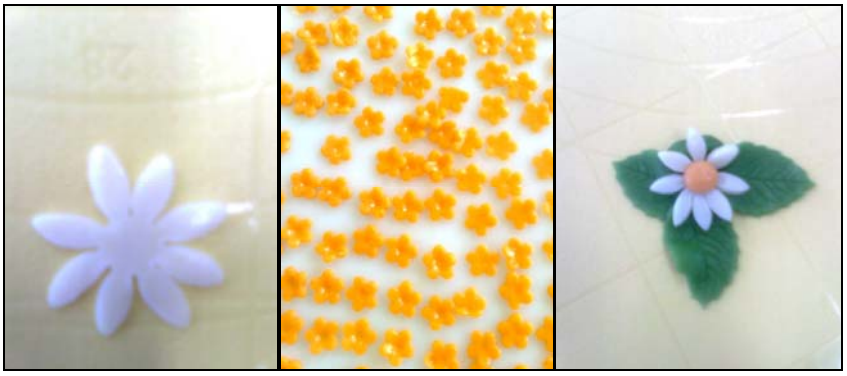
Technologický postup I.
Na silikonovém válu vyválíme plát o tloušťce 2 mm. Z vyváleného plátu si vykrojíme tři květy od nejmenší po největší. Pomocí kostice a modelovací houby si květy upravíme do požadovaného tvaru. Zhladíme a zkrabatíme okraje květů. Upravené květy na modelovací houbě spojíme dohromady. Květ odřízneme a necháme zatuhnout.

Technologický postup II.
Na silikonové podložce vyválíme plát o tloušťce 2 milimetry. Z vyváleného plátu, nožem nakrájíme pruhy, dlouhé 10 cm - 15 cm, široké 2,5 cm – 3 cm. Takto upravené pruhy z jedné strany po celé délce nakrojíme. Pomocí potravinářské folie nakrájené proužky zahladíme. Hotový pruh stočíme do ruličky a konec zahladíme. Květinu karafiátu odřízneme a necháme zatuhnout.



Obrázek 18

10.6. Vykrojení kytiček



Obrázek 19

Kytičky vykrajujeme pomocí vypichovačů na modelovací hmoty.

11. Modelování ostatních tvarů

11.1. Modelování figurek



Obrázek 20

Jako první vytvoříme z modelovací hmoty kuličku. Tuto kuličku dotvarujeme do podoby hlavy postavy, tzn. obličej, vlasy a další detaily obličeje. Dále pokračujeme zhotovením zbytku těla (trup, končetiny). Na závěr spojíme všechny části dohromady a dohladíme pomocí modelovacích kostic.



Obrázek 21

11.2. Autíčko z modelovací hmoty.



Obrázek 22

Z vyváleného barevného plátu si vykrojíme autíčko, které dozdobíme dle vlastní fantazie.

11.3. Obrázek na kulatý dort

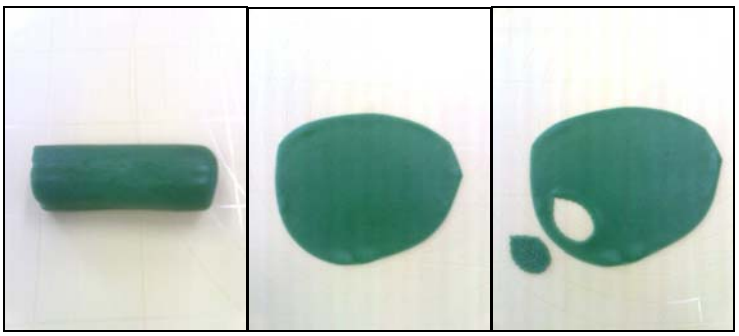


Obrázek 23

Na vykrojený kulatý tvar dortu si naznačíme obrázek kola.Vyznačené části vyplníme modelovací hmotou, zbytek obrázku domalujeme.

11.4. Výroba lístku

Lístky mohou mít různé tvary a velikosti.



Obrázek 24

Z vyváleného plátu vypichujeme požadované tvary lístečků nebo vyřízneme tvar lístků kosticí, které upravíme a necháme zaschnout.

12. Modelování do forem



Obrázek 25

Modelovací hmotu vtlačíme do formy a vyloupneme. Necháme zaschnout a použijeme jako dekoraci na dort.

13. Pomůcky při modelování

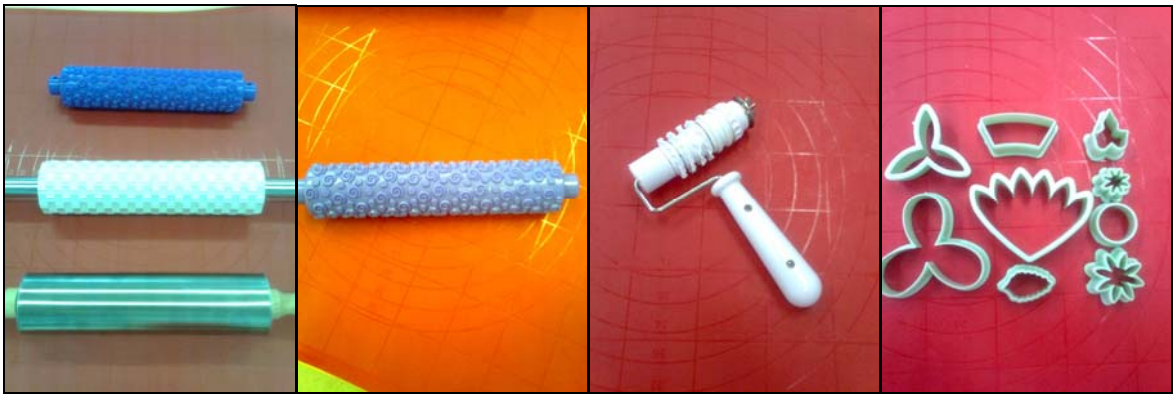
Vypichovače (kytičky, lístečky, sněhové vločky), válečky, ozdobné lemy, paleta na malování, štětce, nůžky, nůž, lis na vlasy, patchwork, formy na kytky.



Obrázek 26



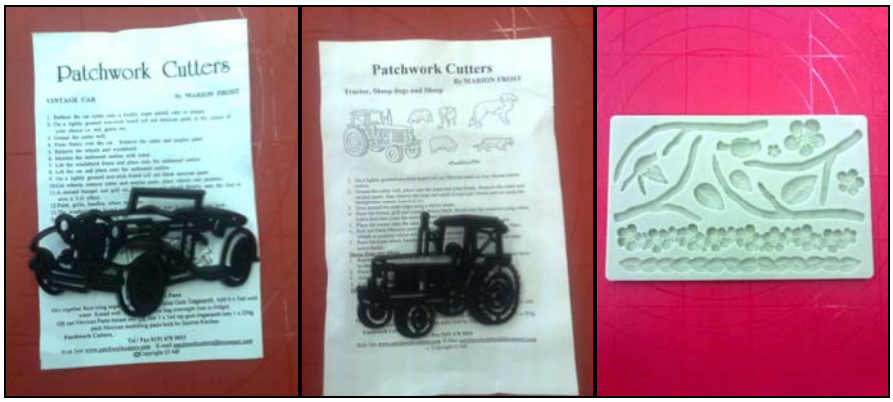
Obrázek 27



Obrázek 28



Obrázek 29



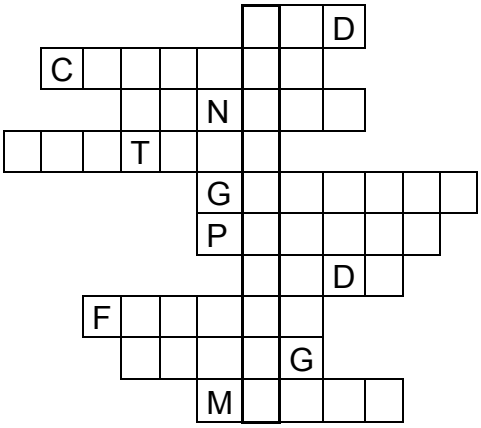
Obrázek 30

14. Pracovní list

modelování a modelovací hmoty

Doplňovačka

sladidlo
100 % tuk
druh jádrovin
modelovací nástroj
hroznový cukr
CKP
H2O
potahová hmota
potahový cukr WHITE
hnětat



Test:

Otázka č. 1: Napište alespoň 3 druhy potahových hmot.

Otázka č. 2: Z kolika lístků vytvoříme velkou růži.

Otázka č. 3: Název pomůcky při modelování autíček.

Otázka č. 4: Co je glukóza a fruktóza?

Otázka č. 5: Mohou se ředit potravinářské barvy? Pokud ano, tak čím.

15. Zdroje

Vlastní receptury
Vlastní obrázky č. 1. – 30.
Složení výrobků: údaje výrobců

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Modelování 2

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1 Obsah

1 Obsah 2
2 Hroznové víno 3
2.1 K modelování budeme potřebovat: 3
2.2 Zhotovení 3
3 Jablko 4
3.1 Postup 4
4 Hruška 4
5 Pejsek 5
5.1 K modelování budeme potřebovat: 5
5.2 Postup 5
6 Žirafa 6
6.1 K vytvoření budeme potřebovat: 6
6.2 Postup 6
7 Želva 7
7.1 K zhotovení budeme potřebovat: 7
7.2 Postup 7
8 Obrázky modelovaných postav 8
9 Zdroje 11

2 Hroznové víno



Obrázek 1

2.1 K modelování budeme potřebovat:

-modelovací hmotu
-gelové barvy
-nůž
-štětec
-vypichovač lístku
-CKP a glukóza
-modelovací kostice

2.2 Zhotovení

Dobře rozpracovanou modelovací hmotu obarvíme potravinářskou zelenou a žlutou barvou. Hmotu vyválíme na úzký váleček, který rozkrájíme na stejné kusy. Z jednotlivých kusů vymodelujeme kuličky hroznového vína a stonek. Pomocí CKP nebo glukózy lepíme kuličky na stonek. Tím nám vznikne hrozen vína. Z části modelovací hmoty si vytvoříme lístky a šlahouny. Nakonec štětcem potřeme každou kuličku žlutou barvou.

3 Jablko

3.1 Postup

Modelovací hmotu obarvíme na zelenou, žlutou, červenou a hnědou barvu. Hmotu červenou, žlutou a zelenou vyválíme do tvaru válečku. Rozkrájíme na stejné kusy a vymodelujeme větší kuličky a pomocí kostic vytvarujeme jablka. Z hnědé modelovací hmoty vymodelujeme stopku a tzv. „bubáka“, které připevníme k jablku. Nakonec část jablek přetřeme tmavší odstínem červené gelové barvy.

4 Hruška



Obrázek 2

3. 1. K modelování budeme potřebovat

-modelovací hmotu
-gelové barvy
-nůž
-štětec
-modelovací kostice

3. 2. Postup

Modelovací hmotu obarvíme na žlutou, zelenou a hnědou barvu. Žlutou a zelenou hmotu vyválíme do tvaru válečku, který rozkrájíme na stejné kusy a vymodelujeme větší kuličky a pomocí kostic vytvarujeme hrušku. Z hnědé modelovací hmoty vymodelujeme stopku a tzv. „bubáka“, které připevníme ke hrušce. Nakonec část hrušky přetřeme tmavší odstínem červené gelové barvy.

5 Pejsek



Obrázek 3

5.1 K modelování budeme potřebovat:

-modelovací hmotu
-gelové barvy
-nůž
-štětec
-modelovací kostice
-lis na česnek

5.2 Postup

Připravíme tmavou a světlou modelovací hmotu, kterou si obarvíme gelovou barvou. Vytvoříme tělo sedícího psa, které pokryjeme vrstvou hmoty vytlačené přes lis na česnek. Tak vytvoříme srst pejska. Oči vyrobíme vytlačením dvou důlků v oblasti hlavy psa, do kterých vložíme bílé kuličky s černým středem. V horní části oka umístíme malý váleček modelovací hmoty a kosticí vytvoříme víčko. Uši vykrojíme vypichovačem, nebo kosticemi. Hotové uši připevníme na vrch hlavy. Z černé kuličky vymodelujeme nos, z růžového kolečka jazyk a upevníme. Na doladění skvrn pejska použijeme štětec a gelovou barvu.

6 Žirafa



Obrázek 4

6.1 K vytvoření budeme potřebovat:

-modelovací hmotu
-silikonovou podložku
-váleček
-kostice
-gelové barvy
-dřevěné nebo kovové opory

6.2 Postup

Ze světlé modelovací hmoty si vypracujeme stojící nebo sedící tělo, které zpevníme oporami a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí v části hlavy vytlačíme dva důlky pro oči. Dvě bílé kuličky s černými středy vložíme do důlků. Uši a paroží vymodelujeme pomocí modelovacích kostic a upevníme je na vrch hlavy. Skvrny vytvoříme z malých kuliček, které postupně nanášíme na tělo žiraf a kosticí rozetřeme do ztracena. Celé tělo uhladíme vlhkou rukou, aby povrch byl hladký.

7 Želva



Obrázek 5

7.1 K zhotovení budeme potřebovat:

-modelovací hmotu
-silikonovou podložku
-silikonovou šablonu
-váleček
-modelovací kostice
-gelové barvy
-štětec
-kakao

7.2 Postup

Z dobře rozpracované modelovací hmoty vymodelujeme tělo želvy. Do hlavy želvy vytlačíme dva důlky pro oči. Z bíle modelovací hmoty vymodelujeme oči. Z téže hmoty vykrojíme ovál, na který modelovací kosticí vytvoříme strukturu krunýře. Poté všechny vymodelované části spojíme dohromady. Nakonec gelovými barvami a kakaem želvu dobarvíme.

8 Obrázky modelovaných postav



Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8



Obrázek 9



Obrázek 10



Obrázek 11



Obrázek 12



Obrázek 13



Obrázek 14



Obrázek 15



Obrázek 16



Obrázek 17



Obrázek 18



Obrázek 19



Obrázek 20



Obrázek 21



Obrázek 22



Obrázek 23



Obrázek 24



Obrázek 25



Obrázek 26



Obrázek 27

9 Zdroje

-vlastní receptury - (1. – 6.)

-vlastní fotoarchiv - (obr.č.1 – 27)

Rozvoj manuálních zručností a praktických dovedností žáků oboru cukrář
CZ.1.07/1.1.28/01.0013

Modelování 3

Příručka pro výuku

Zpracovala: Jana Matějů

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
SOŠ A SOU OBCHODU A SLUŽEB CHRUDIM
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah

1. Ryba ... 3
1.1. K modelování budeme potřebovat: ... 3
1.2. Zhotovení ... 3
2. Zajíc ... 4
2.1. K modelování budeme potřebovat: ... 4
2.2. Postup ... 4
3. Auto ... 5
3.1. K modelování budeme potřebovat: ... 5
3.2. Postup ... 6
4. Kocour ... 6
4.1. K modelování budeme potřebovat: ... 7
4.2. Postup ... 7
5. Tank ... 7
5.1. K vytvoření budeme potřebovat: ... 7
5.2. Postup ... 8
6. Frézie ... 8
6.1. K zhotovení budeme potřebovat: ... 8
6.2. Postup ... 9
7. Pivoňka ... 9
7.1. K zhotovení budeme potřebovat: ... 9
7.2. Postup ... 10
8. Zdroje ... 13

1. Ryba



Obrázek 1

1.1. K modelování budeme potřebovat:

-dortový plát
-máslový krém
-modelovací hmotu
-gelové barvy
-prachovou barvu
-váleček
-silikonový vál
-nůž
-štětec
-kulatý vypichovač
-modelovací kostice

1.2. Zhotovení

Z dortového plátu vykrojíme tvar ryby a naplníme krémem. Dort omažeme a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme obarvenou modelovací hmotou. Ze zbylé modelovací hmoty vytvoříme ploutve a šupiny.
Ploutve- modelovací hmotu vyválíme a vykrojíme požadovaný tvar. Hotové ploutve kosticí připevníme k tělu ryby, poté zahladíme.
Šupiny – modelovací hmotu vyválíme na tenký plát a vypichovačem vykrojíme šupiny, které modelovací kosticí dohotovíme. Od zadní ploutve postupně připevníme kosticí šupiny. V části obličeje vytlačíme kosticí dva důlky pro oči a vložíme dvě kuličky a uhladíme. Pusu vytvoříme z tenkého válečku a na koncích spojíme. To samé uděláme kolem očí. Hotovou rybu potřeme prachovou barvou.

2. Zajíc



Obrázek 2

2.1. K modelování budeme potřebovat:

-dortový plát
-máslový krém
-modelovací hmotu
-gelové barvy
-váleček
-silikonový vál
-nůž
-štětec
-modelovací kostice

2.2. Postup

Z dortového plátu vykrojíme tvar zajíce, naplníme máslovým krémem. Odkrojky plátu a krém použijeme na dotvarování postavy zajíce. Hotový dort omažeme a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme obarvenou modelovací hmotou. Modelovací kosticí vytvoříme na těle zajíce srst. Vyvalíme modelovací hmotu a kosticí vykrojíme košili, přiložíme na dort a uhladíme. To samé uděláme u kalhot. V části obličeje

vytlačíme dva důlky a vložíme vymodelované oči. Do ruky mu vložíme vymodelovanou mrkev. Štětcem a gelovými barvami dobarvíme srst a části obličeje.

3. Auto



Obrázek 3

3.1. K modelování budeme potřebovat:

-korpus auta
-máslový krém
-modelovací hmotu
-gelové barvy
-váleček
-silikonový vál
-nůž
-modelovací kostice
- kulaté vypichovače

3.2. Postup

Korpus auta prokrojíme promažeme máslovým krémem, omažeme a necháme zatuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme:
Modelovací hmotu vyválíme na silikonovém válu a zlehka hmotu přeneseme na dort. Nožem odřízneme přebytečnou hmotu a kosticí uhladíme.
Kola auta vytvoříme tak, že z vyválené hmoty vykrojíme kulatým vypichovačem čtyři kola. Kola přiložíme z boku auta. Ze zbylé potahové hmoty vymodelujeme blatníky a nárazník. Oči a světla vykrojíme z tenké vyválené hmoty a přiložíme k dortu. Nezapomeneme na zrcátka a poznávací značky.



Obrázek 4

4. Kocour



Obrázek 5

4.1. K modelování budeme potřebovat:

-modelovací hmotu
-gelové barvy
-nůž
-štětec
-modelovací kostice
-silikonový vál
-váleček

4.2. Postup

Připravíme modelovací hmotu, kterou obarvíme gelovou barvou. Vytvoříme tělo ležící kočky. Srst vytvoříme nožem nebo kosticí. V části obličeje vytlačíme dva důlky, do kterých vložíme zelené kuličky s bílým okrajem a černým středem. V horní části oka přiložíme váleček modelovací hmoty a kosticí dotvoříme víčka.
Uši vykrojíme vypichovačem, nebo kosticí a připevníme k hlavě. Ze stejné hmoty, kterou jsme použili na tělo, vymodelujeme i nos.
Z kolečka růžové modelovací hmoty vymodelujeme jazyk a upevníme. Na doladění srsti kočky použijeme štětec a gelové barvy.

5. Tank



Obrázek 6

5.1. K vytvoření budeme potřebovat:

-dortový plát
-máslový krém
-modelovací hmotu
-silikonovou podložku
-váleček
-kostice
-gelové barvy
-štětec

5.2. Postup

Jednotlivé pláty spojíme krémem a vymodelujeme tvar tanku. Omažeme krémem a necháme ztuhnout. Po zatuhnutí dort potáhneme modelovací hmotou. Jednotlivé části tanku vymodelujeme pomocí kostic.
Kola tanku vytvoříme pomocí kuliček z modelovací hmoty nebo, vypichovačem vykrojíme kolečka a kosticí upravíme požadovaný tvar.
Dělo vymodelujeme z tenkého válečku.
Barvu tanku doladíme štětcem a gelovou barvou.

6. Frézie



Obrázek 7

6.1. K zhotovení budeme potřebovat:

-modelovací hmotu na květiny (guma paste)
-silikonovou podložku
-drátky
-začišťovací pásku
-jedlé lepidlo
-dekorační pestíky
-váleček
-modelovací kostice
-prachové barvy
-štětec
-houbu na modelování kytek

6.2. Postup

Z dobře rozpracované modelovací hmoty vymodelujeme kuličky, které ztenčíme do tvaru lístku. Na jeden květ budeme potřebovat pět nebo šest lístků. Lístky poskládáme vedle sebe a stočíme do květu frézie. Jednotlivé lístky květu upravíme, mírně ohneme směrem dolu. Střed květiny vyrobíme tak, že jeden konec drátku obtočíme kolem pestíku a druhý konec namočíme v jedlém lepidle a prostrčíme středem květiny. Necháme zatvrdnout. Po zatvrdnutí drátek obtočíme začišťovací páskou a střed květu jemně dobarvíme prachovou barvou. Takto připravené květy postupně spojíme pomocí pásky. Na větvičku frézie budeme potřebovat alespoň deset květů.

7. Pivoňka



Obrázek 8

7.1. K zhotovení budeme potřebovat:

-modelovací hmotu na květiny (guma paste)
-silikonovou podložku
-drátky
-začišťovací pásku
-jedlé lepidlo
-pestíky
-váleček
-modelovací kostice
-prachové barvy
-štětec
-houbu na modelování kytek
- vypichovač květin

7.2. Postup

Z dobře rozpracované modelovací hmoty vymodelujeme celkem 18 kuliček. Začneme čtyřmi malými. Další čtyři budou o trochu větší. Následující čtyři budou ještě o trochu větší, než ty předešle. Zbývá posledních šest kuliček – ty budou rozměrově největší. Z kuliček vytvarujeme kosticí tvar lístečků, do kterých jednotlivě napícháme drátky z jedné strany namočené v jedlém lepidle. Velikost lístečků bude závislá od velikosti kuliček, z kterých lístky vytváříme. Necháme zatuhnout. Po zatuhnutí jednotlivé lístky přetřeme prachovou barvou a drátky obtočíme páskou. Pestíky upevníme k drátku. Čtyři nejmenší lístky postupně po jednou připevníme páskou k pestíkům. Poté přidáváme dle velikosti ostatní lístky a jednotlivě upevňujeme páskou.



Obrázek 9



Obrázek 10



Obrázek 11



Obrázek 12



Obrázek 13



Obrázek 14



Obrázek 15



Obrázek 16

8. Zdroje

vlastní postupy - (1. – 7.)
vlastní fotoarchiv - (obr. č. 1. – 16.)