

Dekorowanie wyrobów cukierniczych podnosi ich atrakcyjność w oczach kupującego, sprawia przyjemność delektowania się słodkim deserem lub podwieczorkiem.

Aby móc tworzyć efektowne dekoracje, należy właściwie posługiwać się kolorami i formą, dobierać odpowiednie tworzywa dekoracyjne i wykorzystywać ich właściwości. Cenna jest również umiejętność dobierania motywów zdobniczych zależnie od okazji, na jaką mają być przeznaczone dekorowane wyroby oraz umiejętność tworzenia kompozycji.

PODSTAWOWE WIADOMOŚCI NA TEMAT TWORZENIA DEKORACJI

Barwy można sklasyfikować według różnych kryteriów. Najważniejszy jest podział na kolory podstawowe i pochodne.

Kolory podstawowe to:

- czerwony,
- żółty,
- niebieski.

Kolory pochodne to:

- pomarańczowy,
- zielony,
- fioletowy.

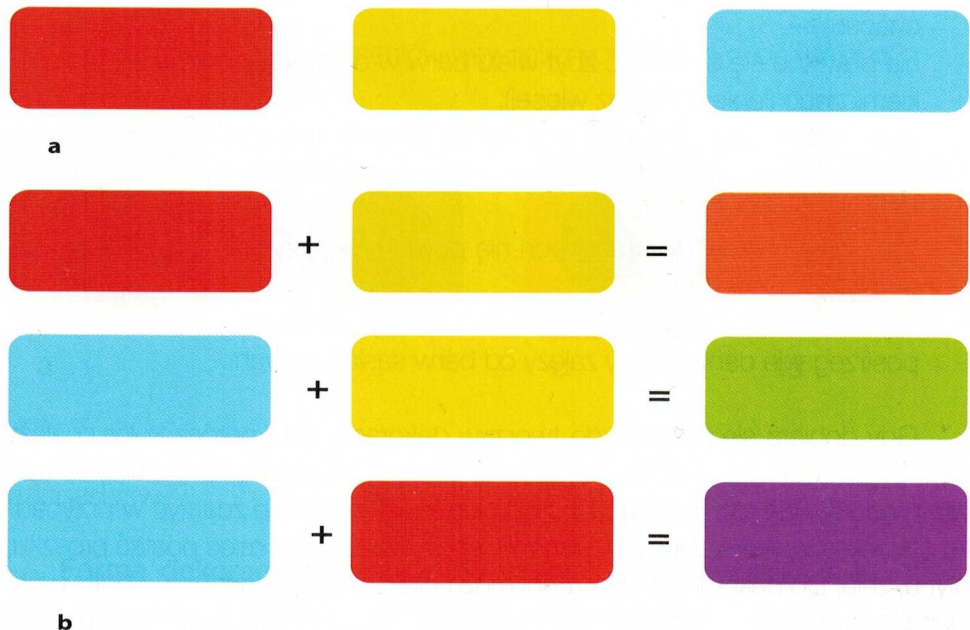
Kolorów podstawowych nie da się uzyskać z połączenia innych barw. Barwy pochodne powstają wskutek łączenia parami barw podstawowych. Uzyskany odcień zależy od proporcji zmieszanych barw podstawowych.

Wszystkie kolory podstawowe i pochodne należą do barw czystych. Jeśli do barwy podstawowej doda się odpowiednią barwę pochodną, zwaną w tym przypadku dopełniającą, to uzyska się kolor złamany, przygaszony lub szary. Pary barw, które dają takie efekty, to:

- czerwona i zielona,
- niebieska i pomarańczowa,
- żółta i fioletowa.

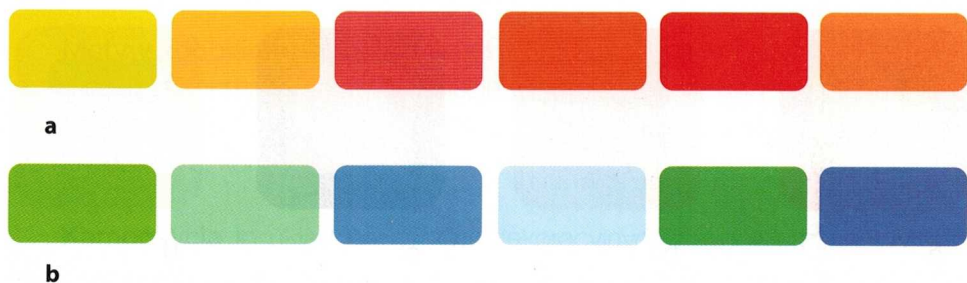
Czystą barwę można również „złamać”, jeżeli doda się do niej białą lub czarną.

Kolory wywołują pewne wrażenie wzrokowe. W tej kategorii rozróżnia się barwy ciepłe i zimne. Do barw ciepłych należą: czerwona, pomarańczowa oraz te, które kojarzą się z ciepłem – żółta, różowa, brązowa we wszystkich odcieniach. Do barw zimnych zalicza się zieloną, niebieską oraz te, które kojarzą się z chłodem. Barwy ciepłe działają na ogół pobudzająco, a czasem nawet niepokojąco, podczas gdy barwy chłodne uspokajają i koją.



Rys. 92. Barwy: a) podstawowe, b) pochodne

W zależności od doboru barwy mogą ze sobą harmonizować (tworzyć tonacje zimne lub ciepłe) lub kontrastować (czyli jaskrawo się od siebie odróżniać). Harmonizowanie i kontrast kolorów wpływają na ich wyeksponowanie lub stłumienie.



Rys. 93. Tonacje: a) ciepła, b) zimna

Biały i czarny są kolorami neutralnymi, to znaczy, że wrażenia przez nie wywołane zależą od innych barw, z którymi te kolory sąsiadują.

Kolory poszczególnych elementów dekoracyjnych należy dobierać według kilku zasad:

- powinny ze sobą harmonizować, to znaczy tworzyć określoną tonację;
- zadaniem kontrastu jest wyeksponowanie określonych form, a nie tworzenie chaosu;
- nie powinno się stosować zbyt wielu barw w dekoracji jednego wyrobu cukierniczego (lepiej mniej niż więcej);
- jasne kolory optycznie powiększają elementy (zwłaszcza na ciemnym tle), ciemne z kolei powodują, że wydają się one mniejsze (zwłaszcza na jasnym tle);
- barwy elementów dekoracyjnych nie powinny kojarzyć się z nieświeżą i zepsutą żywnością;
- lepsze wrażenie dają kolory pastelowe niż zbyt jaskrawe;
- postrzeganie danej barwy zależy od barw sąsiadujących.

Gdy dobiera się barwniki do tworzyw dekoracyjnych, oprócz koloru należy brać pod uwagę także ich konsystencję, ponieważ powinny równomiernie barwić produkty, nie rozrzedzając ich nadmiernie, jak może się zdarzyć w przypadku użycia barwników płynnych. Barwniki spożywcze mogą mieć postać proszku, płynu, żelu. Do dekoracji powierzchni można także użyć barwników pudrowych. Nanosi się je bezpośrednio na dekoracje i wyroby cukiernicze za pomocą pędzelka. Są dostępne w bardzo bogatej paletce kolorów, również w odcieniach metalicznych i błyszczących.

Ćwiczenie

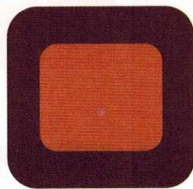
Przyjrzyj się rysunkom i odpowiedz na pytania.



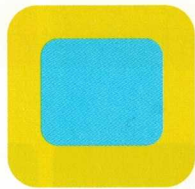
a



b



c



d

Które z powyższych par kolorów kontrastują ze sobą, a które – harmonizują?



a



b



c

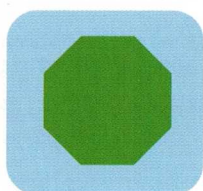


d

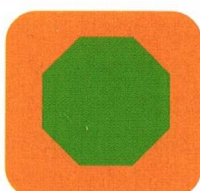
Które z powyższych elementów wewnętrznych wydają ci się większe?



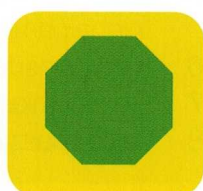
a



b



c



d

Który z zielonych elementów umieszczonych wewnątrz wydaje się najbardziej jaskrawy?

Forma dekoracji wyrobów cukierniczych może być płaska lub przestrzenna. Dobór formy zależy od rodzaju wyrobu cukierniczego oraz rodzaju tworzywa dekoracyjnego. Dekoracje płaskie na ogół wykonuje się z polew i glazur (lukrów). Stosuje się je do wykańczania serników, pierników, babek, drobnych pierniczków i herbatników. Formy przestrzenne rezerwuje się raczej dla wyrobów na szczególne okazje: tortów, bankietówek, babeczek. Wykonuje się je zwykle z czekolady, karmelu, marcepanu, owoców świeżych i kandyzowanych.

Motyw zdobniczy to inaczej temat dekoracji. W cukiernictwie wykorzystuje się najczęściej motywy roślinne (liście, kwiaty, owoce), geometryczne (figury i bryły geometryczne) oraz okazjonalne (baśniowe dla dzieci, weselne, rocznicowe i urodzinowe, komunijne itp.).

Kompozycja to układ elementów dekoracyjnych na powierzchni wyrobu. Może być symetryczna lub asymetryczna. Układ symetryczny elementów dekoracyjnych wymaga dużej staranności w zaplanowaniu ich rozmieszczenia, tak aby

wszystkie były takie same i jednakowej wielkości. Układ asymetryczny nie wymaga powtarzania tych samych elementów, powinien być jednak starannie przemyślany.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Wymień kolory podstawowe.
2. W jaki sposób powstają barwy pochodne?
3. Jakie barwy nazywamy „złamanymi”?
4. Jakimi zasadami należy się kierować podczas dobierania kolorów poszczególnych elementów dekoracyjnych?
5. W jakiej postaci występują barwniki do tworzyw dekoracyjnych? O czym trzeba pamiętać przy ich stosowaniu?
6. Kiedy stosuje się dekoracje płaskie, a kiedy – formy przestrzenne?
7. Co rozumiesz przez „motyw zdobniczy”? Wyjaśnij na przykładach.
8. Jakie znasz rodzaje kompozycji?