

# ŠPECIÁLNE TECHNIKY

Príprava ozdôb



## Spájanie ozdôb do kompozícií

Mgr. Marta Steigaufová

### NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci operačného programu Ľudské zdroje“

# Spájanie ozdôb do kompozícií

- *„ Pre ľudí, ktorí nemajú vlastný vkus, je učiteľom estetický obchod“  
(Christopher Morley)*
  - *Stále platí, že jeme očami!*
  - *Kompozícia ozdôb je tvorenie z viacerých častí a ich druhov.*
  - *Máme svoj názor na krásu, svet farieb, ale musíme akceptovať aj vkus a nové súčasné trendy výrobcov cukrárskych ozdôb.*
-

# Marcipánové kompozície



Staré  
ponímanie  
ozdôb

Súčasnú nové  
trendy



# Marcipánové ozdoby

## Suroviny:

- v minulosti sa tvoril marcipán z mandlí a práškového cukru,
- v súčasnosti sa používa cukrárska modelovacia hmota, ktorú si cukrár prifarbuje podľa potreby potravinárskymi farbivami.



# Karamelové kompozície



Staré  
ponímanie

Súčasnú nové  
trendy



# Karamelové ozdoby



Aj v minulosti a aj v dnešnej dobe sa karamelové ozdoby tvorili z roztopeného cukru s tým rozdielom, že súčasné nové trendy využívajú nové techniky tvorby.

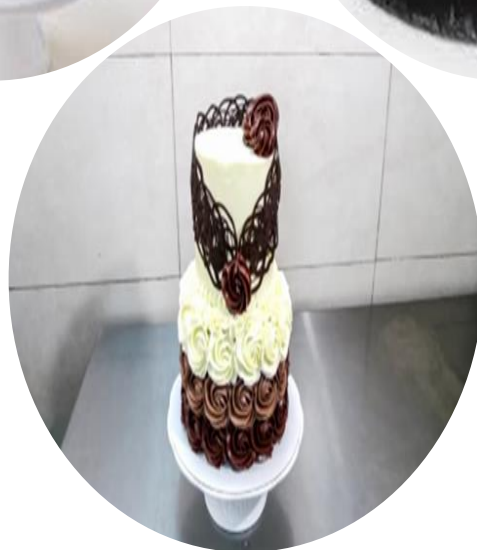
**Suroviny: kryštálový cukor**

# Čokoládové kompozície



Staré  
ponímanie

Nové súčasné  
trendy



# Čokoládové ozdoby

## Suroviny:

- v minulosti sa čokoláda roztápala s tukom vo vodnom kúpeli (stuženým pokrmovým tukom, maslom, olejom), plnila do papierových kornútkov, ktorými cukrár zdobil jednotlivé cukrárske výrobky,
- v súčasnosti sa kvalitná čokoláda temperuje, biela sa môže prifarbovať a cukrár z nej tvaruje rôzne cukrárske ozdoby. Pri svojej tvorbe využíva plastickú čokoládu a ruby čokoládu.





# Kompozície z jedlých kvetov a ovocia



Staré  
ponímanie

Nové súčasné  
trendy



# Ozdoby z jedlých kvetov a ovocia

## Suroviny:

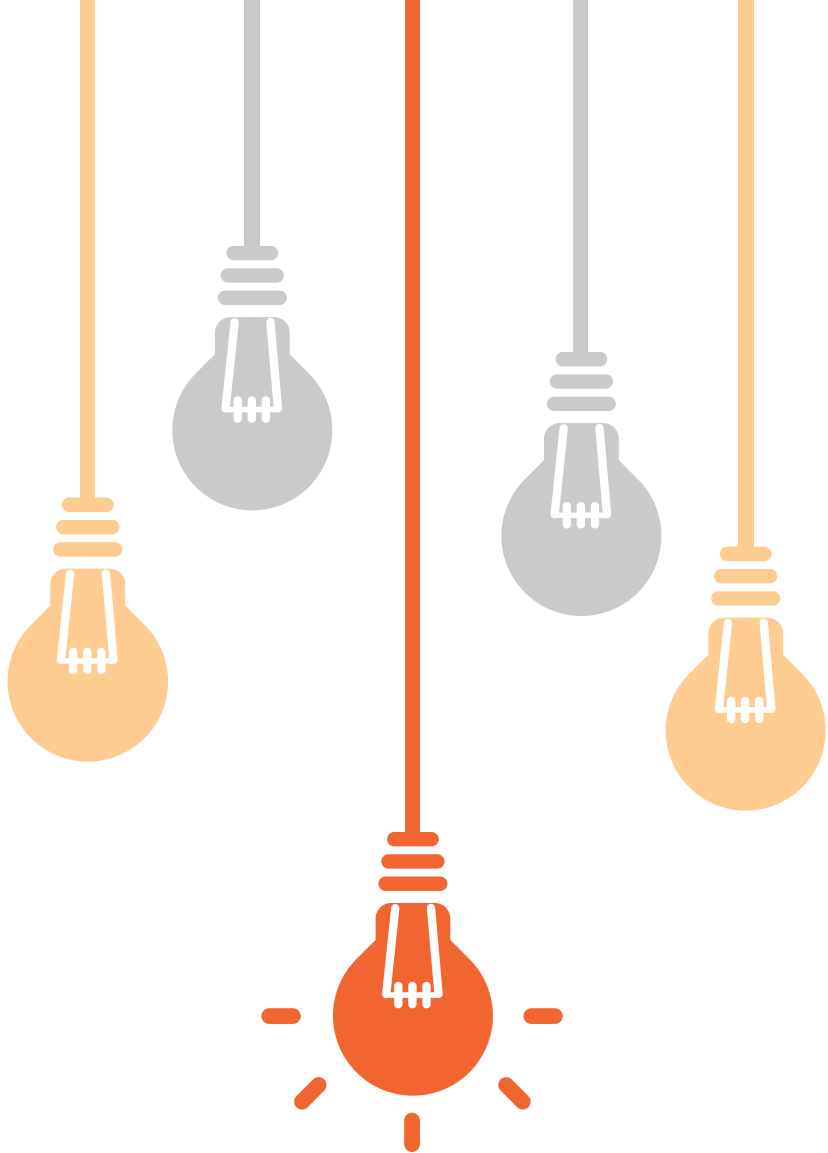
- široký sortiment jedlých kvetov a ovocia,
- v minulosti sa ovocie pri tvorení kompozícií používalo - čiastočne ako doplnok,
- v súčasnosti sa ovocie a jedlé kvety používajú v cukrárskej výrobe ako najnovší trend.





# Úlohy na opakovanie

1. Porovnajte marcipánové ozdoby v minulosti a v súčasnosti.
2. Popíšte prípravu karamelových ozdôb.
3. Zamyslite sa, aké čokoládové ozdoby by ste dokázali vytvoriť a svoje návrhy načrtnite do zošita.



## Stredná odborná škola agropotravinárska a technická



 **Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok**

 <https://www.soskezmarok.sk/>

 [@sekretariat@soskezmarok.sk](mailto:sekretariat@soskezmarok.sk)

 +421 52 4523040



Učiteľ

**Mgr. Marta Steigaufová**

 [marta.steigauf@gmail.com](mailto:marta.steigauf@gmail.com)

