WYDANIE II
rozszerzone

ŚWIAT FLORYSTYKI

SZTUKA UKŁADANIA I FOTOGRAFOWANIA KWIATÓW

Agnieszka Zakrzewska

septem
septem.pl

Helion

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiejkolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz Wydawnictwo HELION dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo HELION nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Opieka redakcyjna: Ewelina Burska

Projekt okładki: ULABUKA

Skład: Marcin Chłąd

Materiały graficzne na okładce zostały wykorzystane za zgodą Shutterstock.

Wydawnictwo HELION
ul. Kościuszki 1c, 44-100 GLIWICE
tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63
e-mail: *helion@helion.pl*
WWW: *http://helion.pl* (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!
Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres
http://helion.pl/user/opinie/swiflo
Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

ISBN: 978-83-283-0181-8

Copyright © Helion 2015

Printed in Poland.

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę

- Księgarnia internetowa
- Lubię to! » Nasza społeczność

Spis treści

Wstęp 5
Druga edycja Świata florystyki...
— nowe pomysły, inspiracje, porady / 5
Florystyka — nie tylko bukiety / 6
Dlaczego florysta powinien również
stanąć za obiektywem? / 7
Dla kogo jest ta książka? / 8

1 **Materiały i narzędzia florystyczne** 11
Materiały roślinne / 12
Narzędzia florystyczne / 23
Materiały techniczne i ozdobne / 25
Materiały roślinne zasuszone / 42
Naczynia we florystyce / 43

2 **Podstawy teoretyczne** 51
Teoria barw: jak dobierać kolory? / 52
Forma i kształt / 65
Zabawa teksturą / 70
Dominanty w kompozycji / 73
Porządek w kompozycji: symetria i asymetria / 74
Zasady komponowania: szeregi,
grupowanie i stopniowanie / 77
Proporcje we florystyce / 80
Rodzaje i klasyfikacje prac florystycznych / 84

3 **Podstawowe techniki w pracy z kwiatami** 97
Czyszczenie kwiatów i przedłużanie ich świeżości / 99
Praca z gąbką florystyczną do kwiatów żywych / 101
Skrętoległe ułożenie bukietu / 105
Techniki klejenia / 107
Technika wicia / 109
Drutowanie elementów ozdobnych / 111
Technika szpilkowania / 114
Kreszowanie ozdobnego drutu / 115

4 **Dekoracje kwiatowe przez cały rok** 117
Wiosna i Wielkanoc / 118
Jesień / 132
Boże Narodzenie / 142
Dekoracje na stół i do domu — pomysły na cały rok / 161

5 **Florystyka ślubna** 173
Rodzaje prac florystyki ślubnej / 175

6 **Warzywa i owoce we florystyce** 197
Owocowo-warzywny świat barw / 200
Florystyczne techniki pracy z owocami i warzywami / 201
Dekoracje krok po kroku / 208

Kup książkę Poleć książkę

7 **Florystyczne pakowanie prezentów i przyozdabianie naczyń** 215
Florystyczne pakowanie prezentów / 216

8 **Fotografia florystyczna** 229
Dlaczego florysta powinien stanąć za obiektywem? / 230
Zagadnienia podstawowe: ekspozycja, przesłona, czułość, balans bieli / 232
Zasady kompozycji w fotografii / 248
Problem niefotogeniczności prac florystycznych / 271
Jakie są najczęstsze błędy przy fotografowaniu prac florystycznych i jak ich uniknąć / 275
Fotografujemy różne rodzaje prac florystycznych: wskazówki praktyczne / 276
Fotografujemy naszą kwiaciarnię / 292
Aparat fotograficzny dla florysty / 296
Filtry w fotografii florystycznej / 299
W czym może nam pomóc komputerowy program do cyfrowej obróbki zdjęć? / 304
Źródła inspiracji / 311

9 **Fotografia florystyki ślubnej** 313
Fotografia ślubna a fotografia florystyki ślubnej / 314
Cyfrowe zabiegi fotografii ślubnej / 315
Sztuka fotografowania wiązanek ślubnych / 317
Fotografia ślubna z modelką / 328
Fotografia pozostałych elementów florystyki ślubnej / 330
Jak stworzyć profesjonalne portfolio z fotografii prac florystycznych? / 334

10 **Dalsze źródła inspiracji** 341
Florystyczna edukacja w Polsce / 342
Czasopisma i portale branżowe / 344
Imprezy florystyczne w Polsce / 345

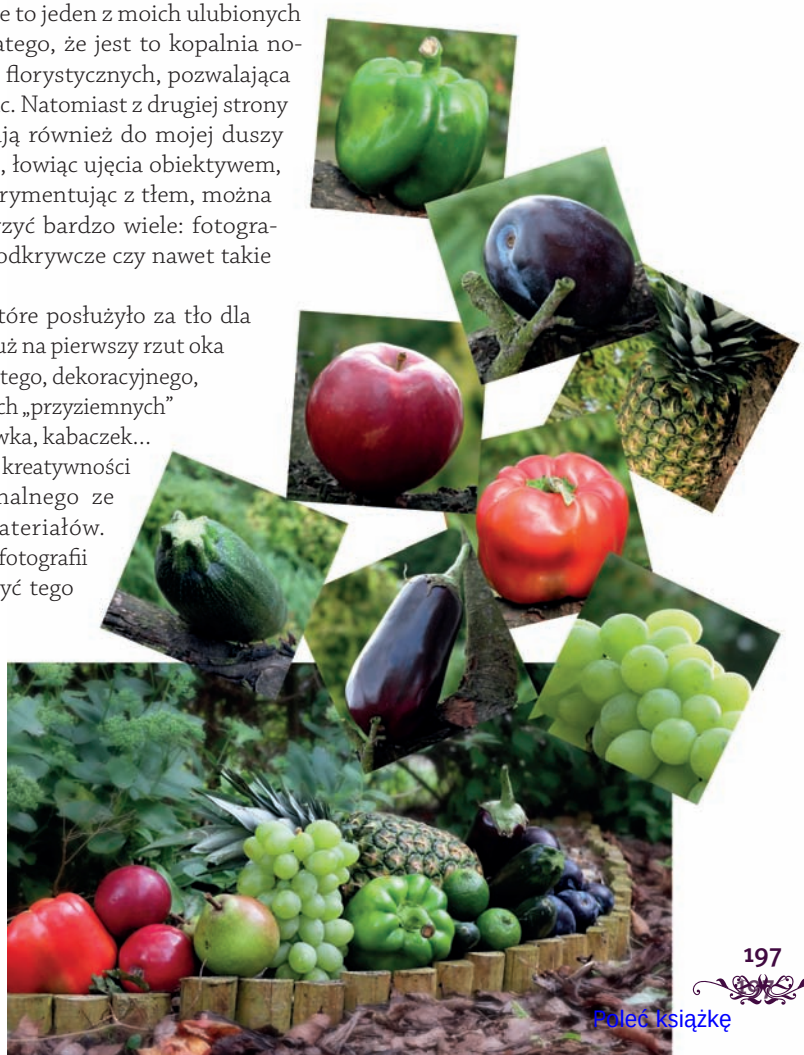
Zakończenie i podziękowania 347
Przypisy końcowe 349
Autorzy prac florystycznych 349
Prace wykonane w szkołach 350
Autorzy zdjęć 351
Szkoły florystyczne 351

Warzywa i owoce we florystyce

6

Warzywa i owoce we florystyce to jeden z moich ulubionych tematów. Z jednej strony dlatego, że jest to kopalnia nowych materiałów i pomysłów florystycznych, pozwalająca na tworzenie kreatywnych prac. Natomiast z drugiej strony warzywa i owoce przemawiają również do mojej duszy fotografa — pracując kadrem, łowiąc ujęcia obiektywem, komponując elementy, eksperymentując z tłem, można z ich wykorzystaniem stworzyć bardzo wiele: fotografie ozdobne, zastanawiające, odkrywcze czy nawet takie z odrobiną poczucia humoru.

Spójrzcie na zdjęcie 6.1, które posłużyło za tło dla tych dwóch stron — kadr ten już na pierwszy rzut oka sprawia wrażenie żywego, bogatego, dekoracyjnego, a przecież zbudowany jest z takich „przyziemnych" elementów jak cebula, marchewka, kabaczek... To chyba najwspanialszy rodzaj kreatywności — stworzenie czegoś oryginalnego ze zwykłych, codziennych materiałów. Warzywa i owoce we florystyce i fotografii dają nam szansę, by poćwiczyć tego rodzaju kreatywność, do czego wszystkich Was szczerze zachęcam.



Kup książkę Poleć książkę

W niektórych krajach, m.in. w Holandii, owoce i warzywa już od lat uznawane są za pełnowartościowy materiał florystyczny. Jeśli się chwilę nad tym zastanowić, nie powinno nas to dziwić: w końcu są to żywe materiały pochodzenia roślinnego, występujące w szerokiej gamie fascynujących kształtów, kolorów i tekstur. Delikatne różyczki kalafiora, głęboki fiolet bakłażana, fantazyjne kształty miniaturowych tykw ozdobnych, błyszcząca tekstura jabłek — zadaniem florysty jest właśnie dostrzec te estetycznie atrakcyjne cechy warzyw i owoców oraz zainspirować się nimi.

Warzywa i owoce to również doskonały materiał do tworzenia hobbystycznych

Zdjęcie 6.1. Kreatywna zabawa warzywami i owocami

Kup książkę Poleć książkę

dekoracji w domu. Są nie tylko atrakcyjne, ale też w większości niezbyt drogie i łatwo dostępne. Z pewnością wielu z nas nieraz sięgnęło po czerwone jabłka przy bożonarodzeniowym dekorowaniu domu czy po dynie i tykwy w okresie Halloween. Dlaczego więc nie pójść o krok dalej?

Wykorzystanie warzyw i owoców do dekoracji nie jest trudne — z podstawową wiedzą i technikami, których będziemy tu potrzebować, zapoznamy się w tym rozdziale. Owoce i warzywa pojawiły się już również w rozdziale 4, w opisach wykonania niektórych dekoracji — pod koniec tego rozdziału dodamy do biblioteki naszych pomysłów kilka kolejnych.

Kup książkę Poleć książkę

Owocowo-warzywny świat barw

Zdjęcie 6.2. Świat owoców pełny jest intensywnych barw, fascynujących form i dekoracyjnych tekstur, dlatego jako floryści nie przechodźmy obok nich obojętnie; wręcz przeciwnie — pozwólmy, by nas zainspirowały

Przyjrzyjmy się zdjęciom owoców i warzyw z kilku poprzednich stron, pomyślmy o nich nie jako o składnikach obiadu czy deseru, ale jak o dekoracjach, zauważmy mnogość ich form, tekstur oraz barw (zdjęcie 6.2). To właśnie te dwie ostatnie cechy — połączenie koloru i tekstury owoców i warzyw — czyni z nich tak atrakcyjny materiał do florystycznych eksperymentów.

Mnogość barw pośród kwiatów jest czymś oczywistym, natomiast często nie zdajemy sobie sprawy, ile kolorów mają nam do zaoferowania owoce i warzywa. Dlatego dla pobudzenia Waszej wyobraźni, zanim przejdziemy do aspektów technicznych, zaczynamy ten rozdział od koła barw (omówionego już wcześniej w rozdziale 2, „Podstawy teoretyczne") zbudowanego właśnie na podstawie warzyw i owoców (rysunek 6.1).

Z kompozycyjnego punktu widzenia, wykorzystując owoce i warzywa w pracach florystycznych, warto pamiętać, że ze względu na swój rozmiar wiele z nich stworzy wyraźną plamę koloru, jeszcze silniejszą, jeśli tekstura danego owocu czy warzywa będzie gładka i błyszcząca. Z tego względu wiele owoców i warzyw nadaje się do wykorzystania jako akcent kolorystyczny lub jako tzw. element/płaszczyzna uspokojenia w pracy z „niespokojnym" wizualnie materiałem kwiatowym.

Rysunek 6.1. Kompletne koło barw możemy zbudować również na podstawie kolorów warzyw i owoców

Kup książkę

Poleć książkę

Florystyczne techniki pracy z owocami i warzywami

Tak jak praca z kwiatami wymaga od nas znajomości pewnych technik i zasad, tak samo zanim sięgniemy po owoce i warzywa jako elementy naszych aranżacji, powinniśmy poznać podstawowe reguły pracy z nimi.

Warzywa i owoce jako element kompozycji

Większość owoców i warzyw — w postaci, w której je kupujemy — nie posiada łodyg, dlatego by wykorzystać je w bukiecie, wieńcu czy kompozycji w naczyniu, musimy je czymś zastąpić. W przypadku kwiatów w podobnej sytuacji sięgamy z reguły po cięty, zielony drut techniczny, jednak w przypadku warzyw i owoców nie jest on dobrym rozwiązaniem, przede wszystkim dlatego, że przyspiesza ich gnicie. Dlatego zamiast drutu użyjmy drewnianych patyczków — mogą to być wykałaczki lub zwykłe patyczki szaszłykowe. Jeden koniec wbijamy w owoc czy warzywo, drugi w podkład, np. gąbkę florystyczną, lub łapiemy razem z innymi łodygami w bukiecie (zdjęcia 6.3 i 6.4). Pamiętajmy jednak, że drewniane „łodygi" będą tu elementem technicznym i jako taki nie powinny być widoczne.

Zdjęcie 6.3. Połówka owocu limonki została zamocowana w gąbce za pomocą wykałaczki

Zdjęcie 6.4. Nawet na pierwszy rzut oka niepozorna marchewka może stać się atrakcyjnym elementem kompozycji w naczyniu — tu zamocowana w gąbce za pomocą szaszłykowych drewnianych patyczków (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)

Kup książkę Poleć książkę

Owoce i warzywa jako naczynia

Wiele owoców i warzyw możemy wykorzystać jako oryginalne i atrakcyjne naczynia. W większości przypadków wymaga to ścięcia nożem ich czubka i wydrążenia części miąższu. Następnie do powstałego otworu wkładamy naczynie wypełnione wodą (np.: słoik, szklankę czy nawet kubeczek po jogurcie) lub wykładamy go folią (np. zwykłą foliową torebką, ważne jednak, by była szczelna) i umieszczamy w niej kawałek nasączonej wodą gąbki florystycznej. W ten sposób możemy wykorzystać np. pomarańczę (zdjęcie 6.5), paprykę (zdjęcie 6.6), dynię, melona, główkę kalafiora czy kapusty.

Mniejsze owoce i warzywa, np.: jabłka, cytryny, bakłażany, również możemy wykorzystać jako wazoniki. Najprostszym sposobem jest wydrążenie bądź nacięcie w nich małego otworu (nieprzechodzącego na wylot) i umieszczenie w nim probówki z wodą. Kreatywne przykłady wykorzystania tej techniki znajdziemy na zdjęciach 6.7 – 6.9.

Zdjęcie 6.5. Pomarańcza jako naczynie do kompozycji w gąbce florystycznej

Zdjęcie 6.6. Dekoracja stołu z papryką w roli naczynia i soczyście czerwoną porzeczką w roli elementu dekoracyjnego i kontrastującego (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)

Kup książkę

Poleć książkę

Zdjęcie 6.7. Cytryna zamieniona w wazonik dzięki użyciu probówki

Zdjęcie 6.8. Wazonik z bakłażana — czubek probówki zamaskowany został goździkiem

Zdjęcie 6.9. Jabłkowe wazoniki

Jeszcze inną techniką wykorzystania warzyw i owoców do tworzenia naczyń jest obłożenie nimi z zewnątrz wybranego naczynia, np. okrągłego słoika bądź kwadratowego wazonika, tak by całkowicie je zakryć. Najlepiej nadają się tu podłużne warzywa, np. ogórki (zdjęcie 6.10), korzenie marchewki czy por. Do naczynia możemy je przykleić, przymocować za pomocą wykałaczek lub przytrzymać je wokół niego zwykłą gumką recepturką, którą na koniec zasłonimy np. rafią lub ozdobną wstążką.

Zdjęcie 6.10. „Wazonik" z ogórków

Kup książkę Poleć książkę

Kategorią samą w sobie przy wykorzystywaniu owoców jako naczyń jest arbuz. Jak powszechnie wiadomo, jego miąższ składa się w ponad 90% z wody. Dlatego też w przypadku arbuza kwiaty możemy mocować w nim poprzez wbicie podciętych ukośnie łodyg prosto w miąższ, który zadziała tu jak naturalna wersja gąbki florystycznej (zdjęcie 6.11).

Łączenie warzyw i owoców z kwiatami

Wiele warzyw i owoców doskonale komponuje się z kwiatami. Zdarza się, że w pierwszym momencie, kiedy patrzymy na kompozycję czy bukiet, podział na kwiaty i warzywa/owoce wcale nie rzuci się nam w oczy, wręcz przeciwnie — dostrzeżemy jedynie całość kompozycji i jej ciekawe kształty i tekstury. Doskonałym przykładem jest tu zdjęcie 6.12 — karbowana sałata tworzy optyczną, harmonijną całość z dekoracją z kwiatów.

Wiele warzyw i owoców — nawet tych na pierwszy rzut oka dość niepozornych — możemy z powodzeniem połączyć z kwiatami. Przykładem niech będą tu francuskie ziemniaczki, które są integralną częścią kompozycji przedstawionej na zdjęciu 6.13. Inne warzywa i owoce są natomiast tak dekoracyjne, że mogą wymagać jedynie dodania jednego czy dwóch kwiatów, by stworzyć ciekawą i oryginalną ozdobę.

Jednym z najczęściej wykorzystywanych w polskiej florystyce i łączonym z kwiatami owocem jest jabłko (zdjęcie 6.14). Ten popularny w Polsce owoc ma w naszej kulturze wiele pozytywnych interpretacji, nie do przecenienia jest też jego wartość estetyczna. Błyszczące czerwone jabłka są niezwykle częste we florystyce Bożego Narodzenia, a jasnozielone przyjemnie kontrastują z pastelami wiosennych bukietów i kompozycji. Jabłek nie może też oczywiście zabraknąć w dekoracjach jesiennych; wpisują się one w wiele naszych tradycji, idealnie pasują do kompozycji w stylu rustykalnym czy ogrodowym.

Zdjęcie 6.11. W tej letniej, łąkowej kompozycji arbuz występuje jako dekoracyjne zastępstwo dla gąbki florystycznej

Zdjęcie 6.12. Karbowana sałata ciekawie współgra z rustykalną fakturą jaskrów azjatyckich

Zdjęcie 6.13. Nawet tak niepozorne warzywo jak ziemniaki możemy wykorzystać w dekoracjach — tu w połączeniu z jaskrami azjatyckimi, nawłocią i rozmarynem

Kup książkę

Poleć książkę

Zdjęcie 6.14. Jabłko, choć tak popularne, ma w sobie coś fascynującego, co sprawia, że pojawia się w kompozycjach typowych dla wszystkich pór roku (prace wykonane w Kwitnących Horyzontach, kompozycja w prawym górnym i lewym dolnym rogu: Kamila Sichma)

Kup książkę Poleć książkę

Łącząc owoce i warzywa z kwiatami, musimy jednak pamiętać o tym, że zabieg ten może spowodować szybsze więdnięcie kwiatów. Większość warzyw i owoców wydziela etylen, który jest gazem wspomagającym dojrzewanie, sprawia więc, że kwiaty szybciej przekwitają. Nie jest to oczywiście proces dynamiczny i działający natychmiast, powinniśmy go jednak uwzględnić w naszym projekcie.

Wykorzystanie jednego jabłka w kompozycji z kwiatów nie będzie oczywiście miało niemal żadnego wpływu na żywotność kwiatów, jeśli jednak umieścimy bukiet w naczyniu wyłożonym kilkudziesięcioma małymi jabłuszkami, efekt ten może już być po kilku dniach zauważalny. Spory wpływ ma tu również temperatura otoczenia — im wyższa, tym więcej wydziela się etylenu. I w końcu efekt ten zależy również od rodzaju wykorzystanych owoców i warzyw; przykładowo: jabłka, gruszki, banany, brzoskwinie i dojrzałe pomidory wydzielają najwięcej etylenu, a kiwi, czereśnie, wiśnie, maliny, kalafiory i papryka — najmniej.

Przedłużanie trwałości owoców i warzyw

W niektórych przypadkach możemy na różne sposoby przedłużyć trwałość niektórych warzyw i owoców, zanim wykorzystamy je w naszej pracy florystycznej.

Nabłyszczanie

Najprostszą metodą jest spryskanie nabłyszczaczem w aerozolu, powszechnie używanym do nadawania blasku liściom roślin doniczkowych i zieleni ciętej w bukietach. Technikę tę możemy wykorzystać jednak tylko w przypadku owoców i warzyw o gładkiej skórce, czyli np.: jabłek, gruszek czy pomidorów. W ten sposób zaimpregnowane jabłko może wytrzymać — w niezbyt wysokiej temperaturze — nawet kilka tygodni. Pamiętajmy jednak, że raz spryskany owoc czy warzywo absolutnie nie nadaje się już do spożycia; musimy się również liczyć z lekko nienaturalnym wyglądem sztucznie nabłyszczonego owocu.

Suszenie

Niektóre owoce i warzywa — a przede wszystkim ich plasterki — możemy zasuszyć. Jest to technika powszechnie stosowana przy jabłkach, pomarańczach i innych cytrusach, często wykorzystywanych we florystyce bożonarodzeniowej. Zasuszyć można też m.in. całe papryczki chili (zdjęcie 6.15). Zmienia to oczywiście wygląd owoców lub warzyw, ale sprawia, że są one niezwykle trwałe.

Gotowe suszone plasterki cytrusów można kupić bez problemu w sklepach, jeśli jednak chcemy, możemy je ususzyć metodą domową. W tym celu należy pokroić owoce w niezbyt grube plasterki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 80 °C. Taki proces suszenia trwa ok. 5 godzin i wymaga obracania wszystkich plasterków co ok. 30 minut. Druga, nieco dłuższa metoda to rozłożenie plasterków np. na papierowych tackach i umieszczenie ich na rozgrzanym kaloryferze.

Efekt oszronionych owoców

Niezwykle dekoracyjną i łatwą do wykonania domowym sposobem techniką jest „oszronienie" owoców przy użyciu białka i cukru. Często wykorzystuje się ją we florystyce bożonarodzeniowej oraz do dekorowania stołów w okresie sylwestra i karnawału, chociaż oczywiście możemy po nią sięgnąć w ciągu całego roku.

Technikę tę możemy wykorzystać do wielu owoców, najczęściej stosuje się ją jednak przy owocach o gładkiej skórce, takich jak jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie czy winogrona. Efekt ten

Zdjęcie 6.15. Także zasuszone papryczki chili wyglądają dekoracyjnie, czego doskonałym przykładem jest ten fantazyjny but, ozdobiony mieszanką materiałów florystycznych

Kup książkę

Poleć książkę

wygląda najatrakcyjniej, jeśli wykorzystamy owoce o ciemnym kolorze skórki, który będzie mocno kontrastował z bielą cukrowego szronu.

Owoce należy umyć, osuszyć i włożyć do lodówki, by się trochę schłodziły. Tymczasem do czystej miski wbijamy białko jajka i lekko je roztrzepujemy. Schłodzone owoce smarujemy cienką warstwą białka — najlepiej pędzelkiem o miękkim włosiu — i posypujemy cukrem. Możemy tu użyć albo drobnego cukru kryształu, albo cukru pudru, w zależności od efektu, jaki chcemy uzyskać.

Owoce jako świeczki

Niektóre owoce możemy również wykorzystać, by stworzyć oryginalne i dekoracyjne świeczki. W tym celu u góry owocu wycinamy bądź wydrążamy otwór wielkości świeczki typu tea-light, którą następnie wkładamy w ten otwór. Nierówności w obwodzie nacięcia możemy zamaskować, oklejając go drobnymi elementami dekoracyjnymi, np. koralikami czy perełkami, i tworząc wokół świeczki ozdobny wianuszek (zdjęcie 6.16).

W ten sposób możemy np. wykorzystać jabłka — rząd jabłkowych świec będzie ciekawą dekoracją stołu; innym oryginalnym pomysłem będzie umocowanie czterech tego typu świec na wieńcu adwentowym.

Jako owocowe świece doskonale sprawdzają się również pomarańcze — brzeg otworu najlepiej udekorować wtedy wbitymi bezpośrednio w skórkę owocu pojedynczymi goździkami (chodzi tu o korzenną przyprawę, a nie kwiaty). Będą nie tylko dekoracyjnie wyglądać, ale po zapaleniu świecy w pokoju rozejdzie się świąteczny, cytrusowo-korzenny zapach.

Czasami owoce we florystyce to dekoracyjna wisienka bądź czeresienka na torcie — i w przenośni, i dosłownie, jak widać na zdjęciu 6.17.

Zdjęcie 6.16. Jabłko w roli świeczki na wieńcu adwentowym

Zdjęcie 6.17. Lato, kolory, energia i atrakcyjny akcent z czereśni rozwieszonych na konstrukcji do kompozycji w naczyniach (Kwitnące Horyzonty)

Kup książkę Poleć książkę

Dekoracje krok po kroku

Warzywa i owoce pojawiły się już w kilku pracach, których wykonanie opisane zostało w poprzednich rozdziałach — zarówno przy stroikach bożonarodzeniowych, kompozycjach jesiennych, jak i przy dekoracjach stołu. W tym rozdziale dodamy do naszego repertuaru kilka kolejnych pomysłów.

Cytrusowy stół

Czasami zwykła wizyta przyjaciół to wystarczający powód, by udekorować nasz stół — nie jest to przecież zwyczaj zarezerwowany jedynie na dni świąteczne. Na taką właśnie sympatyczną, codzienną okazję doskonale nadawać się będzie ta świeża i pełna energii dekoracja z cytrusów (zdjęcia 6.18a i 6.18b).

Potrzebne narzędzia i materiały (do wykonania całości dekoracji składającej się z 2 kompozycji w naczyniach i owoców)

- 2 porcelanowe kwadratowe miseczki
- 1 kostka gąbki florystycznej
- 3 probówki
- 4 wykałaczki
- ostry nożyk
- 5 cytryn
- 8 limonek
- 7 mandarynek
- pęczek świeżego rozmarynu
- wybrane kwiaty, np.: 7 żółtych jaskrów azjatyckich, 4 zielone goździki brodate, 2 gałązki nawłoci, 2 gałązki pomarańczowej róży gałązkowej

Wykonanie krok po kroku

1. Gąbkę namaczamy w wodzie, przycinamy i wypełniamy nią oba naczynia.
2. Sekatorem dzielimy gałązki rozmarynu na mniejsze kawałki — końcówki powinny być podcięte na skos, a ta część gałązki, która będzie wbita w gąbkę, dokładnie oczyszczona z listków.
3. Dwie limonki rozkrawamy na połówki i każdą z nich nabijamy na wykałaczkę.
4. Łodygi kwiatów podcinamy pod kątem ostrym nożykiem i wbijamy w gąbkę. Układanie zaczynamy od wyłożenia brzegów gałązkami rozmarynu, tak by nadać kompozycji kwadratowy zarys. Następnie mniej więcej na środku umieszczamy grupę z jaskrów, a w bazę wbijamy po dwa goździki. Po przekątnych wbijamy wykałaczki z połówkami limonki (po dwie na jedną kompozycję). Pozostałymi kwiatami wypełniamy stopniowo resztę aranżacji.

Zdjęcie 6.18a. Cytrusowa kompozycja w naczyniu

Zdjęcie 6.18b. Cytrusowy stół

Kup książkę

Poleć książkę

5. Z trzech cytryn odcinamy czubek, tak by stały pionowo. W każdej stojącej cytrynie robimy od góry pionowe nacięcie nożykiem — po wbiciu ostrza do końca obracamy je kilka razy, tak by powstał otwór mniej więcej wielkości naszej probówki. W każdą cytrynę wkładamy napełnioną w 3/4 wodą probówkę, a następnie do każdej probówki podciętą łodyżkę jaskra.
6. Na koniec pozostaje nam jedynie rozłożyć naszą dekorację na stole — obie kompozycje w naczyniach, a między nimi cytryny z jaskrami i pogrupowane pozostałe owoce.

Wiosenne kalafiory

Leżąc na straganie obok główek kapusty i sałaty, kalafior może nie wydawać się zbyt fascynującym warzywem, jeśli jednak przyjrzymy mu się bliżej, uświadomimy sobie, że jest on złożony z wielu małych, dekoracyjnych różyczek. Dotyczy to zarówno popularnego w Polsce białego kalafiora, jak i jego nieco mniej znanej odmiany *romanesco*. Naszym florystycznym wyzwaniem jest tu dostrzec ich urodę i potencjał i umiejętnie wpleść w nasze prace (zdjęcie 6.19).

Potrzebne narzędzia i materiały

- kwadratowe naczynie (np. osłonka do doniczki) o wymiarach ok. 9×9×9 cm (podobna dekoracja może być również wykonana w okrągłym naczyniu)
- 1/2 kostki gąbki florystycznej
- drewniane patyczki do szaszłyków
- ostry nożyk
- 1 biały kalafior i 1 kalafior *romanesco*
- 7 różowych jaskrów azjatyckich

Wykonanie krok po kroku

1. Zaczynamy od namoczenia gąbki florystycznej, a następnie przy użyciu nożyka przycinamy ją do wielkości naczynia. W przypadku tej kompozycji gąbka nie musi wystawać powyżej jego krawędzi.
2. Obydwa kalafiory dzielimy na pojedyncze różyczki o różnych rozmiarach, wybierając te najładniejsze. Każdą różyczkę nakłuwamy na patyczek szaszłykowy; ponieważ kompozycja ta nie jest zbyt duża, możemy wcześniej przeciąć patyczki na połowy.
3. Zaczynamy od wbicia w gąbkę patyczków z różyczkami kalafiorów wzdłuż zewnętrznego, dolnego obwodu kompozycji, w ten sposób zaznaczając jej kształt i maksymalną szerokość; ponieważ naczynie jest kwadratowe, zarys aranżacji też powinien przynajmniej luźno dać się wpisać w kwadrat. Następnie ustalamy wysokość kompozycji poprzez wbicie grupy różyczek kalafiora na samym środku aranżacji.
4. Jaskry podcinamy na skos ostrym nożykiem do pożądanej długości i wbijamy w gąbkę. Pilnujemy, by ich główki nie wychodziły poza ramy wyznaczone przez umocowane wcześniej różyczki kalafiorów i by były one w miarę równomiernie rozłożone w kompozycji.
5. Na koniec wypełniamy pozostałą przestrzeń kompozycji różyczkami kalafiorów, pamiętając o zasadach grupowania i stopniowania.

Zdjęcie 6.19. Różyczki kalafiora w roli dekoracyjnej

Kup książkę Poleć książkę

W pomarańczy

Owoce czy warzywa, które możemy wykorzystać jako naczynia do ułożenia w nich kompozycji w gąbce florystycznej, wcale nie muszą być duże. Niewielkie dekoracje również mają mnóstwo uroku i wymagają o wiele mniej materiału. Doskonałym przykładem będzie tu opisany poniżej pomysł na wykonanie niewielkiej aranżacji z kwiatów w wydrążonej pomarańczy (zdjęcie 6.20).

Potrzebne narzędzia i materiały

- 1 duża pomarańcza
- łyżka i ostry nożyk
- 1/6 kostki gąbki florystycznej
- mały foliowy woreczek
- wybrane kwiaty: pomarańczowy śniedek, nawłoć, zielony goździk, żółty jaskier azjatycki, pomarańczowa róża gałązkowa

Wykonanie krok po kroku

1. Zaczynamy od namoczenia gąbki florystycznej. Nożykiem odcinamy czubek pomarańczy — ok. 1/5 jej wysokości — i przez powstałe nacięcie za pomocą łyżki wyciągamy jak najwięcej jej miąższu.
2. Ponieważ namoczona gąbka florystyczna nie powinna bezpośrednio dotykać wnętrza owocu, wykładamy je dokładnie małym foliowym woreczkiem. Następnie przycinamy namoczoną gąbkę do rozmiaru powstałego otworu i wkładamy do środka pomarańczy.
3. Kwiaty przycinamy do pożądanej długości, podcinamy na skos nożykiem i układamy w gąbce, pilnując, by kompozycja zachowała półkolisty kształt i by całkowicie zakryć gąbkę i krawędź pomarańczy.

Zdjęcie 6.20. Pomarańczowa kula florystycznej energii rozjaśni każde wnętrze

Kup książkę Poleć książkę

Zdjęcie 6.21. Lekka, świeża, orzeźwiająca i oryginalna — taka właśnie jest dekoracja stołu w arbuzie

Letnia łąka w arbuzie

O tym, że arbuz możemy wykorzystać jako „naturalne" zastępstwo dla gąbki florystycznej, wspominałam już wcześniej. Teraz przyjrzymy się, jak wykonać tego typu dekorację krok po kroku (zdjęcie 6.21).

Potrzebne narzędzia i materiały

- połówka arbuza
- ostry nożyk
- wybrane kwiaty łąkowe i ogrodowe — z orzeźwiającą czerwienią miąższu arbuza bardzo ciekawy kontrast stworzy jasny niebieski, np. ostróżka lub chabry. Do kompozycji na zdjęciu wykorzystano maki, ostróżkę, krwawnik, rumianek, kozibród i łąkowe trawy.

Wykonanie krok po kroku

1. Zaczynamy od wyrównania powierzchni połówki arbuza i sprawdzenia, czy stoi ona stabilnie — jeśli nie, możemy ją czymś z jednej strony lekko podeprzeć.
2. Kwiaty przycinamy do pożądanej długości, podcinamy na skos nożykiem i — jeśli wykorzystujemy kwiaty polne czy łąkowe — zaparzamy, tak by dłużej zachowały świeżość.
3. Łodyżki kwiatów wbijamy na głębokość przynajmniej 3 cm w miąższ arbuza, tworząc kompozycję przypominającą łąkę i pamiętając o grupowaniu i stopniowaniu. Praca będzie sprawiała wrażenie lekkiej i naturalnej, jeśli zadbamy, by poszczególne kwiaty się nie dotykały.
4. Ustawiona na środku stołu, kompozycja ta będzie oryginalną i pomysłową dekoracją do letniego posiłku na tarasie czy w ogrodzie.

Kup książkę Poleć książkę

Warzywa, owoce i nie tylko, czyli materiały florystyczne znalezione w kuchni

Eksperymenty z dodawaniem warzyw i owoców do prac florystycznych to doskonałe ćwiczenie na kreatywność, dzięki któremu uczymy się poszukiwać inspiracji i materiałów poza tradycyjną sferą kwiatów i zieleni ciętej. Stąd już tylko niewielki krok, by ciekawe surowce, materiały i elementy do wykorzystania w naszej pracy florystycznej odnajdywać w wielu innych dziedzinach życia.

Na koniec tego rozdziału chciałabym więc zwrócić Waszą uwagę na to, że z rzeczy jadalnych, które znajdują się w naszych kuchniach i na stołach, nie tylko owoce i warzywa mają potencjał florystyczny. W poprzednim rozdziale pojawiły się już m.in. różnego rodzaju przyprawy, takie jak cynamon czy gwiazdki anyżku, które wykorzystywaliśmy przy tworzeniu dekoracji bożonarodzeniowych. A teraz spójrzmy na zdjęcie 6.22, czyli kolaż fragmentów prac, gdzie w każdej wykorzystany został jakiś artykuł spożywczy — m.in.: ziarna kawy, płatki owsiane i muszelki razowego makaronu. Prawda, że to niesamowite, ile materiałów dekoracyjnych i inspiracji otacza nas w naszym życiu codziennym?

Zdjęcie 6.22. Artykuły spożywcze, przy odrobinie kreatywności i wyobraźni technicznej, to cenne źródło materiałów do wykorzystania we florystyce (babeczki w prawym dolnym rogu: Katarzyna Bastrowska-Wójcik)

Kup książkę

Poleć książkę

Kup książkę Poleć książkę

Kup książkę Poleć książkę

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION

1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

http://program-partnerski.helion.pl

GRUPA WYDAWNICZA
Helion SA

ŚWIAT FLORYSTYKI

SZTUKA UKŁADANIA I FOTOGRAFOWANIA KWIATÓW

Świat kwiatów to świat fascynujących form, barw i zapachów, towarzyszący człowiekowi od zawsze. Dekorowanie i obdarowywanie kwiatami to nieodłączne elementy naszej kultury, a każdy bukiet wręczony w prezencie jest symbolem pamięci i miłości.

Dzięki książce ***Świat florystyki. Sztuka układania i fotografowania kwiatów*** nauczysz się pracować z kwiatami i tworzyć z nich przepiękne aranżacje na każdą okazję. To jedyna dostępna na polskim rynku książka, która zapozna Cię z zagadnieniami fotografii florystycznej i podpowie, jak zachować ulotne piękno dekoracji roślinnych na zdjęciach.

Pierwsze wydanie książki spotkało się z ogromnym zainteresowaniem czytelników. W wydaniu drugim czeka na Ciebie jeszcze więcej praktycznych rad i pomysłów dotyczących m.in. materiałów i narzędzi florystycznych, technik pracy z kwiatami, zasad doboru kolorów i form, wreszcie fantazyjnych sposobów pakowania prezentów. Więcej treści zawierają rozdziały poświęcone fotografii oraz wykorzystaniu owoców i warzyw we florystyce.

Wydanie drugie zawiera **ponad 200 nowych fotografii**, a także **dwa dodatkowe rozdziały poświęcone florystyce i fotografii ślubnej**. Zarówno każda przyszła para młoda, jak i wszyscy zainteresowani branżą ślubną znajdą tu mnóstwo pomysłów na przygotowanie wiązanki ślubnej czy kwiatowej biżuterii, a także na dekorowanie pojazdów, stołów i kościoła.

septem
septem.pl

Helion

29606 numer katalogowy

księgarnia internetowa
http://helion.pl

zamówienia telefoniczne
0 801 339900
0 601 339900

Sprawdź najnowsze promocje:
http://helion.pl/promocje
Książki najchętniej czytane:
http://helion.pl/bestsellery
Zamów informacje o nowościach:
http://helion.pl/nowosci

Helion SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: helion@helion.pl
http://helion.pl

Informatyka w najlepszym wydaniu

sięgnij po WIĘCEJ
KOD KORZYŚCI

ISBN 978-83-283-0181-8

cena: 69,00 zł