

Agnieszka Zakrzewska

Świat florystyki

Sztuka
układania
i fotografowania
kwiatów



Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek 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.

Autorka oraz Helion SA 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. Autorka oraz Helion SA nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Redaktor prowadzący: Grzegorz Krzystek
Projekt okładki: Jan Paluch

Helion SA
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/swifl3>
Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

ISBN: 978-83-283-7410-2

Copyright © Helion SA 2021

Printed in Poland.

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę

- Księgarnia internetowa
- **Lubię to!** » Nasza społeczność

Spis treści



Wstęp _____ **5**

Trzecie wydanie 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 dobrać 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

Skrętologę 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

7

Kwiaty w innych dziedzinach hobby i sztuki 215

Kwiaty w kuchni / 216

Kwiaty na pograniczu malarstwa i fotografii / 223

Kwiaty i rośliny w świecie biżuterii,
czyli jak pracować z żywicą jubilerską / 225

8

Fotografia florystyczna 231

Dlaczego florysta powinien stanąć za obiektywem? / 232

Zagadnienia podstawowe: ekspozycja, przysłona,
czułość, balans bieli / 234

Zasady kompozycji w fotografii / 250

Problem niefotogeniczności prac florystycznych / 273

Jakie są najczęstsze błędy przy fotografowaniu
prac florystycznych i jak ich uniknąć / 277Fotografujemy różne rodzaje prac florystycznych:
wskazówki praktyczne / 278

Fotografujemy naszą kwiaciarnię / 294

Aparat fotograficzny dla florysty / 298

Filtry w fotografii florystycznej / 301

W czym może nam pomóc komputerowy program
do cyfrowej obróbki zdjęć? / 306

Źródła inspiracji / 313

9

Fotografia florystyki ślubnej 315

Fotografia ślubna a fotografia florystyki ślubnej / 316

Cyfrowe zabiegi fotografii ślubnej / 317

Sztuka fotografowania wiązanek ślubnych / 319

Fotografia ślubna z modelką / 330

Fotografia pozostałych elementów florystyki ślubnej / 332

Jak stworzyć profesjonalne portfolio
z fotografii prac florystycznych? / 336

10

**Fotografia do mediów społecznościowych
bez tajemnic** 343

Zdjęcie na Instagram — inne niż wszystkie? / 345

Florystyka na Instagramie — jak komunikować
piękno kwiatów? / 349

Biblioteka inspiracji / 352

11

Dalsze źródła inspiracji 361

Florystyczna edukacja w Polsce / 362

Czasopisma i portale branżowe / 364

Imprezy florystyczne w Polsce / 365

Zakończenie i podziękowania / 367

Przypisy końcowe / 369

Autorzy prac florystycznych / 369

Prace wykonane w szkołach / 370

Autorzy zdjęć / 371

Szkoły florystyczne / 371



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.



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

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.



Owocowo-warzywny świat barw



Zdjęcie 6.2. Świat owoców pełny jest intensywnych barw, fascynujących form i dekoracyjnych tekstur, dlatego jako floryści nie przechodzimy 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

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 bukietach, 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 bukietach (zdjęcia 6.3 i 6.4). Pamiętajmy jednak, że drewniane „łodygi” będą tu elementem technicznym i jako taki nie powinny być widoczne.

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)



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



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, szklanekę 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 próbówki 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 czerwonej porzeczka w roli elementu dekoracyjnego i kontrastującego (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)



Zdjęcie 6.7. Cytryna zamieniona w wazonik dzięki użyciu próbówki



Zdjęcie 6.8. Wazonik z bakłażana — czubek próbówki 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

Kategorią samą w sobie przy wykorzystywaniu owoców jako naczyń jest arbuż. 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. Doskonalem

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. Jabłkę 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 arbuż 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



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)

Łącząc owoce i warzywa z kwiatami, musimy jednak pamiętać o tym, że zabieg ten może spowodować szybsze więdnienie 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. Technika 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 nabłyszczanego owocu.

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



Suszenie

Niektóre owoce i warzywa — a przede wszystkim ich plasterki — możemy zaszuszyć. Jest to technika powszechnie stosowana przy jabłkach, pomarańczach i innych cytrusach, często wykorzystywanych we florystyce bożonarodzeniowej. Zaszuszyć 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

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 świece

Niektóre owoce możemy również wykorzystać, by stworzyć oryginalne i dekoracyjne świece. 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 skórę 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 czeresni rozwieszonych na konstrukcji do kompozycji w naczyniach (Kwitnące Horyzonty)

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 próbówki
- 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

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 próbówki. W każdą cytrynę wkładamy napełnioną w 3/4 wodą próbówkę, a następnie do każdej próbówki podciętą łyżkę 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 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 kalafioru 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

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, nawłóć, 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



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

Letnia łąka w arbuzie

O tym, że arbuza 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 czerwieńią 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.



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 anyżu, które wykorzystywaliśmy przy tworzeniu dekoracji bożonarodzeniowych. A teraz spojrzmy 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 mąki. 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 (babezki w prawym dolnym rogu: Katarzyna Bastrowska-Wójcik)



PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY 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
Helion 



Kwiaty to świat fascynujących form, barw i zapachów. Stale nam towarzyszą, dekorowanie nimi to wszak nieodłączny element naszej kultury. Podobnie jak obdarowywanie — bukiet wręczony w prezencie niesie ze sobą wiele pozytywnych emocji.

Świat florystyki. Sztuka układania i fotografowania kwiatów to książka, która krok po kroku wprowadza w tajniki florystyki. Dowiesz się stąd, jak pracować z kwiatami i jak tworzyć z nich przepiękne aranżacje na wszelkie okazje — łączyć kolory, komponować elementy, dobierać materiały, poszukiwać inspiracji na każdą porę roku. Autorka odkryje przed Tobą również przebogate możliwości florystyki ślubnej, podpowie, jak wyczarować z kwiatów bajkową oprawę tego wyjątkowego dnia. Co więcej, to jedyna dostępna na polskim rynku pozycja, która zapozna Cię z zagadnieniami fotografii florystycznej, czyli podpowie, jak zachować na zdjęciach ulotne piękno dekoracji roślinnych.

Pierwsza i druga edycja książki spotkała się z ogromnym zainteresowaniem czytelników, dlatego w trzecim wydaniu, rozszerzonym, czeka na nich jeszcze więcej praktycznych porad, pomysłów i inspiracji. Znalazło się tu kilkadziesiąt nowych fotografii, a także dwa całkowicie nowe rozdziały: pierwszy poświęcony fotografiom do publikacji w mediach społecznościowych, takich jak Facebook czy Instagram, drugi — kwiatom w innych niż florystyka dziedzinach, między innymi w kuchni i w tworzeniu biżuterii ze szkła jubilerskiego.

Daj się porwać w niesamowitą podróż po fascynującym, barwnym świecie kwiatów i ich fotografii!

Księgarnia internetowa:
<http://septem.pl>

Zamówienia telefoniczne:
0 801 339900
0 601 339900

septem
septem.pl

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

ebook dostępny na:
ebookpoint



ISBN 978-83-283-7410-2



cena 79,00 zł