

- Рада сообщить вам, что к нам в НОВОСИБИРСК с 05 по 11 СЕНТЯБРЯ 2016г. приезжает специально приглашенный гость, мастер цветочных сахарных композиций ОЛЬГА ЗИМОГЛЯД!!
- Я являюсь организатором курса.

Оля - постоянный автор журнала "ТортДеко". Семилетний стаж в тортодекорировании позволили разработать ей свой индивидуальный, отличающийся от других мастеров, стиль дизайна. Ее цветочные композиции, состоящие как из, казалось бы, обычных, повседневных цветов, а также цветов - экзотов, настолько гармоничные, живые, а цветовая гамма такая жизнеутверждающая, что невольно задумываешься, а правда ли это дело рук человеческих... Ольга с радостью поделится с вами всеми своими секретами изготовления сахарных цветов и ее очаровательных фигурок из сахарной пасты. А так же секретами заливных картинок айсингом (с прорисовкой деталей) на ставших сейчас такими популярными медовыми пряниками.

Ольга является автором собственных техник и приемов в создании цветов из сахарной пасты. В процессе интенсивного обучения ее ученики приобретают бесценный опыт и знания, учатся все делать своими руками, использовать разные инструменты и материалы. Каждый курс помимо практических знаний сопровождается большим количеством теории по соответствующей курсу теме.

Курс будет полезен как мастерам, так и новичкам, впервые взявшим в руки инструменты.

Инстаграмм: OLGAZIMOGLYAD

Страница Ольги на сайте «Одноклассники»:
<http://www.odnoklassniki.ru/profile/33902441778>



Москва 13-14 февраля



By Zimoglyad Olga

Программа занятий

- Курс по лепке фигурок из сахарной пасты. В план занятий входит:
- Особенности работы с различными мастиками
- - Оживление фигурки с помощью динамики. На курсе делаем фигурку, которая сидит и так же фигурку, которая стоит.
- - Расчет пропорций лица и тела заданной фигурки. Лепка лица 2-х видов, полностью ручная лепка, а так же лепка лица с помощью молда с последующей его обязательной доработкой руками.
- - Анатомическая лепка тела, учитывая особенности данной на программе фигурки.
- - Окраска тела и прорисовка лица
- - Лепки одежды (драпировка, различные фактуры текстиля и др.)
- - Лепка волос, создание прически



○ Цветочная композиция из сахарной пасты. В план занятий входит: ознакомление с инструментами, изучение процесса изготовления растений, сборка цветов и веточек в нескольких техниках, создание цветочной композиции, окраска сухими и гелиевыми красителями (гармония цветового решения). Самое главное, что вы научитесь делать не только красивые цветы, но и научитесь составлять из этих цветов цветочную композицию, что очень важно! На занятиях предоставляется профессиональный инструмент для каждого участника курса. В конце занятий вы получите отпечатанный материал с основными, трудно запоминаемыми моментами в сахарной флористике: фотографии инструментов, нумерация проволоки, названия красок, информация о пасте. Замечательный курс, который оставит у вас самые прекрасные впечатления и навсегда заставит полюбить вас этот сказочный мир сахарной флористики!



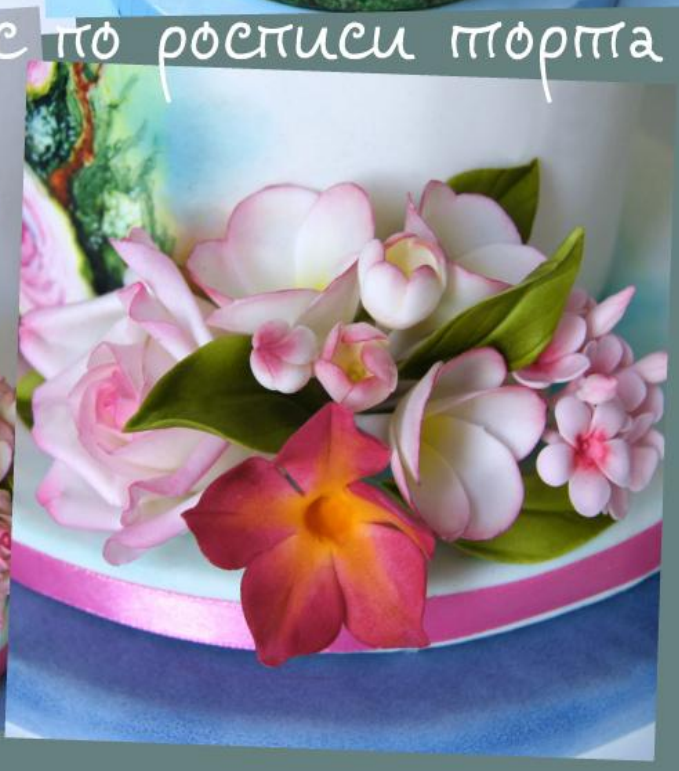
- Курс по росписи ПРЯНИКОВ айсингом. В план занятий входит:
- Изучение разной плотности айсинга для заливки, окрашивание айсинга, все нюансы и секреты раскатки и выпечки пряников с идеально ровной поверхностью. Изучение материалов для работы с айсингом. Секреты переноса рисунка на пряники несколькими способами. Дополнение рисунка росписью красками, состаривание под старые картинки. Контурная заливка мягким айсингом. Безконтурная заливка. Освоение нескольких интересных техник и приёмов при декорировании пряников, таких например как: ручное кружево, кракелюр, рисование айсингом, объемные цветы из айсинга, 3D композиция, комбинирование айсинга с мастикой. Работа аэрографом (при его наличии у организатора или кого-то из участников). Информация с рецептом, способом изготовления и секретами хранения имбирных пряников. Материалы и инструменты на время курса предоставляются. (Заливная картинка так же подходит и для украшения торта). В программу входит очень популярный в наше время Пряничный домик, который можно дарить сейчас на любой праздник, будь то свадьба, новый год/рождество, 1 сентября/день учителя, день рождения,... оформив домик в соответствующей тематике).



- Курс по работе с айсингом. В план занятий входит: Теория и демонстрация создания подложки для торта, обтяжка мастикой тортовых болванок. Изучение инструментов для работы с айсингом, изучение плотности айсинга для нитей и для работы с трафаретом. Украшение торта нитями, трафаретным рисунком. Отсаживание точек и мелких цветочков. Рисование айсингом. После курса есть возможность приобрести трафареты. Богатый, насыщенный курс, который включает в себя все основы работы с айсингом.



- Курс по росписи ТОРТА красками + украшение торта цветочной композицией. В план занятий входит:
- Теория и демонстрация создания подложки для торта, обтяжка мастикой тортовых болванок. Изучение инструментов для работы с сахарной флористикой. Создание сахарной, цветочной композиции. Роспись торта пищевыми красками, работаем как с геливыми, так и с сухими красителями. При наличии у организатора или у кого то из участников аэрографа, работаем так же с аэрографом. Курс очень насыщенный и интересный, а изящная роспись доступна даже для тех, кто последний раз рисовал только в школе:)



Курс по росписи тортов