

Świat florystyki

*Sztuka układania
i fotografowania
kwiatów*

Agnieszka Zakrzewska

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.

Redaktor prowadzący: Ewelina Burska

Projekt okładki: Jan Paluch

Układ typograficzny, skład: Adrian Partyka

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: septem@septem.pl

WWW: <http://septem.pl> (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres

<http://septem.pl/user/opinie?sztukw>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

ISBN: 978-83-246-4150-5

Copyright © Helion 2013

Printed in Poland.

- Kup książkę
- Poleć książkę
- Oceń książkę

- Księgarnia internetowa
- Lubię to! » Nasza społeczność



Spis treści

Wstęp 5

Florystyka — nie tylko bukiety / 5
Dlaczego florysta powinien
również stanąć za obiektywem? / 7
Dla kogo jest ta książka? / 7

1 Materiały i narzędzia florystyczne 9

Materiały roślinne / 10
Narzędzia florystyczne / 21
Materiały techniczne i ozdobne / 23
Naczynia we florystyce / 37

2 Podstawy teoretyczne 43

Teoria barw: jak dobierać kolory? / 44
Forma i kształt / 56
Zabawa teksturą / 61
Dominanty w kompozycji / 64
Porządek w kompozycji: symetria i asymetria / 65
Zasady komponowania: szeregi,
grupowanie i stopniowanie / 68
Proporcje we florystyce / 71
Rodzaje i klasyfikacje prac florystycznych / 75

3 Podstawowe techniki w pracy z kwiatami 87

Czyszczenie kwiatów
i przedłużanie ich świeżości / 89
Praca z gąbką florystyczną
do kwiatów żywych / 91
Skrętoległe ułożenie bukietu / 95
Techniki klejenia / 97
Technika wicia / 99
Drutowanie elementów ozdobnych / 101
Technika szpilowania / 104
Kreszowanie ozdobnego drutu / 105

4 Dekoracje kwiatowe przez cały rok 107

Wiosna i Wielkanoc / 108
Jesień / 122
Boże Narodzenie / 132
Dekoracje na stół i do domu —
pomysły na cały rok / 147

5	Warzywa i owoce we florystyce	161
	Florystyczne techniki pracy z owocami i warzywami / 163	
	Dekoracje krok po kroku / 170	

6	Florystyczne pakowanie prezentów i przyozdabianie naczyń	177
	Florystyczne pakowanie prezentów / 178	

7	Fotografia florystyczna	189
	Dlaczego florysta powinien stać za obiektywem? / 190	
	Zagadnienia podstawowe: ekspozycja, przesłona, czułość, balans bieli / 192	
	Zasady kompozycji w fotografii / 206	
	Problem nefotogeniczności prac florystycznych / 224	
	Jakie są najczęstsze błędy przy fotografowaniu prac florystycznych i jak ich uniknąć / 227	
	Fotografujemy różne rodzaje prac florystycznych: wskazówki praktyczne / 228	
	Fotografujemy naszą kwiaciarnię / 243	
	Aparat fotograficzny dla florysty / 247	
	Filtry w fotografii florystycznej / 249	
	W czym może nam pomóc komputerowy program do cyfrowej obróbki zdjęć? / 253	
	Źródła inspiracji / 259	

8	Dalsze źródła inspiracji	261
	Florystyczna edukacja w Polsce / 262	
	Czasopisma i portale branżowe / 264	
	Imprezy florystyczne w Polsce / 265	

Zakończenie i podziękowania	267
------------------------------------	------------

Przypisy końcowe	269
-------------------------	------------



Warzywa i owoce we florystyce

5

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 (zdjęcie 5.1). Delikatne różyczki kalafiora, głęboki fiolet bakłażana, fantazyjne kształty miniaturowych tykw ozdobnych, porcelanowa tekstura czereśni — zadaniem florysty jest właśnie dostrzec te estetycznie atrakcyjne cechy warzyw i owoców i zainspirować się nimi.

Warzywa i owoce to również doskonały materiał do tworzenia hobby-stycznych dekoracji w domu. Są nie tylko atrakcyjne, ale też w większości niezbyt drogie i łatwo dostępne. Z pewnością wielu z nas już nieraz sięgnęło po błyszczące, czerwone jabłka przy bożonarodzeniowym dekorowaniu domu czy po dynie i tykwy w okresie Halloween. Dlaczego więc nie pójść i o krok dalej?



Zdjęcie 5.1. 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

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 użyjemy 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 (zdjęcie 5.2 i 5.3). Pamiętajmy jednak, że drewniane „łodygi” będą tu elementem technicznym i jako taki nie powinny być widoczne.

Zdjęcie 5.3. Nawet na pierwszy rzut oka niepozorna marchewka może stać się atrakcyjnym elementem kompozycji w naczyniu — tu zamocowana w gąbce przy pomocy szaszłykowych drewnianych patyczków (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)



Zdjęcie 5.2. Połówka owocu limonki została zamocowana w gąbce przy pomocy 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, 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 5.4), paprykę (zdjęcie 5.5), dynię, melona, główkę kalafiora czy kapusty.



Zdjęcie 5.4. Pomarańcza jako naczynie do kompozycji w gąbce florystycznej

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 5.6–5.8.



Zdjęcie 5.5. Dekoracja stołu z papryką w roli naczynia i soczyscie czerwonej porzeczki w roli elementu dekoracyjnego (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)



Zdjęcie 5.6. Cytryna zamieniona w wazonik dzięki użyciu próbówki



Zdjęcie 5.7. Wazonik z bakłażana — czubek próbówki zamaskowany został goździkiem



Zdjęcie 5.8. 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 5.9), korzenie marchewki czy por. Do naczynia możemy je przykleić, przymocować za pomocą wykałaczek lub przytrzymać je wokół niego zwykłą gumką recepturką, którą na koniec zasłoniemy np. rafią lub ozdobną wstążką.



Zdjęcie 5.9. „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 5.10).



Zdjęcie 5.10. W tej letniej łąkowej kompozycji arbuż występuje jako dekoracyjne zastępstwo dla gąbki florystycznej

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, a wręcz przeciwnie — dostrzeżemy jedynie całość kompozycji i jej ciekawe kształty i tekstury. Doskonałym przykładem jest tu bukiet na zdjęciu 5.11 — dopiero kiedy bliżej mu się przyjrzymy, zauważymy, że elementem ozdobnym wplecionym w kryzę jest długa, zielona fasolka szparagowa. Na zdjęciu 5.12 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 5.13. Inne warzywa i owoce są natomiast tak dekoracyjne, że wymagają jedynie dodania jednego czy dwóch kwiatów, by stworzyć ciekawą i oryginalną ozdobę — tak jak w przypadku wypełnionego czereśniami kieliszka na zdjęciu 5.14.



Zdjęcie 5.11. Zielona fasolka szparagowa w niecodziennej roli — ozdobnego elementu kryzy pod bukiet (pomysł i praca autorstwa mistrzyni florystyki Małgorzaty Karolak z warszawskiej pracowni florystycznej Barwy Natury)



Zdjęcie 5.12. Karbowana sałata ciekawie współgra z rustykalną fakturą jaskrów azjatyckich



Zdjęcie 5.13. Nawet tak niepozorne warzywo jak ziemniaki możemy wykorzystać w dekoracjach — tu w połączeniu z jaskrami azjatyckimi, nawłocią i rozmarynem



Zdjęcie 5.14. Letnie owoce — takie jak wiśnie, czereśnie czy truskawki — dzięki swoim intensywnym, nasyconym kolorom i ciekawym teksturom doskonale pasują do dynamicznych letnich dekoracji. Może to być np. dekoracja stołu wykonana z serii kieliszków wypełnionych czereśniami, z pojedynczym kwiatem w probówce umieszczonym pomiędzy nimi

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 praktycznie 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 potrafi 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 5.15. Efekt oszronionych owoców

Suszenie

Niektóre owoce i warzywa — a przede wszystkim ich plasterki — możemy zasuшить. Jest to technika powszechnie stosowana przy jabłkach, pomarańczach i innych cytrusach, często wykorzystywanych we florystyce bożonarodzeniowej. Zasuшить można też m.in. całe papryczki chili. Zmienia to oczywiście wygląd owoców lub warzyw, ale sprawia, iż 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 blacie wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 80°C. Taki proces suszenia trwa około 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 pomocy białka i cukru (zdjęcie 5.15). 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, który 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 śweczki typu *tea-light*, którą następnie wkładamy w ten otwór. Nierówności w obwodzie nacięcia możemy zamaskować, oklejając go drobnymi elementami dekoracyjnymi, np. koralikami czy perełkami, tworząc wokół śweczki ozdobny wianuszek (zdjęcie 5.16).

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.



Zdjęcie 5.16. Jabłko w roli śweczki na wieńcu adwentowym



Dekoracje krok po kroku

Warzywa i owoce pojawiły się już w kilku pracach, których wykonanie opisane zostało w poprzednim rozdziale — zarówno przy stroikach bożonarodzeniowych, kompozycjach jesiennych, jak i przy dekoracjach stołu. Przypomnijmy je (zdjęcia 5.17–5.20):



Zdjęcie 5.17. Jesienne kompozycje w paprykach



Zdjęcie 5.18. Jesienna orgia kolorów w dyni



Zdjęcie 5.19. Jesienne stworki



Zdjęcie 5.20. Dekoracja z miniaturowymi tykwami

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 5.21a i b).



Potrzebne narzędzia i materiały (do wykonania całości dekoracji składającej się z dwóch 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. 2 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 2 goździki. Po przekątnych wbijamy wykałaczki z połówkami limonki (po 2 na jedną kompozycję). Pozostałymi kwiatami wypełniamy stopniowo resztę aranżacji.
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 $\frac{3}{4}$ 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.

Zdjęcie 5.21a, b. Cytrusowy stół

Wiosenne kalafiori

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 wpieść w nasze prace (zdjęcie 5.22).

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)
- ½ kostki gąbki florystycznej
- Drewniane patyczki do szaszłyków
- Ostry nożyk
- 1 biały kalafior i 1 kalafior *romanesco*
- 7 różowych jaskrów azjatyckich



Zdjęcie 5.22. Różyczki kalafiora w roli dekoracyjnej

Wykonanie krok po kroku

1. Zaczynamy od namoczenia gąbki florystycznej, a następnie przy pomocy nożyka przycinamy ją do wielkości naczynia. W przypadku tej kompozycji gąbka nie musi wychodzić powyżej jego krawędzi.
2. Obydwa kalafiori 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 nie 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.

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 5.23).

Potrzebne narzędzie i materiały

- 1 duża pomarańcza
- Łyżka i ostry nożyk
- $\frac{1}{6}$ 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 — około $\frac{1}{6}$ jej wysokości — i przez powstałe nacięcie przy pomocy łyżki wyciągamy jak najwięcej jej miąższu.
2. Ponieważ namoczona gąbka florystyczna nie powinna bezpośrednio dotykać wnętrza owocu, układamy 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 5.23. Pomarańczowa kula
florystycznej energii rozjaśni każde wnętrze

Letnia łąka w arbuzie

O tym, że arbuza możemy wykorzystać jako „naturalne” zastępstwo dla gąbki florystycznej, wspominaliśmy już wcześniej. Teraz przyjrzymy się, jak wykonać tego typu dekorację krok po kroku (zdjęcie 5.24).

Potrzebne narzędzie i materiały

- Połówka arbuza
- Ostry nożyk
- Wybrane kwiaty łąkowe i ogrodowe — z orzeźwiającą czerwienią miąższu arbuza bardzo ciekawy kontrast stworzy jasny niebieski, np. ostróżki lub chabrow. 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.

Zdjęcie 5.24. Lekka, świeża, orzeźwiająca i oryginalna — taka właśnie jest dekoracja stołu w arbuzie







Kup książkę

ŚWIAT FLORYSTYKI

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**



Od tysiącleci człowiek zachwyca się kruchym pięknem kwiatów. Już w Mezopotamii i starożytnym Egipcie kwitnące rośliny inspirowały artystów, którzy uwieczniali je w swoich dziełach. Jednak na co dzień tysiące innych ludzi po prostu upiększało nimi własne domy, z pasją układając bukiety i dekoracje, a czasem tworząc prawdziwe arcydzieła — tym bardziej godne podziwu, że szybko przemijające. Dziś sztuka układania kwiatów wzbudza zainteresowanie nie tylko profesjonalnych florystów i dekoratorów wnętrz, lecz i całej rzeszy amatorów pragnących tworzyć niepowtarzalne kompozycje i cieszyć oko efektami swojej pracy.

Jeśli Twoim marzeniem jest opanowanie tajników sztuki florystycznej, pora sięgnąć po tę publikację. Podpowie Ci ona, jak przygotować się do pracy z kwiatami, co oprócz nich warto wykorzystać przy układaniu bukietu czy kompozycji w naczyniu i jak sfotografować dzieło, by móc pochwalić się swoim kunsztem także w przyszłości. Dowiesz się stąd, jakie rodzaje dekoracji najlepiej wykonywać o różnych porach roku i do jakich nietypowych zastosowań można wykorzystać kwiaty. Nieważne, czy jesteś amatorem, czy profesjonalistą — na pewno znajdziesz tu nowe techniki oraz inspirujące pomysły.

- Materiały i narzędzia florystyczne
- Podstawy teoretyczne
- Kompendium wiedzy o komponowaniu barw i form
- Podstawowe techniki w pracy z kwiatami
- Dekoracje kwiatowe przez cały rok
- Warzywa i owoce we florystyce
- Florystyczne pakowanie prezentów i przyozdabianie naczyń
- Fotografia florystyczna
- Dalsze źródła inspiracji

Witaj w fascynującym świecie florystyki!

Nr katalogowy: 6729



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

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

Cena: 59,00 zł

ISBN 978-83-246-4150-5



9 788324 641505