

# Turiny



<b>Kaip naudotis knyga?</b> .....	7
<b>Įvadas</b> .....	8
<b>Apie autorę</b> .....	10
<b>1. Apie kūrybiškumą</b> .....	14
<b>2. Kaip pažadinti savyje menininką?</b> .....	16
<b>3. Mitas apie talentą</b> .....	18
<b>4. Puošti tortus sveika</b> .....	20
<b>5. Patys kuriame laimę savo rankomis.</b> 21 Ką suteikia tortų dekoravimas? .....	22
<b>6. Pirmiausia turi būti tortas</b> .....	27
<b>Kaip paprastai ir greitai pagaminti skanų tortuką?</b> .....	27
<i>Biskvitai be kepimo miltelių</i> .....	27
<i>Grietinėės paruošimas</i> .....	28
<b>Keletas skanių ir paprastų tortų receptų</b> .....	29
<i>Sviestinis kremas aptepimui</i> .....	30
<i>Ganašas : 5 panaudojimo būdai</i> .....	31
<i>Veidrodinė glazūra</i> .....	31
<i>Augalinė gretinėė</i> .....	32
<i>Karališkas glajus</i> .....	33
<i>Pasiruošimas dekoruoti</i> .....	34
<b>7. Dekoravimo būdai</b> .....	38
<b>Paprasti dekoravimo būdai</b> .....	38
<i>Kaip papuošti gražų tortą?</i> .....	38
<i>Glazūravimas ganašu</i> .....	39
<i>Glazūravimas veidrodine glazūra</i> .....	39
<i>Puošimas augaline gretinėė</i> .....	39
<i>Dekoravimas baltymų kremu (beze) ir karališkuoju glajumi</i> .....	39
<b>Dekoravimas šokoladu</b> .....	41
<i>Svarbi informacija apie šokoladą</i> .....	41
<i>Glazūravimas</i> .....	42
<i>Baltojo šokolado ornamentai</i> .....	42
<i>Pratimai kaip išmokti piešti konditeriniu švirštu</i> .....	42
<i>Šokolado dekoracijos</i> .....	44
<i>Lipdymas iš šokolado</i> .....	47
<b>Dekoravimas cukrine mase</b> .....	50



Cukrinė masė ir jos rūšys.....	50
Namuose pagaminta cukrinė masė. Pliusai ir minusai .....	50
Kaip dengti tortą ir mažą tortuką?.....	52
Lygaus torto geometrija.....	55
Ką daryti su pūslėmis ir kaip jos susidaro? ...	55
Kokių reikia įrankių, formų ir kur jų gauti? ...	55
Aplikacijos stebuklai, 3D efektas .....	57
Dažai, jų rūšys ir pritaikymas. Piešiame ant torto.....	66
Cukrinės gėlės, kurias gali padaryti kiekvienas.....	69
Cukrinės figūrėlės.....	77
Gyvūnelių figūrėlės, kurioms reikia tvirtinimų .....	77
Gyvūnelių figūrėlės be tvirtinimų .....	82
Daiktų figūrėlės .....	88
Žmonių figūrėlės.....	95
Konstrukcijos iš cukrinės masės .....	100
Kaip sukurti šedevrą, kaip derinti spalvas ir kurti kompozicijas?.....	102
Apibendrinimas .....	107
3D modeliavimas .....	111
Daugiaaukščiai tortai .....	115
Pasiruošimas .....	115
Torto surinkimas.....	115
Kaip tvirtinti gėles torto šonuose?.....	115
Dekoravimas gyvomis gėlėmis ir nevalgomomis detalėmis.....	116
Figūrėlės iš marcipano .....	117
Šiuolaikinės tortų mados.....	118
Dekoravimas karamele .....	121
Kaip namuose pasigaminti karamelę? .....	121
Jau paruošta karamelė, karameliniai saldainiai .....	122
Paprastos karamelinės dekoracijos .....	122

## 8. Tortai šventėms ir įvairioms

<b>progoms .....</b>	<b>126</b>
Vaikų gimtadieniai .....	129
Moters gimimo diena.....	143
Vyro gimimo diena.....	145

Meilės diena .....	147
Kovo 8-oji.....	152
Šv. Velykos.....	154
Motinos diena.....	163
Tėvo diena .....	171
Diplomų įteikimo šventė.....	175
Vestuvės.....	178
Krikštynos .....	182
Rugsėjo 1-oji.....	186
Mokytojo diena .....	188
Boso diena .....	191
Helovinas.....	192
Šv. Kalėdos .....	197
Naujieji metai .....	205
Nešame tortą į darbą.....	213
Kai ateina svečiai .....	217
Šmaikštūs tortai.....	221
<b>9. Mano menas .....</b>	<b>224</b>
<b>10. Naudinga informacija .....</b>	<b>236</b>
Kursai .....	236
Vienos mokinės istorija.....	236
Maksimali interneto nauda.....	238
Trumpai apie nuosavą verslą.....	238
Kaip teisingai fotografuoti tortą? .....	238
<b>Padėka .....</b>	<b>240</b>



# Kaip naudotis knyga?

Knyga sudaryta taip, kad patys lengvai išmoktumėte dekoruoti tortus ir nereikėtų jos naudoti kiekvieną kartą, kai tik sugalvojate gaminti ką skanaus ir gražaus. Iš pradžių, žinoma, ji gulės šalia. Bet po vieno kito savarankiškai papuošto torto neberekės taip dažnai žvilgčioti į techninę dalį, tik atsiversti skyrių „Šventės“ – idėjoms pasisemti ir tam tikrai progai tinkančiam dekorui surasti.

Knygą sudaro 5 dalys.



**Pirmąją** galima pavadinti psichologine dalimi. Joje rašoma apie tortų dekoravimą kaip praktišką ir smagią veiklą visai šeimai. Čia rasite atsakymus į svarbiausius klausimus, pradedant bet kokią naują veiklą (apie požiūrį į save, aplinką ar savo sugebėjimus). Ir, žinoma, apie naujo pomėgio naudą.



**Antroji** dalis yra labai praktiška (receptai, torto gamyba). Visi patarimai padės sėkmingai pagaminti tortą, kurį galėsite papuošti patys. Keli labai paprasti, bet laiko patikrinti receptai.



**Trečioji** – pagrindinė dalis. Joje rasite įvairių dekoravimo technikų, figūrėlių, gėlių gamimo būdų ir pan. Kol išmoksitės, į šią dalį reikės dažnai užsukti, mat ketvirtoje – gausu pavyzdžių, tačiau techniniai dalykai paaiškinami trečioje. Taip skaitytojui išdėstyta informacija kur kas naudingesnė ir lengviau įsisąmoninama.



**Ketvirtoje dalyje** – tortų pavyzdžiai visoms metų šventėms ir ypatingoms progoms. Joje gausu nuotraukų ir trumpų aprašymų su nuorodomis į trečiosios dalies puslapius, kuriuose rasite išsamesnius aprašymus. Ją net galima pavadinti tortų puošimo idėjų dalimi.



**Penktoji dalis.** Keli mano sukurti meniški, sudėtingi darbai, kuriuos po kurio laiko galėsite išmokti ir jūs. Be to, čia yra iš pirmo žvilgsnio, atrodytų, su tortais nieko bendra neturinčių praktinių patarimų, tačiau labai susijusių (apie verslą, mokymus, internetą). Visoje knygoje svarbiausios mintys ir pastabos išskirtos ir pažymėtos vyšnaite. Sėkmės! Tikiuosi, naudotis knyga bus smagu ir paprasta!

