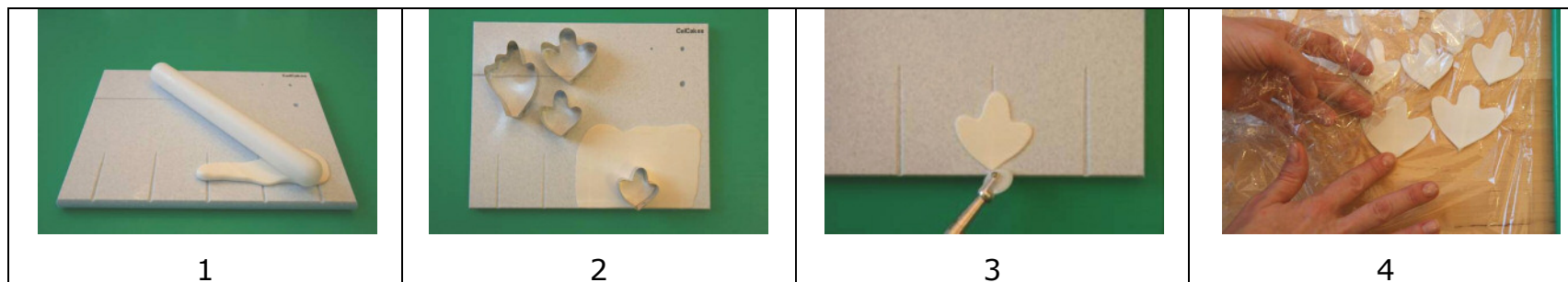




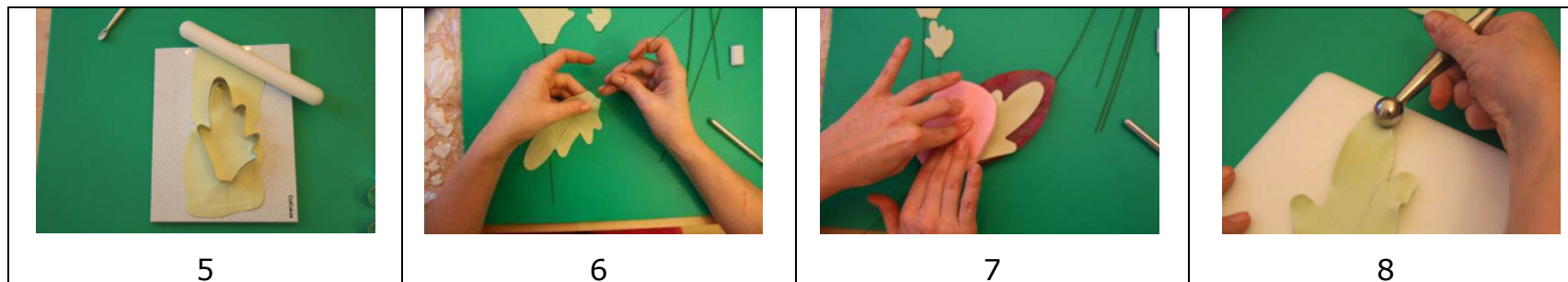
Caros Zuckerzauber

Anleitung Blau Scabiosa





Die Blütenpaste solange weichkneten bis sie „schnalzt“, dann ist sie richtig.
 Aus der Blütenpaste eine Wurst rollen, diese ungefähr in der Mitte der Einkerbungen auf dem CelBoard aufdrücken und mit dem Ausrollstab so dünn ausrollen, dass man das Muster des CelBoard durchscheinen sieht.
 Von jedem Blütenblatt (insgesamt vier verschiedene Größen für die gesamte Blüte, fertige Größe ca. 15cm, für die kleinere Variante ca. 10cm, nur zwei Größen verwenden!) je acht Stück ausstechen.
 Beim Ablösen der restlichen Blütenpaste mit einem Wheel Tool oder einem Skalpell die Einkerbungen durchschneiden.
 Die ausgestochenen Blütenblätter sofort zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen um das Austrocknen der Blütenpaste zu vermeiden.
 Nicht zu fest andrücken um die Stege für die Drähte nicht platt zu drücken.



Leicht grün vorgefärbte Blütenpaste (spart Pulverfarbe beim Anmalen) nach dem gleichen Prinzip wie bei den Blütenblättern ausrollen, mehrere Blätter ausstechen und ebenfalls unter Klarsichtfolie aufbewahren.
 Für große Blätter gibt es ein eigenes CelBoard von CelCakes. Dieses hat nur einen langen Steg quer über das Board.
 Den Draht leicht in Zuckerkleber tauchen und vorsichtig in die Stege, die durch die Einkerbungen am CelBoard entstanden sind, ca. bis zu zwei Drittel des Blattes einführen.

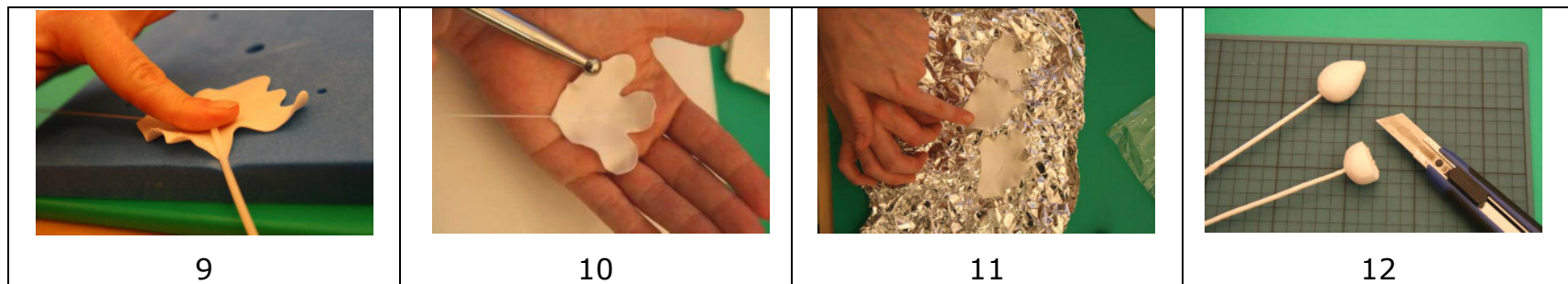
Das Blattgrün mit der „schönen“ Seite nach unten auf den passenden Veiner auflegen und mit einem weichen Make-Up Schwämmchen vorsichtig andrücken.

Um den Draht sollte nicht zu fest angedrückt werden damit der Draht nicht aus dem Steg gedrückt wird.

Mit einem Ball Tool die Ränder der Blätter ausdünnen. Das Ball Tool sollte auf jeden Fall groß genug sein und ca. zur Hälfte auf dem Foam Board und zur Hälfte auf dem Blatt liegen, da sonst der Rand des Blattes einreißen kann.

Für große Blätter empfehle ich das Ball Tool in Größe L, für mittlere Blätter wie die Blütenblätter das Ball Tool in Größe M und für kleinere Blätter Ball Tool S oder SS.

Je größer die Kugel im Verhältnis zum Blütenblatt ist, desto weniger wellt sich das Blatt.



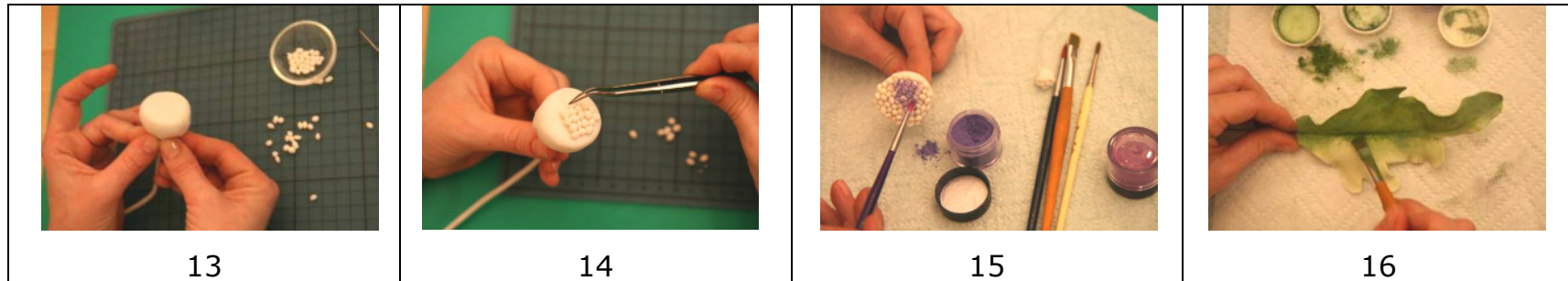
Die inneren Blütenblätter mit dem Cel Pin über der Kante des FoamBoards kräuseln. Dafür den CelPin wie eine Schleuder über die Kante drücken, den unteren Rand mit einem Finger festhalten. Bewegt wird der Pin mit dem oberen Finger (der am Pin am Blütenblatt aufliegt). Durch Vor- und Zurückbewegungen kräuselt sich das Blütenblatt am Rand.

Die äußeren Blütenblätter wie gewohnt mit dem Ball Tool ausdünnen und in der Handfläche oder einer Mulde in Form bringen. Auf zusammengeknüllter und in Form gebrachter Alufolie trocknen lassen.

Vom Baumwollkegel auf Draht die obere Spitze abschneiden.

Vorsicht, im Kegel befindet sich ebenfalls noch Draht, dieser sollte mit einem starken Seitenschneider abgezwickelt werden.

Alternativ dazu eine Halbkugel aus Blütenpaste formen, Blumendraht mindestens 18g mit dem Feuerzeug erhitzen und rot glühend in die Blütenpaste stecken, dadurch karamellisiert der Zucker und der Draht hält nach ca. 24 Stunden im Halbkreis fest.



Den entstandenen Halbkreis mit wenig Zuckerkleber einstreichen und mit ausgerollter Blütenpaste überziehen, überstehende Reste am Draht abschneiden.

Kleine Kugeln aus Blütenpaste formen.

Die flache Seite der Halbkugel mit wenig Zuckerkleber bestreichen und die Kugeln mit einer Pinzette anbringen, leicht andrücken und trocknen lassen.

Wenn die Kugeln leicht angetrocknet sind und sicher auf der Halbkugel kleben, mit einem dünnen Pinsel leicht und unregelmäßig die Puderfarben Glockenblume und Lavendel aufbringen.

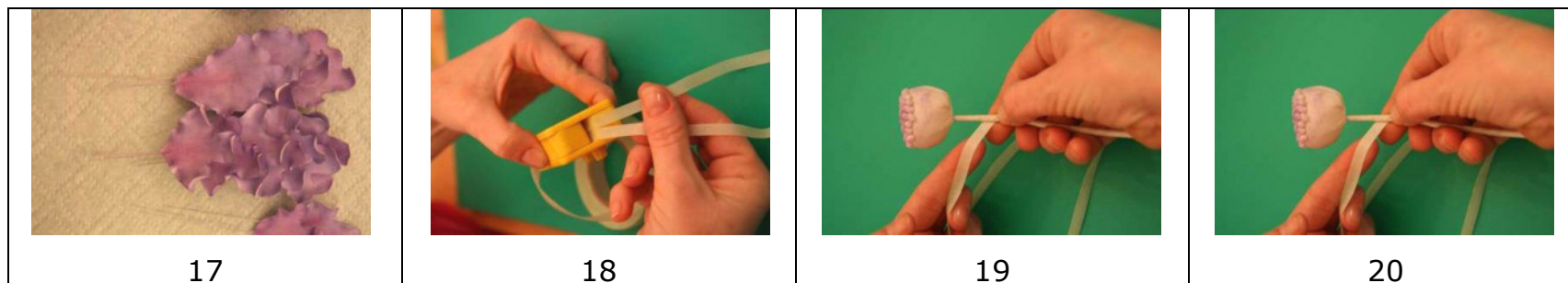
Danach unregelmäßig mit Puderfarbe Orchidee abtupfen, die Blütenstände sind nicht gleichmäßig lila.

Mit verschiedenen Grüntönen die Blätter bemalen, am besten eignet sich hierfür ein Flachpinsel.

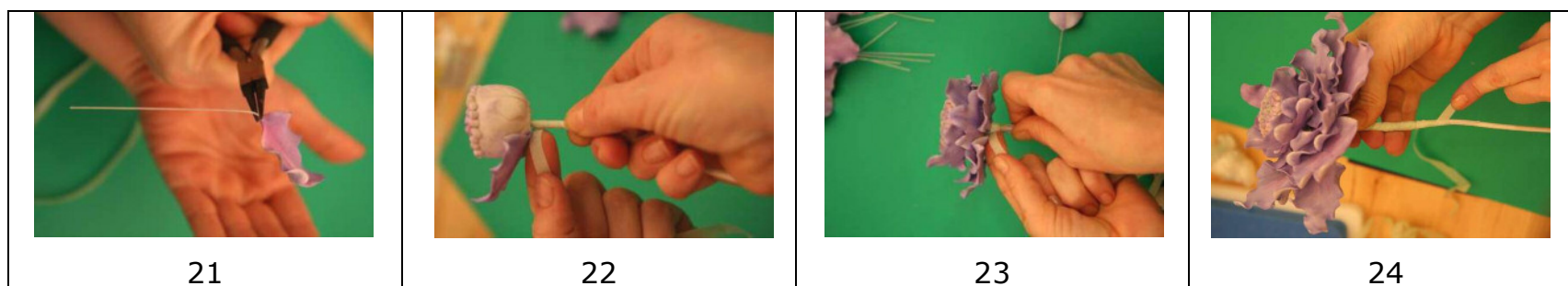
Tipp: Immer hochwertige Pinsel verwenden, die Farbe lässt sich leichter aufbringen, staubt weniger durch die Luft und man erzielt ein gleichmäßigeres Ergebnis.

Ich verwende mindestens drei verschiedene Farben, das bringt mehr Leben in die Farbe.

Leicht mit Moosgrün akzentuieren und mit Aubergine dunklere Stellen andeuten.



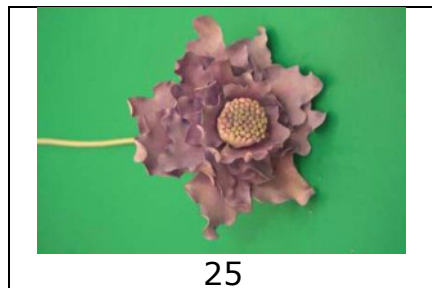
Die Blütenblätter sind in der Mitte leicht Viola-farbig, zum Rand hin wird das Violett intensiver. Alle Blätter sollten vorne und hinten bemalt werden.
 Hellgrünes Floristenband mit einem Tape Cutter in der Mitte teilen, das spart Floristenband und verhindert einen zu dicken Knoten direkt unter dem Kopf beim Anbinden der einzelnen Blätter.
 Den Anfang des Floristenbands an den Draht halten, mit der anderen Hand leicht anziehen, so dass sich der Klebstoff aktiviert und bis zum Halbkreis aufwickeln. Immer die Blüte drehen, nicht das Floristenband um die Blüte wickeln.
 Die getrockneten und bemalten Blütenblätter am Übergang zwischen Draht und Blütenpaste nach hinten abknicken, so dass der innere Kegel Platz findet.



Von jetzt an Blatt für Blatt mit Floristenband fixieren, dabei die Blätter so fest wie möglich an die Mitte anbinden. Die Blütenblätter sollten unregelmäßig übereinander liegen.
 Pro Größe sollten ca. 6 bis 8 Blätter angebunden werden bis die „Runde“ von oben gesehen eine gleichmäßige Form bekommt.

Nachdem alle Blätter angebunden sind wird das Floristenband nach unten eng abgewickelt, so dass vom Draht darunter nichts mehr zu sehen ist!

Dabei immer darauf achten dass auch am Kopf so wenig wie möglich Draht sichtbar bleibt.



Ich habe für das Gesteck eine ganz große Blüte und zwei kleinere Blüten gemacht und diese mit einigen grünen Blättern in eine farblich passende Vase gesteckt.

Als Dekoration kann Dekodraht, farblich umwickelter Basteldraht oder auch Naturmaterial verwendet werden.

Caros Zuckerzauber wünscht ganz viel Spaß beim Nachmachen!

Diese Anleitung wurde von Caroline Ziefreind erstellt.

Jegliche gewerbliche Nutzung ist verboten, ebenso jede Änderung.

Diese Anleitung findest du auch in der „Magie des Zuckers“ Ausgabe 2/2010

Sämtliche Rechte an dieser Anleitung liegen bei

Caros Zuckerzauber <http://shop.zuckerzauber.at/> und dem Magazin „Magie des Zuckers“

