

Книга о дизайне еды,
правилах и исключениях

Десерты

Сладкая
овощная

Ближневосточный
крем

Ольга Куликова

Ольга Куликова

Книга о дизайне еды,
правилах и исключениях

Десерты

Dame Guy утомил колокола,
и думайте, что бы
Saidemee без них!

* фр. Le Dieu lui-même
à besoin de cloches –
слоган французских рекламщиков

100
БЕСТСЕЛЕРОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО
ИЗДАТЕЛЬСТВО
ОМЕГА-А

УДК 641.5
ББК 36.997
К 88

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.
Фотографии для книги предоставлены из авторских архивов.
Редакция не несет ответственности за содержание авторских материалов.

Куликова, О.
К 88 Десерты. Книга о дизайне еды, правилах и исключениях / О. Куликова. – М. : Омега-Л : 1000 бестселлеров, 2020. – 136 с.

ISBN 978-5-00144-114-4 (1000 бестселлеров)
ISBN 978-5-370-04701-5 (Омега-Л)

«Десерты» – первый в мире учебник по композиции еды!
Несерьезная книга о серьезных вещах, в которой Ольга Куликова совмещает многолетний опыт графического дизайнера и кондитерское образование, полученное в Париже. Авторские иллюстрации создают ощущение рабочей тетради – в ней хочется делать пометки, записи. Эта книга может стать вашим компаньоном на любой кухне, вдохновением или просто подставкой под горячее.

УДК 641.5
ББК 36.997

Руководитель проекта Ж. Фролова
Корректор И. Сиволапова
Дизайн и верстка О. Куликова
Издание подготовлено издательством
«1000 бестселлеров»

Приглашаем к сотрудничеству авторов и организации
г. Москва, ул. Нижегородская, д. 29-33
Электронная почта (e-mail): book_house@list.ru
Сайт: www.k-dom.net Тел.: +7 (903) 401-71-04
По вопросу приобретения книг:
сайт: www.omega-l.ru, Тел.: +7 (495) 259-62-06
Подписано в печать 20.02.2020
Формат 70×100/16. Усл. печ. л. 11,5
Тираж 300 экз. Заказ N°

ISBN 978-5-00144-114-4 (1000 бестселлеров)
ISBN 978-5-370-04701-5 (Омега-Л)



© О. Куликова, 2019
© ООО «Омега-Л», 2020
© ООО «1000 бестселлеров», оригинал-макет, 2020

Писать благодарности – самая прекрасная часть книжных работ. Мне нравилось переносить мысли на подушечки пальцев, чтобы они проросли на бумаге цветными буквами. С удовольствием рисовать на полях муравьиные картинки, потому что мне хотелось разбавить серьезность определений обыкновенной жизнью. Любила размеренные, как качели, часы верстки и сосредоточенности в тишине, ограждающей меня от чужих мнений, манер, жантилесок.

Каждый момент, шаг, страницу я знала, кто со мной и зачем это всё мне. Решив написать книгу, я выслушала массу «советов посторонних», рекомендаций тех, кто «этого никогда не делал, но точно знает...»; успокоила переживающих, что у меня не получится / получится / не у меня / не то, что я хотела / они хотели / никто не хотел...

Это не считая споров о любопытстве и вкусе устриц, самозванных королей и том, почему именно мои цитаты всем так непонятны

Эти страницы увидели свет благодаря людям: хорошим и плохим, посторонним и близким, и я не знаю, как перечислить их имена. Это круче, чем эпитеты к шоколаду, длиннее восхищенного молчания и в разы сложнее, чем Буриданов выбор (кого написать первым, как определить степень участия, размер помощи, поддержки...).

Есть три человека, упомянуть которых необходимо:

Остальным, не по списку.

Танюшка, которая за шкирдан приволокла меня к неизбежности этого события и была первой, кто увидел оглавление, которое, написанное раз, так и осталось неизменным.

– Милый мой друг, за часы выслушанного тобой моего нытья, за все колючки с твоего языка, контроль и глаза с мотивирующим прищуром.

Благодарю.

Моя Аня, которая, несмотря на множество её образований и упертость, всегда была на моей стороне и поддерживала самые любые из моих идей.

– Ань, ну ты, #канешна, всё сама знаешь, но... За песочницу, терпение в рамках микрокосма моих муравьев и твои всегда такие сырные сырники!

Спасибо!

Сюзи, посланная мне счастливой рукой судьбы с вопросом про вопросы, которая угрожала мне разводом, шантажировала собственным явлением, самовольно делила моего кота и всегда понимала мой почерк правильно.

– Ника, девочка моя! мы сделали это.

Поздравляю!!!

СОДЕРЖАНИЕ

НАЧАЛО	5
Никогда не экономьте на учебе и развлечениях	6
Что Главное?	7
Расскажите ребенку	7
Пробы и пробы	8
КОМПОЗИЦИЯ (общие сведения)	10
Зачем это вам?	11
Как использовать все эти знания?	12
ОСНОВА ОСНОВ	14
Что Главное?	14
ГДК и любопытные устрицы	17
Король и дворцовые перевороты	17
Дополнение – официант, которого никто не замечает	19
Комплимент – шут, который правит королевством	21
О КОМПОЗИЦИИ (конкретно)	25
УНИКАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ тортов	28
Только съедобное	28
Долговечный декор	30
Торт со всех сторон	31
10 ПРАВИЛ и исключений	34
Привлекать внимание	34
Что же есть Главное?	35
Эффект характера и скромная геометрия	37
Тот еще тип	39
Привычные понятия	45
Считайте	48
Хор и Хаос	48
Потому что перпендикуляр	51
Ступени вверх	54
Будьте проще	57
Полная и худая ЛИНЕЙКА ДЕСЕРТОВ	60
Изменение размера	61
Изменение сути	64
Особые позиции	67

МОНОХРОМ (кратчайшая история цвета)	72
Что?	74
Зачем?	76
Как?	78
КЛАССИКА И СОВРЕМЕННОСТЬ	80
Основные группы десертов	81
Аллюзии	83
Перевод из одной группы в другую	85
По мотивам	87
Итоги главы	88
НА СЛЕДУЮЩЕМ ЭТАЖЕ	89
Тривиальные типы композиций	89
Шляпка	90
Скандал	94
Салат	96
ВАРИАНТЫ СХЕМ	100
Раппортная композиция	100
Доминантная композиция	103
Последовательная композиция	105
ОСОБЕННЫЕ ПОЗИЦИИ	110
Ресторанная подача	110
Кексы	115
Дровишки, вестимо	120
Свадьба и королевы	123
Шоколадные конфеты – миниатюра, которую можно съесть	128

И еще немного о тех, без кого всё это не состоялось бы.

Это мои ученики, коллеги, друзья:

@catherineswarovskaya	@merryberry_nsk	@_javierguillen_
@kindacook	@xumpoe	@goonnie
@zelkitchen	@gavrilova_natalia	@ayza11
@diesusanneschmidt.1	@coup_de_coeur.by	@Torten_Swetlana

Благодарю их за поддержку, вдохновение, фотографии, советы, рецепты и еще раз поддержку!

Как всё началось (вступление)

Думаю, завязалось все еще в сентябре того самого 1972 года, когда я впервые увидела свет. Сколько себя помню, я придумывала разное. Это было совершенной неизбежностью бытия, и меня искренне удивляло то, что не все делают так же. Со временем я приняла это и начала делиться фантазией с желающими в том формате, в котором это было доступно для их восприятия.

Теперь, когда вы знаете о моем возрасте, мне решительно странно прикрывать стыдливой ладошкой прочие секреты. Посему предлагаю, опустив мои нежные годы, стремительно перейти к настоящему.

Моим университетом был МГУ, потому что мои родители выбрали его для себя (и меня). Институт, в котором я получила первый диплом, оказался МГОЗПУ (педагогический), потому что, поступив туда за компанию, я не стала метаться и получила «корочку» вместо знаний, отдав всю себя работе в рекламном агентстве*.

Тогда я и подумать не могла, что буду училкой, как, впрочем, и кондитером, которым я стала много позже в Париже, чтобы удовлетворить желание есть не только вкусно, но и красиво.

** Которое подготовило меня к жизни много лучше, чем информация о том, какие книги предпочитала читать Крупская в детстве (об этом правда спрашивали на экзамене по истории педагогики). Да, я всегда ценила красивые вещи.*

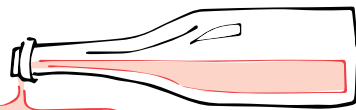
С моего рождения изменилось не так уж и много. Я стала прямоходящей и много разговаривающей, научилась писать всё подряд на чем попало (ужасным почерком).

И последнее, но не по значению, — поняла, что не шляпа держит голову, а позвоночник. Что это означает, если опустить лирику и воспользоваться человеческим языком?

Всё сложное должно иметь свой скелет (для порядка).

Некоторое является настолько сложным, что имеет по два-три скелета и даже обладает отдельным шкафом для скелетов. Об этом я расскажу подробнее в главе о теории Хаоса (с. 49), так что возьмите свое терпение в кулачок и постарайтесь не мешать мне перебивать саму себя, иначе мы никогда до конца вступления не доберемся.

Никогда не экономьте на учебе и удовольствиях.



Мне нравилось учиться, не всему и не у всех, но я всегда чувствовала потребность в новом и жадно реализовывала ее.

Важно понимать, что «мучительный» и «эффективный» – не синонимы. Конечно, вы прикладываете усилия, чтобы уложить новую информацию и навыки туда, где вы обычно всё храните. Но это не стоит делать на грани тошнотной ненависти к предмету и преподавателю!



Наслаждаться процессом не грех. Знания, приобретенные с удовольствием, остаются с вами на большой срок, потому что вам приятнее их хранить.

Поговорим об экономии.

Решайте сами, насколько переплачивает скупой и достаточно ли длинна ваша жизнь, чтобы пить плохое вино.



Может, вам и правда лучше поехать учиться к Мастеру, чем одолжить книжку рецептов у подружки и свалить на Бали на сэкономленное? Или скатать «в заграницу» ради одного слова «Париж» на завоеванном дипломе, а не заниматься с той старушечкой бессеребряницей из вашего подъезда, которая и знает-то лишь технологии советских производств, биохимию продуктов и немного французскую кухню по своей винтажной* трехлетней стажировке в Каннах. А может, и нет.

Поймите, высокая цена – это не гарантия успеха, но человек, третьего дня «пролиставший Интернет дважды», не может иметь ту совокупность знаний, которая есть у Шефа, собиравшего их всю жизнь. Профессионалы берут деньги не от жадности. Они действительно этого стоят. В моей системе ценностей всегда сначала шли кофе и бензин и только затем масло и платишки. Я не призываю вас голодать ради знаний, но выставить приоритеты необходимо. Невозможно научиться раз и навсегда я думаю, тут подойдет идея с эскалатором, идущим вниз: если мы не будем по нему бежать вверх – скатимся. Так и знания всегда требуют пополнения. Заложите обучение в бюджет, составьте список приоритетов и не изменяйте ему. И никогда не соглашайтесь на «второго» шефа, если можете позволить себе Первого!

Вам решать, что лучше: всеобъемлющий курс или череда мелких знаний, Шеф или семь кривых няnek**, обычный сюртук или нарядный камзол***.



*Имеется в виду старая, давняя, поросшая пылью, плесенью и т. д.

**Есть мнение, что у семи няnek дитя без глазу, а это продолжение истории про родительское «как аукнется...».

*** Из к/ф «Тот самый Мюнхгаузен».

Забегу немного вперед и скажу, что для того, чтобы совершить правильный выбор, как и в прочих отделах бытия, разумно начать с простого вопроса.



#Десерты/про декор

#вступление

#не экономьте

Что главное?

Хотите учиться? Ничто не остановит вас. Ни время, ни налоги. Определитесь с желаниями и, уж если вы выбрали «спастись»**, – рубитесь за это, не покладая пера, веничка и крахмала в тасагон.*

Чаще всего мы «не находим времени», и тут я скажу то же самое, что когда-то услышала от своего инструктора по вождению: «будете заниматься каждый день – освоите за месяц, день через два – за три, раз в неделю – убьете год, а раз в месяц – и начинать не стоит». Я не прошу вас тратить на композицию по четыре часа ежедневно, но даже скромные пять минут вознесут вас на невиданную высоту (относительно начального уровня).

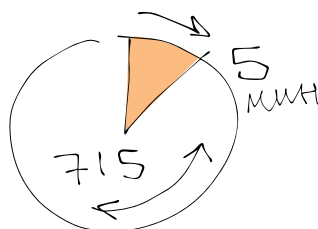
* Отсыл к афоризму «нет ничего постоянного – только смерть и налоги».

** — Что же вы выбрали?

— Я выбрал спастись!

(Цитата из к/ф «Тот самый Мюнхгаузен».)

И еще пинок самовлюбленности (гордыне), чтобы перейти к следующей главе. Не надейтесь выехать на Таланте. Этот Бог питается трудом с такой жадностью, с какой ни одна геенна огненная не возделает греха; он раздает свои ништяки за пот, пролитый кропотливым повторением.



Пять минут в день может выделить каждый – это факт, а обстоятельства... Да поменяйте уже свое отношение к ним или повзрослейте!

Расскажите ребенку



Поделюсь с вами способом проверить, пришло ли понимание, принесло ли обучение пользу и как, приняв направление движения, продолжать двигаться к окончательному принятию выданных на учебе знаний?

– Расскажите ребенку!

Я совершенно серьезна. Да.

Дети невероятно честны, чувствительны, нетерпеливы и отлично умеют замечать наше самосомнение.

Всё, что вы прочтете тут, проверено на детях. И я бесконечно благодарна им за каждое «почему», на которое мне пришлось найти ответ.

Это осветило мои мозги, стерло тысячи запятых и отвлечений от генеральной линии и научило мои руки творить печеньки, что бы ни висело в холодильнике*.

Очень советую обращаться к чужим детям, не подкупленным, и слушать их так, словно они экзаменуют вас.

* К вопросу о повесившихся мышах.

В моем холодильнике живут будильник и плюшевая курица. Мышь там «вешали» пару раз, но не это научило меня создавать печеньки воистину из топора. Seriously! Дети - это невероятные существа.

Ну а потом пир! Какой экзамен без выпускного, а какой выпускной без веселья? Тогда-то вам и понадобится мастерство готовить простые сладости различного вида и состава. И знаете что? Привлеките к изготовлению ваших «почемучек». Уверяю: это тот случай, когда процесс не менее важен (им), чем результат.

В этой композиции они главное, вот и ведите себя с ними так, словно пришли к Королю. Смогли удержать детское внимание хотя бы пять минут – молодцы, услышали их пересказ вашей истории другому ребенку – намотали

на ус, запомнили (лучше пометили простым карандашом в конспектике) упрощенные аналогии, ответили на десяток детских вопросов – заслужили чай с печенькой.

Исключите из своей речи сложные слова и путанные объяснения; научитесь понимать определения; а не проговаривать вызубренный бубнеж; перепишите своей рукой в новый блокнотик, добавьте появившиеся соображения. Сделайте из этой книги не догму, но направление.

И обязательно испеките вкусное печенье себе в награду!



Пробы и пробы

Представление о вещи или о процессе можно получить с чужих слов – настоящий же опыт возможен только при личном участии. Пока вы не сделали это собственными руками, не придумали своей головой, не попробовали на язык, не облажались разок-другой – это не более чем сферический конь

в вакууме*, а значит, никак не поможет вам, случись вдругнеобходимость, добежать до канадской границы**. Тестируйте всё, что вам интересно, забывайте то, что не вызывает немедленно жгучего желания эксперимента и никогда не останавливайтесь на «фазе мечты».

* Шутливый термин, означающий нечто умозрительное, упрощенное, далёкое от реальности.

** Из к/ф «Вождь краснокожих» (имеется в виду крайняя необходимость немедленного реагирования – синоним «запахло жареным»).

Замки хороши из стекла и бетона, вздохи не поместить в витрину – они не годятся для именных свечей и фарфоровых тарелок.

Переводите ваши кулинарные и эстетические фантазии в реальность: это нужно для признания, дегустации и, безусловно, монетизации.

А посему пробуйте!

Ошибайтесь, меняйте условия, меняйтесь сами. Пробуйте, рискуйте, рисуйте эскизы и вносите изменения, рисуйте опять, старайтесь воссоздать придуманное до вас и модифицируйте так, чтобы стало лучше, проще, быстрее, экономичнее. Да что угодно – лишь бы вы хорошо учились* до тех пор, пока это не станет вкусно!

И это тот самый случай, когда «вкусно» должно быть во всех смыслах: на взгляд, на слух, на вкус, #конечнобезусловно, и, даже описывая эту вещь, вы должны представлять нечто искушающее его (это ваше создание) попробовать!



* чинить
но лямини
Номо
одежников

* Я взяла это из к/ф «Ограбление по-итальянски» (2003 год), прекрасный фильм. Если прямо сейчас не хочется ничего делать, посмотрите его.

КОМПОЗИЦИЯ (общие сведения)

От лат. compositio «складывание, соединение, сочетание» – одна из основных категорий художественного творчества.

В отличие от рисунка, цвета, линии, объема, пространство представляет собой не один из компонентов художественной формы, а художественно-образную, содержательно-формальную целостность – наиболее сложный и совершенный тип структуры, в котором все элементы органично связаны между собой.

Ну вот, теперь в вашей жизни стало на одно скучное определение больше. И чтобы вы не заснули в самом начале, я постараюсь растормошить вас, вовлекая в поиски аналогий.

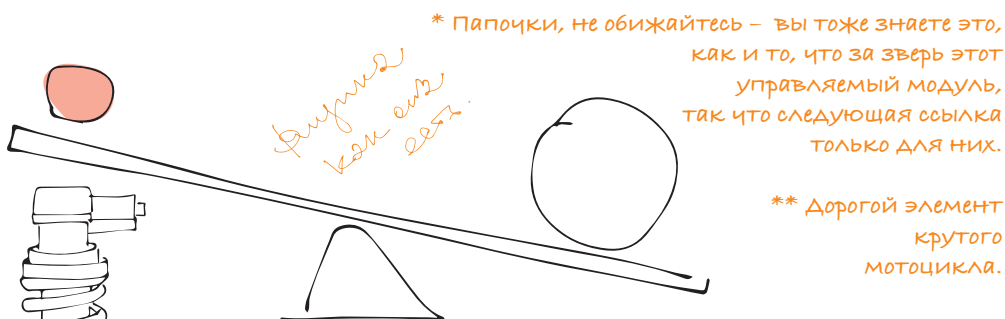
Всегда, созерцая неизвестность, ищите понятные штуки в прошлом, у которых схожие функции, особенности, характеристики, но, пока не появился такой навык, позвольте мне сделать это за вас.

Композиция – это наука о равновесии.

Гармоничная композиция не пытается развалиться во все стороны, как стол, перегруженный ежедневным бардаком. У каждой штуки есть своя зона, и, если задуматься, мы сможем озвучить причину, принуждающую нас водружать каждый объект туда, где ему место. Конечно, сначала это место надо научиться определять. Этим мы и будем заниматься далее.

А пока одна из простейших аналогий, на которую я всё время буду ссылаться, так что привыкайте. Два ребенка на палочке-качельке – это всё, что нужно знать про равновесие. Прочее – лишь усложнение частными случаями этого несложного действия.

Любая мамочка* знает, что ребенка поменьше нужно посадить подальше от центра, ребенка покрупнее – ближе, запустить процесс и освободить себе пару минут, чтобы заглянуть в Инстаграм, назначить маникюр или обсудить тонкости настройки управляемого модуля «Öhlins»**.



Зачем это вам?

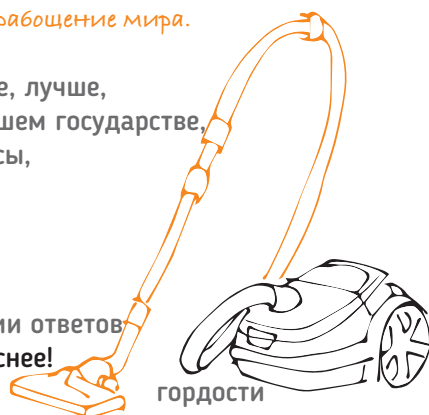
Конечно, тут хочется посулить что-то в духе global enslavement*, но глупо начинать разговор с ложных обещаний. Я тут ради красоты, чтобы сделать для вас понятным путь ее создания, а не поощрять все эти истеричные замашек типа прогрессивного рабства. Хотите покорять мир — в добрый путь. Уверена, он и без меня разберется, что с вами делать.

* Global enslavement (англ.) завоевание, порабощение мира.

А пока поговорим о простых вещах, как то быстрее, лучше, сильнее, и, конечно, об увеличении прибыли в вашем государстве, как то кафе, кондитерская, ресторан, мастер-классы, точке продаж разовых изделий или то-то еще, чем вы занимаетесь, используя приготовленную и украшенную вами пищу.

Приведу вам еще один постулат из моей коллекции ответов на бесконечные «зачем»: потому что красивое вкуснее!

Оно востребованнее и вызывает чувство в противовес неловкому желанию ваши блюда под ковер с видом, что так было о композиции нужны, потому рассудочные действия, думать, а не просто Растим то самое интуицией, которое, размышлениями, долгое



гордости
затолкать

и пропылесосить

задумано. Знания

как, совершая сложные

мы приобретаем навык
закрывать одну ошибку другой.

нежное чувство, называемое

вскорми мы ее повторениями и

будет служить нам верой и правдой

время, освещая рабочие будни изяществом
решений, которые, я не исключаю, будут

вызывать зависть у всех прочих, которые только и умеют, что истерично хвалить себе подобных в надежде на «петушино-кукушьиные» отношения**.

*** Из басни «Кукушка и петух», там все всех хвалят, не имея этого ввиду.*

Зачем вам всё это? Чтобы не скучать в тупике, придумывая третий декор медовика, не смущаться предложением изготовить холодные болоньезе, не бояться участвовать в конкурсах и не покрываться пятнами, глядя на Ленку***, которая вся такая «ничего себе», а вы просто «ничего».

**** СобираТЕЛЬНЫЙ образ.*

Как использовать все эти знания?

К определениям прилагаются пояснения, к оным – задания, подводящие нас вплотную к появлению новых возможностей, которые мы можем развивать, чтобы подняться на цыпочки, перейти на другой этаж, стать лучшей версией самого себя.

То есть мы сейчас проговорили, как переводить прочитанные слова в потенциал, как использовать полученный багаж и как трансформировать его в навык. «А что потом делать с ним?» – спросите вы и будете правы.

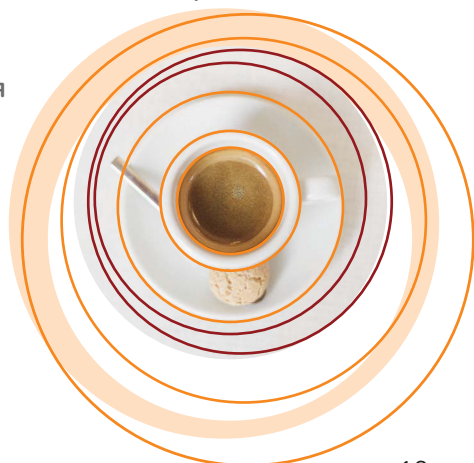
Добавим внеочередное правило: спрашивайте везде и всегда. Как только появится вопрос, задавайте его, записывайте, если не можете спросить немедленно, и спрашивайте, как только возможность вернется!

То, что мы будем создавать, называется привычкой думать и как результат придумывать. Свойство ее таково, что она работает везде и всегда. Значит, и применять этот навык мы будем повсеместно.

Помните, как Алиса училась верить в шесть невозможных вещей до завтрака?* Так и вы начинайте проснувшись и заканчивайте не раньше, чем сны начнут хозяйствовать в вашей голове.

Уверяю вас: кроме съедобного много чего нуждается в совершенствовании, в поиске короля, свиты и короны. Всё, что окружает вас, всё, до чего дотянулась рука человека, нуждается в разборе, анализе и чаще всего в правке. Только природа непогрешима.

** На самом деле это говорила Овца и в книге про Зазеркалье, но, умоляю (!): прочитайте обе книги Льюиса Кэрролла. «Алиса в Стране чудес» и «Алиса в Зазеркалье» стоят вашего внимания. Бросьте всё и прочитайте. Ваш мир никогда не будет прежним!*



Как считаете, почему Ее Величество Композиция работает везде и всегда?

Например, у нее нет выходных и праздников, или Ее Величество всегда за посту оттого, что прикована там за ногу, а может, это лишь для того, чтобы я могла мучить вас вопросами.

Да потому, что композиция универсальна, как первое правило инженера*.

* Первое правило инженера звучит: «вода течет вниз». Следовательно, оно (правило, вернее закон, по которому вода движется) распространяется как на еду, так и на совершенно несъедобные вещи типа мебели в комнате, деревьев на приусадебном участке и / или одежды.

Не уверены?

Но ведь «роза пахнет розой, хоть розой назови ее, хоть нет»**.

Так и сила тяжести, ответственная за равновесие, в свою очередь определяющее композицию, работает без выходных.

** В. Шекспир «Ромео и Джульетта».

А это в свою очередь означает, что удачную структуру вы можете переносить с «совершенно не еды» на съедобные, больше того вкусные, вещи!

Понимаете? Весь мир и каждый его кусочек подсказывают, соблазняют, манят и сулят славу.

Слушайте только правильные, верно построенные куски и, научившись переносить их в плоскость съедобного, вы станете Королем!



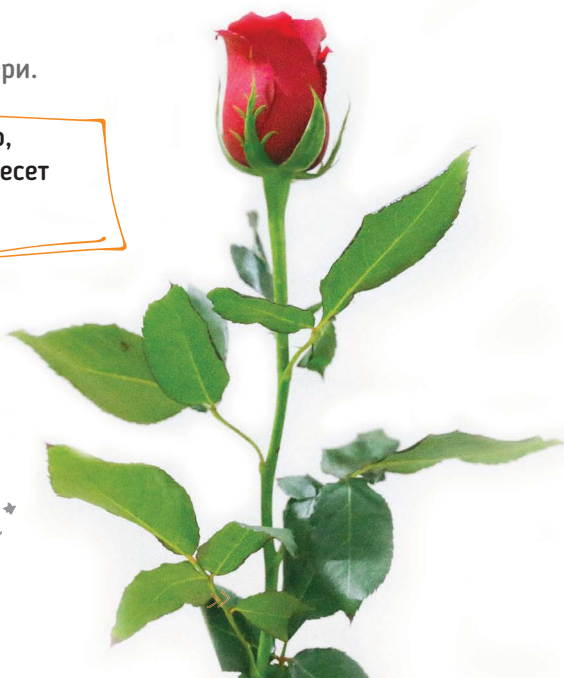
Можно дать схемы, которые будет дозволено в точности повторять (и вы получите их). Но кроме того, я буду объяснять здесь и саму суть, чтобы научить вас творить за пределами данности, менять последовательности и замечать их в любых предметах, чтобы, вдохновившись, переносить их, чтобы создавать новое из шоколада, зеленого горошка и / или водорослей, выращенных русалками в нейтральных водах полосатого моря.

Я надеюсь научить вас пониманию.

Этот ключ откроет вам все желанные двери.

Вы почувствуете, что для глаза всё равно, что именно уравнишивать, и это принесет новую гармонию в вашу жизнь, работу и новые горизонты.

см. с. 39



- что это?
- кто здесь?
- как же понять!

* Л. Керро «Анна 6»
- надеюсь Анна*
Юзерина

Основа Основ

Любая работа начинается с определения цели – без этого непонятно, куда направлять энергию. Чтобы понять, какова цель, нужно задать один вопрос: «Что Главное?».

Это и есть точка, к которой, ради которой и для достижения которой всё затевается. В этом вопросе собраны все «зачем?» и «почему?». Отвечая на него, мы поймем, какой дорогой идти, что взять с собой, а что оставить в холодильнике.

Это самый сложный вопрос, потому что он закладывается в фундамент растущего проекта, и, если мы ошибемся, дом выйдет кривой, торт развалится, а заказчик будет «не в восторге» со всеми вытекающими последствиями.

Так что подумайте хорошенько, прежде чем отвечать.

Без чего невозможно построить дом? Что необходимо, чтобы с радостью выбирать обо, предвкушая чайные церемонии, которые будут проводиться в комнатах, обставленных по вашему вкусу.

Дому необходим фундамент. Без него нет смысла выбирать красивую мебель, некуда будет приглашать гостей. Для любой конструкции, вне зависимости от ее материальности, нужно то, на чем всё будет держаться. Нужна причина, по которой она может воплотиться, и какое-то, пусть внутреннее, понимание, для чего она необходима.

Для поиска основы мы задаем себе простой вопрос:

Что Главное?

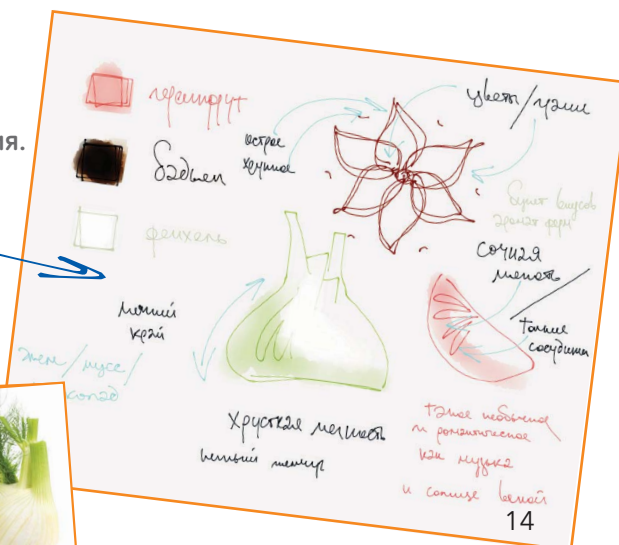
А что, кстати, может этим Главным быть?
Всё что угодно!

Вы хотите сделать торт прекрасной А.
в честь ее долгожданного шестнадцатилетия.
Что будет Главным?
Прекрасная А.!

В чем мы будем это выражать?
В цветах и символах,
которые А. считает
идеально ей подходящими.

И пожалуйста, не пытайтесь
делать для нее хорошо так,
«как вы это понимаете».

Пример





Спорить с заказчиком можно только шепотом, и мы поговорим об этом позже, обещаю! А сейчас просто читайте дальше, иначе не узнаете вам про королей.

Вы хотите сделать торт для прекрасной фирмы Б., с которой у вас договор на изготовление десертов с условием использования ее прекрасных форм.

В этом предложении я пыталась избежать слова «молды», но получилось как-то многозначительно. Будьте внимательны: мы тут про математику – о чувствах будет там, где мы разберемся, «как объяснить человеку, что на самом деле он хочет что-то совсем другое».

Что будет Главным?

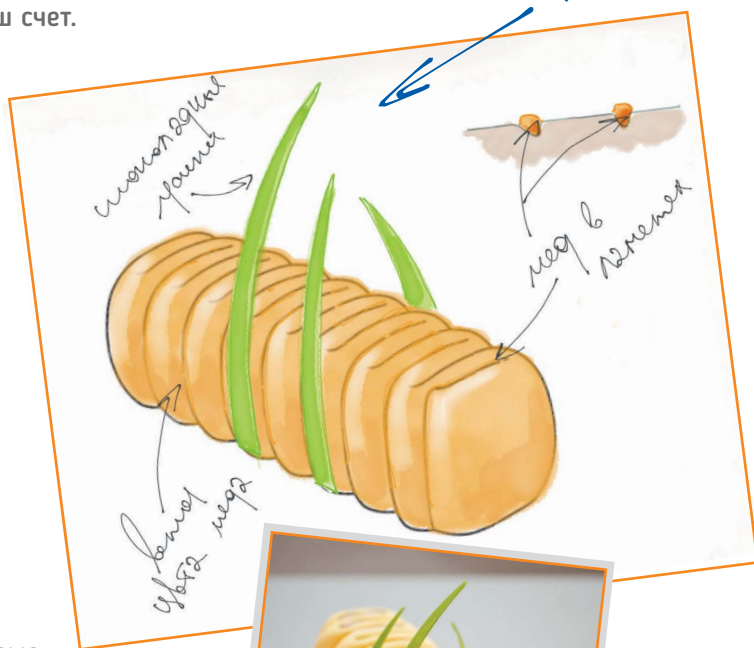
Та самая форма, рекламой которой мы должны заняться, дабы прекрасная фирма Б. была счастлива, продлевала ваш договор на сотрудничество, регулярно пополняя ваш счет.

Я торжественно отрицаю, что художник должен быть голодным, возможно худым, но это я оставляю на ваше усмотрение.

Как же мы будем привлекать внимание к выбранной штуке из силикона (хотя можно выбрать форму и из металла или пластика)?

Как минимум не будем заваливать ее разными другими штуками, которые помешают восхититься в полной мере всеми деталями формы, предоставленной прекрасной фирмой Б.

Другой пример



А как максимум мы дочитаем книжку и будем знать все секреты, тонкости и возможные кулббиты, которые сможем использовать в своем мастерстве, чтобы не только Б. плакала от восторга, но и наблюдатели, жадно следящие за нашими действиями (карьерой) через соцсети. Чтобы все они отбили ладошки, аплодируя нам, и пальчики, набирая обращения в адрес нашего почтового ящика, с мольбой сделать для них нечто подобное (на самом деле что-то совершенно другое)*.

Еще пример

Что будет Главным?

Наконец-то, вкус! Выберем грейпфрут, чтобы конкретизировать пример.

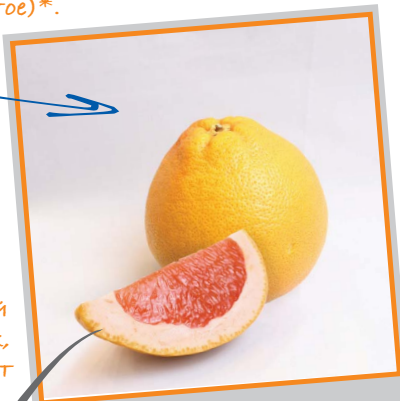
Как мы будем его демонстрировать?

Вооот... тут начинается самое интересное!

Прошу не перескакивать сразу в конец второй главы. Держите себя в руках, а книжку – ровно перед глазами: не стоит расставлять мебель до того, как будет выставлен пол. Так как возникнет такая неразбериха, что вам придется съесть собственный котелок прежде чем вы услышите про «Шляпку, салат и скандал».

А пока знайте, что мы будем привлекать внимание к выбранному ингредиенту всеми доступными и уже известными нам способами.

Про способы далее.



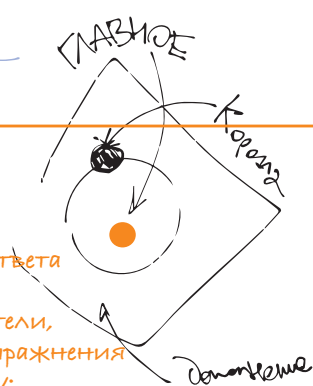
* Про «что-то другое» см. с. 97



Это не искусство

ГДК и любопытные устрицы

Любая композиция строится по одному принципу:
Главное / Дополнение / Комплимент.



Предвосхищая вопрос про устриц, дам сразу три ответа
(ненужные вы можете зачеркнуть):

о это вы, мои внимательные и прилежные читатели,
поглощающие знания и выполняющие положенные упражнения
для того, чтобы приблизиться к совершенству;

о это то, что украшает ваш стол,

оправдывая запотевший бокал рейнского
с четвертованным лимончиком. Эдакий результат успешного обмена
восхитительных десертов через фазу «товар-деньги-товар» на яства
в виде хрупких произведений моря – деликатнейших подтверждений
вашей причастности к эстетам и гурманам;

о это прямой отсыл к бессмертному произведению Л. Кэрролла «Алиса в Стране
чудес», которое я, не имея власти заставить вас прочитать,
буду навязчиво рекомендовать!

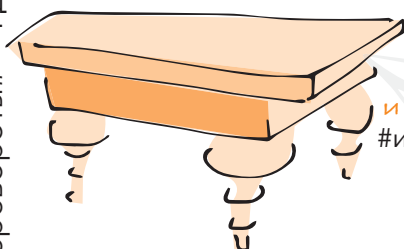
А кто прилежно выполнит домашнее задание,
того ждет ответ на вопрос:

«Что общего у ворона
и письменного стола?» –

и десерт, изготовленный на эту тему.

#идтизарамки #обещатьвыполнить

#желатьэтототожеработа



Король и дворцовые перевороты

Кто такой Король знают все. Есть только некоторая путаница в ерундовых
прилагательных. Например красная у него должна быть мантия или же
непрерывно с горностаевыми вставками. Опять же печать – большая,
королевская, из шоколада или для колки орехов*. Размеры королевства
и характеристики придворных, имена которых произносят шепотом, потому
что они правят Королем.

* В каком-то детском фильме про близнецов
печать использовали именно так.

Но это не книга про жизнь – это учебник,
а любой учебник полон определений и вот вам одно из них:
Король – это тот, за спиной которого есть свита, а на голове – корона.
И это всё! Нам без разницы, из какого меха сшито его пальто.
Король должен быть главным элементом любой композиции,
самой заметной деталью – это непреложно.



Как же понять, что Главное?

Закройте глаза и попробуйте описать десерт:
Главное будет упомянуто в первой строчке.

Давайте докажем, что мы выбрали необходимое и достаточное, а потом разберем оставшееся подробнее.

#да здравствует математика #учитематчасть #япредупреждала что это учебник

Начнем с вычитания.

Согласитесь: убрать Главное нельзя, ну и правда, что тогда останется?

Да и ради чего тогда всё это? Нет, определенно, Короля придется оставить.

Теперь вопрос с подковыркой: как мы поймем, что есть Главное?

Внимание, подсказка...

Ну вот, например, мы (о чудо!) не на диете и хотим кусочек пирога, чтобы рот радовался. Мы просим «побольше», а это неминуемо подразумевает наличие и других кусочков (поменьше). Итак, вывод: большое требует маленького и наоборот. Та же история со вкусом, весом, важностью, цветом...

Да что там цвет! Помните, как в поезде, чтобы понять, кто тронулся – вы или соседний вагон, смотрите куда?. Правильно – на землю, так как всем известно, что она разумна, как толковый словарь*.

Нужна точка отсчета. Тьма, чтобы показать свет, нечто второстепенное, чтобы Главное на его фоне СИЯЛО!

* Из произведения Л. Кэрролла «Алиса в Зазеркалье».

С неизбежностью дополнения (фона, контекста, точки отсчета и т. п.) предлагаю смириться. Что делать с меньшим элементом? Может ли Главный(ая, ое) существовать без комплимента?

(Короны: доводящего до истерики своим скрипом, сверчка; красной точечки, дрожащей в районе виска и / или звезды во лбу, на плече, на шее?)



Теперь никаких намеков, историй о белых бычках – только демонстрация.

Дано: торт на день рождения Рыб*, всё равно с каким вареньем, но чтобы знак зодиака сразу был понятен. И дополнительная информация: стихия водная, цвета сине-голубые.

Это значит, никаких острых красно-оранжевых всполохов быть не может! Треугольник – исключить! Цветочки-мотылечки – выполоть!

Если говорить про уникальность (среди других стихий: огонь, земля, воздух), то вода не просто бесформенно жидкая, а единственно умеющая (что делать?) отражать. Этим мы и воспользуемся. Главным, понятное дело, будет знак, дополнением – вода, основа, покрытая (чем?) глазурью, естественно. А чем мы назовем то самое отражение? Complimentом, конечно.

* человека, объявившего о себе этому свету в период с 20 февраля по 20 марта любого года.

Приверженцам развернутых ответов и цепочек, выкованных из логики, пишу еще раз подробно. Существует цель: показать, что сладкое изделие не просто так. Что это результат чуткой близости с виновником мероприятия и, не в последнюю

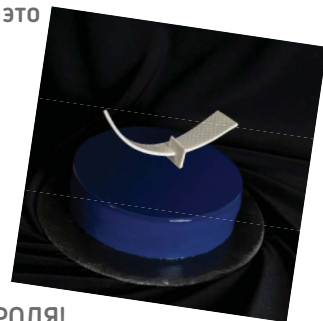
Liberte, égalite, fraternité

очередь, демонстрация глубоких знаний на тему дат, чисел, звезд, с ним связанных, и всех вытекающих. В общем, такое астральное откровение на тему Рыб. Получаем цветовую гамму, форму, покрытие основы и, собственно, главный элемент. Воплощаем: синий, блестящий, парный*.

* Рыбы – парный знак, обозначающийся двумя взаимно повернутыми в разные стороны скобками, связанными вместе.

Уберем Комплимент. Останется завиток на поверхности без отражения, без Рыб, без знака и без судьбы. Так маленькая потеря разрушает всё. Зачем нам зеркала, если в них некому отразиться? Как понять, что это зеркало, если ему нечего отражать?

Следовательно, корона должна присутствовать, быть нормального размера (привычного, маленького в сравнении с головой человека) и непременно яркой (блестящей, контрастной, раздражающей), чтобы хоть и смотрели на неё, не отрывая глаз, но видели только КОРОЛЯ!



Попробуем к Королю, свите и короне добавить что-нибудь.

Vive 12 revolution!

► Перед нами Король в короне, свита и любовница Короля. Возникает очевидная сложность – направить взгляд в нужное место, а не перескакивать с одного лица на другое. Если гражданка Л. – серая мышка, непонятно, зачем она здесь вообще. А если яркая птица, Королек бледнеет – опять не годится.

► Возьмем тех же и танк (да, случаи бывают разные). Согласитесь: никто

не будет смотреть на корону, когда танки в городе. Даже если взгромоздить Короля на боевую машину, лучше снять с него корону, чтобы не раздражала. Снова три элемента. Танк, свита и мужичок на танке.

Главное / Дополнение / Комплимент.

Дополнение – официант, которого никто не замечает

После того как мы определились с Главным, давайте обратим внимание на толпу. Зачем она? Можно ли обойтись без нее? И какие еще варианты есть в меню? Что такое толпа? Фон, дополнение, удобство. Она приглашена не для того, чтобы отвлекать на себя внимание, а чтобы показать с наилучшей стороны Главное, чтобы служить и помогать, не перетягивая на себя взгляды.



не видно

Начнем с аналогии: рассмотрим ресторан. Какой официант здесь самый лучший? Тот, которого не замечают. Почему? Потому что мы приходим в подобное заведение не ради него, а ради еды, себя, компании, отчета знакомым и родственникам, выгула платья и так далее.



Как бы ни был велик этот список, если мы хотим официанта, нам лучше встретиться с ним в нерабочие часы. Потому что когда мы – Главное, он – дополнение. Когда главный – он, то это совсем другая история, и в этой книжке мы её опустим.

Обойтись без дополнения мы пытались в предыдущей главе, которая про перевороты. И правда, ну что вы за Король такой, если вам приходится подавать самому себе котлеты?! А раз обойтись никак нельзя, должны знать в лицо! И тут мы плавно подходим к определению.

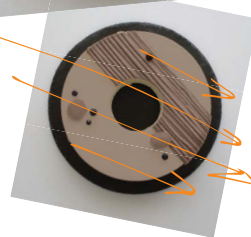
Дополнение – это то, что показывает **ГЛАВНОЕ** в наиболее выигрышном свете, не привлекая к себе внимания.

Обычно это большая деталь (иначе как она может быть фоном?), которая отделяет Главное от всего остального. Если хотите перевести всё это в официантов – берите их в целом, как часть антуража, как дополнение к гостю – единственно Главному в любом правильном ресторане. Кстати, как бы иронично это ни звучало, но Комплиментом тут будет еда.

видно



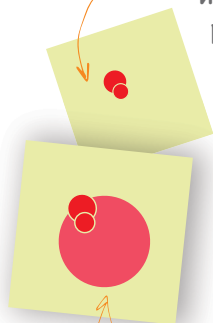
не видно



Чаще всего дополнением является фон.

Но это может быть и рама, и подставка, и, наверное, какие-то прочие объекты, просто это реже встречается. Но чем бы оно ни было, неперенные его условия – подчеркивать Главное и не бросаться в глаза. Такова священная обязанность дополнения.

мало



Хотите редкий пример? Дополнение может увеличивать Главное. Это не часто, но возможно. Представим парочку целых ягод клубники, под ним лужа кули (тоже из клубники) и дальше белый край торта. Как этот десерт в телефонном разговоре опишет тот, кто на него смотрит?

достаточно

Приведем несколько примеров:

– Дорогая, предлагаю торт с клубникой и лужей из нее же...

Или:

– Будешь клубничный торт?

Возможно:

– Тут такой торт красный с ягодами, брать?



Как ни юли, избежать упоминания ягоды-клубники не получится, но достаточно ли пары штук для Короля? Не сведется ли всё к роли комплимента, пожалуй мы соус? Свелось бы, точно вам говорю, а так Главное – ягоды, дополнение – соус, комплимент – косточки на ягоде (или хвостик, если вы обещаете его съесть*).

** А что вы хотите? Положили на еду, значит, должно быть съедобно! (см. с. 23).*

Правильное дополнение ненавязчиво, но незаменимо: как официант в хорошем ресторане, как скатерть на красиво накрытом столе, как полки, держащие книги, как рама для прекрасных картин, как незаметный телохранитель для Короля (или Королевы). Скромно, надежно, молчаливо.



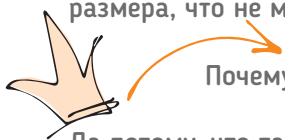
Комплимент – шут, который правит королевством

Отвлечитесь, сделайте себе чай или кофе, вернитесь к книге и подготовьтесь к самой сложной и интересной части. К той самой вишенке на торте, которая и делает его произведением

искусства. К тому, что выделяет нас из толпы. К тому пальчику из-за спины, хозяин которого привлекает ваше внимание к сцене (Королю), крича вам в уши: «Вот! Вот же ОН!!!»

И сразу, без сантиментов, определение:

«Комплимент – это маленькая раздражающая деталь, указывающая на ГЛАВНОЕ» (цепляющая наш взгляд острым когтем, но сама столь незначительного размера, что не может быть Главным).



Почему он так важен, чем может являться, кто и как на самом деле тут правит?

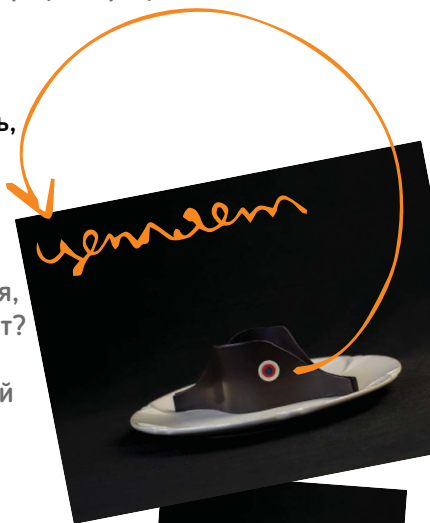
Да потому, что такова природа вещей: Королю положена корона, тарту – вишенка, вам – маленький кусочек вкуса от шеф-повара (комплимент) для предвкушения, чтобы скрасить ожидание, как признание.

Комплимент – это не ложь, сказанная, чтобы склонить к желаемым действиям. Это то, что вызывает у нас внутреннюю улыбку и повышает уверенность в том, что всё нам по плечу, это потому, что мы КОРОЛИ, оно – королевство!*

** То, что окружает нас, что служит нам, заботится о нас, осыпает признанием и подобными повышающими самооценку штуками.*

Обсудим, чем же эта «вишенка» может быть?

Что такое маленький (относительно Главного, как корона относительно Короля) – понятно всем. Предлагаю обсудить, что нас раздражает.



he ценнее

Несоответствие, контраст, несбывшиеся ожидания, неисполнение приказов, резкие жесты, смех (звон бубенчиков) – всем этим может быть комплимент. То есть да! Его может даже не быть, если он, очевидно, предполагался, но пустое место, не занятое никем, раздражает больше, чем кресло, занятое другой персоной (которая тоже смотрит на сцену).

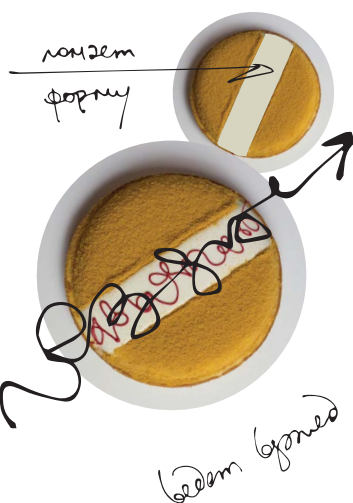
Поставьте бокалы в ряд и уберите второй слева.

Что сделает ваш взгляд? Немедленно начнет прожигать дыру в этой и без того образовавшейся брешу! Почему?

Несбывшиеся надежды!

Представьте поле для игры в теннис. Что будет Главным? Сетка. Комплимент – теннисный мяч. Естественно, он не лежит на сетке, но, каждый раз перелетая через нее, он обращает внимание не на себя, а на объект большего размера, который постоянно фиксирует внимание на себе.

Даже если раздражающие предметы не будут находиться в движении, наш взгляд всё равно будет перемещаться по ним. Важно выбрать правильную позицию, выставить Главное на линию огня.

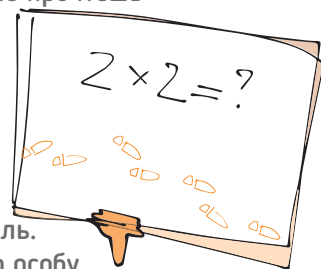


Училка стоит у доски и тычет указкой в написанный текст, который должен привлечь наше внимание.

Дамочку сразу сбросим со счетов: это «официант» из другого торта, она нам не интересна, она тут всегда. Она скучна и однообразна. Да и, согласно здравому смыслу, она не может быть важнее правил, которым призвана обучить.

Уверенно вычеркиваем из зрительного ряда недрожжащей рукой!

Главное, очевидно, текст, дополнение – доска, потому что на белой, например, мелом не особо попишешь и уж точно не прочтешь начертанное. Комплимент – указка! Это она направляет наш взгляд. Значит, комплимент может указывать на Главное, а не только находиться рядом или окружать его.



О шутках и правлении.

Знаете золотое правило?*

С комплиментом всё то же самое: у кого комплимент, тот и Король.

Почему? Так смотрим-то мы на него, просто видим царственную особу.

И опять пословица: «мал золотник, да дорог».

* У кого золото, тот и прав (услышано в мультфильме про Аладдина).



Не стоит абы куда бросать вишневую косточку*.

Можно вместо дерева получить дохлого оленя,

а с таким «Королем» десерт не сделать.

* Про косточку подробнее на с. 24 (тут места маловато).

Постепенно мы приходим к пониманию общих требований для ГДК. Сейчас время смириться с тем, в какой форме должно подаваться их описание.

Естественно, Главное – оно всегда Главное, но дополнение и комплимент тоже, знаете ли, не барахло. Их заменить – словно из-под Короля табуретку выбить.

Чтобы оценить верность композиционного решения, мы должны научиться определять ГДК сознательно, а не просто играть в угадку. Это значит ответить на вопросы:

- ▶ Что дополнение выделяет?
- ▶ Почему комплиментарное раздражение цепляет нужный объект?

Не бойтесь сложных слов, сейчас мы всё это разберем на простых съедобных штуках.



Предлагаю для тренировки госпожу Павлову* в исполнении эклера. В классической форме** она представлена корзинкой из высушенной меренги, заполненной взбитыми сливками и посыпанной свежими ягодами. Корзинка в нашем случае становится из круглой продолговатой, сливки закрываются ягодным желе, а свежие ягоды рассыпаются по тарелке.

Правильным разбором ГДК будет разбор по объектам:

- ▶ Главным является меренга, имитирующая формой эклер, ПОТОМУ ЧТО ОНА САМЫЙ ЗАМЕТНЫЙ (КРУПНЫЙ) ЭЛЕМЕНТ НА ТАРЕЛКЕ;
- ▶ дополнение – ягодный слой (причем и желе, и соус на тарелке), ПОТОМУ ЧТО ОН ОТДЕЛЯЕТ ГЛАВНОЕ ОТ ПРОСТРАНСТВА ЦВЕТОМ И ТЕКСТУРОЙ;
- ▶ комплимент – ягоды: ОНИ ОБРАЩАЮТ ВНИМАНИЕ НА ГЛАВНОЕ (вспомните сетку), ЯВЛЯЮТСЯ САМОЙ КОНТРАСТНОЙ ДЕТАЛЬЮ, НО РАЗМЕР НЕ ПОЗВОЛЯЕТ ИМ МЕТИТЬ В КОРОЛИ.

** Кто знает Павлову балерину? Не тяните руки, это не она.*

*** «Обучение переходу из пироженки в эклер» на с. 56, #читайтеиобращайте. так что не глазейте по сторонам, а сконцентрируйтесь на главном.*

А теперь второй вариант разбора по цветам* (тоже правильный):

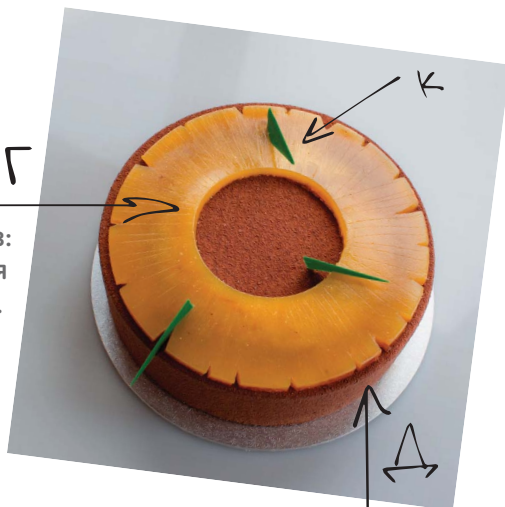
- ▶ Главным считаем белое (меренга);
- ▶ дополнением – красное (и соус, и желе);
- ▶ комплимент будет черного цвета (черника).

** мы можем разобрать или по цветам, или по объектам, но свалить и котлеты, и мух в одну кастрюлю никак нельзя! Уже вы определитесь заранее, как вам удобнее, чтобы потом решение не менять.*

И еще раз самое важное (#повторениематьиотец): любая композиция строится по принципу: «Главное / дополнение / комплимент».

* В к/ф "Тот самый Мюнхгаузен" упоминается случай попадания косточкой от вишни в оленя. Кто не смотрел, всё хорошо тогда сложилось: Главным остался Мюнхгаузен, а вишню они на кексы пустили. Про кексы подробнее на с. 87.

Главное – самая заметная деталь.
Дополнение – деталь, подчеркивающая
Главное ценой своей незаметности.
Комплимент – деталь маааленькая,
но раздражающая, тем самым
привлекающая внимание к Главному.



Еще раз:
«работа» у комплимента и дополнения
одна и та же – методы разные.
Вместе они – те самые добрый
полицейский и злой, которые заранее
договорились о ролях во благо общего
дела.

Повышение раскрываемости дел,
увеличение заработной платы
и прочие околоролевские танцы.

Доверяйте им только то, что в их
природе. Не пытайтесь рядить их
в несвойственные одежды.
Пусть одно тихо обрамляет,
а второе кричит.
Одно большое,
другое маленькое.

Как мягкое кресло
и горячий кофе, радующие
одного и того же – вас.

А теперь
бонус для терпеливых
и внимательных.
Разбор по ГДК, а именно
определение этих самых
#главноедополнениекомплимент
и тип композиции, и зона,
#еслибыносниколядавтополя
а понятнее, как улучшить
имеющееся #всёинетолько.

Оранжевое кольцо / терракотовая
основа / зеленые треугольники.
Композиция бублик, расположена
в третьей зоне, равновесна.
Изменений не требуется.

Это работа моей ученицы, единственное
в книге, сделанное не по моему эскизу,
прекрасное, правильное, лаконичное.
Случай, когда жаль, что придумал не ты.

Могла бы скрыть, но чувство гордости не
позволяет молчать!

ГДК
по цветам.

О КОМПОЗИЦИИ в целом

Если вам это доставит удовольствие, можете покидать в меня тапки или направить луч ярости на тему «а начать, значит, с этого не спрелось», или «а до того мы зачем обо всё это ломали голову», или «мясорубкой бы тебе о думательный предмет»... но это, господа хорошие, книжка моя, так что и порядки в ней устанавливаю я. И раз уж взялись читать – извольте. А не желаете – я-то от тапок увернусь, а вы неучами останетесь, хоть и с устрицами, но без шляпки*. #бунавас

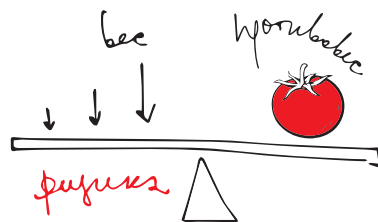
**Дочитайте до главы про тривиальные типы и узнаете всё в свое время.*



Композиция – это наука о равновесии. Теперь мы знаем, из чего она состоит, но нам необходимо уяснить, где и почему все эти короли и короны располагаются.

Рассказать почему – просто. Всё помещенное на торт должно выглядеть равновесно, то есть ощущение, что декор вот-вот рухнет за край, трагически неверно. Неверна сама композиция, которую мы создали, презрев все мыслимые законы прекрасного и гармоничного.

Как говорилось ранее, всё, что нам нужно знать о равновесии, это детская качалка с упором в центре и двумя детьми, сидящими по разные стороны этого упора на доске, прикрепленной к этому центру в шатком равновесии*.



** Такое положение, в котором любой вес, помещенный на поверхность в точку, отличную от геометрического центра, ведет к разрушению конструкции.*

Что общего у торта и качелек, мы разобрались. Давайте поговорим про отличия: торт круглый (или квадратный, треугольный или какой угодно), но главное у поверхности, на которой мы учимся размещать декор, есть две координаты, тогда как у палочки – только одна. Это некая плоскость, условно закрепленная в центре. Это создает нам как возможности, так и проблемы.

Упражнение

Больше всего мне хотелось бы посмотреть, как вы стоите в планке минут эдак семь-восемь, но это книжка «О+», так что никаких сложных анекдотов.

Поставьте грампластинку в шаткое равновесие. В каждую руку возьмите по помидорке черри и водрузите их на черной поверхности так, чтобы линия, соединяющая их, проходила через центр. Очевидно, если они одинаковые, то и находиться будут на одинаковом расстоянии от центра, если разные – больший мы помещаем ближе к центру.





Скорее лучше!

Всё время представляем двух детей, веселящихся в погожий денек на площадке перед домом на радость родителям и нам напояказ.



Следующая итерация: взять третий помидор и положить его куда угодно, кроме точного центра. Всё упало? Так и должно было быть.

Аккуратно, придерживая рукой пластинку, разместите на ней три помидора (подсказываю: их нужно установить в вершины равностороннего треугольника, нарисованного вашим воображением на поверхности винила так, чтобы его центр и центр пластинки совпадали). Удалось? Браво! Берите четвертый помидор! Занесите руку с ним над поверхностью и подумайте, как хорошо было бы остановиться на цифре три... положите. Соберите помидорки с пола, аккуратно разместите четыре помидора в углах виртуального четырехугольника.



лучше еще!



Если вам кажется все это скучным до икоты, попейте воды, доведите количество помидоров до семи, позовите в компанию детей и домашних животных, пролейте себе на голову горячий чай и уроните на ногу телефон. Всё еще не весело?

Теперь попробуйте разместить помидоры не в углах геометрической подсказки, а случайным образом (Да, это реально. Да, я монстр. И да, это все еще школа, а не концлагерь. Терпите, вы еще ягодки можжевельника не ели).



Четное? я 6 монстр!!!

Что нам дают все эти опыты с красными предметами? Кроме больных коленей и счастливых котов, разогнавших этих «мышей» по всей кухне:

- ▶ равновесие – это непросто;
- ▶ чем меньше* помидоров, тем проще с ними разобраться;
- ▶ в крайнем случае, можно будет сделать болоньезе**.



* Количество важно, но тут и размер имеет значение.

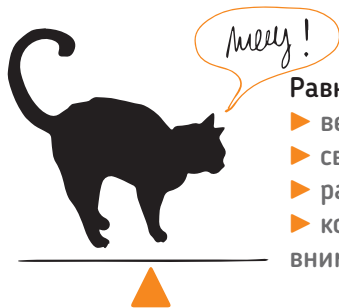
Попробуйте все это с зеленым горошком.

Вот это будет действительно обхохочешься.

** Про варианты подачи этого блюда подробнее в моей второй книге.

Зачем мы потратили столько времени на поиски пластинки? Чтобы понять, как работает гравитация, смириться с физикой процесса и перейти к другим типам равновесия.





Равновесие бывает:

- ▶ веса (тяжелый, легкий);
- ▶ света (темный выглядит тяжелее светлого);
- ▶ размера (большой, маленький);
- ▶ контраста (контрастные предметы получают больше внимания, следовательно, мы считаем их тяжелее)

*контраст и баланс
у кошки*

Первое связано с цифрами и просто моделируемо.

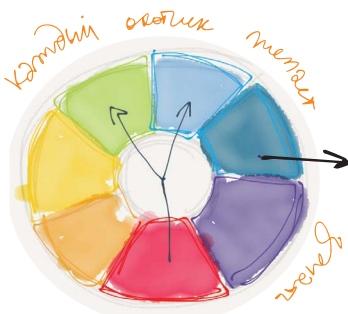
Но чем дальше, тем сложнее. Зрительное равновесие, как в случае света, размера и контраста, на весы не поставишь, придется тренироваться на кошках, помидорах до просветления и только потом переходить к поломанным печенькам и медовикам*.

** Позже, обо всем этом позже, в следующих главах.
#терпениедобродетель #атакжемногочисленнымязыке*

А теперь нам нужно обязательно поговорить о контрасте.

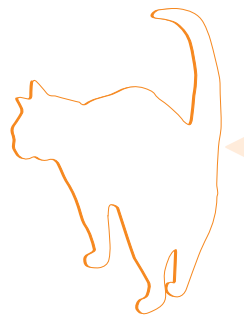
Помните, я занудствовала о детской качалке?

Здесь то же самое, только всё происходит в черной комнате и с кошкой.



Контраст бывает:

- ▶ размера (большой и маленький);
- ▶ формы (с углами и без углов);
- ▶ цвета (см. цветовой круг, рядом не контрастные, напротив контрастные);
- ▶ света (темный и светлый);
- ▶ текстуры (матовый и блестящий).



Чем сильнее контраст, тем заметнее предмет. Чем больше вариантов контраста мы используем, тем сильнее это притягивает взгляд #конечнобезусловно. черный матовый шарик на желтом глянцевом кубе будет заметен и уткуосу*.

А как быть с монохромными композициями? Стоит ли возиться с ними, усложняя жизнь этой «простотой»? Да, но заклинаю вас: не скачите через ступеньки. Берегите ноги и поднимайтесь на новый уровень, не обходя вниманием скучные этажи правил. Они все вам пригодятся.

Начнем с красного на черном, а там, глядишь, и до белого на белом**доберемся #одиншагводнируки. Не спешите, но и не отставайте.

** см. главу «Варианты схем», с. 39.*

*** О монохромных композициях, цвете и их непростых отношениях см. на с. 72.*



#тожекошка

*милота,
примните новую
линей!*

УНИКАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ тортов

Главные принципы композиции универсальны, то есть основные правила идентичны для хорошо подобранного костюма, рецепта жаркого и для приусадебного участка. Однако есть то, что актуально только для еды. Рассмотрим эти особенности подробнее.

Только съедобное

Первое уникальное правило гласит:

«Всё, что участвует в декоре торта, должно быть съедобным».

Здесь нет места для торга.

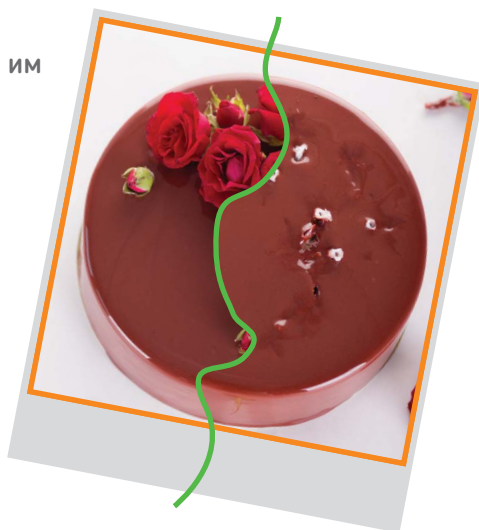
На своих занятиях я обещаю студентам, что им придется съесть ту часть декора, которую я посчитаю непригодной для пищи.

Самое забавное, что действительно было несколько смельчаков, рискнувших мне доказать возможность поедания стручка ванили (дважды варенного в молоке) и физалиса вместе с лепестками.

Первая «сломалась» на половине, вторая – «соскочила» еще раньше.

Этот простой тест мгновенно отрезвляет.

Даже если вы не отравите заказчика, убедив его всё это аккуратно снять и выбросить, он не получит удовольствия от вида торта, истыканного ножками цветов, в шрамах от непищевых реквизитов, который вы поместили на еду, оправдывая свое неумение придумать что-нибудь достойное.



Я постоянно слышу голоса, ноющие, что
«цветы – это ведь красиииииииво»...

Красиво, если в вазе.

Нас окружает великое множество красивых вещей, но мы не пытаемся всё это разнообразие водрузить на тарелку.

Чем, к примеру, цветы лучше изысканности меховой горжетки из шанхайского барса?
С точки зрения еды – ничем.

Цветы – это легкий путь для тех, кто не умеет работать с шоколадом, всякими азиатскими техниками на цветном масле, мастикой, #прости-господи, и т. п.

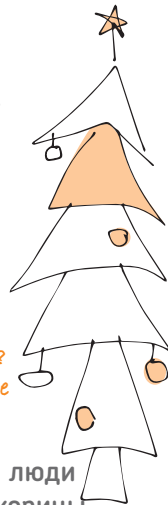
Это такое быстрое решение с долгими последствиями.

Дочка моей знакомой как-то съела бутончик гвоздики, которым был украшен торт.

Результат — ее рвало три дня.

Как думаете, мама этой девочки еще раз закажет торт у того же мастера?

Если честно, тому лентяю еще повезло, что мама намучилась в больнице и у нее не хватило сил разнести кондитерскую вдребезги / пополам.



Как коллекционер страшных историй, я знаю о том, что люди ломали зубы о звездочки бадьяна, давились стружкой корицы, кололи нёбо елочными иголками, резались о листья пальм и даже, вы не поверите, были укушены пчелой, мирно спавшей в бутончике чего-то нежно-розового...

И еще немного о простоте.

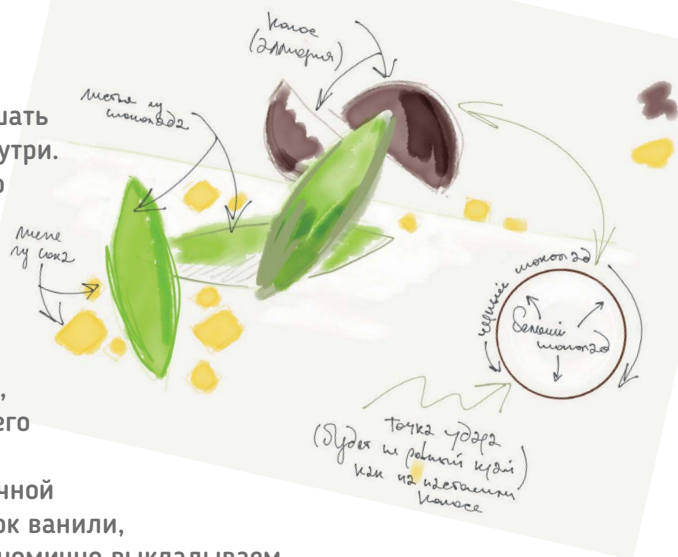
Да, купить цветов и завалить ими торт несложно. Еще проще – не печь торт вообще. Но раз уж вы принимаете гордое звание профессионала и берете деньги за свой труд, трудитесь на совесть, а не экономьте на шоколаде, «решая» вопрос декора некрасивыми псевдопалочками сомнительного обаяния.

Чем можно заменить?

Хорошим тоном считается украшать десерты тем, что содержится внутри.

Так как торт – это продукт, а его поверхность – рекламная площадка, то декор торта с вишней при помощи черной смородины будет, по сути, обманом потребителя.

Вывод: декорируйте, исходя из внутреннего мира сладости, а не ассортимента цветочной лавки. Тот же стручок ванили, который мы так экономично выкладываем на поверхность, легко имитируется двумя росчерками корнета.



Мы же научились вместо кокоса предлагать потребителю шоколадную полусферу, а вместо Человека-паука – его изображение. Думайте над возможной заменой несъедобного.

Уверена, она всегда возможна.

И еще пять копеек на тему «заказчик хотел цветы».
Цветы цветам рознь!

Супер сильнее
Стойкость!

И даже если человек с деньгами, управляющий вашим мировоззрением, действительно хотел, чтобы вы изготовили подставку под букет, – это ваше дело, как профессионала, объяснить все риски, связанные с этим абсурдным решением, и предложить вариант более адекватный, который устроит вашего временного бога.



Сделайте цветы из съедобного и переходите к следующему уникальному правилу: #датоестьнет.

Исключение!

Есть торт, для которого допустимы цветы.

Да что там цветы! Туда можно и аквариум впихнуть.

Потому что на сакраментальный вопрос:

«Что Главное?» –

мы отвечаем: «Счастье невесты!»



В этом случае мы должны сделать всё так, как хочет эта взбалмошная, опьяненная счастьем и разрывающаяся между истериками разных форм и форматов особа.

Да, в свадебном торте возможно всё. Даже если Она захочет украсить его золотыми рыбками.

Дайте ей рыбок, цветы
и #мирововсеммире.



Для всего остального –
только съедобные ингредиенты!!!

Долговечный декор

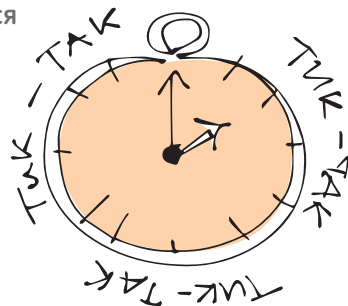
Нет ничего печальнее, чем лужа растаявшего изомальта. Хотя лужа изомальта и утонувшая в нем фиалка еще ужаснее.

О чем это я? Декор должен «дожить» до момента, когда заказчик радостно поставит торт на стол и снимет крышку.

Причем он должен предстать в этот момент своей славы во всей задуманной и реализованной вами красоте. А это значит, что для украшения мы можем использовать только те элементы, которые продержатся необходимые 72 часа.

Учтите, что перевозка – это стресс для любой нежности.

Значит, всё хрупкое обязательно сломается, сместится, перевернется, или все три неприятности сольются в одном флаконе, или одно из двух.



#Десерты / про декор

#уникальные особенности

#съедобный

#долговечный

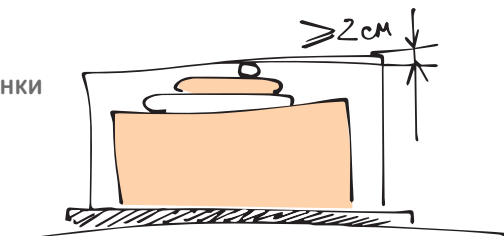
Используйте то, в чем вы уверены.

Клейте детали «насмрть». Проверяйте на стойкость всё до того, как отдать покупателю, чтобы не пришлось потом смущенно лепетать о возможных невозможностях, которые могут произойти, как, собственно, оно и случилось.

Выберите другой путь.

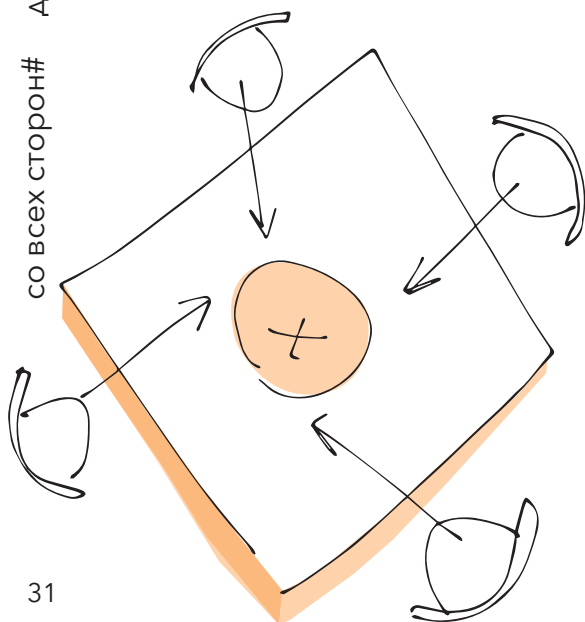
- ▶ Сомневаетесь в том, что лепестки и травинки останутся в привлекательном состоянии? Залейте их в желе, замените или сразу используйте что-то другое.
- ▶ Покройте нейтралкой все срезы нежных фруктов и ягод, чтобы их не покорило от жизни.
- ▶ Кладите велюр только на «недышащий» мусс; не используйте карамель, если не уверены, что торт будет распотрошен в течение ближайшего часа.
- ▶ Не используйте хрупкий и высокий декор, если у вас нет специальной коробки с зазором не менее в два сантиметра над самой высокой точкой.
- ▶ Старайтесь ничего не выводить за край торта, чтобы он не ерзал в коробке.
- ▶ И еще много тому подобного.

Это нужно не заказчику. Это нужно вам!



Торт должен быть красивым, когда его будут есть, – тогда вы получите новые заказы, будете востребованы и состоятельны. Тогда вы сможете купить автомобиль-рефрижератор для развоза хрупкого и нанять персонального водителя с «лицензией на убийство»*.

* Из фильмов про «007»: агенты там очень крутые и наверняка не дешевые, так что позволить подобного спеца может только обеспеченный чел. Посадите такого за руль: уверена, он сможет доставить что угодно вовремя в целости и сохранности.



Торт со всех сторон

Тот самый случай, когда можно сказать, что последний, но не по значению**.

** Обыгрывается английское выражение «last, but not in the list».

Мы все знаем, как пьют чай – тот чай, к которому покупают десерты.

Когда семья собирается на плетеной веранде за круглым столом, расставляя фарфоровые чашки, раскладывая серебряные ложки на глазах у озорников-детей и наблюдая напускное равнодушие тех, кто на диете.

И все же здесь важен не цвет столового серебра, а то, что люди сидят по разные стороны от центра стола, на который ставят, например, торт, а значит, на десерт смотрят не с одной точки.

Следовательно _____ !

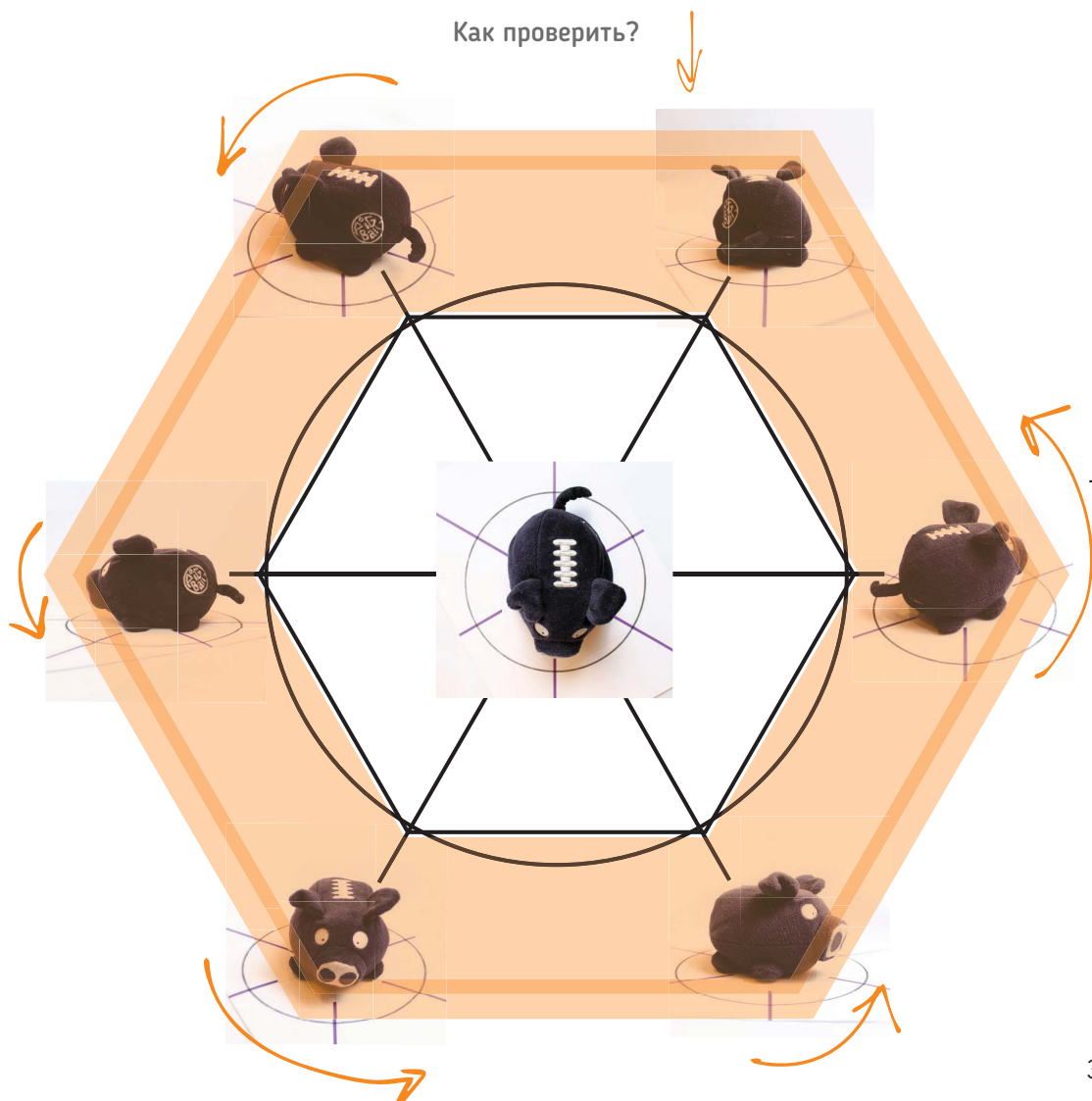
Как это обычно бывает?

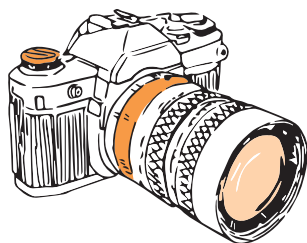
Мы выбираем один удачный ракурс, фотографируем с него и размещаем это фото в Инстаграме. Мало кто думает о том несчастном, который оказался по другую сторону парадного вида десерта и вынужден созерцать изнанку, а то и вовсе шоколадную стенку вместо красоты. А думать о нем надо.

Потому что каждый участник чаепития – наш потенциальный покупатель. Для каждого вы должны найти что-то милое взгляду.

Выводим требование: торт должен хорошо выглядеть со всех сторон!

Как проверить?





Сделайте сет фотографий, а именно:

- ▶ точно сверху, так чтобы борта не были видны;
- ▶ «со стола», когда верх десерта виден тонкой линией;
- ▶ обозначаете вокруг торта шесть точек через равные промежутки, делаете фото через одну:
 - с высоты глаз маленького ребенка за столом;
 - с высоты взрослого, стоящего около стола.

По сути, мы собираем на десерт самое настоящее досье. Согласна, что это немного по-детски, но учеба – это тоже по-детски и даже занудно. Старайтесь, со временем станет легче)



Резюмируем.

Торт должен хорошо выглядеть со всех сторон, потому что мы не можем угадать, с какой из них будет смотреть самый важный человек, значит, нужно быть всегда готовым. Учитывайте, что десерт обязан выглядеть со всех сторон грамотно, но не обязательно одинаково: значит, он может выглядеть как угодно (если это корректно построенная композиция с каждой контрольной точки).

А теперь
«отставить
разговоры!».
Вооружитесь тем,
на что вы обычно
снимаете селфи,
и уделите время тому,
что будет
представлять вас
в других домах.

Если мы украшаем десерт только съедобными ингредиентами, которые способны сохранить внешние данные и диспозицию в течение минимум 72 часов, при этом десерт смотрится отлично с разных точек, мы молодцы!

Ну а если нет – начинайте читать эту главу заново.



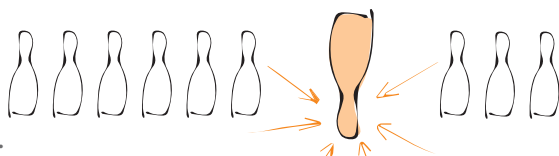
#возьмисполнителюточтотытудаположилороботно

#учитематчастьиливыполняйтеприказы

Еще. Еще. И еще раз.



10 ПРАВИЛ и исключений



Конечно, правил намного больше.

Но я выбрала самые важные и объединила их в группы, чтобы было проще запоминать. Шагайте потихоньку и пройдете весь путь. Смотрите по сторонам, анализируйте чужие работы и со временем вы перестанете делать ошибки в своих.

Привлекать внимание (1)

Первое правило рекламы (продаж, композиции и здравого смысла) гласит: «Вы должны быть замечены!» Иначе вас словно бы и не существует, а значит, какая там композиция, роли уже не играет.

Здесь, как на войне, все средства хороши. Выделите свое детище из толпы, и оно станет Королем, пусть даже в одной отдельно взятой кондитерской.

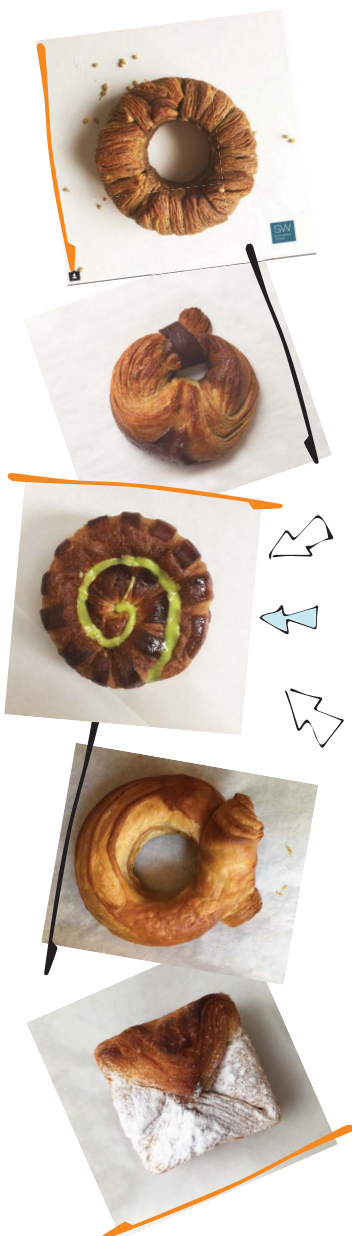
После того как мы решили ЧТО, нужно понять КАК. Как привлечь внимание и выделить один круассан на фоне таких же слоеных рогаликов, созданных другими руками? И не говорите о вкусе: чтобы его оценить, нужно уговорить покупателя совершить первый выбор.

Дегустация бесплатных кусочков не стоит результата: люди с удовольствием попробуют, что дают, и купят докторскую колбасу, за которой их послали в магазин. Мы готовы поесть на халяву, но редко приобретаем рекламируемый образец. Таково свойство человеческой природы: если можно получить бесплатно, проще стянуть кусочек про запас, но не тратить деньги. Технически дегустация приносит плоды, но это жалких 10-15 % от вложенных средств, в то время как круассанов приходится порезать все это.

так что можно не тратить время на тех, кто шел себе мимо, и сконцентрироваться на тех, кто уже подготовлен жизнью к покупке идеального К и подтолкнуть их к правильной слойке.

Хорошо бы научить десерт призывно махать руками и кричать с полка: «Я здесь, выбери меня!»

Разумеется, нельзя исключить того, что мы перегнем палку и потенциальные покупатели будут падать в обморок охотнее, чем бежать к кассе.



Но, как бы то ни было, вернемся к реальности и обсудим, что мы действительно можем сделать, чтобы стать заметным на фоне собратьев.

Выделяйте свой десерт всеми известными способами:

- формой;
- цветом;
- размером;
- фоном;
- ценой

и, конечно, декором!



см. про контраст с. 23

Ведите к нему взгляд покупателя (указатели).

Рассказывайте о нем истории (описание).

Разместите его на самом видном месте (позиция).

Сделайте ваш круассан настолько вкусным внешне, чтобы клиент не смог оторвать от него взгляда, чтобы у него даже во рту появилось ощущение хрусткой сладости и под ложечкой засосало... Тогда он ваш!

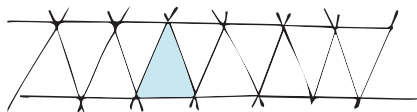
Если у вас кондитерская, позаботьтесь о том, чтобы здесь можно было немедленно выпить кофе: тогда воссоединение круассана и покупателя произойдет в разы быстрее. Сделайте сетки из нескольких подобных наименований уменьшенного размера: так их попробуют больше ваших потенциальных покупателей.

Продавайте десятками.

Соблазняйте, сулите, обещайте и продавайте!

думайте о сотнях и обещайте себе десятки сотен!!!

И еще раз. Если покупатель прошел мимо вашего товара, не важно, какими вкусовыми достоинствами вы старались наделить свой продукт, не важно, увенчались ли успехом ваши усилия, никто о них не узнает, так как было упущено Главное.



Важно
Важно!!!

Что же есть Главное? (II)

Главное – это глаза: они выбирают.

Конечно, если это будет невкусно, мы ни за что не купим второй раз, но у некрасивой еды нет даже первого шанса.

Второе правило композиции требует:

«Сделайте **ГЛАВНОЕ** заметным!»

Единственно и без сомнения заметным элементом.



Помните, мы говорили про ГДК*?

Это то же самое, Главным (Королем) становится сам десерт, дополнением (свитой) – полка с собратями, а комплиментом (коронай) – то, что было бы Главным, если рассматривать одинокое пирожное без толпы.

А теперь подробнее.

Шаг первый: заманить покупателя внутрь.

Шаг второй: подвести к нужной витрине.

Далее: привлечь внимание к определенному объекту и радостно завернуть его, обменяв на деньги, сопроводить улыбкой, бантиком, приглашением навещать еще чаще, лучше даже в компании коллег-покупателей.

* Главное, Дополнение, Комплимент.

«А как же вся остальная продукция?» – можете спросить вы.

«Точно тем же порядком», – отвечаю я вам.

То есть наша задача – сделать КАЖДЫЙ десерт привлекательным и уникальным.

Ну и, конечно, не стоит заваливать полки всем подряд.

Лучше меньше, да лучше.

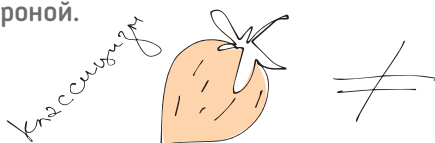


Мы вернемся к этому постулату в десятом правиле, а пока поговорим о Главном на отдельно взятой сладкой единице.

В теории Главным может быть что угодно:

форма, содержание, повод и т. п. И оно должно быть подано так, чтобы убедить клиента купить десерт. Задача «Короля» – сулить, манить, обещать.

Как только человек подошел к витрине, главным становится часть декора, а не десерт целиком. И он тоже должен «цеплять», быть заметным, с правильной свитой и короной.



Вспомните всё, что мы говорили про королей:

крупный, интригующий, яркий. А чтобы он таковым стал, нужны скромное дополнение и вызывающий комплимент.

Без этой парочки Король – ничто!

Главное должно быть привлекательным, вкусным на вид.

Привлекательный

Если покупатель захочет обладать им, тогда он с радостью расстанется со своими кровными и будет насвистывать всю дорогу домой веселый мотивчик, а то и позвонит домашним, чтобы они поскорее ставили чайник.



И еще строчечка.

Да, вы можете сделать Главным что угодно, но не можете поменять его в процессе работы, если что-то пошло не так. Переделывать нужно будет всё, начиная с эскиза.

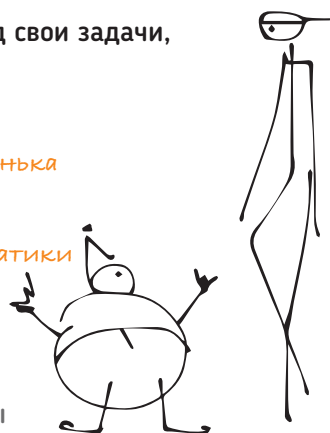
Решив сделать венценосной особой клубнику, не стоит украшать торт синими завитками с золотом лишь потому, что клубника попалась подмороженная.

Сами выбрали – самим и расхлебывать. Выкручивайтесь, как знаете, но с курса не сходите!

Эффект характера и скромная геометрия (III)

Третье правило настаивает: «Подбирайте форму под свои задачи, меняйте цель под форму, но #никогданикогданикогда не спорьте с ней!»

Каждый понимает, что характеры у розовощекого паренька «метр_с_кепкой» и у верзилы «поймай_воробушка», через ребра которого виден позвоночник, разные. Но почему-то нам кажется, что на кружочки и квадратики это не распространяется.



А между тем #оченьдажеида.

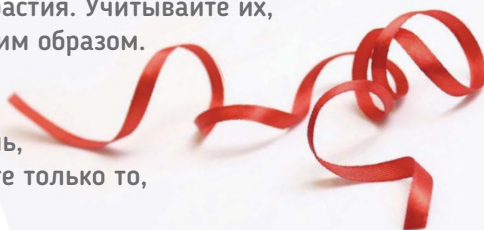
Так вот, мы не должны водружать на торт элементы бездумно – нужно делать это с пониманием и расстановкой.

Очевидно, что плавные линии несут в себе большую мягкость, нежели углы или, паче чаяния, ломаные края.

Мы ведь понимаем, что на крестины лучше подойдут кружева, а не смола и перья; для девочек мы берем розовый, тогда как мальчикам отдаем голубой; для осени хорош рыжий, для зимы же в разы лучше белоснежный и так далее...

У всего есть свой нрав, характер и пристрастия. Учитывайте их, и будет вам всё, что пожелаете, наилучшим образом.

Подумайте, какого эффекта хотите достичь, осмотрите подручные средства и возьмите только то, что соответствует цели.



Романтический торт не стоит украшать обломками; торт на юбилей не должен быть похож на надгробный памятник; для подростка не стоит делать десерт скучным, как дождливый день; на новоселье не очень-то подойдут глазные яблоки в зеленом желе.

Про геометрию и скромность.



Мы можем положить на круглый торт квадратные элементы, но не стоит одновременно помещать круги, квадраты, треугольники и прочую геометрию. Работайте или с подобиями (кратное количество углов), или с противопоставлениями (с углами / без), но не смешивайте всё разом в одном десерте – это не последний случай блеснуть. Сделайте хорошо один торт – вам закажут второй и так далее, пока вы не устанете творить, не наймете сотрудников, которым самим придется разбираться с этой книжкой, пока вы будете попивать коктейли и / или горячее молоко с лаврушкой*.

** Надеюсь, вы в курсе про венюк, хотя и молоко можно попробовать.*

Про форму самого торта.

Есть три простых формы:

- ▶ шайба – плоский верх, отвесные края;
- ▶ квадрат или прямоугольник с соотношением сторон, как у печатного листа;
- ▶ полено (только для полена).



В чем основное отличие использования круга от квадрата?

В возможности показать срез: у круга нет углов, на которых облезет глазурь, и его проще резать на равные треугольники. Больше никаких реверансов.

После того как вы определились с внутренним наполнением, нужно решить, во что всё это залить, потому что от формы будет зависеть использование прочего декора.

Есть два пути:

- ▶ взять форму и под нее сделать декор;
- ▶ продумать декор и взять под него форму.

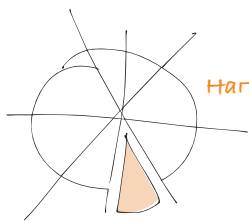
Так как всё взаимосвязано, нам нужно лишь выбрать, что чему голова, а не просто соединять «лошадь с фонтаном».

В случае первого варианта:

смотрим на форму, понимаем ее сильные и слабые стороны, подчеркиваем одни и скрываем другие.

Сложная форма обладает личной спецификой. Следует рассмотреть её рельеф, подчеркнуть его, усилить, а не заваливать объектами. Форма попроще не так капризна, но может подсказать вам простой путь подобий.





Например, форма с отверстием может навести вас на мысли о колесе, тогда как квадратная больше похожа на шахматную доску, и не стоит делать из одного другое.

Не спорьте с формой.

Чем она сложнее, тем большую работу за вас уже сделали. Не пренебрегайте этим, экономьте свое время и материалы, даже если не уважаете чужой труд. Старайтесь использовать рельеф как направляющую для расположения декора. Мы подробно рассмотрим сетки в седьмом правиле (с. 49), а пока отпустите на волю вашу интуицию, пришпорив ее логикой.

Учитесь анализировать, искать сходство с объектами, которые вам знакомы, смотрите на природные аналоги.

Будьте умнее: не нравится эта форма – возьмите другую, не боритесь с ней, используйте себе во благо.

В случае второго:

вероятность использования сложных форм стремится к нулю, потому что в разы проще разместить множественное «нечто» на ровной поверхности, чем балансировать на грани. Просто кладете сверху то, что у вас под рукой, клеите на борт то, что осталось, и отдаете заказчику.

Как видите, всё зависит от ответа на вопрос: «Что Главное?»

Потому что Главное должно быть заметным: если это декор, тогда форме придется скромно промолчать. Тогда она, может быть, сгодится на роль фона (дополнения). Если же формой в этом случае является Король, вспомните определение комплимента и положите корону на ее поверхность.

Всё.

Вы справились, и пусть они попробуют не восхититься!

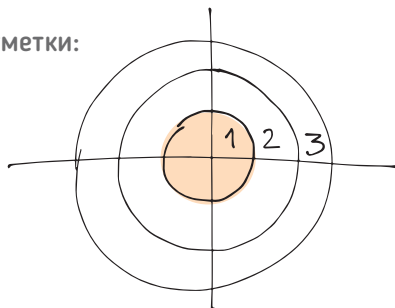
Тот еще тип (iv)

Правило четвертое информирует: «Каждая композиция располагается в строго определенной зоне! Никакой свободы воли нет».

Возьмите линейку и карандаш, нарисуйте на бумаге круг, поделите его радиус на три равные части и проведите еще две окружности через эти отметки: первую – центральную; вторую – промежуточную; третью – крайнюю.

Это и будет наша карта.

С прямоугольной, треугольной и любой другой формой поступайте так же.



Только полено и эклер нужно делить на пять зон по длинной стороне*.

Есть два типа композиционных схем:

- ▶ центроориентированные: определяются расположениями центров объектов относительно центра основы;
- ▶ плоскостные: важнее объединение нескольких зон (плоскостей).

* Об этом подробнее в главе про особые позиции #непереключайтесь.

Первая, кажущаяся простой, на самом деле прецизионно сложная и самая неинтересная – **центральная композиция**.

Она размещается строго в первой зоне. Все объекты, включая основу, должны совпадать зрительными центрами друг с другом.

Почему она неинтересна? В ней нечего разглядывать. Она абсолютно устойчива и одинакова с любой стороны. Ее сложно собрать, потому что требуется точность. Крайне советую вам использовать для этого измерительные приборы.



Всегда, когда можно использовать

линейку, используйте линейку!

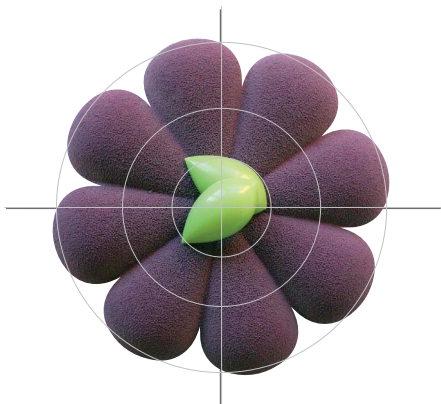
Нам потребуется безупречное совмещение всех деталей, и затраченные усилия, по моему мнению, не стоят результата. Тем не менее композиция имеет право на существование, поэтому вы должны ее знать и уметь составлять.

Следующая композиция называется революционно: **Нецентральная**.

Она тоже располагается в первой зоне, но, в отличие от предыдущей, центры объектов не совпадают с друг с другом. Они не выходят за пятно равновесия объектов, таким образом, композиция остается устойчивой.

Из привычных вещей она похожа на стопку книг, лежащих не идеально одна на другой, а в приятном глазу беспорядке. Мы последовательно смещаем центры объектов, отдаляя и приближая их к центру основной формы.

Последний (комплиментарный) элемент должен находиться ближе к центру, зрительно подтягивая стопку к нему.



Рассматриваемая нами композиция почти так же устойчива, как центральная, но ее проще собрать и гораздо интереснее разглядывать. Поэтому я всегда отдаю предпочтение ей.

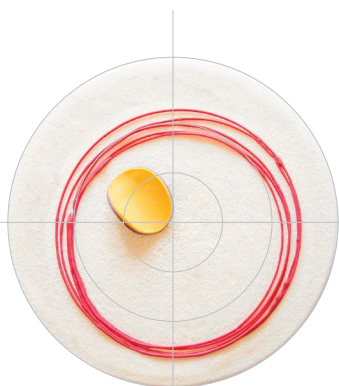
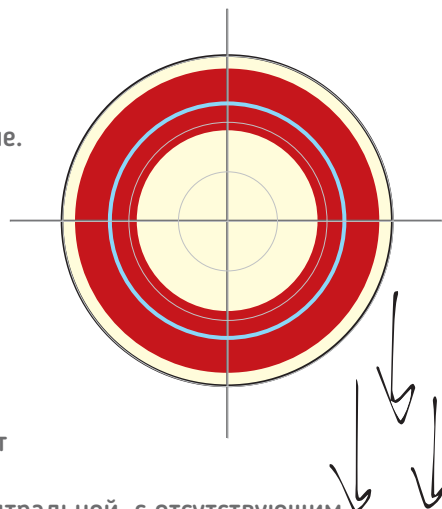
К этой же группе композиций относится бублик.

Единственный формат размещения в третьей зоне. Его геометрический центр должен совпадать с геометрическим центром торта, толщина бублика должна быть равномерной на всем периметре.

Почему композиция имеет право располагаться так близко к краю?

Потому что оказывает одинаковое давление по всей плоскости торта и композиция пребывает в состоянии гармонии и покоя.

По сути, эта композиция является вариантом центральной, с отсутствующим центром, имеет право находиться в любой из зон и не требует противовеса.



Как и в случае с центральной, «довеском» бублика будет нецентральный бублик.

Мы децентрируем внешний и внутренний радиусы друг относительно друга, превращая бублик в калац, и выводим композицию из третьей зоны. Не будем останавливаться тут надолго и рассмотрим еще один вариант центроориентированной композиции.

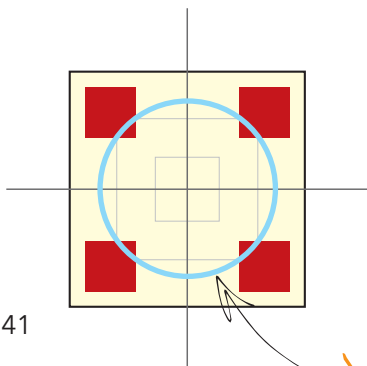
Угловая композиция

– это очень частный случай бублика.

Если из всего множества точек, которые описывают его, мы оставили бы только те, которые в углах, если допустить, что бублик может быть квадратным.

Характеризуется тем, что одинаковые элементы находятся в углах формы.

Если форма круглая, то число элементов начинается с трех (внимательно прочитайте правило про счет! с. 48).



Что произойдет, если мы разорвем бублик, оставив промежуток в контуре?

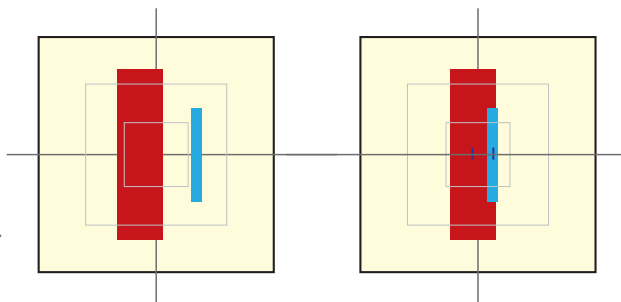
У нас получится серп – он следующий в нашем списке.

До того как разобрать этот тип, узнаем еще несколько тонкостей баланса, свойственных плоскостным композициям.

Корректирует

Во второй группе композиций (плоскостных) появляется новое понятие: **противовес**. Мы не используем его в центроориентированных: они в нем не нуждаются. Ведь находящееся в первой зоне не требует противовеса, ввиду того что располагается на площади повышенной устойчивости.

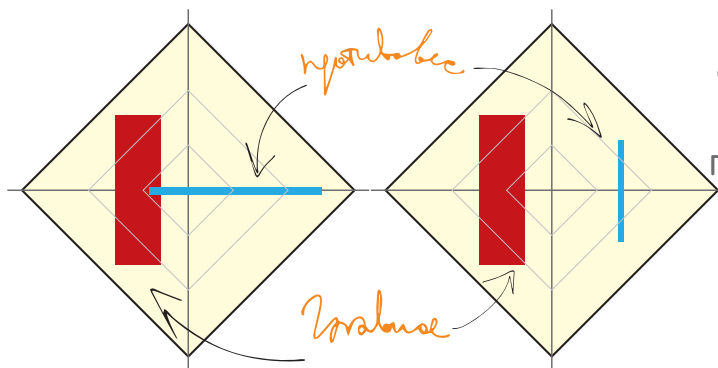
В случае если центр предмета выходит за пределы контура других составляющих группы или контур одного из них выходит за пределы первой зоны, появляется необходимость в противовесе – объекте, который уравнивает Главное (как правило, он является комплиментом), зрительный вес которого связан с весом главного элемента и определяется удаленностью от центра основы.



Опять вспомним качельку, демонстрирующую нам законы баланса. В этом случае используется равновесие весовое, тогда как на десертах мы используем зрительное. Меняется только способ восприятия – логика остается той же. Повторите, какие варианты равновесия у нас в рукаве (см. с. 27)*.

**О типах контраста читайте также на с. 27.*

Противовес может касаться основной группы предметов, тогда мы будем называть его **коромыслом**; может находиться отдельно от главного и дополняющего объекта – в этом случае мы будем называть его **выносом**. Во всех случаях его центр будет находиться по другую сторону от центра основы, относительно главной детали композиции. Для того чтобы уравновесить основную группу, нам нужно будет провести зрительную линию через центр десерта и расположить противовес на ней.



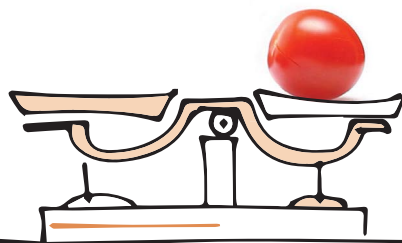
Как определяется расстояние, на которое он должен отстоять от центра основы?

Проще всего уравнивать один предмет точно таким же другим предметом: любой человек, взвешивающий что-либо на весах, скажет вам об этом, но нам приходится учитывать

уникальность натуры и делать скидку не только на то, что объекты располагаются на плоскости, а не на узкой линии, но и то, что главное – сделать красиво, а не измерить брусочек вишневого желе в кокосовой стружке.



Что произойдет с тортом, если мы положим равные по весу объекты на одинаковом удалении от центра?



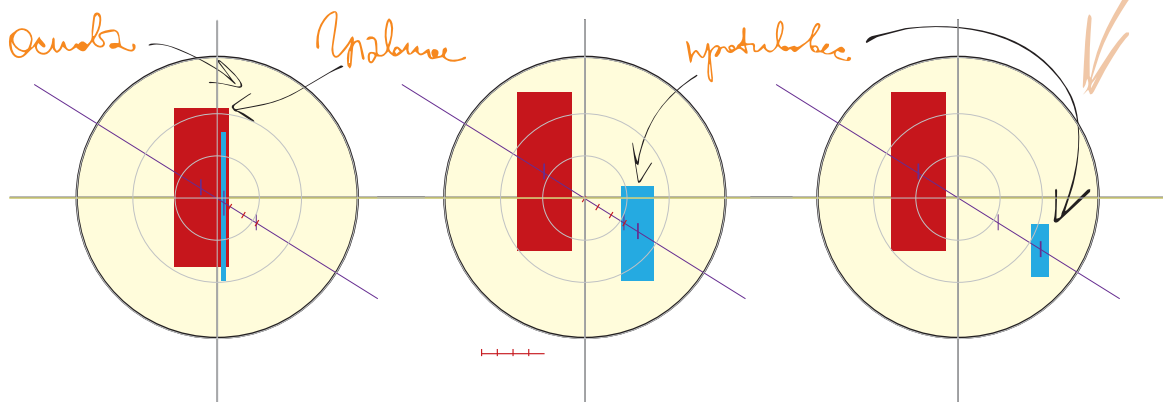
То же, что произойдет с печенкой, если двумя руками попытаться ее согнуть: торт будет разломан на две части. Не делайте так.



Это прекрасно, если нам нужно разделить сладость на двоих, но в случае с тортом наша задача не деление, а поиск равновесия. И я предостерегаю вас от такого варианта «дружбы». Гораздо лучше выровнять объекты при помощи уменьшенного веса, помещенного дальше от центра десерта, чем основная группа.

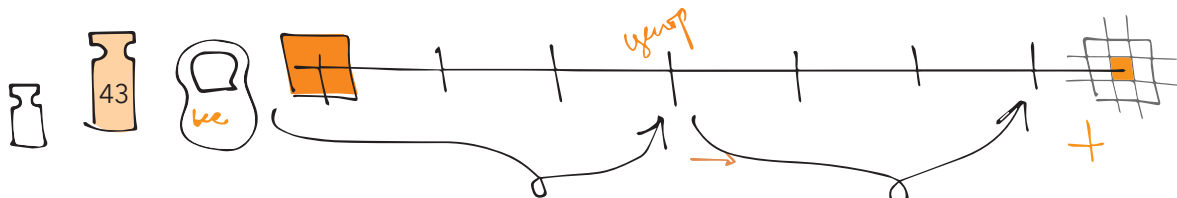
Как рассчитать необходимый размер уравнивающего объекта?

Не буду утомлять вас формулами, но как ориентир предлагаю использовать одно из правил третьей*: «В случае расположения противовеса на треть дальше по оси, проходящей между основным объектом и центром основы, для достижения равновесия нам достаточно будет использовать как противовес две трети от веса выравниваемой группы; если в два раза дальше от центра – одной трети зрительного веса уравниваемой группы (либо предмета)».



*Правил третей множество. Главным объединяющим их показателем является то, что в них всё делится на три. Далее эти трети вычитаются, суммируются или что-либо определяют #всеобщедаетеда.

Теперь, когда столько нового аккуратно разложено по полочкам в нашей голове, познакомимся с плоскостноориентированными композициями поближе.

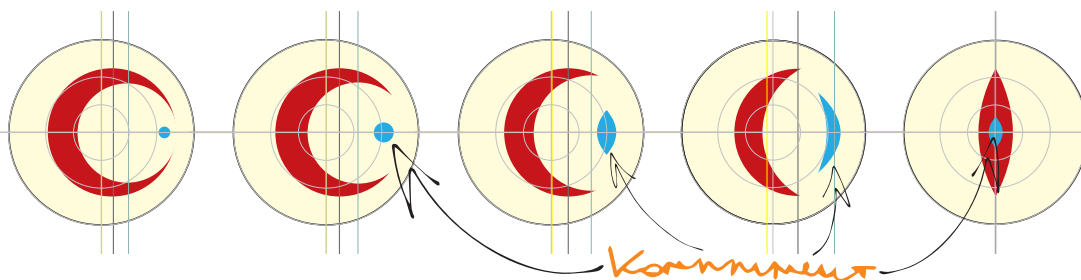


– Серпообразная композиция.

Имеет право находиться в первой, второй и, как крайняя позиция, слегка залезать в третью зону.

Необходимость в противовесе связана с толщиной серпа. Чем она больше, тем крупнее будет противовес. Для пущей устойчивости можно поступить, как в моей любимой нецентральной композиции: сместить геометрический центр серпа, заведя его за центр торта, отодвинув от края толстую часть.

Чем дальше концы серпа друг от друга, тем ближе широкая часть к центру. Максимально раскрытый серп превращается в линию.



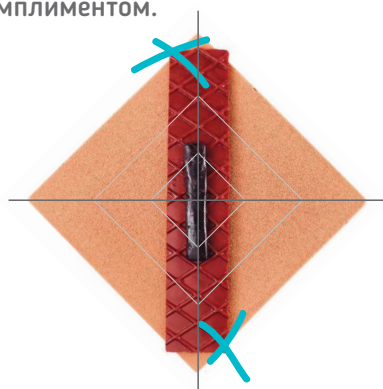
– Линейная композиция.

Может находиться в первой и второй зоне. Представляет собой полосу, состоящую из нескольких объектов. Как правило, является Главным элементом композиции, реже – дополнением для крупных объектов. Собирается по принципу нецентральной композиции с последовательным смещением центров объектов, расположенных на ней. Располагаясь в первой зоне, она может обойтись без противовеса. При выходе за пределы первой зоны, противовес необходим, в этом случае он является комплиментом.

Один из вариантов линейной

– диагональная композиция.

Возможна только там, где есть диагональ. Как правило, используется на квадратных формах: всё то же самое, что и в линейной, но развернутое на 90 градусов.



Предостережение: не заводите линии в угол:

этим вы ее (форму) ломаете, а это против правила номер три. Раз уж мы заговорили о линиях*, не выводите их вообще никуда.

Держите их при центре и не пускайте дальше третьей зоны.

* Подробнее на с. 46

Еще раз о противовесе.

Помните наш пример с теннисной сеткой? Тут работает тот же принцип. Нам нужно, чтобы взгляд переходил с одного объекта на другой над центром. Тогда зрительно композиция останется устойчивой. Обычно достаточно трети противопоставляемого веса, чтобы всё выглядело прилично.

Привычные понятия (v)

Все знают, что есть красная морковь, некоторые видели свеклу белого цвета, единицы слышали о квадратных арбузах, но это не значит, что при слове «яблоко» большинство представит пирамиду синего цвета. Почему?



Привычные понятия.

Мы считаем малину малиновой, клубнику клубничной, а розы... тут и правда царит бардак, но, так как мы уже договорились не использовать цветы в декоре, то нам #посараю, что там и почему царит.

Распространенные ошибки:

- ▶ не стоит говорить о цвете киви, как о фисташковом, (даже если эти цвета схожи, не создавайте путаницу);
- ▶ не используйте общее понятие «красный», если можно уточнить оттенок. Красный красному рознь. Например, мы редко увидим ягоды смородины вишневого цвета, так зачем обобщать? В рецепте написано: «12 г сильной* муки» не для того, чтобы как-то занять место на этикетке, а чтобы вы могли выбрать именно то, что задумал автор;
- ▶ не говорите «овал», если на самом деле речь идет о яйце, авокадо или круге.

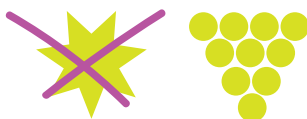
Точность – вежливость королей!

А кто Королем быть не хочет, примеряет на себя шапку-невидимку, забвение и почетное право уйти из класса вон. Вон туда, видите? Куда нет очередей.

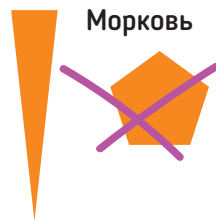
Фисташка



Виноград



Морковь



Рождество



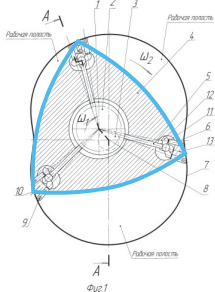
Клубника



**Я всегда пытаюсь представить себе мужественную муку, на белом коне, с открытым забралом, но реальность говорит, что в данном случае мука при замесе теста хорошо поглощает жидкость и удерживает в тесте углекислый газ, который появляется в процессе брожения. Таким образом, изделия, приготовленные из сильной муки, хорошо поднимаются и имеют высокую пористость.*

Еще раз другими словами.

Наша задача – быть понятым. Потому что понятные вещи лучше продаются. Люди чужаются нового и незнакомого, а мы тут не для образования человечества, а для его удовольствия и нашего финансового роста. Посмотрите на своих потенциальных заказчиков, оцените их уровень развития и понимания и сделайте понятно для них. Тут нет универсального подхода.



Вероятно, есть горстка людей, у которых слова «треугольник Рёло» и / или «эпитрохоида второго порядка» вызовут какое-то понимание. Но для простых смертных, включая меня, понятнее будет, если вы назовете форму раздутым треугольником.

Не делайте траву синей, апельсин – полосатым.
Оставьте морковь оранжевой, а розу – в вазе.

Теперь про соразмерность.

Тот, кто представляет размер кокоса, согласится, что он крупноват для среднего торта. Чтобы иметь возможность декорировать им сладости, мы делаем понятную аллюзию* на объект.

* Аллю'зия (от фр. *allusion* - намек) – сознательный авторский намек на общеизвестный литературный или исторический факт, а также известное художественное произведение.

Заливаем полусферу черным шоколадом, потом вливаем внутрь белый и, достав всё это из форм, проходимся гребенкой по черной стороне. Получается такая штука 2-8 см в диаметре, которая всем понятна и удобна в использовании.

Вишню мы представляем себе даже лучше кокоса.

Особенно нас радует то, что ее можно сразу положить на торт (вымыть, естественно, и сразу после этого положить).
Несложно.

Проблемы начинаются, когда мы хотим украсить торт вишней и кокосом одновременно. Почему?

– Привычные понятия.

В нашем мире кокос не бывает размером чуть больше вишни, значит, мы перестанем узнавать так тщательно изготовленный кокос и будем думать, что эта вишня затерялась среди шоколадных полусфер.

Идея не порочная, но тема-то не раскрыта.



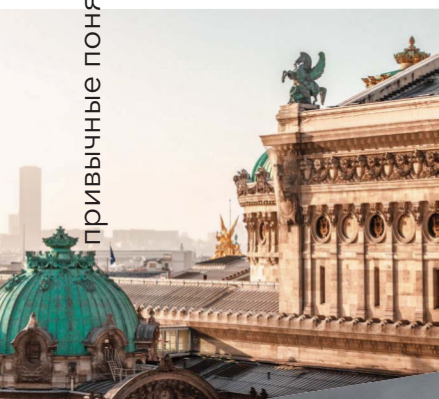
Можно пойти сложным путем и уменьшить вишню до соразмерности с кокосом. Получится брусника и кокос. Ибо вишню такого размера мы никогда не видели.

Что остается?

- ▶ Привести всё к понятному знаменателю, когда оба ингредиента будут узнаваемы и не будут конфликтовать;
- ▶ убрать вишню совсем – тогда сделанные нами полусферы займут королевское место;
- ▶ показать кокос в натуральном виде: насыпать тертого, положить стружку, маленький кусочек мякоти или другой вариант подобия натурального фрагмента, который не раздавит торт.



В природе всё уже идеально, поэтому смотрите и повторяйте. Не стоит изобретать велосипед с треугольными колесами, возьмите эпитрохоиду и успокойтесь.



В привычные понятия укладываются не только форма, цвет и размер, но и сложные сочетания объектов. Например, привычной формой известного французского десерта «Орега» является прямоугольник высотой не более 3,5 см (лучше 3), включающий в себя по три слоя ганаша и бисквита, два слоя масляного крема и покрытие из шоколада с надписью, не поверите, Орега.

Нельзя сделать шарик из зеленого крахмала, обернутого вокруг перемолотых бобов, и назвать это оперой. Песней можно. Оперой – нельзя!



Это касается и многих других классических тортов. Мы будем говорить о них подробнее в седьмой главе, так что #однаглаваоднаголова.

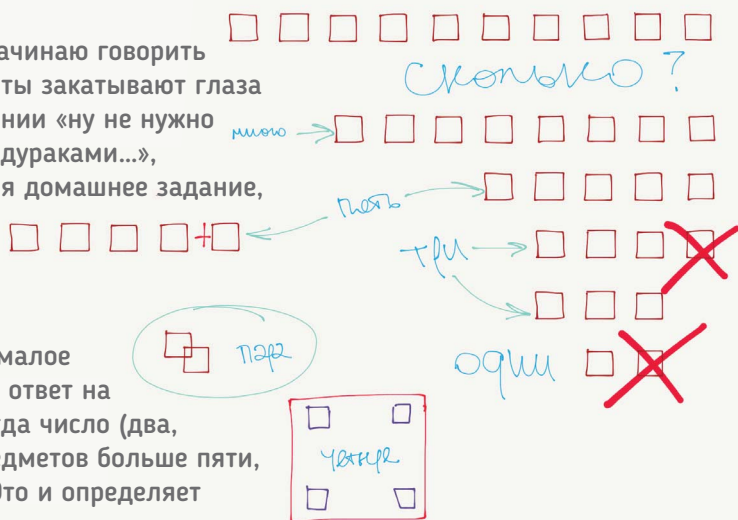
Про сольные объекты.

Используйте память: она подскажет вам верные ассоциации. Не уверены в себе – спросите знакомых (лучше всего детей), какую форму, размер, цвет они представляют при слове «яблоко» (мандарин, гранат, тыква и так далее). Запишите и никогда, #никогданикогда не используйте для демонстрации этого греховного плода синий квадрат 8 x 7 см.

Помните: продать и удивить – это не одно и то же.

Правило номер шесть напутствует: «Используйте для декора только нечетное количество подобных объектов!»

Каждый раз, когда я начинаю говорить о четности, мои студенты закатывают глаза в притворном возмущении «ну не нужно уж нас считать совсем дураками...», и каждый раз, проверяя домашнее задание, я вижу проблемы со счетом до пяти.



Почему до пяти?

Когда мы смотрим на малое количество предметов, ответ на вопрос «сколько?» всегда число (два, три, пять). Если же предметов больше пяти, мы говорим «много». Это и определяет количество, после которого четность не имеет значения.

Почему нечетное?

Честнее всего будет сказать что-то в духе «так исторически сложилось», но, чтобы опереться хоть на какие-то примеры, расскажу, что в Китае число «4» ассоциируется со смертью. Мы несем четное количество цветов на кладбище, и психологи считают, что подсознательно четность внушает беспокойство.

Поэтому учимся считать до семи – это не так просто, как показывает практика.

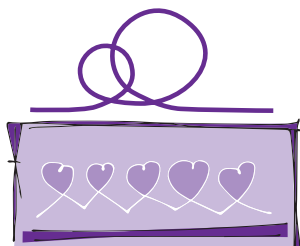
Исключение. Торт с четырьмя углами не может быть декорирован тремя шариками, потому что один угол останется в этом случае неприятно голым. То же относится к шестиугольникам.

И еще ремарка. Если вы докажете, что два объекта являются парой, технически они будут считаться одним объектом, следовательно, правило четности не будет нарушено.



Как понять, пара они или нет? Должна быть причина. Посмотрите на толпу: среди мужчин и женщин кто-то вместе, а кто-то просто оказался рядом по вине Броуна*. Что их делает парой? Отношения! Самые понятные отношения, когда связь заметна. Классический вариант пары – это две вишни на одной веточке.

* Броуновское движение – беспорядочное движение твердых частиц, в оригинале микроскопических.



Два круглых предмета также часто воспринимаются парой, потому что нас окружает много подобного: глаза, грудь, тестикулы, свадебные кольца и т. п. (см. Правило о привычных понятиях).

Детали, подобные инь и ян, то есть зеркально повернутые друг к другу, также будут восприниматься парой, как правая и левая руки. Две скорлупки одного ореха – это один объект.

Это значит, что вы можете водрузить на десерт что-то в количестве двух штук, но, чтобы не получить от меня по шапке, у вас всегда должно быть какое-то объяснение поувереннее, чем «я так вижу».

Хор и Хаос (множественные объекты) (VII)

Теория Хаоса провозглашает: «Любая группа множественных объектов (больше пяти) должна быть упорядочена, то есть иметь структуру».

Есть два типа структуры:

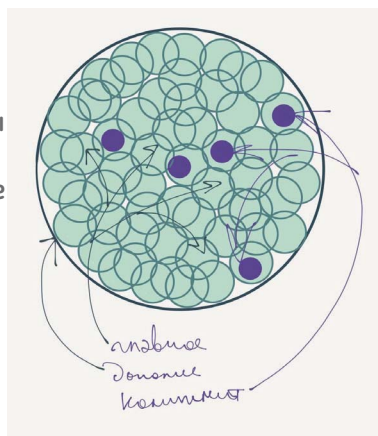
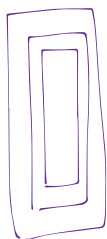
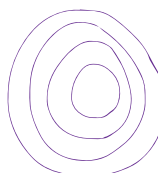
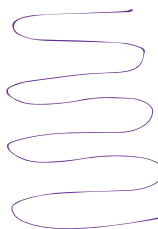
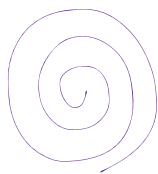
► Сетка, равномерная структура, показывающая, куда можно положить видимые элементы, чтобы их расположение не раздражало глаз.

Наверняка каждый пробовал писать текст на белом листе бумаги. Обычно получается криво, но если мы возьмем жирно разлинованную подложку и закрепим на ней наш лист, строчки будут заметно ровнее: вот это и есть демонстрация поддерживающей конструкции в обычной жизни. В кондитерской всё работает так же (к слову об универсальности правил). Сетка может в ГДК не участвовать и быть слабозаметной.

Кроме знакомой нам по школе клеточки и линейочки существуют радиусная система (когда окружности идут из центра с равномерным увеличением), зигзаг и спираль.

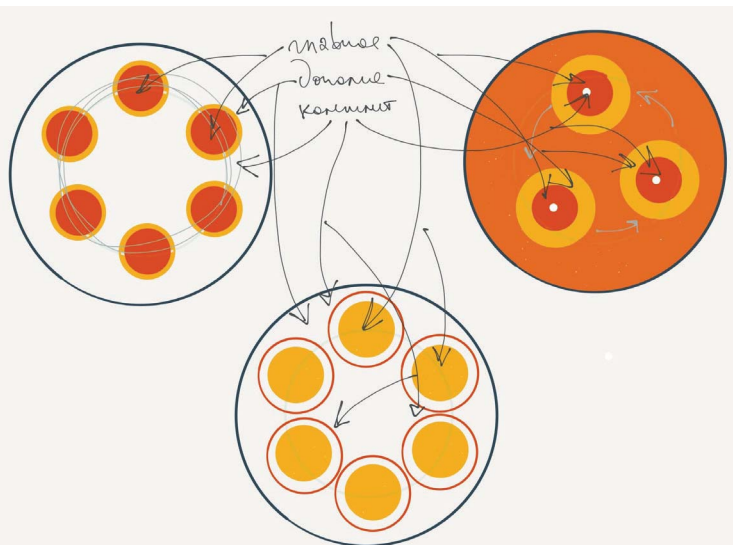
Есть еще уникальный метод, когда мы выкладываем в фигуру определенной геометрической формы точно такие же формы, но маленького размера, заполняя всю доступную поверхность. Получается, что фигуры упорядочивают сами себя.

Распространяется только на прецизионно одинаковые объекты.



► Якоря, заметные элементы, всегда участвующие в ГДК (обычно в роли Главного), расположенные в понятном порядке, как правило, на какой-то поддерживающей конструкции / сетке.

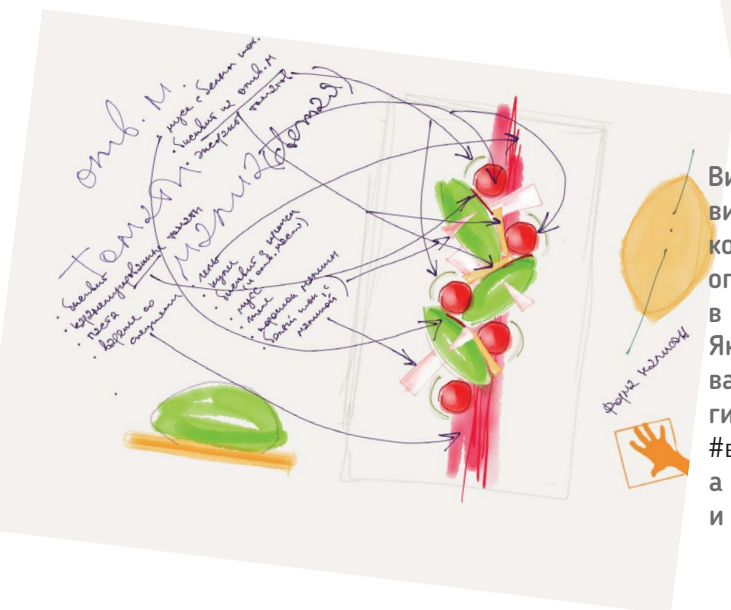
Как они «держат» композицию?



Эффект пинг-понга: мы перескакиваем с объекта на объект (так как они одинаковые, не задерживаемся ни на одном) и дорисовываем сетку в голове. Именно поэтому якоря всегда заметны. Они могут быть дополнением, но тогда получится, что композиция состоит из раппортов*, которые, в свою очередь, состоят из якоря и еще одного элемента (Главного).

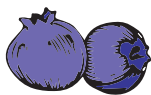
* Немного терпения, и мы дойдем до правила, дающего определение слову «раппорт» и рассказывающего, как его создавать и как потом использовать.

Проблема комплимента решается помещением на Главное маленькой детали – получаются центральные / нецентральные композиции в роли якорей. Если комплимент не находится непосредственно на Главном, тогда он должен объединять все объекты, например, кольцом. В этом случае композиция превращается в знакомый нам бублик и становится Главным элементом.



Видите? Как веревочке не виться, а якоря рвутся на королевское место: они же определяющий элемент, в конце-то концов. Якорная система очень важна для гипердекорирования, так что #вторакнижканезагорами, а пока #учитематчасть, и #будетвамсчастье.

Правило Хора – ситуация, в которой большое количество условно похожих по форме, цвету, структуре, направлению элементов скрашивают незначительные расхождения друг друга в форме, цвете, направлении и т. п.



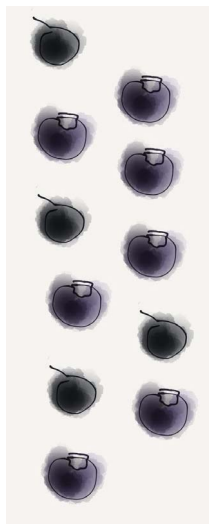
Ответ на вопрос: «Почему хор поет всегда стройными голосами?» — «Потому что верно взятые ноты заглушают нестройные». Тут та же история.



Правило применимо для подобных элементов малого размера, таких как ягоды, дольки и нарезанные кусочками фрукты, декоративные пластинки, кружочки, квадратики, палочки, шарики и так далее.

Важно понимать, что не все ягоды «поют хором». Например, земляника не споеется с ежевикой, тогда как у черной смородины и черники есть все шансы на успешный дуэт.

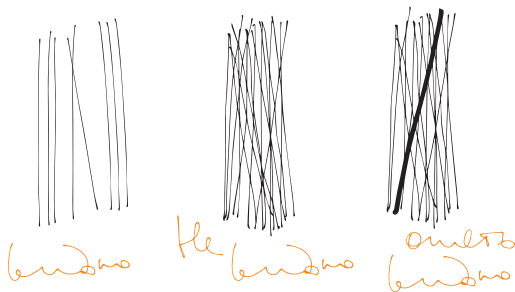
То же касается дольки помело и мандарина, китайского яблочка и айвы. Смотрите не только на общее – ищите подобия. Может не совпадать мелочь, но крупную проблему хором не заглушить.



Потому что перпендикуляр (VIII)



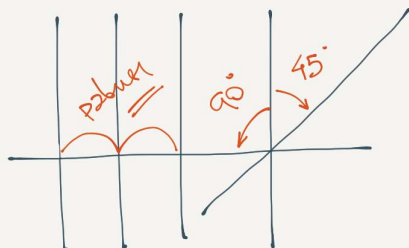
Восьмое правило призывает: «Будьте максимально точны или уж отчаянно небрежны! Используйте линейку всегда, когда это возможно, в противном случае даже не пытайтесь играть в геометрию».



Человеческий глаз – инструмент уникальный. Он может различать минимальные погрешности в строгих вещах, например, если линии не параллельны или не перпендикулярны друг другу.



Мы можем заметить неточность в прямом угле и угле в 45 градусов (но не в 60 / 120). К сожалению, наши руки не настолько совершенны, чтобы не допускать подобных ошибок.



Есть несколько способов избежать зрительного раздражения:

- ▶ использовать измерительные приборы (и я всеми руками за подобное);
- ▶ сознательно не допускать подобных ситуаций (решение не хуже других);
- ▶ использовать правило Хора: незначительные расхождения в направлении могут быть спрятаны в густе подобного хвороста (но, как и во всем, здесь главное – не переборщить).



Не получается положить объекты строго перпендикулярно? Положите таким образом, чтобы никто и не заподозрил вас в провале этой попытки. Не уверены, что выдержите прямой угол? Кладите под 56 градусов и не оправдывайтесь. Вы – творец: как решили, так и сделали!

Вот так! 56°

Продолжим разговор, начатый на с. 44, про линии и поверхность. Есть несколько тонких моментов, которых следует избегать.

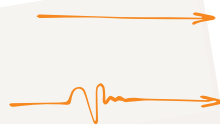
- ▶ Не вводите линии в углы, независимо от того, три их или шесть. Даже при помощи линейки на бумаге это сложно сделать, чего уж пытаться делать это едой на еде. Запомните: угол – запретная зона.



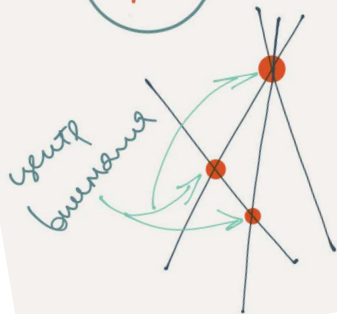
- ▶ Не пересекайте торт линиями, проходящими точно через центр: это «режет» объект на половины, трети, четверти и «разваливает» композицию.

Старайтесь вообще ничего не выводить за край: это «ломает» форму.

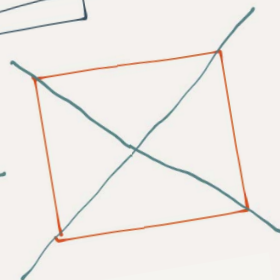
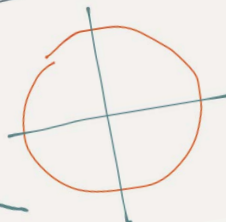
- ▶ Обратите внимание на отличие линии и линейного пересечения. Когда мы подчеркиваем слова линией, взгляд движется по ней, считывая информацию. Если мы видим крест (частный случай пересечения), то взгляд останавливается. В случае с пересечениями протяженных линий взгляд «спотыкается» и лишь потом продолжает движение. Нужно контролировать то, где эти точки будут находиться, чтобы самим выбирать, где усилить зрительный вес.



не трогать край!



запрещение пересечения

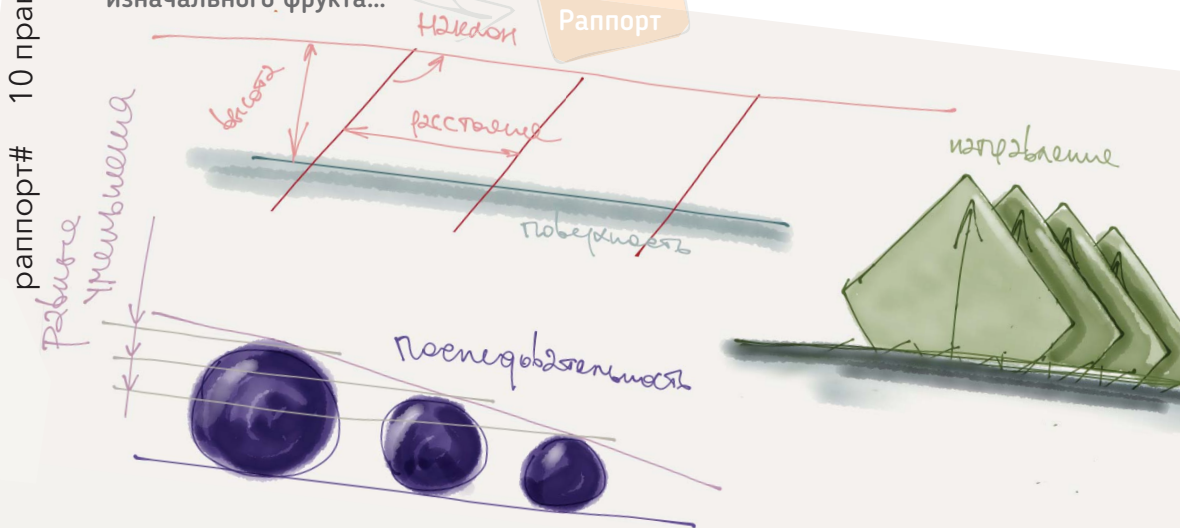


Раппорт

Базовая, повторяющаяся комбинация дизайна (узора) называется раппортом, и наша задача – повторять его с учетом всех особенностей.

Рассмотрим простой элемент, например шарик. Тут всё проще простого, так как шарик со всех сторон совершенно одинаковый, у него нет направления, угла наклона к поверхности и прочих сложных характеристик – только цвет и размер (для дизайна даже неважно, что внутри).

Возьмем объект посложнее – диск. У него кроме радиуса и цвета появляется еще и угол наклона, но нет направления. У квадрата будет направление, а если взять ломтик яблока, там и толщина, и высота, и радиус изначального фрукта...



Обобщим. Чем сложнее элемент, тем большее количество факторов нам нужно учитывать (это всё за краткость и минимализм, но если вы за гипердекорирование, тогда будьте внимательны).

Все повторяющиеся объекты декора должны быть расположены максимально подобно.



Усложним задачу. Если у нас повторяется комбинация объектов, например долька яблока и пара ягод рябины, то этот раппорт должен быть не только гармоничен сам по себе, но и повторяться согласно понятной схеме. Например, через сантиметр или через 1, 2, 3 и так далее. Но никаких 2, 12, 85, 06*.

* Из песни Бориса Гребенщикова «2-12-85-06».

Опять мы упираемся в то, что малое количество предметов разложить проще, но вы взрослые и сами принимаете риски. Мое дело – предупредить.

Ступени вверх (IX)

- Когда Ной строил ковчег?
- До потопа. До потопа!*



Девятое правило твердит:
«Идея, эскиз, макет, реализация!»
Не перескакивайте через ступеньки,
не пропускайте строчки,
не пытайтесь оседлать интуицию
до ее рождения!

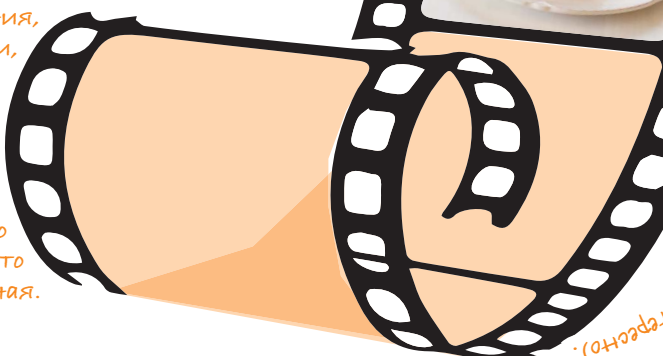
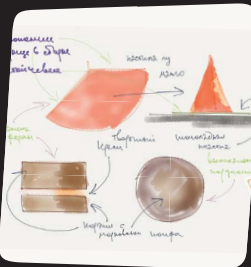
Почетно уметь выкрутиться из любой ситуации
с минимальными потерями. Круто из неудачи
сделать триумф. С грохотом уронить торт, а потом
взять за авторскую подачу двойную цену! Но если
нет плана А, план Б базировать будет не на чем.

Прекратите «кричать» против ветра, изворачиваться
и надеяться не сплеховать. Начинайте – сколько
можно работать только над эскизами!

Зачем эти нелепые движения**?

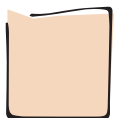
Потому что мысль, не облаченная в линии, еще
не столкнулась с реальностью – ее нужно будет
осмыслить, доработать, отшлифовать... В голове
всё выглядит легко. Часть задумки адаптируется
к рисунку, потом видоизменится в макете
(да, да, да. Я тоже делаю это!), и, только когда уже
всё будет окончательно решено, мы переносим на
реальный торт окончательную версию.

**Из неуприличного анекдота (не смею привести его
здесь, но в поисковиках таких комплексов нет,
хотите найти – найдете). Это как воздушный
замок: в голове он кажется прекрасным
и совершенным, но по вздохам не определить,
куда класть фундамент, да и без коммат,
не подключающих
к системе отопления,
интернету и,
простите за
банальность,
к канализации,
он может как
угодно выглядеть
в вашей голове, но
моделька-то
утопичная.



Берите лист бумаги и карандаш. Никаких отговорок по поводу того, что вы не художник, я не принимаю. Вы рисуете не для того, чтобы выставить этот рисунок на «Сотбис», а для того, чтобы понять самому.

И ещё важное дополнение: эскиз должен быть не меньше размера вашей ладони, в противном случае это не имеет смысла, так как вы всё равно не сможете точно расположить элементы на крошечной картинке.



Пока картинка живет в нашей голове, она кажется идеальной. Первую коррекцию мы вносим, когда пытаемся изобразить это карандашом. Следующие изменения вносятся, когда мы берем настоящий продукт.

Я настоятельно советую делать макет до того, как помещать продукты на настоящий торт.



Почему?

Чем больше ошибок мы учтем в процессе подготовки, тем меньше нам исправлять на десерте.

И еще момент: мы не боимся положить неверно. Когда делаем пробу, мы можем перемещать элементы декора бесконечное число раз, не боясь повредить идеальную глазурь; не переживаем, что капли сока испачкают поверхность, что желе растает, велюр треснет и так далее. В спокойной обстановке руки работают точнее, голова лучше анализирует, и мы намного реже ошибаемся.



Сделайте эскиз, соберите макет, сделайте фотографии и прервитесь на чашку кофе...

Вернувшись к работе, оцените ее непредвзятым взглядом.

Учтите ошибки и перенесите улучшенную версию на готовое изделие.

Стоит сделать несколько эскизов (я предпочитаю цифру «3»):

так будет возможность выбрать. Часто нам кажется, что первая идея удачна уже тем, что она у нас в руках. Но если мы говорим не просто про проходной уровень, а готовы замахнуться на роль творца, не ленитесь!

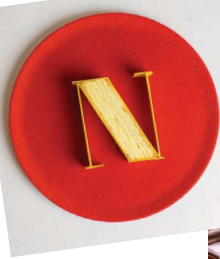
Старайтесь, чтобы ваши эскизы были максимально разными! И выберите тот, который действительно достоин вашего воплощения.

Не жалейте время на создание нескольких вариантов. Не думайте, что, если использован один, два других придется выкинуть в пропасть.

Остальные эскизы вы сможете использовать для других десертов, так что не переживайте о бессмысленности работы.



Напрасного труда не бывает. Даже если вы не создадите из них пирожное прямо сейчас, они могут привести вас на идею в дальнейшем. У меня есть эскизы, которые я храню с самого первого года практики, и есть реализации, которые спали на полке много лет, чтобы оказаться в нужном месте в нужное время. Так, мои «Наполеоны» ждали встречи с прекрасной А., и оно того стоило! Не волнуйтесь: у рисунков нет срока годности, они ваши навсегда.



А что неоправданно – убрать!

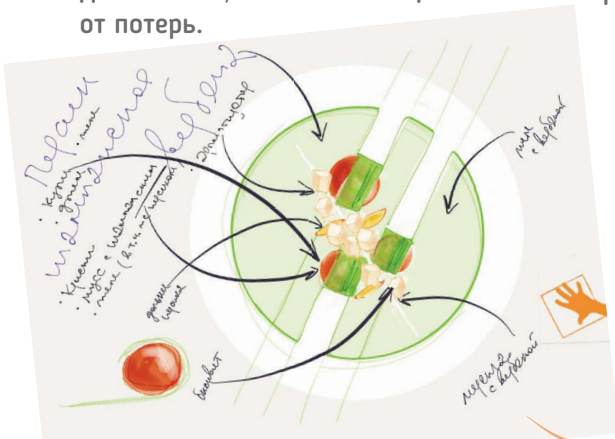
Это подправило предписывает: «Каждый элемент на торте должен находиться в определенном месте, для конкретной цели, а если вы не понимаете ее, значит, этой детали место в коробке с неиспользованным декором».



Десерт – не чердак, чтобы туда складывать всё подряд. Кроме красоты есть экономические соображения для избирательности: каждый объект чего-то стоит, требует времени для изготовления и времени на то, чтобы положить его в точно выверенное место. Из времени, затраченного на изготовление внутреннего содержания и внешней красоты, складывается стоимость изделия, и вы первые заинтересованы в том, чтобы она не была чрезмерно высока.

Не думайте, что если вы положите больше необходимого, то ваши огрехи останутся незамеченными. Добавьте вторую ошибку – первую не исправите.

Разместите на макете всё, что вы считаете нужным, а потом убирайте до момента, пока композиция не начнет проигрывать от потери.



Можно использовать метод от противного: начинайте выкладывать объекты, последовательно вычеркивая из списка дополнение, Главное, комплимент. И как только необходимые элементы будут установлены, спросите себя, готовы ли вы увеличивать стоимость изделия, если оно уже гармонично? Что принесет вам расположение еще одной горсти ягод, еще одного завитка шоколада, еще одного мастичного цветочка, бабочки, веточки, шарика и так далее?



Совершенствуя свои кондитерские навыки, вы и в дизайне будете становиться совершеннее. Появятся новые техники, которые можно будет использовать для изготовления декора, новые идеи, которые по силам будет воплотить. Направьте свою энергию и время на то, чтобы сделать еще один заказ, прочитать еще одну книжку, посетить мастер-класс... Не стоит проводить часы над тортом в попытке разместить сто тысяч горошин, если довольно пяти.



Не кладите их вовсе, если можно обойтись без них!

Анализ результата – это важная часть обучения и первый шаг к тому, чтобы не совершать ошибки. Разбирайте свои работы наряду с работами других. Учитесь задавать себе нужные вопросы и отвечать на них. Не жалейте времени на то, чтобы переделать работы с учетом исправления неточностей. Делайте фотографии к любимым рецептам, чтобы видеть, как меняется ваш взгляд на дизайн. Учитесь всегда и никогда не останавливайтесь!

Будьте проще (x)

Десятое правило настаивает: «Используйте одну идею на один торт! Показывайте только то, в чем хороши! И учите новое каждый день!».

Конечно, нам хочется показать все свои возможности, поразить заказчика, сделать так, чтобы мама нами гордилась, и утереть всем нос, но... Важно объективно оценивать свои возможности.

Если вы не уверены, что сможете расположить пять предметов, возьмите три. Не освоили еще шоколад, украсьте пряниками, мастикой, айсингом, макарон, тем, в чем вы уже хороши.

Не кладите непроверенный, неотработанный, неидеальный декор на торт!

Заказчик не должен радоваться, что из десяти итераций эта – самая удачная, если она всё равно в лучшем случае на четыре с минусом. Если вы берете за это деньги, всё должно быть сделано идеально, или не делайте совсем. Это вопрос профессиональной гордости, в конце-то концов. Тренируйтесь за кадром, каждый день, весь день... Но отдайте заказчику то, что можно назвать хорошей работой без оговорок..

2-ка
хорошо
много
13-й

Не плачьте и не ропщите!

Необязательно делать что-то сложное, чтобы это выглядело хорошо. Делая простой декор, вы не кричите всему миру: «Я не умею лучше!», а лишь хорошо выполняете работу. Посмотрите на десерты мэтров: в них много лаконичности и кажущейся простоты.

Если не хватает техники, используйте смекалку, выезжайте на идее.

Думайте головой, учитесь руками. Будьте проще, но точнее. Не получается сделать цветок из десяти лепестков – сделайте из пяти, пусть это будет маленький, но гордый цветок!

Не знаете, что положить на торт, – залейте его красивой глазурью и положите комплимент. Пусть форма отдувается за королевское место.

На самом деле не все потребители будут радоваться чрезмерности декора, не все поймут ваш подвиг, а что не поймут, то и не оценят.

У каждого кондитера должны быть припрятаны в рукаве несколько простых схем в качестве плана С, что-то несложное и легко исполнимое, как раз подходящее для времени «глубоко за полночь», когда голова настойчиво отказывается соображать.

Всё, что вам нужно, – это Король, свита и корона.

Нет никакой необходимости заваливать всю поверхность историей, которую никто не поймет.

Лучше выпитесь и завтра с новыми силами пекуте и украшайте.

главное

Чтобы делать разнообразный декор, не хватайтесь за всё подряд. Не доведя до совершенства предыдущую технику, не переключайтесь на новую. Совершенствуйтесь постепенно: один день – один шаг – только так ваши торты будут стабильно улучшаться, а не истерично взбрыкивать недоработанными поделками.

*Фрэн
время*

Да, нам хочется каждый раз удивлять, но есть разница между удивлением радостным и неприятным.

Есть чувство гордости за работу и долгожданное облегчение, что ее уже забрали с глаз долой. Не убеждайте себя, что заказчик не поймет, что получил средненькую вещицу. Того, что об этом знаете вы, должно быть достаточно, чтобы подлить уксуса в ваш пополнившийся бумажник.

*хорошо
мажор*

Посмотрите, как это делают другие, и пусть вам будет нестыдно за минимализм или разложенные макарон на поверхности.

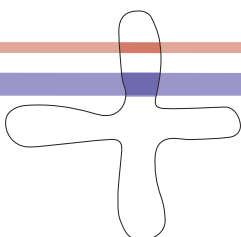
Если это качественно выпеченные макарон, они всё равно лучше надписи «вечно твоя Люция», сделанной нетвердой рукой.

записка

Работа, которая больше прочих восхищает лично меня – «Cristo Corcovado», сотворенная Javier Guillen. Это просто белая штука, похожая на крест и / или на вентиль водопроводного крана, по лопасти которой проведены две цветные полоски. Всё!



Две полоски, проведенные в нужном месте – думаю, у вас это тоже может получиться, если постараетесь.



ничего

Слово «линейка» знают все, но не все понимают под этим словом одно и то же. Если кратко, то в основную линейку десертов входят: торт, пирожное, тарт, тарталетка, эклер, кекс, полено, конфета.



Это первая взрослая глава книги, так что читайте ее с гордостью переведенного во второй класс или хотя бы встав на цыпочки.

Если смотреть шире, можно увеличить ее до (размещаю по группам, для наглядности):

- ▶ торт, свадебный торт, два вида пирожных*;
- ▶ тарт, тарталетка, печенька;
- ▶ эклер, шу, заварное кольцо;
- ▶ кекс, маффин / капкейк, финансье;
- ▶ макарон;
- ▶ полено;
- ▶ веррин (десерт в стакане);
- ▶ конфета, шоколадка, карамель, мармелад;
- ▶ маршмеллоу, зефир, суфле.

Сейчас мы не говорим о хлебных позициях, таких как круассан, бриош, пряник, саварен / баба, носочки, даниши, улитки, прирочки, слойки, пальмеры, канле, собственно хлеб и так далее.

И это вовсе не говорит об узости моего мировоззрения. Просто сначала мы разберем одно, а потом примемся за другое.

Не стоит смешивать в кучу все возможности и желания. Помните? Один торт – одна фишка. Тут то же самое!



много

#втораякнижканезагорами #дохлебанужнодорасти #одинденьодиншаг

* Порционное и нарезное. И, на всякий случай, разница между ними в том, что первые готовят в отдельных формах, а вторые делают куском и только затем режут (что позволяет нам показывать их слои. Вы же помните про слои? Я еще не раз вам о них напомню).

еще дома

Зачем это всё вообще нам нужно?

Чтобы создавать серии и подобию. Чтобы придавать понравившимся сочетаниям узнаваемый вид. Чтобы привлекать новых и продолжать удивлять постоянных покупателей. Чтобы увеличить продажи и так далее, насколько хватает вашего воображения и словарного запаса.



← словарь

Наша задача – научиться максимально полно использовать удачное вкусовое сочетание, потому что разумно иметь в арсенале отработанные технологии и ингредиенты, а не ломать себе голову на экспериментальных комбинациях, которые могут и «не сработать».

Риск – благородное дело, особенно если можно рисковать, распивая шампанское. Не отказывайтесь от этого. С непокрытой головой (как-то не подходило сюда слово «голой») на раскалённую сковородку – это смело. Но неприбыльно.



Изменение размера

Самые простые изменения внутри линейки – это изменения размера. К примеру, прекрасный торт медовик: популярный, продаваемый, узнаваемый. Мы хотим добавить к нему в компанию набор пирожных того же прекрасного состава.

Зачем?

- ▶ Чтобы не жалко было рискнуть попробовать новое;
- ▶ чтобы сформировать наборы ассорти;
- ▶ чтобы выпить кофе с любимым десертом прямо в кафе;
- ▶ чтобы не заморачиваться с нарезкой;
- ▶ чтобы купить столько порций, сколько нужно, а не тащить весь торт;

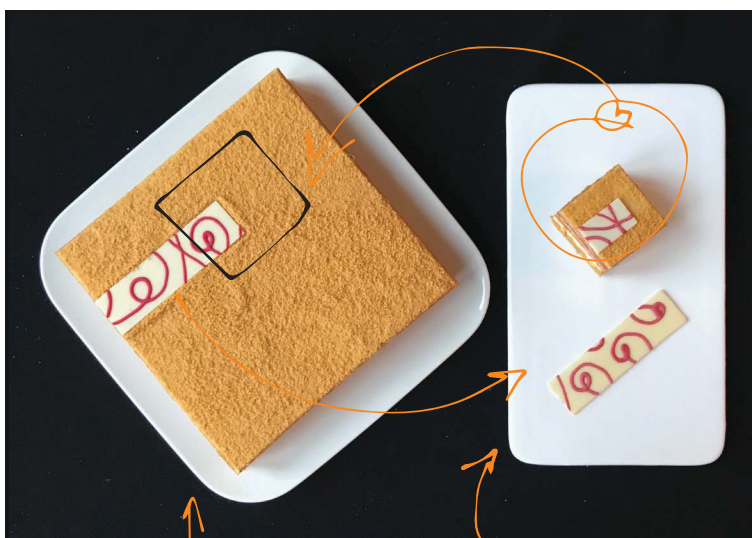
ВПИШИТЕ ЧТО-ТО СВОЕ.

что-то своё

#начинайтедуматьсвоейголовой #почувствуйтесопричастность
#этожеучебник

Теперь как это сделать:

- ▶ внимательно посмотрите на изначальное изделие;
- ▶ определите ГДК;
- ▶ запишите его на бумаге и положите перед собой, чтобы не забыть;
- ▶ подумайте, от каких элементов можно отказаться (или добавить в случае изменения размера в большую сторону);
- ▶ сделайте эскиз*.



Сначала

затем такое

*Эта операция должна повторяться до создания эскиза, которым вы действительно останетесь довольны.

Во всех прочих случаях:

- ▶ критически его осмотрите, переделайте;
- ▶ выпейте кофе еще раз;
- ▶ внесите изменения;
- ▶ откажитесь от кофе, но эскиз всё равно переделайте;
- ▶ перечитайте ранее изученное;
- ▶ выкиньте эскиз и начните всё заново;
- ▶ сварите кофе.

Теперь о правилах.

Если мы пропорционально уменьшим десерт до пирожного, декор будет кукольно маленьким. А это принесет сразу две проблемы:

- ▶ его будет сложно делать;
- ▶ он будет странно выглядеть.

Помните трагическую историю о том, как вишня стала брусникой*?

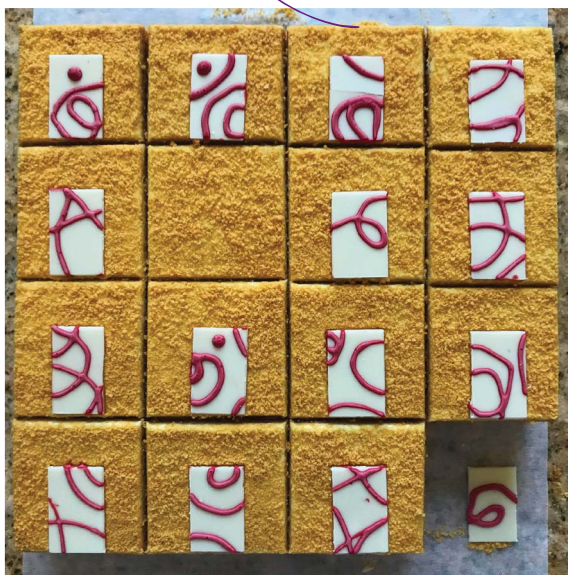
Не повторяйте ее.

Уменьшать нужно с умом.

В случае изменения размера изделия декор трансформируется на треть** от исходной величины.

*См. с. 46.

**Тут как раз не тот случай, когда нужно упереться и делить в столбик – это ориентировочная величина.



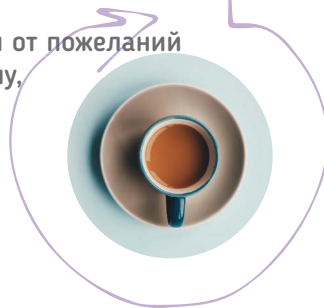
Разберем на примере.

Средний медовик весит порядка 1 кг, имеет геометрический размер 18 x 18 см. Размер нормального кусочка 4,5 x 4,5 см, соответственно, являет собой 1 / 16 от общего размера. Мы, уже вооруженные знаниями, уменьшаем декор примерно на треть и радостно помещаем его на тот же торт, только порезанный на кусочки.

Имеем: ту же высоту, ту же поверхность, в зависимости от пожеланий закрытый или открытый край и декоративную пластину, как на взрослом, но чуть меньшего размера.

Отлично, все молодцы.

Можно пить призовой кофе, а также



#возьмисполкиточтотытудаположилобратно.

Что делать, если кусочек должен быть с круглым краем?

► Простая часть:

применительно к медовику нужно будет в еще горячих коржах вырезать кольцом круглые коржики, потом собирать их в кольца, пропитывать и обмазывать кремом, затем посыпать всё это крошкой из перемолотых остатков.

► Сложная часть:

Надо решить, что делать с декором, как #ужосужос сделать из прямоугольника круг #нереви #этоправдаквадратныйарбуз #выходнеестьсовсемневыход.

Вспоминаем про подобия или противопоставления и снова получаем два варианта:

- положить на круглое пирожное прямоугольный декор;
- сделать из взрослого декора детскую круглую версию.

Сразу скажу, что
#янемонстрностараясь
оба варианта равно удачные.
Тут хоть монетку подбрасывайте.

Допустим, выпала решка (давайте договоримся, что решка – всегда второй вариант).

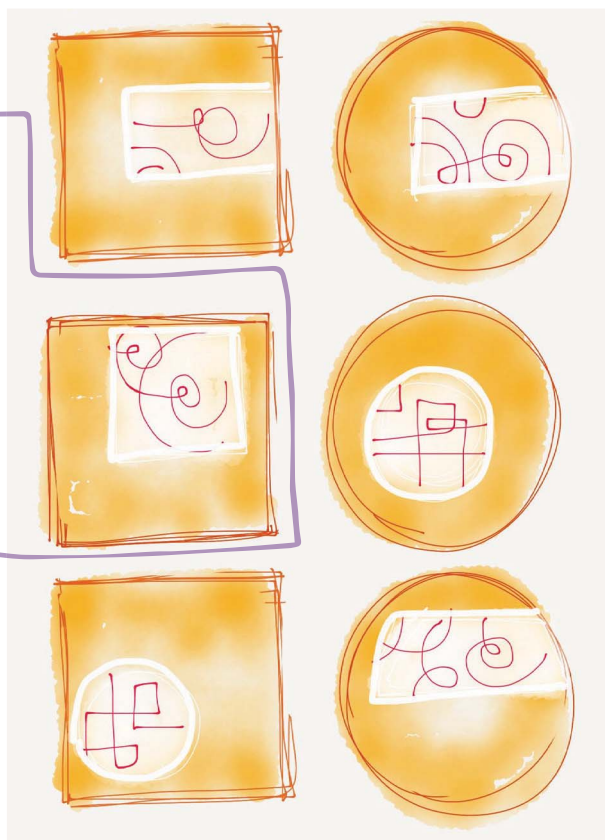
Берем шоколадку, рисуем на ней красные каракули, после кристаллизации вырезаем круглой вырубкой нужные нам элементы, водружаем их, согласно здравому композиторскому смыслу на круглый в сечении кусочек и... опять все хорошо.

Ну, это потому, что мы пока рисунок не начали разбирать...

#наверновсетакимонстр

Изначально у нас был скругленный рисунок на квадратном торте с прямоугольным шоколадным элементом. Теперь элемент круглый, пирожное круглое, и нам необходимо что-то противопоставить всей этой бархатной гладкости.

Кроме рисунка волонтеров не остается.



Прекрасно! Тут никаких занудствований – просто рисуем прямые полосы тем же красным шоколадом, затем круглая вырубка, потом – на пирожное.

Кстати!*

Есть ведь еще один вариант #ктознаеттотмуприз.

Круглое пирожное с квадратной шоколадкой и круглым рисунком.

Ха! Всегда есть еще какой-то вариант #умениябездонныерукава.

*Надо было заранее договориться убрать подальше
маленькие острые предметы и тапочки...

И между прочим, раз уж мы разоткровенничались, есть версия с круглой шоколадкой на квадратном кусочке. Какой рисунок на ней и почему? Может быть, другой? Какой? Объяснитесь!

...

#домашка #арбайтенпостахановски #выберидругое



Изменение сути

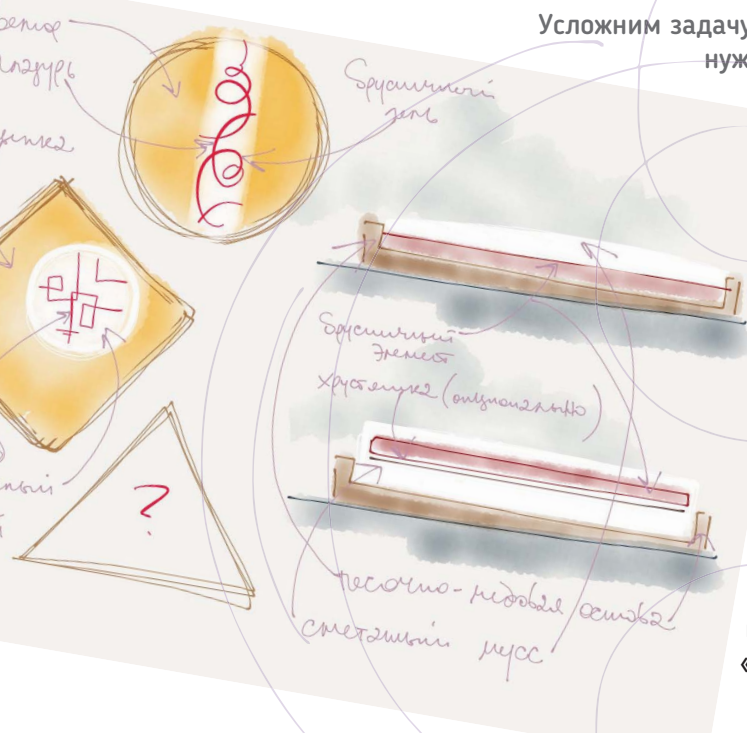
Усложним задачу. Представьте, что нам нужно сделать из торта тарталетку.

Все начинается, как в прошлой главе...

Выливаете воду из чайника*.

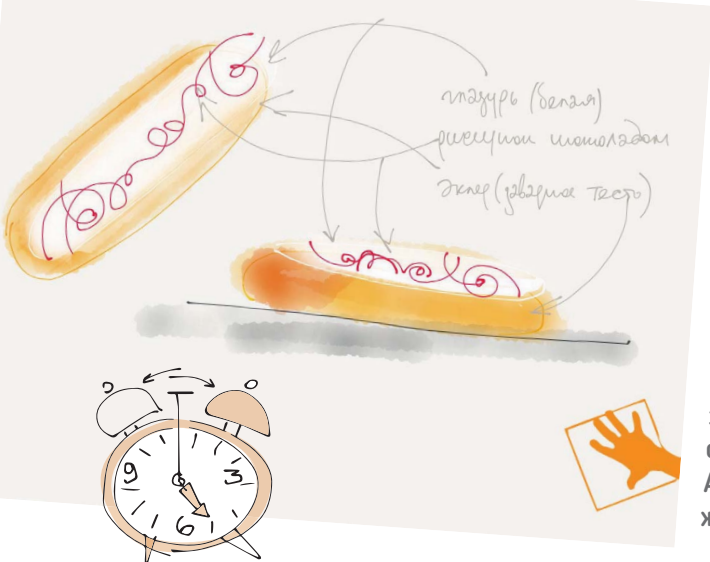
Рассмотрели, разобрали, оценили. Важно понять, какими элементами жертвовать нельзя, а что и каким образом можно трансформировать.

Как всегда, танцуем вокруг любимого вопроса: «Что Главное?»



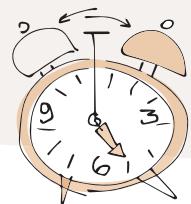
Главное в этом конкретном торте – рисунок. Почему? Он самый заметный, контрастный и достаточно большой для Главного, значит, мы не должны его потерять – сделали пометку на своем листочке!

*Из анекдота про программиста. Уверена, целиком его вы найдете на просторах интернета. Я же здесь привожу эту строчку как добродушную шутку, призывающую вас делать только необходимые итерации.



Торт и тарталетка – это как кузены в строю родственников. Попробуйте переделать торт в эклер и / или кекс это будет означать, что вы действительно поняли суть проблемы.

Получить сразу все ответы – значит потерять смысл собственного обучения. А потому только одно желание: эклер или кекс?

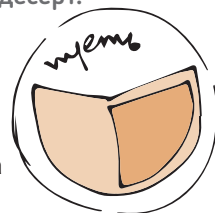


Что такое эклер? Если мы абстрагируемся от деталей, заварное тесто, начинка и глазурь. Что мы можем к нему добавить? Посыпки, покраски для теста, орехи, ягоды и всякие шоколадные штуки, которые не раздавят десерт.

Представляю еще одно из правил третей:

«Декор не должен быть выше, $\frac{2}{3}$ общей высоты изделия и меньше его $\frac{1}{3}$ ».

#дальшебольше #третьятреть #неостанавливайтесьникогда



Удивительным образом медовое тесто похоже по цвету на заварное, так что тут проблемы нет. Как думаете, на длинный эклер лучше положить прямоугольную или круглую шоколадку?

Правильный ответ – любую. Но с прямоугольной будет больше сходства (вариант с круглой оставляю на вашей совести).

Это не bonapoe, ymo

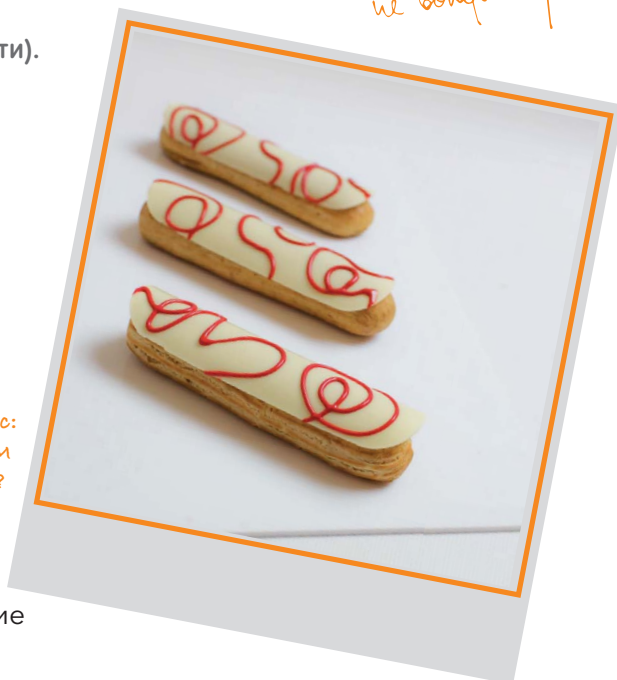
Нужно определиться с посыпкой.

Предлагаю два варианта:

- ▶ покрыть весь эклер крошкой / завелюрить его / выпекать с кракелином и шоколадку в размер глазури;
- ▶ покрыть крошкой только место глазури и сделать шоколадку потоньше.

и проверочный вопрос:

на какое количество зон мы будем делить эклер по каждой из сторон?



#неспатьнаработе

#лаврэтоколючийкустарник

#повтроениематьегоповторение

Особые позиции (полено)

Для начала что мы считаем особым?
Тематические изделия, такие как свадебные торты, новогодние, праздничные (дни рождения, 14 / 23 / 8, Пасха, Хэллоуин, крестины и тому подобное).

Тут главным является не внутреннее содержание, а повод!

Проще всего о нем написать, но это, если вас интересует мое мнение, делает десерт похожим на... надгробную плиту. Какие еще есть варианты?
Вплетите тематику в имеющийся рисунок.

На свадебном будут уместны сердечки, голуби.
На новогоднем – снежинки, на Хэллоуин – ...

Только не пишите «терновый куст».

Все остальное можно оставить, как есть, но если нужно сделать многоярусный торт, то и декора потребуется трижды в три раза больше.

Разберем новогодний вариант.

Что для нас является привычным цветовым сочетанием этого праздника?

Различные комбинации красного, зеленого, белого, золотого и серебряного.

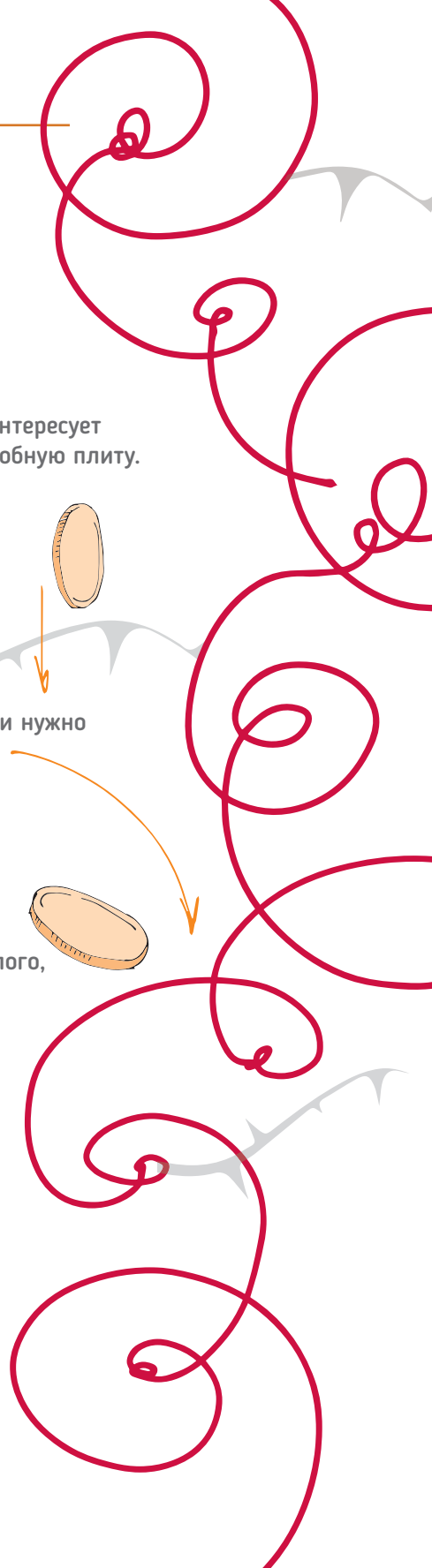
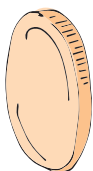
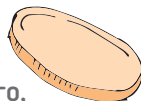
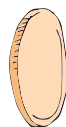
Не стоит смешивать серебро и золото, если можно этого избежать.

Один торт – один металл, блеск, фишка, корона, решение.

Можно использовать синий / голубой с блеском металла, но это совсем не похоже на медовик, так что и не будем об этом сейчас.

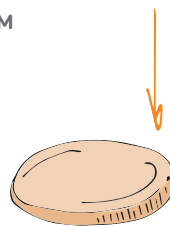
Какие цвета у нас есть в исходном торте?
По сути, все, кроме зеленого и серебра.
Мы вольны добавить его (их) или не добавлять.

Кидайте вашу монетку вверх!
Что выпало?



У меня решка. И, так как я тут главная, мы всё равно разберем вариант с добавлением цвета.

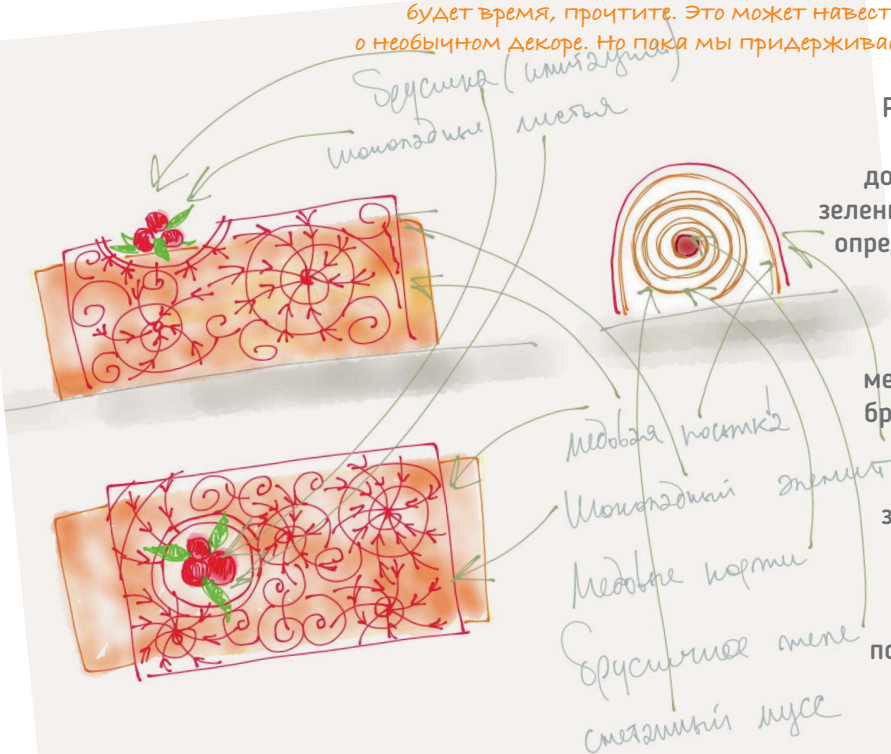
Полено: классическая форма с соотношением сторон примерно 1 : 3, покатым верхом и оформленным срезом.



Что еще важно знать о нем?

Вы никогда не видите оба среза одновременно, значит, они могут быть разными. Идею такой кондитерской формы подсказал обычный ствол дерева, годовые кольца которого имитировали, сворачивая шоколадный слой, а чтобы сделать верх похожим на кору, его царапали вилкой.

История блюда включает сцены сожжения, поклонения, упоминания дьявола, золы и щепок – всё это не так важно, чтобы останавливать обучение красоте. Если будет время, прочтите. Это может привести вас на мысль о необычном декоре. Но пока мы придерживаемся классики.



Раз мы решили ввести дополнительный зеленый цвет, нужно определить, откуда нам его взять. В состав выбранного медовика входит брусника, листья которой прекрасного зеленого цвета, очень праздничные, идеально подходящие под нашу задачу.

Всегда, когда есть возможность, изучайте природные аналоги. Природа – бесконечный кладезь восхитительных идей, и она никогда не будет спорить с вами об авторском праве.

Предлагаю сделать шоколадную сетку на основе исходного рисунка с новогодними символами*, обернуть ее вокруг посыпанного крошкой полена.

*Только, умоляю, не кидайтесь перечитывать кельтов. Возьмите первое, что приходит в голову. Проще: тут именно тот случай, когда надо быть проще. см. привычные понятия на с. 45.



Если кто не догадался,
#отпираться бесполезно
на рисунке можно изобразить
снежинки: банально, но про
Новый год. Оставив круглое
окошко в канве, чтобы
положить в него имитацию
брусники, красные шарики
шоколада и зеленые
шоколадные листья.

Таким образом, красный цвет
будет Главным, золотой фон
полена – дополнением,
а зелёные листья – комплиментом.

Почему мы не разделяем красный
рисунок и красные ягоды?
Они сделаны из шоколада одного
цвета, находятся на одном фоне
и отображают тематику десерта.

Почему мы не используем настоящие ягоды брусники? Потому что свежие
ягоды сложнее найти и закрепить, их нельзя замораживать и нам всё равно
придётся делать к ним искусственные листья. Все понимают, почему мы не
можем использовать настоящие листья? Если что,

я всегда готова встретиться с вами и дать
вам возможность лично доказать тот факт,
что они являются абсолютно съедобными.

*А также свою неразборчивость и упрямство,
достойное лучшего применения.*

В этом случае, в следующем издании своей
книги я обязательно сделаю пометку
с указанием фамилии человека, который
#невзирая сжевал целый кустик брусники.
#иданепоможетвамникто.

Что мы делаем для украшения боков?

Всегда есть несколько вариантов:

- ▶ закрыть их декоративными элементами;
- ▶ не закрывать, обработав срез защитной
глазурью либо приклеив пленку*, которая будет
предотвращать заветривание;
- ▶ оставить как есть.

** Лично я не в восторге от варианта с пленкой.*

Но для больших кондитерских это вполне допустимый ход.



*от замоченого
Vaccinium vitis-idaea*

цвет! цвет! цвет!

В случае если мы выберем вариант с дополнительными элементами по бокам, нам надо определиться с их формой и декором.



Разумно сделать традиционные круги, имитирующие срез дерева, как это изначально делалось для «Bûche de Noël». В В нашем случае рисунок торта был союзом годовых колец и орнамента кельтов, который мы взяли за основу. Как видите, многое уже придумано за вас – необходимо только научиться это использовать.

Если мы решили оставить срезы открытыми, нам нужно постараться, чтобы они привлекали взгляды. Показать скрученные коржи или организовать желе, кули, крем или другие внутренние ингредиенты так, чтобы поддержать дух Рождества, зимы, леса. В любом случае, показывая срез, мы должны позаботиться

о посетителях, которым будет что разглядывать.

Не старайтесь рассказать сразу все истории. Если вы сделали сложный декор для длинной стороны, можно «отдохнуть» на короткой*.



* Я не призываю вас к ленности, только к гордыне** и разумному подходу, естественно. Но перегружайте глаза смотрящего, дайте ему возможность для полета мыслей, воздуха, предвкушения.

** В поисковике набираем раздел «Смертные грехи».

Я уверена #этоавансовыйплатеж, вы поняли, почему я решила не оформлять малую сторону рассматриваемого объекта. Безусловно, тот же декор можно было трансформировать и по-другому (например, заняться бортом вместо того, чтобы покрывать верх рисунком шоколада). Но это мой проект – в своих вы вольны поступить иначе.

Подведем итог этой главы.

В случае трансформации мы изменяем размер декора примерно на треть* в необходимую сторону.

При уменьшении часть элементов может быть потеряна, но узнаваемость должна сохраняться. Это означает, что главный элемент неизменен. Для увеличения те же правила, но с возможным добавлением элементов.

Если мы меняем тип десерта, дизайн должен быть собран из тех же элементов, что на исходном варианте, с учетом особенностей той позиции в кондитерской линейке, которую вы выбрали.

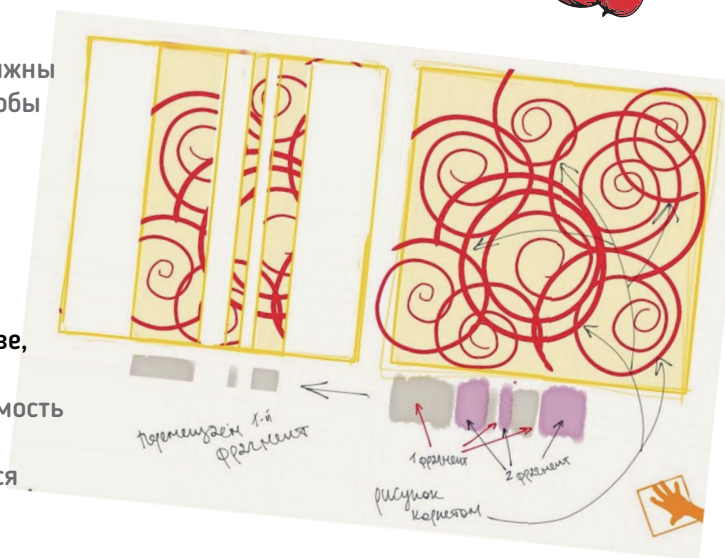


Любые «родственники» должны быть похожи настолько, чтобы человек, видевший одного, безусловно узнал другого независимо от его формы и размера.

*** Правило третей, использованное в этой главе, подсказывает:**

чтобы не потерять узнаваемость при уменьшении размера изделия, декор уменьшается не более чем на треть от исходного размера.

В случае увеличения десерта декор дополняется также не более, чем на треть от исходного размера (объема).



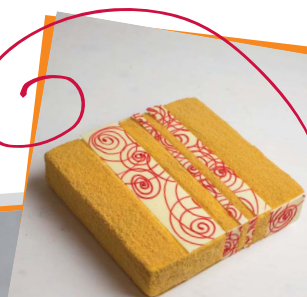
А тем, кто всё внимательно прочитал, могу показать, с чего всё начиналось.

Опустим «давным давно...» и сразу перейдем к эскизу, который был сделан мной для пятого по счету медовика. Тогда задачей было сделать что-то простое, что можно поставить на поток, повторить #небогвеськакимпрофи и тем не менее не потерять красоты и узнаваемости.

Вот так это выглядело, до того как стало эклером, тарталеткой и поленом. Возможно, в одной из последующих глав я сделаю из него главное блюдо, суп и салат, а потом, может быть и шляпку*!

#историяначинаетсяиздалека
#тесамыепростыевещи
#воздастсястараящимся.

* см. с. 89



МОНОХРОМ (кратчайшая история цвета)

Монохромной композицией считается та, которая состоит из объектов одного цвета с небольшим разбросом по тону. Контраст достигается посредством разницы текстур, форм и размеров фигур, составляющих ее.

Помните, я ругала невнятные композиции, такие серенькие? Забудьте об этом!

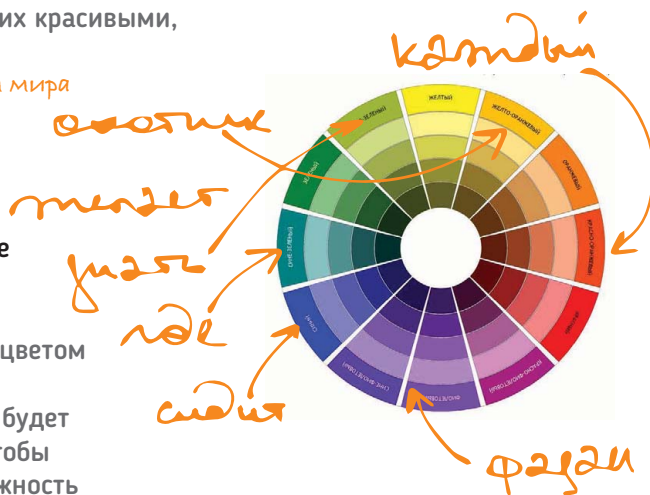
Сейчас мы научимся делать их красивыми, поймем как и зачем,

а потом займемся покорением мира и прочими пустяками.

Еще чуть-чуть про оттенки, и сразу шашки наголо!

Оттенок – это незначительное изменение цвета в рамках одной группы.

Мы не будем считать одним цветом розовый и красный, потому что в красный нужно будет добавлять изрядно белил, чтобы сотворить из него эдакую нежность (это к вопросу о концентрации, не переключайтесь – всё будет), но сможем допустить голубой к синему, если они будут одинаковой темноты.



Не волнуйтесь – сейчас я всё это распишу подробнее.

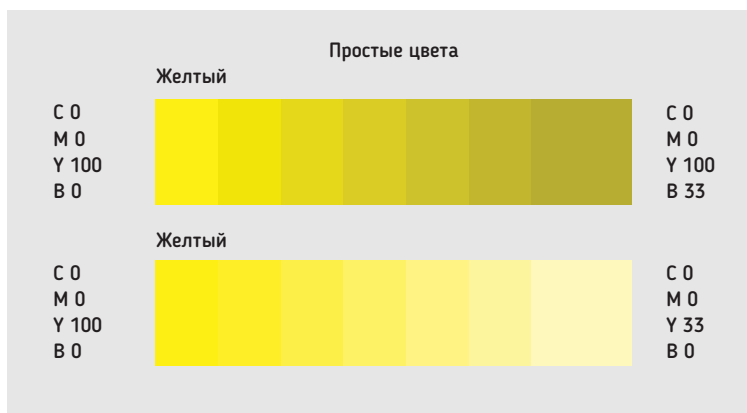
Как меняется цвет?

► По шкале «темный и светлый». Тогда мы добавляем белила* или черный*.

*Но не то и другое. Уж лучше хлеба с дегтем съесть, чем всё выгвалить в одну боцку. Помним: незначительные – это значит можно добавить не больше трети.

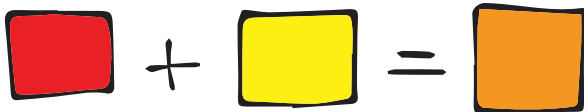
И еще одно из «третьих» – правило пограничности. В случае модификации объекта не более чем на треть мы можем признать в нем объект, с известными

свойствами, которые ослаблены либо усилены заменой. Если преобразование масштабнее, мы считаем, что создали новый объект, и анализируем его с нуля.



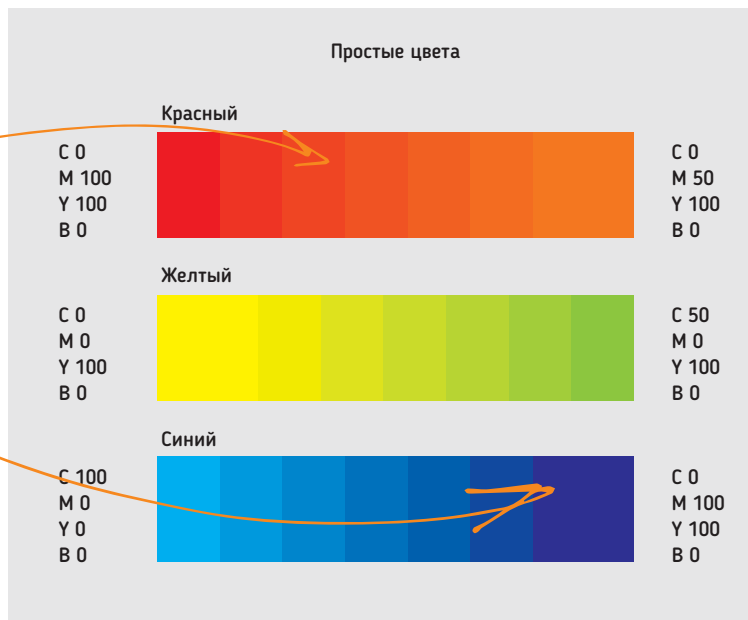
► По шкале цвета.

Тогда мы добавляем что-то тождественное, например:
к желтому красный,
зеленый к синему и так далее.



Тут нам в помощь тот самый фазан,
место нахождения которого
каждый желает знать.

Берите чистый цвет:
красный, желтый,
синий
и цвет через шаг.
Добавляем:
к красному – желтый*
или синий,
к желтому – красный
или синий,
к синему – желтый
или красный.
Получим
промежуточный цвет,
который отлично
впишется в наш
монохром
при условии
неизменности позиции
«темно – светло».
Почему?



* если говорить о типографских красках – красный это 100% magenta + yellow, так что мы можем лишь убрать половину желтого, что бы получить оранжевый.



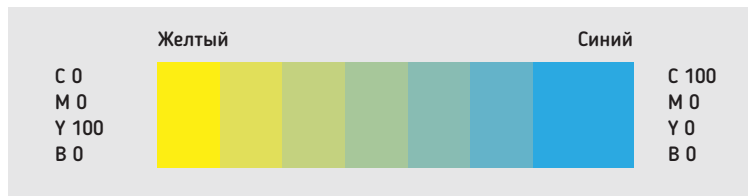
Одно изменение – один торт.

С цветами всё то же самое.

Определитесь до потопы – и вперед!

И вот вам еще маленькое откровение:
зеленый и голубой – это один цвет,
оба они состоят
из синего и желтого,
только в разных
пропорциях.

или
... ГСФКО ...
или



Что делать (в идеальном мире)*, если у нас цвет оранжевый,
зеленый / голубой или, паче чаяния, фиолетовый?
Без паники!

Если нам хочется модифицировать цвет, мы добавляем к исходному один из «смесевых» цветов.

Так мы усилим нужную сторону:

к оранжевому – или желтый, или красный,
к голубому / зеленому – желтый или синий,
к фиолетовому – или синий, или красный.



К сожалению, мы не можем гулять по цветовому кругу, как нам вздумается. Все: что нам по силам, это шаг вправо – шаг влево. Прочее рассматривается как побег от красоты, то есть никто нам не запретит замутить красное с зеленым, но результатом можно будет гордиться разве что «вопреки». Да, такова суровая правда жизни, так что выбирайте исходные цвета с умом и вспомните правило 10: не усложняем жизнь, экспериментируем за кадром.

** Готовьтесь, с реальностью всё будет еще сложнее.*

Резюмируем. Из основных цветов (красный, желтый, синий) мы можем сделать дополнительные (оранжевый, голубой, зеленый, фиолетовый). Из дополнительных сделать основные нельзя – мы можем лишь усилить оттенок.

Теперь вы предупреждены и вооружены.

переходим к практике

Что?

Оттенки одного цвета.

Вы взяли базовый цвет и ломаете голову, как покрасить им всё, но не допустить зрительной каши? Это правильные раздумья. Начнем как следует: напишем на отдельном листке первой строчкой основной цвет _____.

Он будет Главным, других вариантов нет.

Ниже строчечкой

дополнительный цвет _____.

Уберем все прочие красители из сердца вон и от искушения подальше.

Звучит настолько просто, что подвох чувствуется за милую.

Увы, жизнь жестока, и #этонеидеальныймир сферический конь в вакууме похож больше на кота Шредингера, чем на привычную всем лошадь. Что делать, если краситель уже смесевой, сложный, дорогой, купленный на сэкономленные от мороженого деньги, втайне от мамы с папой и мы не знаем, как он поведет себя в боевых условиях?

122g
262
12g
Берете белое (йогурт, сливки, сметану, то самое мороженое, да хоть какое белое, главное, чтобы густое), добавляете туда одну каплю или крошечку того самого волшебного порошка с неисследованными свойствами и оставляете его в покое, позволяя себе отвлечься на чашку кофе*.

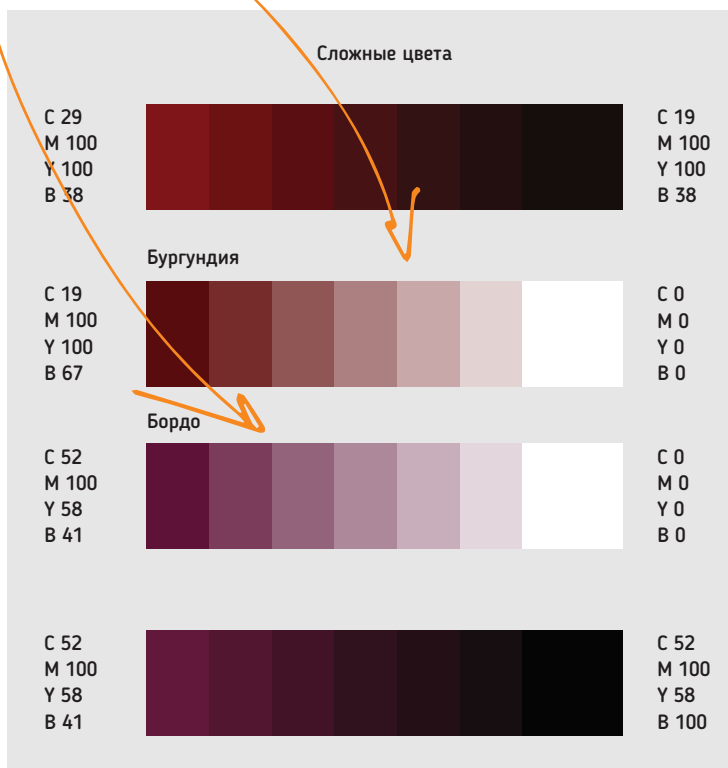
**Это такое измерение времени, универсально достаточное ИМХО.*

Согласно моим наблюдениям, из насыщенного пятна должны пойти более светлые разводы того самого спрятанного оттенка, который покажет, какой цвет скрывается за неконкретным понятием «винный красный», потому как всем известно, что и «Бордо» и «Бургундия» – вино, но вот нотки у них разные, и нам нужны имена этих самых отличий, ибо #хочувсезнать #дьяволвдеталахангелынанебесах #математиканаднебутики.

Определили, что там производитель подмешал. В неидеальном мире всегда есть какой-то третий, который лишает нас права выбирать, это и есть наш неизбежный дополнительный цвет.

Не пытайтесь взять другую баночку и манипулировать ей. Не усложняйте задачу, умоляю. Есть простые цвета – есть сложные, и сложных в разы больше, чем вторых.

Конечно, есть вероятность, что у вас в добытой склянке:



только, исключительно, ничего кроме, никогда, единственно верный, как слеза... и прочее в том же ракурсе.

Коли уж так, можно взять что-то исходя из написанного выше* и добавить в любом другом случае.

– МЕНЯТЬ КОНЦЕНТРАЦИЮ, И ТОЛЬКО!

** Там, где про идеальный мир, доброго Санту и круглую лошадь.*

Зачем?

Когда слишком просто – неинтересно*.

#стильстиль #краткостьнаивсемсестра #перпендикулярныйгладдиолус.

Можно ли не мучить себя этими условностями, а просто брать красный – зеленый – желтый и творить страшное?

Можно, но это будет не «Гатто Баск»**.

Ну... в смысле, скучно же, а?

Потом: есть же свадьбы, похороны, тренды, приверженцы лилового, истеричные фуксианцы (лично я их тоже не одобряю, но они есть).

И всем этим людям время от времени хочется сладенького и красивенького***.

* фраза из к/ф «Крутящий момент».

там в основном про мотоциклы, но слова годные.

** Отвлеку вас на рассказ о верности и неверности в кондитерском деле.

В известной всему миру школе «Le Cordon Blue» Paris на демонстрации приготовления того самого «Гатто» (Gâteau – в целом по-французски это пирожное, в моем рассказе баскское (Basque)) дотошные американцы всё время интересовались:

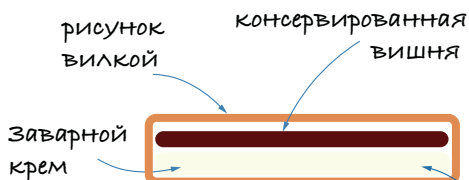
– Можно ли поменять в рецепте вишню на чернику, рисунок вилкой – на любой другой, а тесто в треугольнике, а яйца убрать / добавить???

и каждый раз их любопытство разбивалось о прохладный ответ Шефа:

– Да, можно. Но это будет не «Гатто Баск».

*** фу-фу на них трижды.

А Б В Г Д



песочное тесто
для «Гатто Баск»

И еще одна причина: это стильно. Это как черно-белая фотография*: сложно, но прекрасно!

Хорошо, может быть, не лучший пример. Но я считаю: ограничения в материале, цвете, ингредиенте стимулируют фантазию. Кстати! Можно будет разобрать монохром на более высоком уровне в разделе продуктов и их досье**.

Создадим грушево-грушевый торт с грушей, а в декоре сделаем грушу Главным, дополнением и комплиментом, но это позже и для самых терпеливых (см. ссылку выше).



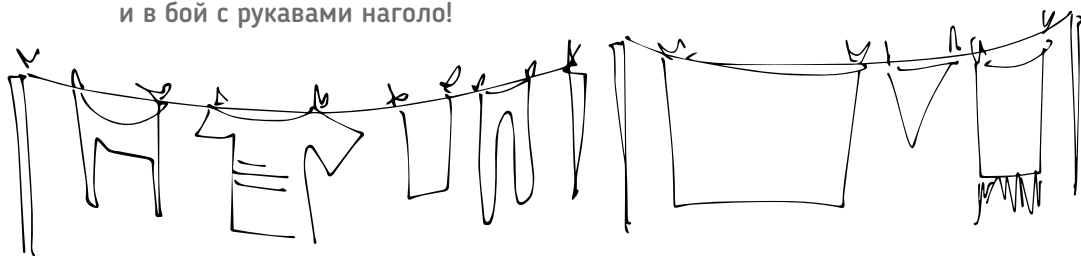
Это как проверка на прочность, как быть лучшей версией самого себя, ибо любой дурак сумеет свести лошадь к ручью, но вот научить ее плавать на спине это значит действительно чего-то добиться (из законов Мерфи)*.*

****речь о следующей книге, рабочее название которой – «Тайная жизнь груши, или Ни слова о Еве».*

****«Законы Мерфи» – сборник шутливых философских принципов, чаще всего иностранный аналог русских «законов подлости».*

И самое традиционное, хоть и совершенно не понятное: нужно знать.

На самом деле предсказать, что и когда понадобится, невозможно*, но я стараюсь вас вооружить знаниями на все случаи жизни. Так что не ропщите. Раз я сказала, что должны знать, заточите свои карандаши и в бой с рукавами наголо!



**Это как стиральная машина с сушкой: если она есть, то всё равно не сушит нормально, но если ее нет, то, как на кнопки ни нажимай, по-любому придется на веревку вешать.*



Проверочное слово – текстура (форма, тон, размер).

Помните главу, в которой мы говорили про контрасты? Конечно, вам лучше бы ее перечитать, но для самых ленивых кратко повторю здесь.

Контраст бывает:

формы (круг / квадрат);

света (темный / светлый);

размера (большой / маленький);

цвета (согласно цветовому кругу);

текстуры (матовая / глянцевая).



*простите, это приписка
представить*

Какой контраст из этого не получится использовать?

...

А еще что?

...

Почему??

...

Горжусь вами: повторили теорию и не поморщились!



Итак, в ассортименте – контраст размера, текстуры, формы и... или цвета или света(!).

Да потому, что мы уже говорили выше: или добавляем черное / белое (меняем концентрацию – это с цветами), или меняем цвет.

Про концентрацию и цвета еще раз. Пожалуйста, отставьте свою очередную чашку чая. Совсем немного, и вы будете пить его вдосталь, а сейчас #собериськусокматерии*.

Это в идеальном мире есть идеальные цвета, реальность же неумолима. Так что в 98 % готовых красителей уже кто-то добавил дополнительный цвет, примите достойно, что #васженилибезвас, смиритесь и используйте.

** Мне показалось, на тряпку вы можете обидеться.*

Немного про форму.

Вы помните про подобию или противопоставления? И тем не менее всё в силе, а значит, круг на квадрат можно, треугольник на круг – пожалуйста, а вот круг, квадрат, треугольник и параболический мультигранный угольник третьего порядка на один торт нельзя!

Нет и еще раз нет. И не уговаривайте.

С размерами проще:

Главное должно быть на большем, комплимент на Главном #это мой сон, а если

#мир в котором не было тебя, тогда дополнение может быть и бордюром технически меньшей площади, нежели Главное, но всё еще отделяющим его от безжалостности мира; может быть увеличивающим объем / площадь главного элемента и тогда весьма близкой

(но не совпадающей всецело...) по характеристикам, а комплимент может быть как на Короле, так и в удалении (помним про теннисное поле и сетку).

Для комплимента важно указывать на Главное, быть маленьким и раздражать.



!!! *Берегите*



Про серебро и золото.

Являются ли они цветами?

Да.

Значит, мы можем в качестве большого одолжительного допущения согласиться с тем, что на желтом тorte золото может быть комплиментом, а на средне-сером, соответственно, серебро. Да что там, соглашусь даже положить его на белый.

НО!

Угнездить на зеленый торт сусальную лушпайку – это значит просчитаться! Такова действительность, мой капризный друг.

Если возражаете –

#пишите письма мая все их прочту
#ваше право нарушать мое
#это правдa сестра не брат

Смешно. Не свор.

Почему мы все время обращаемся на классику?

Зачем брать существующие идеи, если можно парить и творить?

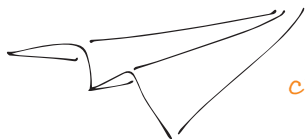
Ну сколько можно переделывать один и тот же медовик?

- Сколько нужно, столько и можно.

- Затем, что это никого не парит...

- Потому что перпендикуляр!

Используйте чужой опыт, проверенные рецепты, самолеты и посудомоечные машины*. Задумайтесь над тем, что особенного в конкретно этом сочетании муки / масла / яиц / молока, что в нем такого, чтобы повторять это на протяжении десятилетий? Почему «это» так выглядит и главный вопрос: как все эти стечения обстоятельств и сочетания можно использовать вам?



* **Отсыл к цитате из к/ф «На игле»: «Choose Life. Choose a job. Choose a career..., choose washing machines, cars...»

Мы эгоисты. Мы должны быть эгоистами, вот две причины:

▶ человеческую природу изменить нельзя*;

▶ если нас не будет, мы не сможем никому помочь. Так что сколько веревочке ни виться, ваше благосостояние и удовлетворение выгодно не только вам.

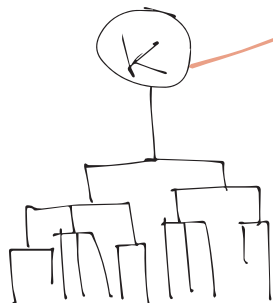
*Мнение ангела Майкла из к/ф «Майкл», там про людей, природу и даже немного про печенье.

Ок, переходим к разумной части.

Если взять все продажи тортов в мире, всякая новомодность, сиюминутная экзотика, альтернативная реальность и прочие дуновения кондитерских ветров – это лишь не более 30 % от рынка. Остальное – все те же «Прага», «Медовик», «Птичье молоко» и «Наполеон» (хорошо, во Франции – это «Фрезье», «Опера», «Шарлот», «Монблан»...).

Признаюсь, что это упрощение проблемы. Но упрощение не значит ложь.

Детям все равно что есть, если оно сладкое. Старикам сахар вреден, потому они не экспериментируют с непроверенным, а торжественно едят эклеры, представляя себя «Крестными отцами» всего*. Среднему возрасту хочется камбэков** и они ностальгируют поминая «Киевский» и «Три топора». Молодёжь упивается декадансом: «Картошкой» и / или «Ромовыми Бабами», называя это страусиными именами***. Ну а те, кто перерос прыщи, выбирают обезжиренный творожок с нутовой мукой (тот же чизкейк, яйца в профиль).



7 x 3

#ялюблюнасветевсех #классическийвопрос #безответноечувство

*Пересмотрите сцену в опере из к/ф «Крестный отец» и ведите себя хорошо.

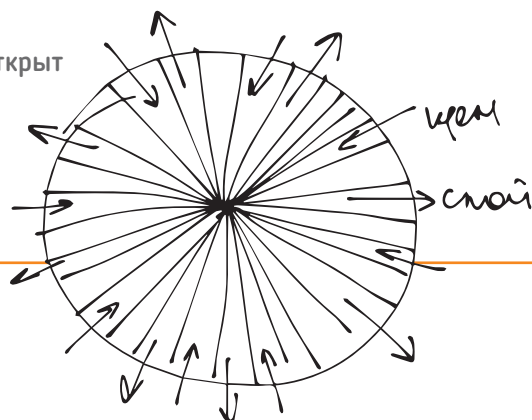
**Камбэк (англ. to come back – вернуться).

***Имеется в виду субкультура эмо. ИМХО, «эмо» звучит почти так же, как «эму», а по значению соответствует ему даже больше, чем голова, засунутая в бетонный пол.

Анализ предполагает классификацию.

Покажу, как это представляю я.

Если что, мой почтовый ящик всегда открыт для ваших предложений и троллинга.



Основные группы десертов

Предупреждаю, что порядок выбран случайный и не претендует на убывание по значимости и / или личные предпочтения.

Кому важно, я больше всего люблю «Монблан». Также один торт может быть принят в две группы: это как двойное гражданство, в этом нет ничего постыдного.

► С открытым бортом (слоеные):

«Наполеон» / «Опера» / «Медовик» / «Эстерхази» / «Крепье» (он же «Блинный») / «Мильфей» / «Добош».

Да, они бывают и с закрытым бортом, но там на срезе хотя бы есть что показать.

Как вам наполеон в 21 корж – внушает уважение?

Это не мильфей клеить: три полоски + крем...

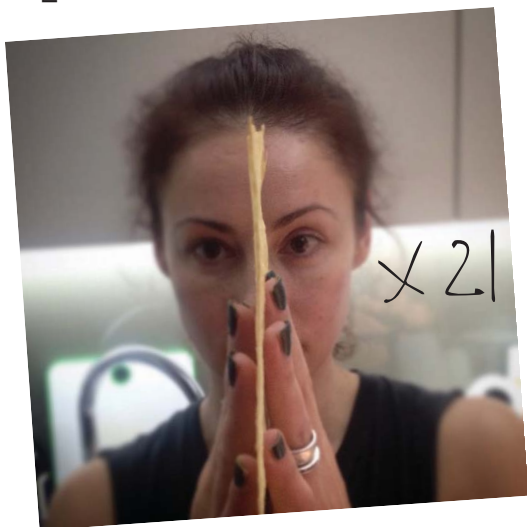
Это работа всего организма!

Не буду расписывать достоинства и специфику каждого – при наличии Интернета практически не осталось тайн, особенно для усидчивого человека.

Один вопрос:

что в этих тортах Главное?

– Слои!



Следовательно, никакая аллюзия, современная версия, никакой новый взгляд на старые ворота и т. д. не имеют права исключить из сборки.

Да чего уж там – из декора! слоеную структуру. Хоть треугольником их сложи, но будь добр – пусть он будет многостраничным.

► Фруктовые (и / или с доминантным вкусом):

«Фрезье» / «Шарлот» / «Павлова» / лимонная тарталетка / штрудель (его с натяжкой можно и к слоеным определить*) / «Монблан» / «Мокка» (он же «Кофейный»).

**Важно! Слоеный и «Мильфей» – это односторонняя пара, так как можно быть слоеным и не быть «Мильфеем», но нельзя стать неслоеным «Мильфеем».*

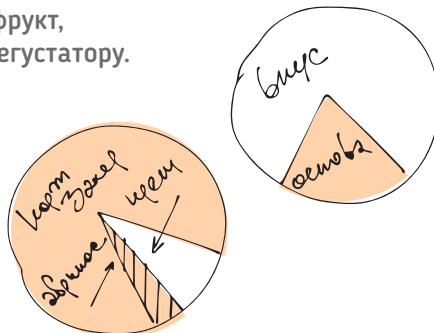
Далее идут те, у кого в составе главенствует фрукт, ягода или какой-либо вкус, дающий основу дегустатору.

– Что в этих тортах Главное?

– Вкус!

► Бисквитные:

«Виктория спонж» / «Мокка» / «Морковный» / «Красный бархат» / «Захер» / «Саварен» / «Тирамису».

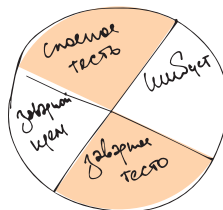


На всякий случай уточню: да, я в курсе о наличии слоев в этих десертах, но главное здесь не количество, а материал. Также из моей классификации не выпадает и то, что в «Захере» есть абрикос, а «Саварен» и вовсе пропитывают кто чем может. Всё равно эти вкусы будут лишь дополнением и комплиментом...

– Так что же в этих тортах главное?

– ...

#самостоятельная работа для общего блага



► Комбинированные:

«Сент Оноре» (он же пирожное «Ленинградское») / «Черный лес» (отечественная версия «Вишенка» делается с песочным коржем) / «Монблан» / «Павлова» / «Крокембуш».

Тут важнее не конкретный состав и техника, а то, что их используется несколько в одном изделии.

Можно сказать, что тут два короля, а можно – что это дракон о двух головах.

► Односоставные:

крем-брюле / «Панакота» / «Бриош» / «Канле» / суфле / «Сабайон» / «Чизкейк» / «Татен».

Десерт, в котором одного «слоя» так много, что всё остальное как бы и не важно.

– Что в этих тортах Главное?

– Название!



Что можно изменить?

Прекрасный вопрос! Собственно, ради изменений мы всё это выше делили и сортировали. Так что засучите рукава, расчехлите блокноты, хватайте карандаши и начинайте рисовать эскизы:

#ктопоследнийтухлоеяйцо

Есть два пути: упрощение и ...

В первом случае мы решаем, какие компоненты можно выкинуть так, чтобы не потерять имя.

Например:

– «Фрезье»: бисквит, крем муслин, клубника, иногда украшается слоем марципана, иногда меренгой.

Что можно выкинуть?

– Меренгу с марципаном.

Тогда у нас остается корж / ягоды / крем

– Оцените сколько получилось вариантов для творчества!



Усложним задачу: гипердекораторы, это для вас!

Что можно добавить? Другие ягоды, фруктовые и муссовые вставки, шоколад (его почти везде можно добавить), еще один вид теста, желе.



А теперь определим, что потерять нельзя. Что делает ягодный торт настоящим «Фрезье»?

– Срез клубники!

Берете любую ягоду / фрукт да хоть помидор, демонстрируете красивый срез и получаете отличную идею для дизайна.

Конечно, назвать вашу версию «Фрезье» будет нельзя.

Но мы тут не за имена. Мы за идеи.

Аллюзии*

*Аллюзия (от лат. *allusio* – намёк, шутка) – стилистическая фигура, содержащая указание, аналогию или намек на некий факт, закреплённый в культуре. Материалом при формулировке аналогии или намека, образующего аллюзию, часто служит общеизвестное.

Опять же про «Фрезье».

Мы разобрали торт до клубничной косточки и теперь знаем всё, что можно и что нельзя. Осталось решить, что с этими знаниями делать.



Например, берем рецепт торта. Давайте поступим еще хитрее! Вспомним, у какого еще фрукта красивый узнаваемый разрез приличного диаметра. – Киви (вариант не хуже других, и не так затерто, как клубничка).

Скоренько подбираем к нему еще парочку вкусов. Вот, например, гуава и пиния...

Меня спрашивают, где я беру эти странные идеи?



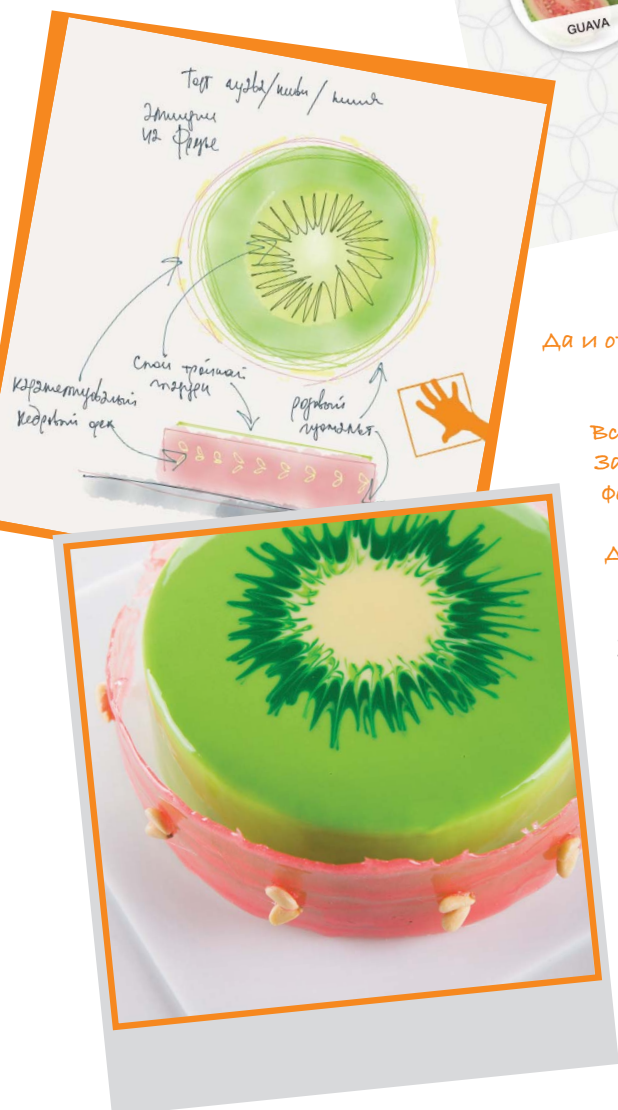
Отвечаю: у меня много книги интернет-ссылок, которыми не жаль поделиться. Да и от людей, общаясь, много чего узнаешь.

Будьте внимательны и записывайте! Всё записывайте, не надеясь на память. Записанное дублируйте, сопровождайте фотографиями, пометками и... берегите.

Делитесь: это тоже вариант сохранения дубликатов.

Затем лихо делаем аллюзию на срез киви глазурью (потому что нашинковать и выложить по борту – это слишком просто), а борт декорируем, как срез гуавы (раз уж мы о срезах заговорили). Вот и всё.

А представьте себя в муках, «как сделать декор торта с экзотикой», особенно если от нее в наличии только пюре в баночке.



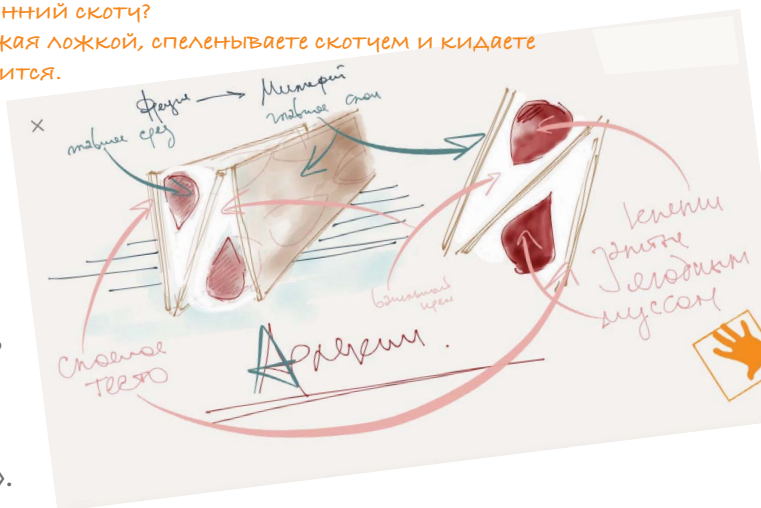
Перевод из одной группы в другую (усложним задачу)

Пусть у нас в бассейн ничего не заливается. Как нам наполнить его, имея только чайную ложку и двусторонний скотч?

– Хватаете прохожих, угрожая ложкой, спеленываете скотчем и кидаете в бассейн, пока не наполнится.

А теперь серьезно.
Есть одна классика.
Нужно сделать другую.

Раз уж нам так
полюбился «Фрезье»,
опять выберем его. Здесь
хорошо бы подошла
многогранная монета,
но можно и пальцем
в небо. Выпал «Мильфей».



А нечего было обзывать.

Традиционно два пути:
налево пойдём – коня потеряем,
направо – только голову коня,
и делай из нее потом хоть фонтан,
хоть предложение, от которого
невозможно отказаться*.
Создаём «Мильфей» из «Фрезье»,
а потом, для равновесия, «Фрезье»
из «Мильфея». Обнажили карандаши,
блокноты... за дело!

*Из к/ф «Крестный отец». Посмотрите
сцену с лошадью, запросив в
поисковике, если нет времени
на весь фильм.

Сначала разбор.
Главное для «Мильфея» – это слои.
Традиционно их три, нередко они
ориентированы перпендикулярно
поверхности стола (тарелки).
Крем никак особо не оговаривается;
возможно ягодное наполнение, украшение
фруктами, орехами, посыпкой.
Ничего из высшей математики, так что
#неволнеябудуподсказывать.



#десерты / про декор #классика и современность #из одной группы в другую

Вжый момент! У огров* есть слои, у «Мильфeya» есть слои, даже у лука есть слои. В чем фишка-то? – Они слоеные.

Слоеные слои в данном случае не тавтология, а очень важная информация.

А еще их три.

* Персонаж из мультфильма «Шрек».

Думаю, увеличение слоев ничего не нарушит в гармонии определений, тогда как торт с двумя коржами будет приравняться к обыкновенному сэндвичу.

Так что правило счета* рулит!

* Помните, там было, про четность?

А если слои не из слоеного теста?
Такое возможно?

«Нет ничего невозможного для человека с высшим образованием», – говорит моя знакомая (можете ей поверить: у нее этих образований... хоть жуй, хоть на стены наклеивай).

Вернемся к слоям: вот в случае «Крепье» блин можно считать слоем?

- Да.

А «Крепье» можно считать «Ммильфеем»?

– Нет.

???

– А потому, мой торопливый друг, что
смотри на 24 строчки выше!

Блин не слоеный.

Даже не пытайтесь мне продать дрожжевой блинчик как аналог теста а-ля минут – не только не куплюсь, но и буду ругаться.

«А как же образование?», – спросите вы.

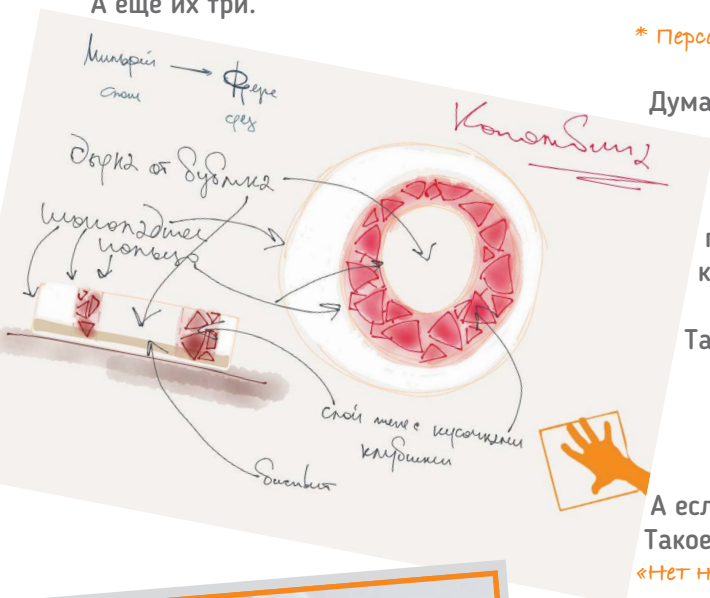
А пожалуйста!

- Возьмите несколько блинов и объедините их в группы.

Получится три блина (не жадничайте). Промажьте их чем-то тооооненько, поверх этой группы – жирный крем, а потом повторите итерацию.

Убедила, продала, вы в восхищении?

То-то же. #мозгвсемуголова



Ох, что только не вспомнишь, лишь бы эскизы отложить.

– Как быть с слоями не из теста? Например, шоколадными?

– Это же аллюзия.

А она должна быть понятной...

Тогда это зачет, а если сделать из шоколада тесто, будет шоколадный «Мильфей», и никаких иллюзий.

То же правило работает и для листиков капусты, изомальта, банановых чипсов, меренг. Давайте, спорьте со мной о том, является ли меренга тестом или нет #дохрипыхбабочеквглазах. Ближайший вариант теста называется «Дакуаз»; в нем есть мука, орехи и прочее нетестового слоя.

И еще #вопросназасыпку:

– Можно ли считать штрудель «Мильфеем»?

...

Впишите с пояснением #ибудетвамсчастье.

Кто помнит про клубничный*, поднимите руку и нарисуйте звездочку в блокноте. На старт, внимание, марш!

**Ну, про слоеное и неслоеное тесто.*

По мотивам

На основе любого классического декора можно сделать собственный.

Компиляция, ассоциации, адаптации.

Вы уже знакомы с кубиками – осталось научиться складывать из них дома, а это достигается практикой. Так что кто смелый – налетай!

Даешь по эскизу на каждую позицию!*

*Да, да, да, да...

• на компиляцию

(собрание своей идеи из разных, подсмотренных);

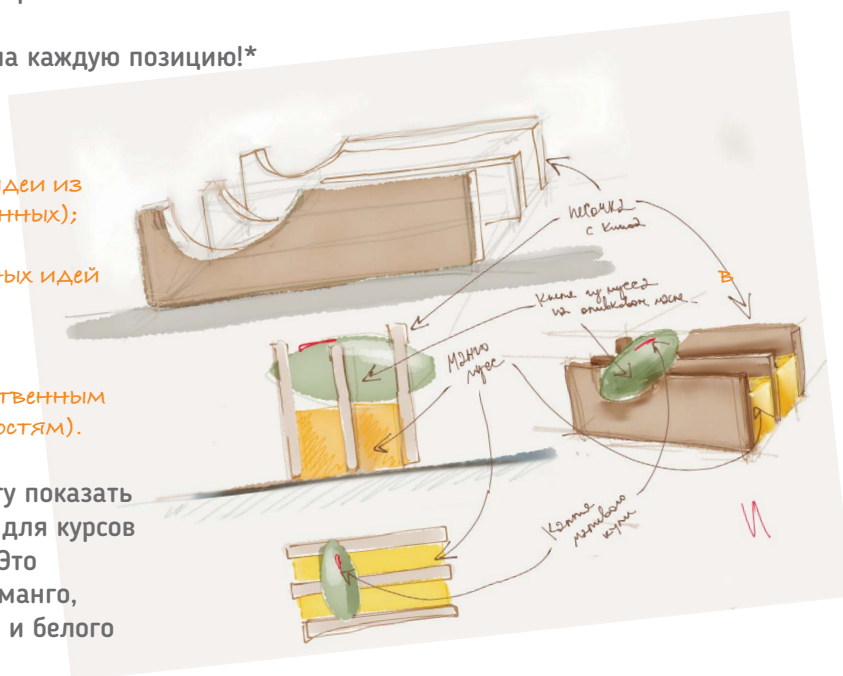
• ассоциацию

(объединение разных идей одну);

• адаптацию

(приспособление чужой идеи к собственным нуждам / потребностям).

От себя лично могу показать эскиз, сделанный для курсов много лет назад. Это сочетание киноа, манго, оливкового масла и белого шоколада.





Вот та большая кнеля наполнена жидким муссом, и, если разбить шоколадную крышку, он вытекает на манго. Таким образом, получается красиво и вкусно.

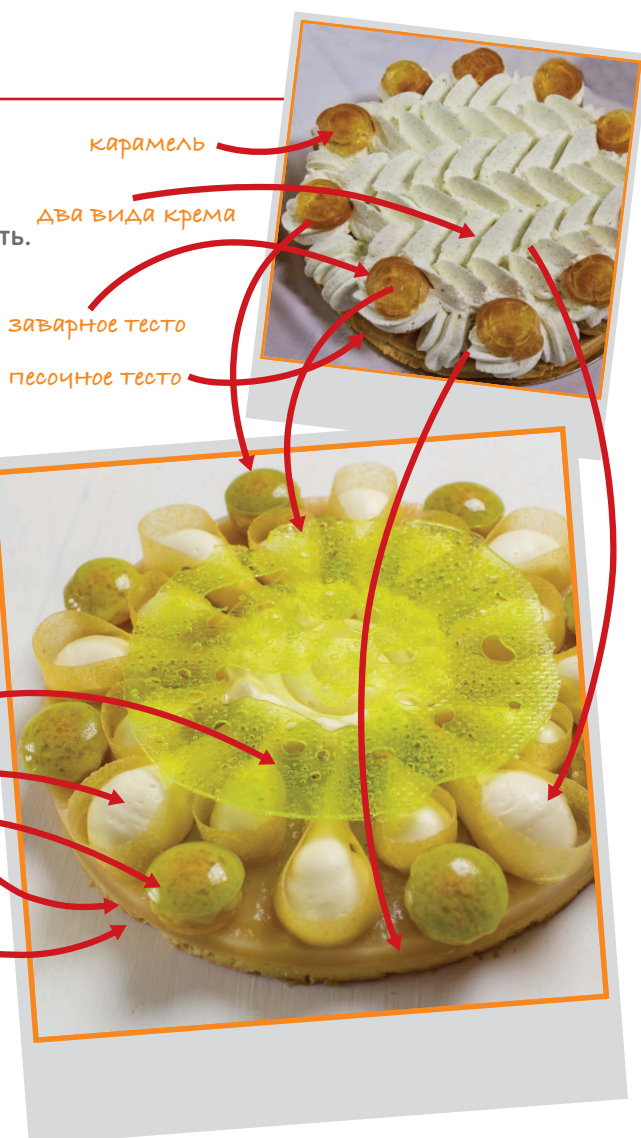
Те, кто считают, что киноа не подходит для песочки и / или манго, не сочетается с оливковым маслом, имеют полное право на свое мнение, но только после того как они попробуют. Умозрительную критику я не принимаю.

Подведем итоги главы

Классическим рецептам не нужно ничего доказывать. На их стороне – время. Они выжили и продолжают жить. Это самое главное.

Смотрите на каждую отдельную позицию; анализируйте, что ее делает таковой, убирайте лишнее; дополняйте тем, чем возможно, и получайте удовольствие от процесса. Вы вольны менять не только ингредиент в рамках одного торта, одной группы, но и поменять одну классическую идею на другую.

Помните: только страницы в блокноте могут закончиться. Фантазия же бесконечна – не пытайтесь ее ограничивать.



карамель

два вида крема

заварное тесто

песочное тесто

карамель

два вида крема

заварное тесто

два вида крема

песочное тесто

На следующем этаже

Если вам кажется, что я бегу слишком быстро, вы можете в любой момент остановиться, вернуться назад, ускориться*, пересмотреть, перечитать, повторить, выучить наизусть, написать любое количество вопросов себе, мне, отправить всё это по электронной почте или же не отправлять.

Вы можете перелистнуть эту страницу, подняться выше на один этаж, а можете остаться на том же месте и рассматривать картинки, делать упражнения, разбирать мои подписи к рисункам, пить кофе со мной или без меня, лениться, стараться, возвращаться к диете, принимать таблетки для, вместо, против серого вещества (во всех смыслах), смеяться и / или лечь спать.

*Нестрогий отсыл к фразе Белой королевы из произведения Л. Кэрролла «Алиса в Зазеркалье», о том, что надо бежать быстро, если хочешь остаться на месте, а чтобы двигаться, нужно бежать еще быстрее.

Это и многое другое оставляю на ваше усмотрение. О себе могу сказать, что на часах сейчас 09:57, и я, как обычно, за столом, в рабочей одежде, с чашкой зеленого чая. К недовольству моего кота, всё, на что он может претендовать, это место на моих коленях, ибо голова моя полна слов, а пальцы перебирают буквы и всё это делается для вас.

Самые сложные темы еще впереди. Но уже написано довольно, чтобы делать декор обдуманно. У вас уже есть в рукаве пяток новых трюков, и я призываю хорошенько их изучить, прежде чем карабкаться выше и выше. Эта книга останется с вами независимо от того, прочитаете вы ее сразу до конца или будете делать это постепенно.

Нет никаких данных, подтверждающих то, что дополнительные пять минут повторения в день вознесут вас на композиционный олимп на три дня раньше прочих. Это всё вопрос веры и убеждений, как и то, что в красивой чашке чай становится вкуснее. Всё, что я могу гарантировать, – это то, что к полуночи книга не превратится в тыкву.

Ну вот, лирическое отступление закончено.
Самое время
посмотреть, что у нас сегодня в меню.



ТРИВИАЛЬНЫЕ ТИПЫ КОМПОЗИЦИЙ



см 10 этаж

Есть мнение, что любая женщина может из чего угодно сделать шляпку, салат и скандал, – классификация не хуже прочих.

Мы имеем:

– эмоциональную составляющую. Помните о правиле «понимать характер элементов»? Каждая композиция обладает определенным чувственным окрасом. Представьте себе его и, не теряя настроения, в бой! Показателем успешной реализации будет то, что окружающие, глядя на ваше блюдо, поймут изначальный посыл.

Порядок такой:

- ▶ выбираете, пишете список из того, что вы вкладываете в эту эмоцию, лучше всего с подробными пояснениями;
- ▶ пишете другой список: что эти эмоции вызывает;
- ▶ третий список – то, чем вы можете оперировать;
- ▶ и эскиз!

Дальше вы всё знаете ▶▶▶▶
макет, реализация, фотографии, кофе.

Шляпка

Почувствуйте это слово на вкус.

В нем есть толика несерьезной легкости, немного позерства, много недосказанности и свободное место для ваших фантазий. Это и есть Главное!

Очень элегантная краткость, оставляющая место для воздуха и улыбок, для шуршания бумаги, почти готовый открыть вам суть, для хруста конверта, еще скрывающего послание. Шляпка – это приглашение, написанное на очень дорогой бумаге, тонким пером и содержащее одно лишь слово: «приходи».

Разве можно от этого отказаться...

В качестве исходных ингредиентов для десерта возьмем хурму, кедровый орех и, в качестве фона, сливочный сыр.

Что в цветовом анамнезе:

оранжевый (он же янтарный, он же желтый, он же золотой), белый и цвет слоновой кости.

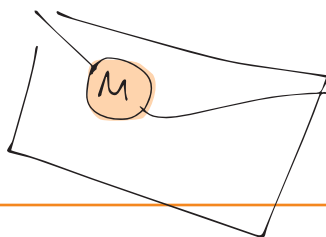
Из форм у нас: шар, все околосферы мира и капли, похожие на речной жемчуг, намытый под сенью великих лесов.

Как с этим жить?

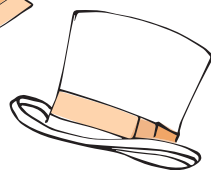
Какие у вас ассоциации? Не ищите сразу съедобное – пусть будет красиво, о лаконичности позаботимся на разборе операций. Помните про воздух: даже самая широкополая шляпка легка!



*Чувств
неточная
Пробная*



*Что?
почему?
как?*



Это как раз тот случай, когда законы физики уползают под шкаф, потому что чем меньше площадь, тем дороже всё это великолепие стоит.

А теперь про списки.

Мы всю эту скуку творим не затем, чтобы мучить голову, поднимая со дна муть, а потому как хотим наглядности. Декор – это же прикладная вещь, а прикладную нужно сначала сделать, чтобы потом уже прикладывать. Так что карандаш в руку и писать. И никаких сокращений! Пишите всё четко, как для детей. Каждый список – на отдельном листе, каждый пункт – с новой строчки.

*Белая пешка юных кровей, улыбающаяся, как равной, нежной чайной
гашике, розового фарфора.*

*Не смущенный солнцем, глубокие ноги крылатых лвов, поддерживающие
серебрянные небеса, время тишины, зимний сад, старинного дома.*

Полдень, Любимый, забытое графство М

Шляпка (эмоции).

Ассоциация – это такая штука, что без пояснений совсем не разобраться: о чем и где это графство, зачем и причем тут пешки...

Пешка – это потому, что заявочка-то королевская (и шепотом: драгоценность, драгоценная драгоценность, и с каждой клеточкой цена лишь растет). Как равной – это все мы эгоисты с самомнением, творящие для вроде как вассалов, а на самом деле рабы муки и миндальных зерен. Розовый – это не только нежность. Это золото, которое дороже злата. Это восход, встречаемый на шелковых простынях (гладкая блестящая текстура, взгляд, скользящий по поверхности без прикосновений). Это цвет пальцев, проникающий сквозь тонкую грань между чаем и дыханием.



*Чай-то у нас золотой, может молочный, оранжево-глянцевый,
сладкий-сладкий.*

Да хоть бы и день, когда десертам самое оно, тогда и время. Проснулись, сознание надели, глазки умыли. Груне крикнули, чтобы она на столик-то собрала! Да не тут, дууура..., а с видом чтоб и серебро проследила чтобы начищенное, а потом уже чашку – цап, и пусть торту вносят. Благоговейничать чтоб и улыбаться, пока чай остывает.

А потом жадно, ножом, хрусть!



Да уже ни на кого не глядя, корону-то разобрать на кусочки и ложкой ее, ложкой!!! Всё, всё мое... и внутри перекачивать, пока тает мусс, и крошки потом с губ облизнуть, и к чашке ими, губами то есть.

Аааах...

Бесценно. Сударыня...

Не? Еще пояснений? ОК.

Проще

Шляпка – продукт не необходимый, статусный – это от жира когда покупают, а не от холода. Значит, что у нас еще из этого списка? – Украшения. Маленькие и дорогие. Как раз в стиле. Не можете шляпку представить, смотрите аналоги: брошки, шейные платки, перчатки, галстуки...

нет, не смотрите перчатки!

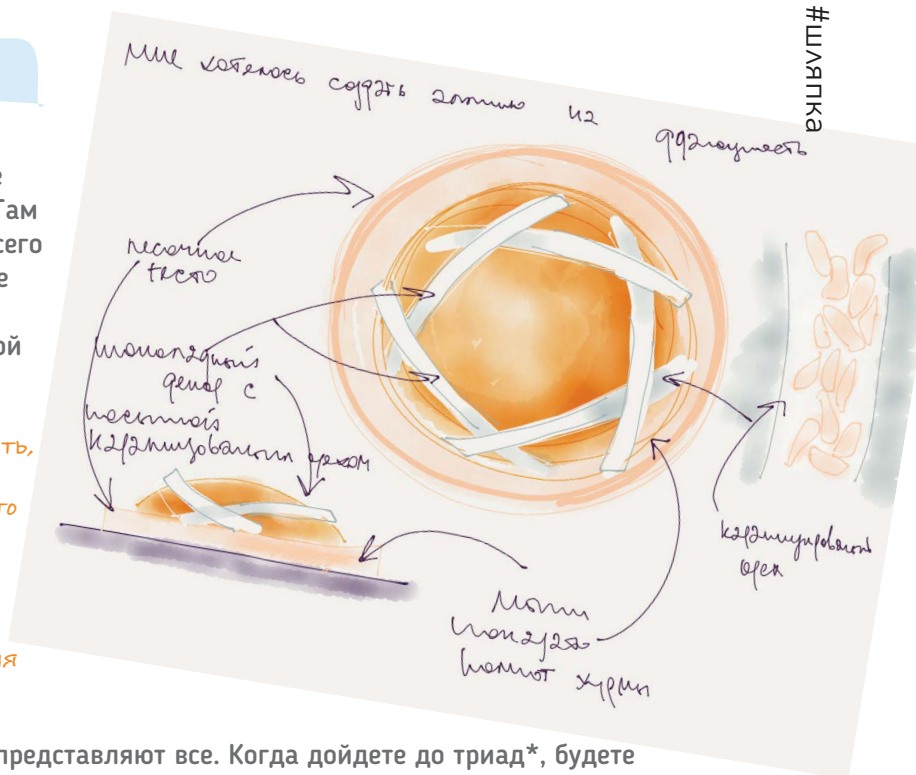
Первый, кто рискнет прислать мне правильный ответ, получит бесплатную лекцию на час обо всем, что знаю, согласно его / ее желаниям: шкатулочки, колечки, бантики. Типаж понятен? Некрупное, дорогое, чтобы заманивало.

Форма

Я за простоту.

Шляпка – это самое простое по форме. Там больше в пустоте всего спрятано, так что не перемудрите. У нас выбор между шайбой и эллипсом.

Это если всё упростить, а если общими понятиями, то что-то неугловатое (много вы шляп видели с углами?). То-то же (привычные понятия рулят).



Форму хурмы себе представляют все. Когда дойдете до триад*, будете записывать, а пока положите хурму перед собой и смотрите на нее. Как такую в круг упихать?

Полусферу можно сделать – хороший вариант. Банальненький.

Перечитайте описание!

Там про маленькое и дорогое было,
а еще что вспоминается?

Мне – что у шляп часто бывают поля,
это привычное для меня понятие.

*Это тизер из следующей книги, рабочее название которой – «Высший пилотаж». Там отдельно про ингредиенты сладкие и несладкие.

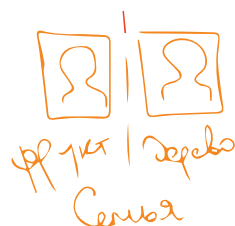


Инструкции

Что нужно сделать,
чтобы создать тарталет
с хурмой? Придумать. Как?
– Возьмите копию.



Вот тут на секундочку отойдите назад и послушайте спор о том,
можно ли копировать чужие работы.
– Конечно, можно.



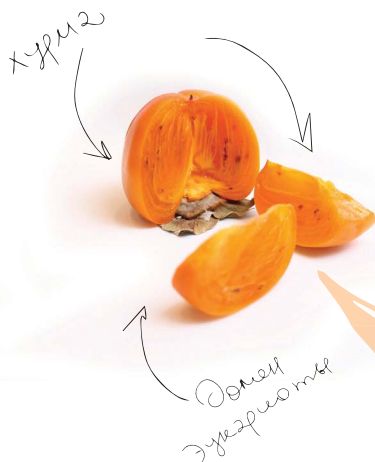
И, умоляю, давайте вы не будете сразу топтать ногами и возводить очи горе.
Пока вы не охватили всю мысль, не стоит возражать против ее орфографии.

Можно и нужно копировать, НО в учебных целях.
Все успешные школы строятся по одному принципу:
делай, как мы (они), делай лучше!

Поэтому:

- ▶ копируйте на здоровье, не забывая при этом указать оригинал;
- ▶ копируйте классику: тут автора если и возможно найти, то он свои рукоплескания уже получил, так что не обидеет;
- ▶ копируйте природу: она бесплатная и необходимая;
- ▶ копируйте себя, чтобы сделать лучше;
- ▶ копируйте одно, чтобы сделать другое!

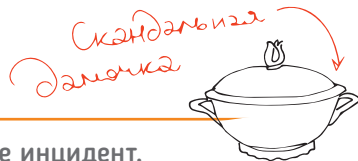
сначала
Завоевать



С этого именно мы и начнем.

- ▶ Я взяла драгоценность (пусть будет брошь), упростила ее до трех элементов;
- ▶ решила, как эти элементы можно сделать съедобными;
- ▶ нарисовала эскиз;
- ▶ и нашла прекрасную даму, которая сделала для меня тарталет.

Вот так быстро я справилась – теперь ваша очередь.



Скандал – получивший широкое публичное освещение инцидент, происшествие, нарушающее порядок. К числу необходимых условий возникновения скандала относятся серьезность проступка, его разоблачение, наличие массовой реакции на ситуации, яркие эмоциональные переживания событий.

Если кого-то это действительно интересует, скандал для меня неразрывно связан с разбитой супницей, но это сугубо личное (и в этом виновата даже не я, а И. Хмелевская).

Для вашего же блага, надеюсь, вы не одержимы ничем подобным и с легкостью пройдете второе испытание, подтвердив возможность вырядить что угодно в яркие одежды.

Почему яркие?

А вы можете представить себе такой сееееренький тухлый скандальчик? Это уже не выход силы, а болотце с козлятами по периметру. Тогда как от скандала мы ждем осколки (вот они, ломаные края!), брызги крови на белоснежной стене (контраст!), крики или хотя бы кричащие цветы. Так что ничего серенького.

Даже не умоляйте: это всё было там, где говорили о монохромных тортах. В скандале – только ярко, только остро, только хардкор!



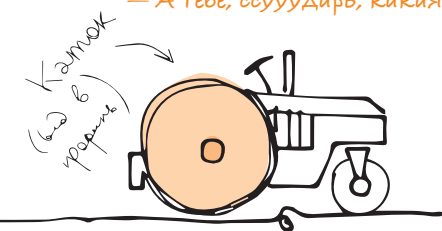
Эмоции

— А тебе, сууударь, какая в том печаль, — вопрошала она с надрывом парового катка, забуксовавшего на торчащем люке...

— А такая, что это мой пляж*, и его чем хочу, тем и посыпаю, хоть марципаном, хоть пудрой кайенской**.

Тут, простите, сразу два аналота про пляж (по сравнению с ценой, которую он привнес в итэсэи роот, но уверяю, тут вам не откажет).

Тут, простите, сразу два аналота про пляж (по сравнению с ценой, которую он привнес в итэсэи роот, но уверяю, тут вам не откажет).



Скандал (еще раз, приличнее).

— А потому, что не смеет мою малину драть, — грозно ревел мужичок, окуная мишкину голову в жбан с водой, каждый раз приговаривая: Ать_раз_твою_тать!

Офигевший воришка нестройно мычал, с ужасом думая, как объяснит маме Медведице, почему не сожрал мужика целиком, с кафтаном и его непристойностями, и как можно будет оправдать свои мокрые уши...

— Скандал, какой скандал, — думал он.

Форма

Вот тут нам раздолье, так как в теории мы можем любую взять и поломать ее. Хотя, по моему мнению, с углами оно завсегда скандальнее, чем гладенькое, но здесь можно не капризничать. Хотите плиссированную юбку с выточками? Принимаю и это, но вот то, что* без осколков и брызг нам не обойтись, – абсолютнейший факт, даже спорить не буду и отказа не приму!

*Из к/ф «Тот самый Мюнхгаузен» (из высказываний Бургомистра).

Что мы можем с хурмой такого яркого сделать? Добавить к ней цвет. Если о контрасте вспомнить, то самый контрастный – черный, но это совсем нуар, да и несъедобный он (те, кто пытался черный сделать пищевым, поднимите руку). Неестественные цвета лучше не употреблять,

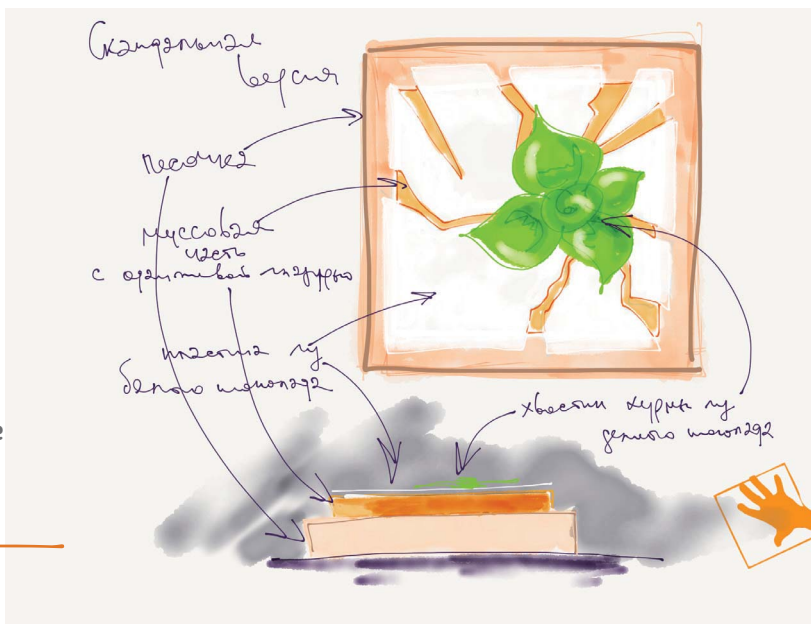
Оставим это на вариант Ч, а до того у нас еще полалфавита в запасе. Начнем с буквы Б (белый), у нас же крем белого цвета? Вот и хорошо, значит, определились.

Чтобы изобразить осколки (вы сейчас тоже о супнице думаете?), нам нужно разломать форму. Если песочку взять как основу, ее ломать чревато. Кто знает почему?

....

Тогда остаются хурма, хвостик и орехов горсть. Орехи мелкие для осколков, хвостик еще попробуй сломай, а от хурмы можно только лужу оставить – она не ломается, а мнется #печальпечальная #это не настоящий сварщик #автоматдляокончателныхрасчетов.

Помните, как мы с медовиком лихо поступили, когда бруснику добавили? Здесь та же метода. Белый-то у нас есть, сделаем из него лист, да как плюхнем ложкой – полетят клочки по закоулочкам! А сверху хвостик: трактир все-таки*. На самом деле ничего такого на идеальной глазури делать не стоит (у вас же идеальная глазурь, n'est-ce pas?**) .



* тот самый мюнхгаузен



Кристаллизовали квадрат белого шоколада, аккуратно положили его на что-то мягкое и гигиеничное – и уж тут ложкой по нему

(вы же помните про план Б?)

В смысле у вас есть в запасе пара квадратов для экспериментов???)

Так вот, когда получите осколки устраивающей вас формы, самые мелкие выкиньте вон, а прочие аккуратно перенесите на глазурь. Ну а потом действительно хвостики!

* см. к/ф «Тот самый Мюнхгаузен»
(сцена оresta барона нашего Мюнхгаузена)

** фр., не так ли?

Салат

В классической рецептуре – холодное блюдо, приготавливаемое из смеси овощей или фруктов (для дизайна главное слово – «смесь»).



Что у нас тут из серьезных отличий от первых двух композиций? Множественность объектов. А что мы используем для множественных объектов?

Хор и Хаос. Два брата-акробата спешат на помощь, повторение – наше всё.

Теория Хаоса – множественные объекты (от скольких?) должны иметь некую (какую / какие?) структуру для гармоничного расположения.

Правило Хора – множественные объекты подобной формы, цвета, содержания, направления, размера и так далее, скрашивают незначительные расхождения в форме, направлении, цвете, размере и так далее. Теперь, когда я уверена, что знания не пропали все, разберем, какие именно объекты у нас в наборе.

Хурма. Такая штука, подобная шару, с дольками, семечками (несъедобными, но дающими нам как минимум цвет), хвостиком (несъедобным, но имеющим узнаваемую форму), разрезом, в котором явственно читаются лучи, глянцево-начинкой и матовой корочкой. Хурма бывает сушеной / вяленой, довольно мелкой (если дичок); у нее красивые цветочки, колючки и веточки; она бывает деревом и кустом.



Кедровые орехи. Как и все им подобные в скорлупе, конкретно эти – в шишках; шишки растут на деревьях с фактурной корой, на ветках этих с корой есть узнаваемые иголки (опять же несъедобные!). На любой случай у вас под рукой Всемирная паутина: изучите картинки, опишите всё, чем богаты, а потом используйте только то, что удобно. Вот если бы мы делали полено на этом составе, нам бы очень кора пригодилась, а для тарта, да еще салатного... Но это не повод о ней забыть. Тут всё важно: повторение работает не только для сиюминутного поиска решений, но и для пополнения базы. Видите, еще ничего не сделали, а уже полено в голове (или что там говорят о соринках?).



Сливочный крем – это, конечно, цвет. Текстура. Немного, но как фон – очень хорошо. Податливо и с возможностью сделать любой рельеф.

Выберем форму.

Хочется взять треугольник, но он форма несалатная.

Нам бы что попроще.

– Может, шар?

Не соглашайтесь! Это одна из сложнейших форм, и не только потому, что с нее всё скатывается: есть и на этот вариант свои трюки. Шар – это вещь в себе, к ней разрез должен прилагаться и / или что-либо, работающее с формой. ИМХО в шаре всегда он сам – Главный. Взять хоть земной, хоть воздушный. Что еще из типов можно рассмотреть?

С углом, углами, без углов, нам не важно: мусором завалить можно всё.



Давайте попробуем выйти на форму через... идею.

Главное у нас – хурма.

Она яркая, большая и главная по вкусу. Можно ее, конечно, и дольками порезать, и кубиками, и треугольниками. Но, мне кажется, всё это было уже не раз. Так что придумаем что-то новое.

Как?

Посмотрим по сторонам. На какой известный фрукт похожа хурма? Что тоже на дереве, с семечками, хвостиком, но такое изведенное, что ли?

Ладно, моя идея – сама расскажу.



Яблоко

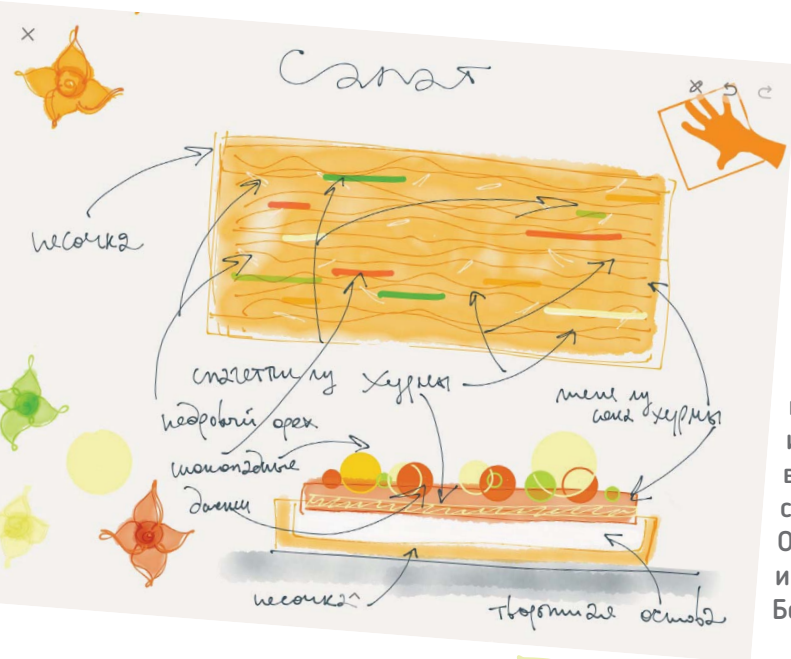
Не то чтобы одно лицо, но подобное в достаточной мере, чтобы позволить нам взять идею у одного фрукта и воспользоваться ей для другого. Что нам, естественно, представляется для яблока, но почему-то не вспоминается, когда говорим о хурме?

Кожура

Сама кожура – не сказать что очень вкусная часть (мы сейчас не о витаминах), но внешне привлекательная, так как с яблока мы срезаем ее особой лентой. Еще один плюс: действие это несложное, любой справится. Берем хурму, срезаем кожуру (откладываем как лишнее), а оставшийся фрукт чистим длинными такими полосками (берите твердую хурму, чтобы лучше форму держала).



Что такое эти полоски, особенно если вспомнить о множественности и о Хаосе? А если о Хоре вспомнить, то они что?

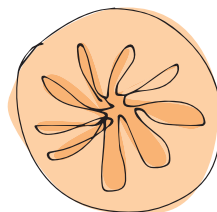


Используем **фруктовые ленты** как направляющие и укладываем в форму. Варианта два: бублик или длинный прямоугольник. Срочно нужна монетка! К сожалению, у меня поблизости нет. Это извечная проблема взаимодействия с мелкими объектами. Отвернулся на миг и их уже не найти. Без паники!

Тыкаете пальцем в первое попавшееся. Тем, кто в сомнении, – делать оба варианта! Скоренько начинаете рисовать.

Скажу сразу: бублик эффектнее. Но сложнее. Итого берем прямоугольник.

Выложили туда наши лингвине (если у вас папарделли получились, это даже лучше, но нам главное, чтобы хоть какие-то полоски были, так что обещаю не придираяться), мысленно заливаете прозрачным желе из сока, в желе орехов по объему (заливайте на прихваченные холодом полоски – так будет быстрее схватываться – и подсыпайте орехи в несколько итераций, чтобы они застывали на разной высоте).



Сложно? Давайте вспоминать все возможные варианты пасты, что еще в ряду родственников лингуиней-папарделлей* этих. Где оно, это слово, используется в кондитерке, что за десерт я люблю пуще прочих?

* О утконосы, итальянцы, кулинары и кондитеры... Я знаю, что лингуине (итал. *Linguine* – язычки), или лингвинетте – классические итальянские макаронные изделия крупного формата из региона Кампания, не склоняются. Простите, искуплю: хотелось поиграть словами.



Да, «Монблан», да, спагетти, да, их можно сделать из пасты хурмы!

С главным разобрались – осталось ерунды всякой накидать. Помните, я писала про цветочки-кружочки? Теперь им самое место в салате.

Разберемся с материалом.

Смело предлагаю использовать крем-чиз. Но если вы ретрограды, можно и шоколадных наvertеть. Важно только помнить, что они должны быть маленькими, и если уж начали про шоколад, пусть будут цветными. А то ведь можно и лепестков просто покидать. Или если уж совсем проще, то и конфетти использовать...

Да, конфетти! Заливаете разноцветные шоколадные пластины, вырезаете из них диски разного диаметра. Затем все это перемешиваете и втыкаете их в структуры хурмы.

Чем у нас тогда станет хурма?

...

А если мы про Хаос говорим?

...

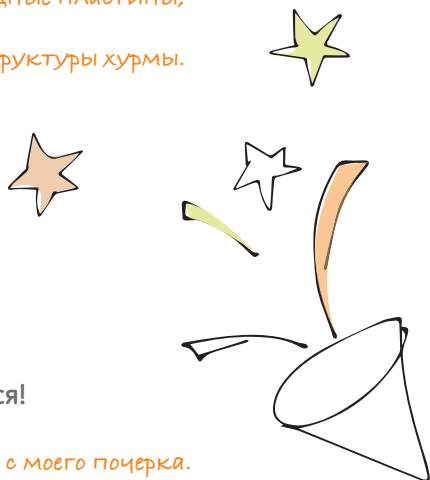
А Хор как тут работает?

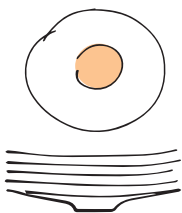
...

Ну и, чтобы наверняка, разбор по ГДК.

Потешьте знаниями, позвольте вами гордиться!

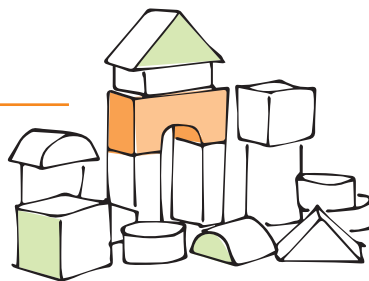
Впишите всё аккуратненько – не берите пример с моего почерка.





ВАРИАНТЫ СХЕМ

Чем больше конструкторов
в нашей голове, тем больше
иллюзия выбора.
Это как оказаться в супермаркете
ночью, без родителей
и в Рождество.



В смысле всё бесплатно.

Это же как будет кружиться голова от желания взять каждую куклу,
хотя бы потрогать, если не «надкусить»!

Держите себя в руках!

*Как бы то ни было, вы уже взрослые мальчики и девочки, так что молитва «один
день – один шаг», трансформировавшаяся в «одно блюдо – одна фишка», –
это есть наш непреложный завет!*

Можете взять лист бумаги... Да, да, да! Все наши с вами истории начинаются
с этого, и дальше будет только строже.

Начинайте: «Давным-давно...»,

или:

«Жили-были...»

нурчик Рес и Любко

И дальше список всего, что знаете про композицию, типы, схемы.

Если остались силы – рисуете эскиз с этим вашим любимым всем.

Переворачиваете листок

(ну или стопку бумаги – зависит от вашей памяти)

и начинаете взрослую жизнь. Я делаю так каждый день*.

**Поверить в шесть невозможных вещей до завтрака,
это всё Алиса («Алиса в Зазеркалье», кажется).*

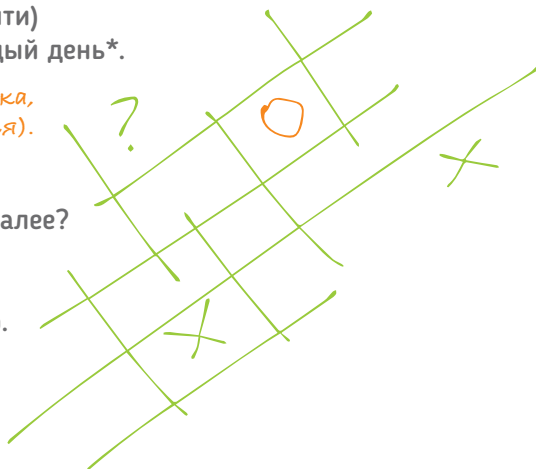
Теперь про схемы.

Помните, мы обсуждали салат / шляпку и так далее?

Так вот, сейчас совсем про другое.

Это не эмоциональное, строгое, на грани скуки
и круглых очков училки по математике действо.

Возьмите листок и приготовьтесь чертить.

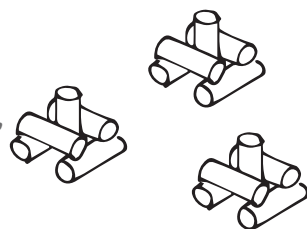


Раппортная композиция

Сочетание повторяющихся элементов, как правило линий
(возможна уравнивающая деталь как комплимент).

Про раппорт вы должны были узнать в главе про десять правил,
помните? Если нет, возвращайтесь, чтобы прочесть.

Кстати, о необходимом нам здесь Хаосе вы слышали там же.



#ученьеэтозанудство #легконикогданебудет #вбойвсебой

Сократим определение до необходимости упорядочить повторяющиеся элементы, из чего бы эти элементы ни состояли. А когда мы все дважды повторили теоретическую часть и посмотрели картинки, выпишем всё важное на тот самый листочек, с изнанки которого «жили-были...», и положим его справа от фолианта, который я имела честь написать.

Раппортная композиция состоит из сложных (многокомпонентных) повторяющихся элементов, упорядоченных понятным образом (в случае если их более пяти – с использованием теории Хаоса).



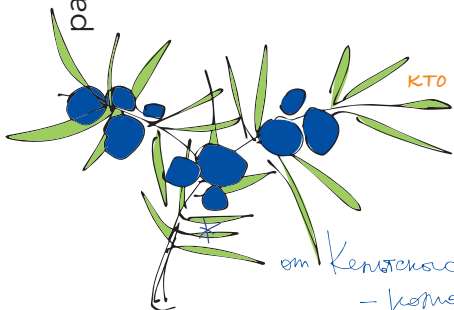
Упростим эти пугающие понятия до простых предложений, состоящих из слов, не содержащих более семи букв*.

**Из к/ф «Кейт и Лео» (славная романтическая фигня, но там тоже есть про рекламу и композицию).*

Что главное?

– Группа сложных объектов.

- ▶ Например: яблоко / цветок жасмина / черника;
- ▶ другой «например»: вишня / пара меренг / можжевельник / джандуйя;
- ▶ «например» следующий: грейпфрутовый гимов / цветок фенхеля / мятное желе / меренга на апельсиновом соке (всё кубиками, кроме цветов).



*от Кельтского слова Juncus
– жемчужный*

Кто заметил проблему?

*Будьте честными, поднимайте руки только те, кто правда заметил. Можжевельник не является съедобным! *
Каждый пропустивший это – срочно пару ягод за щеку и жевать до полного осознания вины.*

Так вот:

- ▶ вы собираете из этих групп компанию;
 - ▶ потом делаете еще пару-тройку точно таких же (компаний);
 - ▶ принимаете каждую за один объект;
 - ▶ размещаете эти объекты понятным порядком.
- Всё.

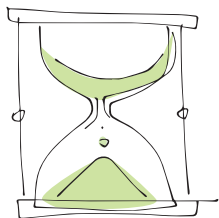
Тут у нас симбиоз двух правил.
Зачем?

- ▶ Если нужен гипердекор;
- ▶ если у вас много всяких классных штучек и вы все их обязательно хотите использовать;
- ▶ если нет одного достаточно крупного Короля.



*или уберечь
за Кош.*

Важно помнить, что в маленькой композиции работают те же правила, что и в большой. То есть, собирая эти (например, яблоко / цветок жасмина / черника) штуки, вы должны понимать, что среди них будет Главным, и далее по списку. Потом, собирая уже собранные маленькие кусочки, вы будете выкладывать их как цельные (неделимые) по сетке или сделаете их «якорями». В любом случае будет необходимо точное повторение, следовательно, старайтесь не перемудрить со вложенной композицией.



Как?

- ▶ Берете весь набор, решаете, кто кем будет (ГДК);
- ▶ выкладываете, как нравится (в рамках правил) на поверхности похожего на ваш торт / тарелку / пирожное цвета;
- ▶ делаете фотографию;
- ▶ замеряете занимаемую площадь;
- ▶ рисуете контур вашей тарелки, торта, пирожного;
- ▶ вырезаете из отдельной бумаги пятно похожей

формы и максимально близкого размера с нашим маленьким королевством (ту композицию, которую мы будем тщательно повторять);

- ▶ повторяете операцию столько раз, сколько будет повторяющихся объектов;
- ▶ внутри контура рисуете структуру;
- ▶ согласно ей раскладываете маленькие кусочки;
- ▶ наслаждаетесь результатом или переделываете всё до момента, когда можно будет насладиться;
- ▶ делаете фотографию

◀ (берете паузу, чтобы отдохнуть, подумать, выпить кофе или чай, написать мне гневное письмо, смиренно выкинуть это письмо в корзину...

◀ смотрите свежим взглядом и, если нет отчаянного желания переделать еще пару раз...

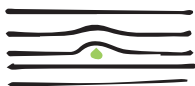
- ▶ беретесь за настоящую основу.

Какой порядок?

Чем-то невзрачным (заметным только вам) рисуете структуру. Не поленись повториться: нам нужна схема, а схема – это простые линии, на которые мы аккуратно выложим одинаковые группы (раппорты) заранее скомпонованных объектов.

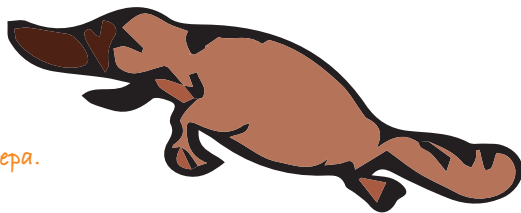


*Королевство
Добро пожаловать
Короле...*



На этих линиях (и они не обязаны быть прямыми!) нам отлично подойдут спираль и окружность. Да что там миндальничать! Мы и на квадратах, эллипсах и синусоидах можем всё расположить с той же легкостью. Важно помнить, что структура должна быть всем понятной, всем – это включая утконосов...*

В местах расположения центров наших неделимых групп ставим точки, крестики, бантики, нолики, звездочки...
Кому что удобнее, только маленького размера.



А сейчас о последовательности переноса. Начинаем с фона (поверхность торта / пирожного / сама тарелка): он будет дополнением. Может быть ситуация, когда под главные элементы, которыми будут наши аккуратно собранные кусочки, заключающие в себя точные повторения выбранной комбинации (раппорты), требуется нанести комплимент, если он выражен в виде посыпки или чего-то подобного и служит направляющей. Главное помещается на него. В большинстве случаев раппортам не требуется дополнительный комплимент.

Кто-то может объяснить почему? Тому конфету и индulgенцию на использование можжевельника во все времена!

Но если вдруг #надаанада и направляющих под ними нет, водружаем выбранный комплимент сверху всего. Аминь***.



* К/ф «Догма». Там ни слова о композиции, но есть Снейп** в роли Ангела.

** Актер, игравший профессора Снейпа в К/ф о Гарри Поттере, Алан Рикман.

*** Да простят меня утконосы всех наших стран!

Того, кто считает всё это слишком сложным, прошу попробовать сделать точно по описанному мной порядку (лучше пять раз). А затем уже по наитию, исходя из воспоминаний, с учетом авторских наработок и прочих выкрутас.



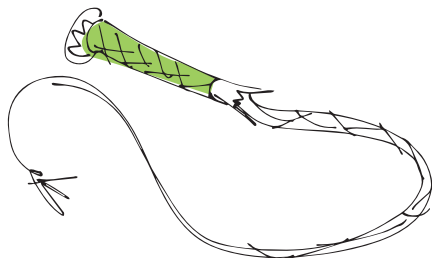
И если вы сможете придумать объяснение короче и понятнее (обязательно протестируйте его на утконосах), пришлите его мне (умоляю): я включу его во второе издание с указанием фамилии моего оппонента. Клянусь!

Доминантная композиция

– Композиция с единичным, однозначно определяемым главным элементом, простым дополнением и классическим комплиментом (как правило, бывает центрирована).

Зачем?

- ▶ Когда ваша сестра – краткость;
- ▶ когда у вас ровно одна значимая деталь;
- ▶ когда вы ограничены во времени.



Как?

Вот здесь всё действительно просто.

Берете самый заметный элемент

из имеющихся,

водружаете его в первую зону

(кто знает, почему в первую?

Кто знает, какие типы композиции могут или должны находиться в первой зоне?

Почему?)*.

**так устойчивее; центральная, нецентральная, линейная – лишь вопрос равновесия.*

Естественно, взять на роль дополнения саму форму или тарелку, если уж у нас всё на тарелках. Если дополнением не является сама форма, помещаете что-то простое и большое под этот главный элемент, потом Главное, потом комплимент.

Почему удобно использовать центральную / нецентральную композиции?

– Просто расположить, не требуется противовес, опять же быстро.

Если мы решили и в этой трехкомпонентной сцене найти-таки сложности на свою ЖОЛтую ПУговицу...

и повозиться с противовесом – берем линейную композицию и размещаем ее... Где? Почему?

А противовес?

А почему? А почитать теорию до потопа еще один раз #многосветанебывает.

в 1-2, 2-й зоне: в первой не будет нужен противовес, а в третьей может быть только бублик. И не говорите, что не понимаете почему!

А то придется вам всю жизнь довольствоваться контактными линзами*.

**Наверное, не совсем к месту, но раз уж вспомнилось...*

Собеседование ведет мужчина без ушей, все входящие не могут удержаться от замечания на эту тему.

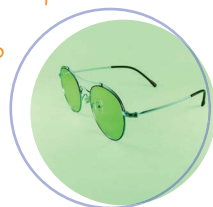
И только один из кандидатов как ни в чем не бывало отвечает на вопросы и ничем не показывает, что заметил что-то необычное.

Интервьюер удивленно спрашивает, не удивляет ли что-либо этого кандидата в его внешности.

– Конечно, – говорит тот, – у вас контактные линзы!

–?!?

– Потому что, имей Вы уши, Вы бы носили очки.



Хорошо, посмеялись время возвращаться к теории. Раз уж мы решили сделать композицию с противовесом (все понимают, почему она, скорее всего, будет линейной)?

Потому что серп – это сложная форма и в большинстве случаев составная. Потому что цельный объект такого размера, как правило, громоздок и его бы лучше на роль дополнения, а Главное – поверху расположить, тогда как полоса может быть единичным объектом.

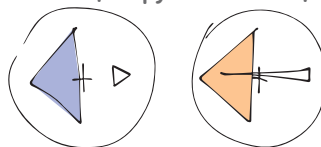
Осталось определиться, что будет этим счастливым объектом. Комплимент. Почему?

Ну а чем еще он может быть?)

Раз вы слушали про уши, послушайте и про варианты.

Если противовес – Главное; получится зеркальная композиция а-ля «памяти печеньки посвящается». Если он – дополнение, то будет торт и так далее, разделенный на две части, что приведет к нарушению целостности восприятия. Будет эффект двух произведений, которые судьба недостаточно сильно толкнула друг навстречу другу.

Если я уговорю вас на комплимент, у нас будет нормальный противовес, зрительно подтягивающий Главное с его дополнением к центру и лишаящий весь этот набор объектов возможности упасть.



Что же вы выберете?

Да, чуть не забыла! Противовес может быть как выносным (полностью дистанцированным от Главного, то есть совершенно отдельным предметом), так и коромыслообразным (одной частью находящимся на Короле, а другой – выходящим из зоны фактически лебедкой, предназначение которой – вытянуть этого монарха со всей свитой из болота второй зоны, то есть подтянуть к центру десерта и сделать композицию равновесной).

Последовательная композиция

Ведущая взгляд от дополнительных элементов к Главному. Нередко бывает спиральной. Если это некий набор элементов, взгляд переходит от одного объекта к другому, последовательно приближаясь к эпицентру. Это и определяет название типа композиции.

К вопросу о движении и направлениях.

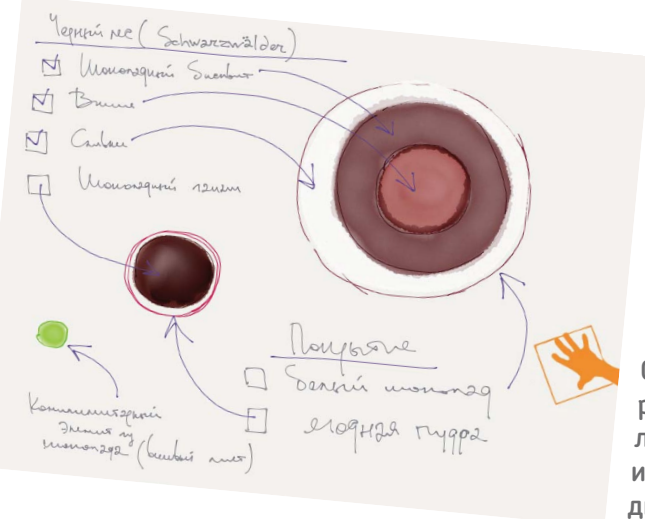
Мы помним, что есть объекты направленные и нет?

Вспоминайте!

Просыпайтесь. Что там у вас по плану: кофе или вечерний суп?

Соберитесь и проглотите еще немного знаний.





Направленные объекты – те, движение которых в одну или несколько сторон задается формой, есть обоюдно направленные (симметричные), такие как линия, и однонаправленные, такие как стрела. Да любой указатель!

Согласна, это ближе всего к играм разума, потому что нет точной линейки, способной указать, куда и что тут направлено и как быстро движется.

Но задумайтесь, и понимание придет, повторите «привычные понятия». Как выглядит комета, изображаемая в книгах? Шар, за которым тянется шлейф. Никому не приходит в голову, что комета движется в направлении хвоста, верно? Хотя картинка статична.



Разберем форму кнели. Если она сделана при помощи ложки – она равнонаправленна, то есть одинаково готова двигаться в сторону острого конца. Если залита в силиконовую форму – у нее есть четкое направление, как раз по типу кометы. Ненаправленными объектами являются шар, диск, кольцо. В большинстве случаев куб, но не ромб (почему?)*.



* Если принять каждый угол за исходящий вектор, то у ромба и квадрата (мы же понимаем, что это одинаковые фигуры, если ромб прямоугольный?) будет четыре вектора. Это число наш мозг в состоянии охватить и посчитать. У куба подобные векторы идут не из центра поверхности, а из центра всего объема, и число их восемь. То есть больше максимально счетного и воспринимается как «много», следовательно, нет ощущения движения в какое-то определенное место. А значит, самым движением можно пренебречь. То же касается больших равноугольных многоугольников.



Когда мы определились с направлением, время понять, как им управлять. Вспомните равновесие – здесь ведь то же самое. Кроме того, движение может складываться и вычитаться.

Из правил у нас тут только то, что острый конец движется активнее тупого; это особенно важно на примере ромбов и треугольников (вспомните наконечник у стрелы).

И не пытайтесь апеллировать к комете: там нет тупого конца, есть шлейф, а он всегда идет в обратную сторону от движения – это любой ребенок знает.

Теперь сложный момент о сложении и вычитании векторов.

Математикам просьба помолчать: это лекция для кулинаров.

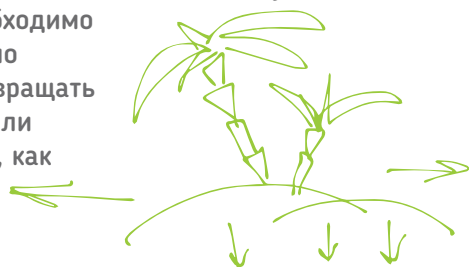
Начнем с направления движения, а потом и до плюсов / минусов доберемся. Когда появляется тема движения, возникает вопрос: куда оно всё идет?

И следующей: а насколько быстро?

На вопрос «куда» ответ вы, конечно, знаете, и, если бы я дала время подумать, вы наверняка на него ответили правильно. Так бы сразу и сказали: любое правильно организованное движение на тарелке, торте и так далее указывает на главный элемент. Следовательно, мы должны организовать все эти предметы с направлением так, чтобы зациклить движение на Короле.

Что учитывать?

Взгляд человека не любит пребывать в состоянии покоя. Поэтому, чтобы удержать его на нужном нам объекте, необходимо или поместить на этот объект то, что можно долго разглядывать, или возвращать, возвращать и возвращать взгляд. О статике мы говорили довольно много. Пришло время разобрать, как не выпустить клиента за пределы поля.



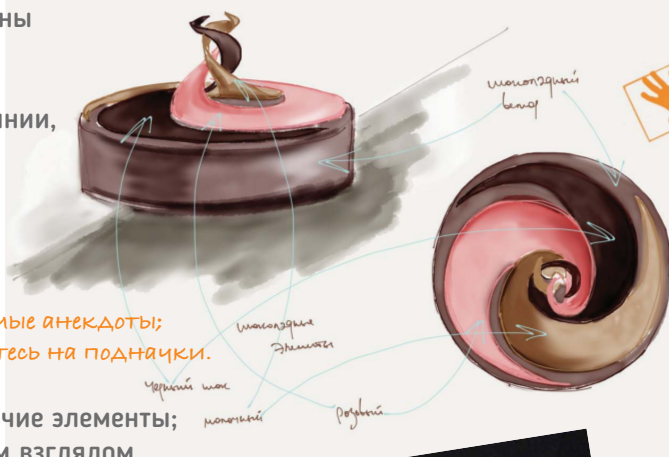
Последовательность действий такова:

- ▶ рассмотреть все детали, участвующие в декоре (в случае цельной формы – торт, пирожное, риет, запеканка – словом, всё, где посуда играет роль не главное подставки, это будут только съедобные объекты; в случае тарелки будет учитываться всё, в том числе и тарелка, и ее направление);
- ▶ определиться с направлением и силой движения каждого;
- ▶ выбрать Короля, дополнение и корону;
- ▶ построить на эскизе схему движения, учитывая известные нам зоны и типы композиции.

Схема – это такие тонкие линии, которые показывают, куда всё должно катиться. И уверяю вас, слово «пляж» там никак не участвует*;

* Это я все вспоминаю те самые анекдоты; будьте выше меня и не ведитесь на подначки.

- ▶ дорисовать на эскизе прочие элементы;
- ▶ посмотреть оценивающим взглядом на этот эскиз (пусть он, бедный, съжится под натиском вашей строгости!);
- ▶ найти, что не так, и скоренько поправить или погладить себя по голове слева направо, приговаривая любые хвалебные слова, используемые в вашей среде обитания;
- ▶ взять настоящую тарелку и повторить операцию начиная с наметки;
- ▶ выложить все элементы;
- ▶ сделать фотографию и насладиться результатом.



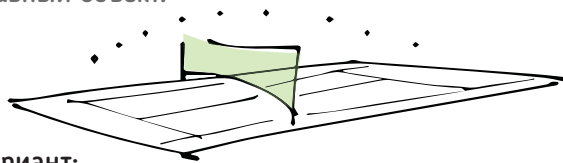
Две принципиальные схемы последовательностей таковы:

- ▶ остановить движение на главном и...
- ▶ пройти мимо, чтобы вернуться, и опять пройти.



Вариант финальный: спиралевидная схема.

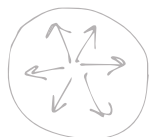
Движение идет от бортов к центру торта (как минимум к первой зоне), на котором расположено наше Главное – кольцеобразная схема. От края, через равные промежутки, указывать короткими направленными объектами (одинаковой силы движения) на центр, на котором должен находиться наш главный объект.



Проходной вариант:

вспомните теннисное поле и сетку. Представьте, как мячик чертит за собой след, – это и есть проходные композиции. Взгляд может двигаться и по прямым линиям, и по изогнутым, может даже идти по замкнутым линиям (типа окружности), но эта линия

ОБЯЗАНА проходить через главный объект.



Тут мы используем эффект спотыкания.

Если провести над Главным (почему вариант «под» не сработает?*) две линии – впечатление только усилится, но, на самом деле, хватит и одной.

Просто выберите ту, которая соберет максимальное количество прочих предметов с поверхности (если вы используете гипердекор) и приведет всё это войско под королевские знамена.

Дальше тянуть не получается.

Придется рассказать про сложение.

Сложение – часто обозначаемое символом «+» арифметическое действие. Есть объединение исчислимых объектов в одно целое.

Так как сила движения в съедобном эквиваленте – весьма условное понятие, то и сложение / вычитание этих сил будет условным.

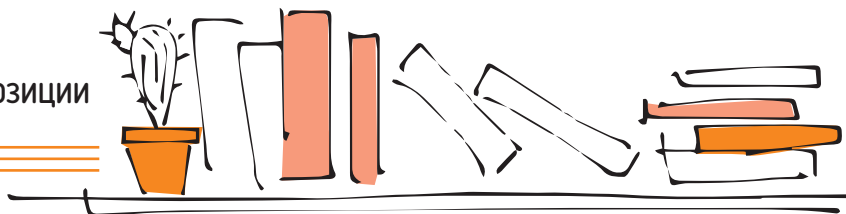
Ориентируйтесь на размер направленного объекта, остроту углов и здравый смысл. Все.

** Потому, мой любопытный друг, что никто не увидит этого пересечения, как скрещенные пальцы в вашем кармане, ибо, с композицией все просто – чего не видно, того не существует. Видно, то не существует.*



Прочие

подробности / опасности / разные-разности ждут вас в других главах, когда разберетесь с тем, что уже узнали.



Даже близнецы чем-то да отличаются, у всего на свете есть сильные и слабые стороны. Наша задача – использовать первые, тактично скрывая вторые.

Понять причину этих особенностей и согласно им выбирать: в каком случае разумнее применить хитрость, а когда достаточно и банального мастерства. Начинайте разбор с истории возникновения: это поможет понять, зачем они, эти позиции, были изобретены. Используйте различия для того, чтобы подчеркнуть суть, не идти против стиля и максимально развить созданные возможности.

Согласитесь: даже котлеты бывают разными; неудивительно, что между кишем и тарталеткой, если постараться, можно разместить пропасть. Что уж и говорить о таких категориях пищи, как кекс и торт на свадьбу?

Конечно, всё это можно съесть. Но кекс должен уметь путешествовать, тогда как многоярусный обелиск, созданный волей невесты во имя «сбычи ее мечт», обязан возвышаться над толпой, олицетворяя собой пренебрежение к бережливости и диетам!

Кефир Кашер Кэпелъ
Киш Кисель Карпелъ

Ресторанная подача

Выкладка на тарелке – это настолько сложная и длинная тема, что мы коснемся ее лишь вскользь. Со временем я планирую выпустить книгу, в которой будет разбираться только ресторанная подача сладких и несладких блюд! Отдельно представляю рассказ о тарелках, интерьере ресторана, текстиле и связи первого, второго и третьего.

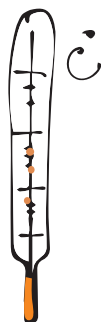
Здесь мы рассмотрим только необходимые азы. И, чтобы быть понятнее, я даже покажу вам схему, которой я придерживалась, работая над этой главой о том, что относится к возможностям и ограничениям в этой области.

см. приложение →

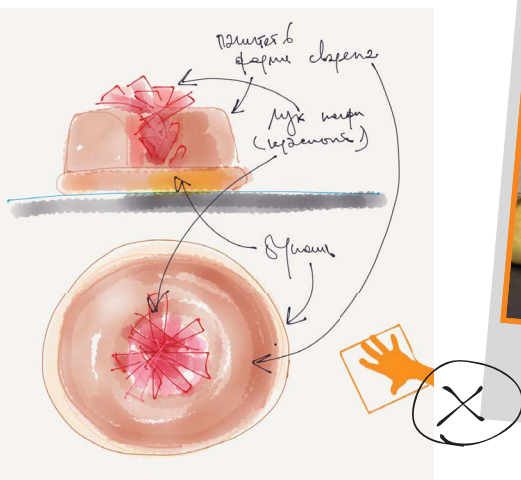
Первое и самое серьезное отличие ресторанной подачи десерта от тортов в коробках – краткость пребывания еды на тарелке. От момента создания до ее полного уничтожения проходит примерно полчаса. А это значит, что вовсе не нужно беспокойно ерзать в ожидании отзывов едоков семьдесят два часа, а в случае с *gâteau de voyage* (фамильярно называемых в наших широтах «кексами») и месяцы...

Что это нам дает?

Таящее, выкипающее, проливающееся, раскручивающееся и закручивающееся, разламываемое, горящее. Всё это и многое другое мы можем положить на тарелку. Конечно, не все разом: правило «одна фишка – одна тарелка» никто не отменял. Но у нас появляется возможность, а возможности не стоит упускать.



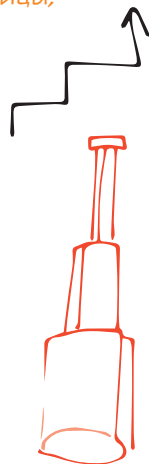
Рассмотрим поближе всю эту новизну, принесенную краткостью жизни: мы можем следить за температурой, добавлять или убирать компоненты и объекты.



Надеюсь на понимание разницы между компонентом (съедобной частью блюда) и объектом (не предназначенной для еды частью – вроде крышки от супницы, баранчика и / или ложки).

Что еще отличает, например, готовый паштет от ресторанной подачи?

- То, что тарелка входит в GDK;
- то, что пища не просто помещается на кусок фарфора (фаянса, дерева, стекла, раковины диковинного моллюска, листа растения и тому подобного, в данный момент являющегося посудой для представляемой нами еды), а связывается с ним неким красивым образом;
- то, что паштет должен одинаково хорошо смотреться со всех сторон, так как помещается в центр стола, тогда как тарелка располагается перед конкретным человеком и должна именно для него выглядеть идеально.



Начнем с начала.

Тарелка – как тут определить Короля?

С этой точки зрения GDK, ничего не изменилось.

Но появилось новое правило:

ВСЁ, ЧТО НАХОДИТСЯ В ТАРЕЛКЕ, ДОЛЖНО БЫТЬ ЧАСТЬЮ РЕЦЕПТА, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ДЕКОРА ТУТ НЕТ.



А это значит, что во имя красоты мы не можем положить на тарелку внезапный кусок шоколада и / или заменить цельный помидор кнелей из кетчупа. Придется вернуться к началу и переделать весь рецепт. Посему мы отработываем граммаж, а затем из имеющегося планируем выкладку.

И уж если у нас написано «желе из взбитого огурца...» – нет никакого у нас права заменить его на «малосольный, с звонким хрустом огурчик».



Что можно добавить в рецепт для декора:

- ▶ следовое количество зелени (строго из того, что не мешает главному вкусу, но не строго зеленого цвета);
- ▶ разнообразные пудры, подливки, соусы, заправки... опять же в минимальных количествах из созвучных компонентов;
- ▶ несколько неизмельченных овощей / ягод для создания

порядочного беспорядка, также из основного состава продуктов.

Так что, собирая рецепт, думайте, как вашей тарелке потом с ним уживаться.

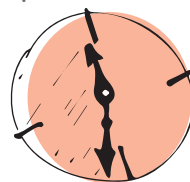
Еще несколько важных моментов:

- ▶ время выкладки – это время, оплаченное работодателем. В связи с этим правило №10 (будьте проще) становится безумно актуальным. Не стоит рисовать тысячу капелек (которые вы, вероятнее всего, расположите неправильно), если можно одним росчерком кисти добиться подобного эффекта;
- ▶ если можно сделать шаблон для фонового рисунка – всегда создавайте его;
- ▶ не стесняйтесь аккуратненько начертить направляющие (правило Хаоса вам в помощь);
- ▶ помните о температуре тарелки: это может как продлить жизнь некоторым конструкциям, так и заметно сократить их, если на то будет ваша воля.

#дьяволследитзавами #искушениечислом #отниманиеивычитание

И кое на чем стоит остановиться особо:

- ▶ мы по-прежнему не имеем права класть в тарелку «не еду», но можем принудительно полить, посыпать, поджечь и так далее. А это значит, можно устроить performance*.



Подробнее:

жидкий азот, ароматный дым, разбиваемые карамельки, плавящийся шоколад, раскрывающиеся листья (например, чайных цветов), фламблируемые продукты

и многое другое.

Впишите хотя бы еще три

.....

.....

ну хорошо, хотя бы два возможных действия, которые восхитят клиента

и добавят еще одну-две причины в его список, «почему я хочу посетить этот ресторан еще раз».

**Performance (от англ.) - исполнение, представление, выступление.*

Обычно употребляется в случае, когда:

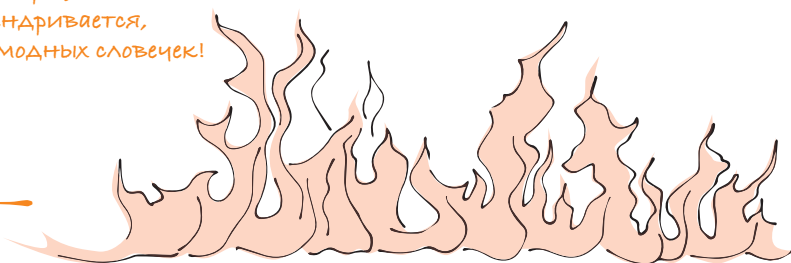
** говорящий пытается сократить фразу, типа*

«создать некое действие, долженствующее привести чувства зрителя в неопишемую судорогу» до одного слова;

** или просто выпендривается,*

кицаясь знанием модных словечек!

#ещеиеще



Мы тут, конечно, не принижаем значимость всего этого великолепия силиконового разнообразия кондитерских форм и того, как оно может* изменить концепцию дизайна.

** Может – это не значит, что всегда делает.*

И все же, что под силу тарелке, особенно если она в сговоре с прочей одеждой стола*, ни одной форме, да будь она хоть из нержавеющей (!), не достигнуть никогда.

Потому, мы не можем обойти ее молчанием.

** Имеется в виду английская версия названия «tableware», дословно переводимая как «одежда для стола».*

#пропосуду #необнажайтестол #каменныйвекиили1:1впользуамонта

Помните правило: понимать характер элементов (не ленитесь и повторите его до того, как...).

Так вот, в ресторане (поправка: в хорошем ресторане, и это никак не связано с размером среднего чека – это показатель уровня продуманности, а на самом деле – любви ресторатора к своему делу) все детали – это часть одной композиции: от логотипа до коврика перед дверью на заднем дворе,

до исподнего салфетки, укрывающей клиента от нежелательных брызг и прочих попаданий пищевых воспоминаний на одежду, до шрифта и цвета в меню (включая бумагу и ее текстуру), до мелочей, которые настолько крошечны, что их никто не замечает, если они не начинают раздражать (и это определенно не те комплименты, которые стоит делать*), до штор, униформы и, #конечноибезусловно посуды...

* Определение комплимента звучит как «маленькая, раздражающая деталь, долженствующая привлечь внимание к главному в композиции».

А сейчас кратко:

все детали правильной композиции должны быть гармоничны и связаны.

и не пытайтесь исключить ресторан из этого правила – неловко может получиться, словно надел штанишки другой стороной, да еще и на голову соседу...

#пропосуду2

Чаще всего повару не дано поменять текстиль, форму мебели и / или коврики у дверей. Но выбрать правильную тарелку он определенно вправе.

Подумайте дважды! Посмотрите на список продуктов и их количество.

Перечитайте название ресторана и его девиз, а также эту главу и все предыдущие. Вглядитесь в возможные варианты посуды, которые есть на кухне, и опишите их особенности

Включая отсутствие оных, обыкновенность позволяет вам быть в большей мере сумасбродным творцом, то есть вы можете, но не обязаны, конечно.

Еще раз решите, что именно будет Главным в вашей подаче, и определитесь с тарелкой.



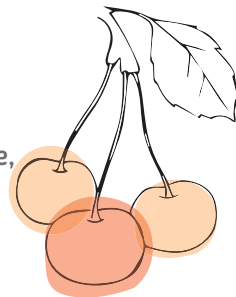
#пропосуду3

Да, мы не можем помещать в тарелку несъедобное. Но саму-то тарелку мы имеем право поставить куда угодно. Используйте это!

Важно помнить, что, как бы мы ни бились за красоту, пунктом № 1 идет вкус и уже затем удобство поедания. А это значит, что не стоит городить пирамиды из подставок, тарелочек и вензелечков, путая голодного человека, единственная вина которого заключается в том, что в отзывах он пропустил фразу «потребуется отбойный молоток, навыки эквилибриста и / или защитные очки, чтобы добраться до сути...»

Вкусно, удобно, красиво.

Увы, красота – это всего лишь вишенка на торте успеха, но если вы были внимательны к моим словам, то знаете, ЧТО эта «вишенка» может. Так что #учиматчасть #оставькапризынадежде #дальшебудетещесложней



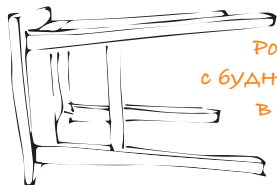
Дорожная еда и прочая тривиальщина (террины, паштеты, запеканки...)

Безусловно, мы начали с самого сложного, но и теперь не время расслабляться или бросаться в терновый куст. Читаем внимательно, делая пометочки на полях (если там еще осталось место).



Кексы.

Давайте сразу договоримся, что не будем разделять кексы, маффины, капкейки, мадлены и прочие финансье. Как ни крути, они одного поля ягоды, значит, не стоит мельчить и придираться. Давайте сконцентрируемся на Главном, а Главное в этом случае – простота изготовления, срок хранения и такая уютная обыденность, позволяющая запросто утащить кусочек с подноса и, забравшись в кресло, под плед, с маленького блюдца, под вкусный чай, а то и коньячок.



и еще оговорка.
Рождественские кексы оставим в покое. Их суть совпадает или с будничными (и вот-вот вы узнаете о них), или плавно перетекает в разряд «новогодних поленьев», что ранее нами было изучено.

Итак, чем кексы отличаются от тортов?

Отсутствием пафоса, может быть, удобством и простотой, тем, что одного кусочка может быть довольно на сейчас... а потом фамильярно в шкаф и до следующего порыва.

Если говорить про традиционное использование, то в Европе кекс был создан для того, чтобы с ним пить чай и брать его в дорогу, дабы не лишать себя сладкого нигде и никогда.

Если говорить о поездках, то дорога ведь фильдеперсов и расшаркивания не терпит. Так что и декор должен был быть простым: на случай, если вся эта вкуснота перевернется, чтоб ничего страшного и не случилось. Вне перемещений кекс должен был храниться при комнатной температуре (да и какие холодильники в XVI веке), что также исключало украшения всякими кремами и желе, оставляя лишь орехи, сухофрукты и шоколад.

Подход к этой категории кондитерских созданий на нашей родине отличался. Это была просто вкусная штука к чаю, зачастую с изюмом и в лучшем случае политая помадкой.

Моя бабушка пекла их в печке «Чудо», с такой плавающей дырочкой посередине, и именно эта деталь навела меня на идею композиции «нецентральный бублик».

Но вернемся к кексам современного образца.



Что сохранилось?

- ▶ Чаще всего кекс это – недрожжевое тесто на основе взбитого масла и яиц;
- ▶ самая популярная форма до сих пор напоминает кирпич;
- ▶ в нем всё еще есть пропитки и добавки;
- ▶ название, всё также слегка принижающее высоту стиля.

Изменилось больше:

- ▶ теперь стало модно добавлять в кекс муссовые прослойки, крем, желе;
- ▶ украшать сложными шоколадными конструкциями, держащимися непонятно на чьих честных словах;
- ▶ добавлять в тесто всё подряд, вместе с чем попало, включая овощи, сыр и продукты животного происхождения;

- ▶ современные кексы стали носителями микропироженок типа макарон;
- ▶ самые отчаянные кондитеры замахнулись даже на традиционный горбик на кирпичике. Они пожертвовали им, дабы сделать идеально ровную поверхность, которую можно завалить еще большим количеством всяческой ерунды.

Внедряемые технологии также вносили свои изменения в становление современного кекса, заменив тряпицу – полиэтиленовой пленкой, глазурями, велюром разной толщины:

- ▶ кексы начали обсыпать со всех сторон тем, что прилипало, и даже класть сверху свежие мясо / рыбу / фрукты;
- ▶ кекс перестал быть исключительно сладким – это указало путь кухни в кондитерскую и наоборот, не столько примирив эти лагеря, сколько увеличив возможности в обе стороны, по сути, сделав кекс промежуточным звеном между паштетами и тортами.

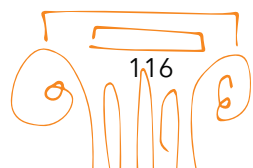
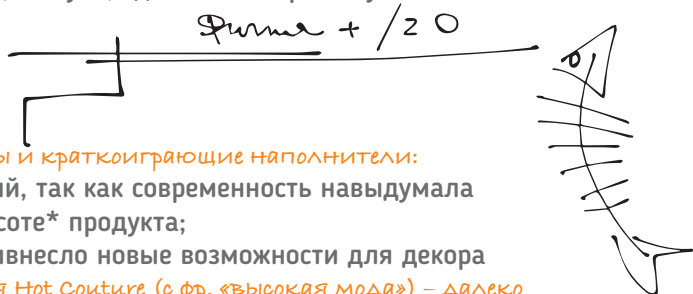
Что же это нам дает?

Весь диапазон продуктов, новые формы и краткоигрующие наполнители:

- ▶ больше возможностей для аналогий, так как современность навывдумала новые формы и стала лояльнее к высоте* продукта;
- ▶ многообразие продуктов также привнесло новые возможности для декора

* Имеется в виду перевод определения *Hot Couture* (о фр. «высокая мода») – далеко не каждый в XVIII веке рискнул бы украсить кексик «низшей» редиской;

- ▶ способность почти мгновенно сделать «постамент» для наших фантазий (учитывая, насколько быстро изготавливается основа, мы получаем возможность выделить чуть больше времени на верхние реверансы);



► возможность хранить в холодильнике, а значит, «переготовленные» компоненты теперь без надобности (ведь можно заменить цукаты свеженьким, обернуть беконом, полить соусом из грибов и определить на верх масляную розочку).



Я не призываю вас готовить по рецептам XVII века, но давайте-ка поговорим о том, как украшать, не противореча сути.

Давайте найдем баланс.

Равновесие,
почтенные мои, всё
это вопрос
равновесия. Между
современными
желаниями
и традициями.

Определим, что
делает кекс кексом,
а что усложняет его
натуру настолько,
что он становится
скорее
Марией-Антуанеттой
в период нехватки
хлеба, нежели Болейн
в ее последнем
восхождении на
трибуну*.



Итак!

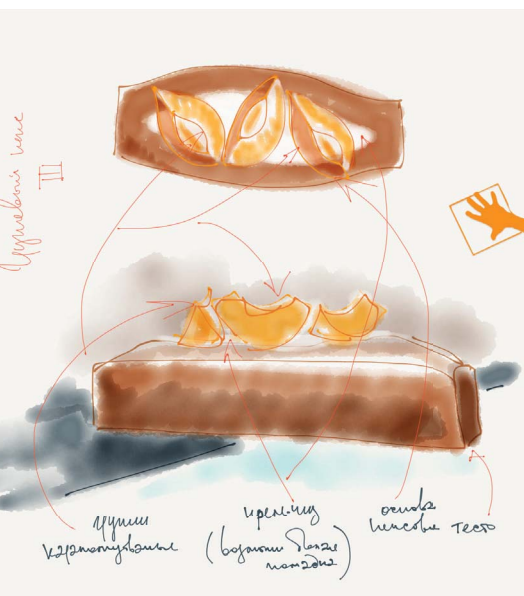
Наша задача – сделать такой декор, чтобы его можно было долго хранить, просто перевозить и нестыдно на стол поставить.

* Простите, очень сложно... Я поясню: Антуанетте приписывают фразу: «Если нет хлеба, пусть едят пирожные». И это время барокко, завитков и чрезмёрности. Анна Болейн последний раз выходила на эшафот – он, конечно, был трибуной, но для спикеров типа третьей жены Генриха VIII... трибуной одноразовой. Кажется, она сняла все украшения и была в исподнем, чуть прикрытом простой крестьянской дерюжкой. Собиралась ли она в дорогу? Безусловно, да. Делает ли это ее кексом?

В большей степени, чем Мари... Хотя все эти королевы заканчивали одинаково... Как, впрочем, и торты, от которых мы пытаемся отмежевать наши кирпичики.

Что ж, еда к еде, Цезари к Цезарям,
а мы вернемся к теме нашей беседы.





Рассмотрим, что на столе.

Пусть у нас будет три варианта для наглядности, что состав не важен, если пространство между ушами заполнено нужными сведениями.

Раз – вишня, фисташки, розмарин;
два – брокколи, томаты, козий сыр;
три – творог, груши, острый перец.

Начнем с конца:

творог, груши, перец.

Форма будет стандартной, груши подкрашены рыжим (такие пусть будут пламенеющие), от творога возьмем глазурь (ее организуем в естественный разлом, который постараемся сделать равномерным*).



* Для чего в середине выпечки приоткроем дверцу и очень быстро полостнем по верхушке лезвием (звучит немного хищно, но груши от этого не превратятся в белок, так что ни один вегетарианец не будет расстроен).

Есть еще метод со струной или ножом, положенным на верх формы – это более мирный вариант.

И еще хитрость: положить по центру длинной стороны полоску сливочного масла (и резать никого не придется).

Оставляю выбор на вашей совести.

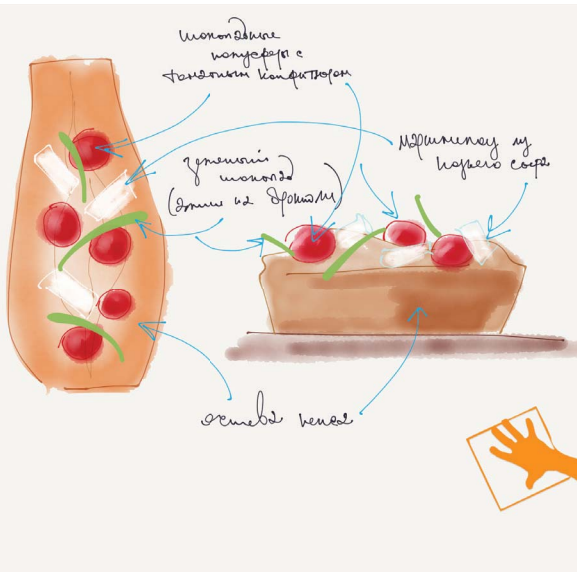
Мне важен результат,
я без предрассудков.

Почему творог сложно сделать элементом декора? От него, как от любой другой бесформенной субстанции, мы возьмем только цвет, который прекрасно выделит наши рыжие груши (они на фоне подрумянившейся корочки будут выделяться лишь текстурой).
Какой контраст работает?

Острый перец будет действительно острым. Так что помещать его в королевских количествах не стоит.

Я призываю рассчитывать на средний вкус, так что племя маленьких огнеядов пусть грустит в уголке.





Четвертинки хорошо проваренных и вкусно (и на вкус, и на вид) карамелизированных груш отлично разместятся в покрытой помадкой ложбинке. В этом случае на нас будет работать сразу четыре контраста*.

*Контраст цвета: белый и оранжевый;
контраст света: темная груша и светлый топ кекса;
контраст формы: пласт и четвертинка;
контраст текстуры: матовая помадка и блестящая карамель.

Количество груш оставляю на ваше усмотрение, тут всё зависит от соотношения размеров этих фруктов и кирпичика кекса. Не забывайте о четности, и будет всем счастье.

Второй, с козьим сыром и томатами, сделать еще проще: маршмеллоу из сыра перемежается красными шоколадными полусферами, напоминающими томаты, заполненными конфитуром из помидоров с пряностями. Брокколи в декоре может не участвовать, как в кексе с перцем не участвует перец, – можно добавить ее пюре в маршмеллоу, но, сделав его зеленым, мы понизим контраст. Какой?*

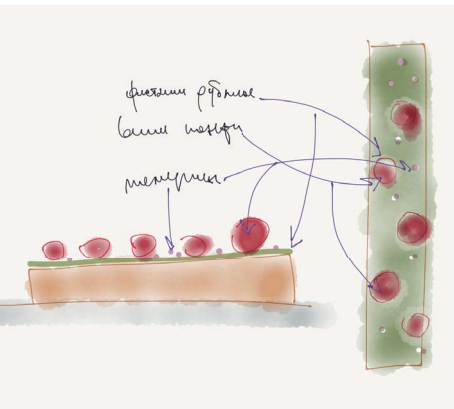


Так что, проще оставить от него цвет и сделать стружку из зеленого шоколада или не побояться положить сам продукт (мини-брокколи).

*Света, так как зеленый темнее белого, разница по тону будет менее резкой.

Получим: Главное – белый, дополнение – красный, и комплиментом будет зеленый (тут ГДК раскладывается по цветам).

здесь перец



Кто знает, сколько контрастов используется в случае маршмеллоу / «помидор», тому – первый кусок кекса**.

И последний, но не по порядку: вишня, фисташки, розмарин дают нам вишневый и два

зеленых (а то и три, если учитывать вишневые листья). А если взять скорлупки фисташек и цветы розмарина – будет еще нежно-фиолетовый и очень светлая охра. С такой палитрой можно чудеса творить, но мы помним, что всё это ради еды и должно быть просто.



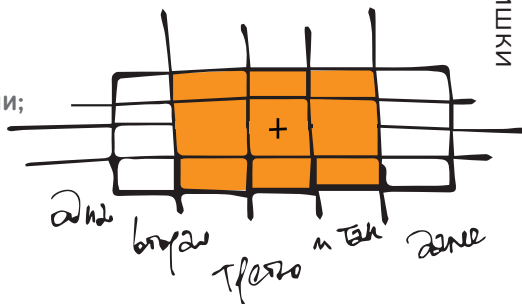
Попробуем выложить объекты на современную форму с плоским верхом. Введем крупные ягоды в тесто, рублеными фисташками покроем верх и разместим несколько дисков дополнительных цветов поверху. Получится кекс в горошек – просто и уютно. Не хотите возиться с шоколадом – можно на фисташковую крошку положить настоящие вишни, а в ореховую – добавить несколько съедобных фиолетовых жемчужин (вот вам и комплимент).

Дровишки, вестимо

Не уверена, что стоит посвящать этим изделиям отдельное место, но если лень – это единственная причина промолчать, то какой же я учитель?

Начнем сразу с отличий:

- ▶ у полена пять зон по длинной стороне;
- ▶ длинная и короткая имеют разные функции;
- ▶ привычные понятия велят нам хранить верность Рождеству;

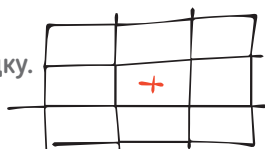


- ▶ этот пункт вам придется придумать самим, (что тоже выделит тему из всех прочих);
- ▶ есть только одна форма, всё остальное – революции.



центр лопатки

А теперь мы разберем всё это по порядку.



Что нам дает длина десерта?

– Множественность декора. Значит, мы можем разместить наверху три города вместо одного.

Первая зона состоит из трех, плюс по две микрзоны на вторую (с окраиной не происходит ничего, на то она и окраина, не ропщите – нам бы с имеющимся разобраться). Появляется возможность разместить несколько композиционных групп строго по законам третей, но три отдельных. Важно понимать, что ГДК внутри каждой группы образуют единый элемент, который становится одним из Главного ГДК, то есть тот же принцип, что и в многоярусных тортах.

Функции сторон.

В традиционном варианте длинный борт скруглен, как и положено полону (мы же помним, что изначально это жертвенная деревяшка, которую сейчас приносят в дар во славу живота и пиру духа); он особо не декорирован, да и много ли бывает интересного на коре? Тогда как край, показывающий годовые кольца, украшают тем, что услаждает глаз. Теперь, конечно, это не всегда начинка скрученная в рулет, но суть такова, что большая сторона уступает меньшей, словно корона, которая в обход правил достается младшему брату.

Этими светлыми моментами и замечательны исключения, милый друг, тем кулинарная жизнь и занята. И правда, если затянуть всех в галстук и с шашкой на коня, все достойные могут и по философским факультетам разбежаться.

А чем же мы тогда будем кормить столько философов?

Привычное Рождество.

Повод, по которому дрова попали на наши столы в виде десерта это Рождество. А рождественская сладость пошла от святочной головешки, которая пришла, в свою очередь, из кельтского обычая сжигать чурбан (как правило, дубовый во время декабрьского солнцестояния, чтобы потом рассыпать пепел (читай «крошки») по полям и благословлять урожай. Так желание растить еду трансформировалось в ее поедание.

Человечество... под какую гору ты катишься...

и почему она в обязательном порядке не покрыта каштановыми спагетти и внутри нее что угодно, отличное от черничного мусса?!





Что дают нам привычные понятия?

- ▶ Снежки, снежинки там всякие, звездочки;
- ▶ сочетание цветов: красный / зеленый / золотой, голубой-синий/серебряный, золото, сочетающееся со всем;
- ▶ тема дерева во всех проявлениях от забора и до верхушек деревьев;
- ▶ Санта-Морозов всех мастей, вместе с их сапогами и санями;
- ▶ и, конечно, подарки!!!

Всё это мы используем для того, чтобы создать декор.

Правило «один десерт – одна фишка» работает, как всегда. Но мы можем позволить украшать не от состава, а от сюжета праздника

(и по-прежнему не имеем разрешения использовать в декоре то, чего в составе нет!).



Как заставить себя работать (или #помогисебесам)? Это пара строк по поводу построения индивидуальной работы конкретно для вас, мой прекрасный читатель. Это тоже всегда по принципу трех строится:

- ▶ сбор информации;
- ▶ анализ;
- ▶ выводы.

*** от французского *Bûche de Noël*, дословно «новогоднего полена».

То есть много-много пересмотреть поленьев и живых, и съедобных; оценить, что чаще всего повторяется; выбрать то, что буше*** нашего касается, а прочих сладостей не очень; составить список и выбрать наиболее перспективные пункты. А потом обо всем этом красиво (и кратко!) рассказать.



На вопросы «зачем?» и «что вам за это будет» поспею ответить: профессиональный рост, интересные проекты и +3 в карму.

Революции (или что можно изменить?).

Посчитаем, что было традиционным поленом, и исключим один любой пункт за один раз, не больше!

или

длинное / новогоднее / деревянное

или

То есть если мы сделаем кубик с маской Дарта Вейдера и деревянной табличкой с годами его счастливой жизни, то за полено сможет сойти только наивный кондитер, надеющийся «продать» это за «Рождество». А вот если вы

#десерты / про декор

#особенные позиции

#дровишки

сделаете сладость длииинным гробиком с золотой надписью поверху в духе «покойся со Злом», делает ли это торт праздничным? Да #нивапрос ... Будет ли этот праздник Рождеством? #невсякрасотаодинакова – нет! Потому что гробик хоть и деревянный, но из другой сказочки: про оранжевые тыквы, неподвластные всяким там Золушкам. Так что возьмите длинное, со звездочками, и пусть оно хоть черным на этот раз будет, все равно ближе к теме, чем персонаж Спилберга С. нашего великого и могучего, но оттого всё равно не Санта Клауса ни разу.



Свадьба и королевы

Ликуйте, любители живых цветов, танцуйте мастичные боги, празднуйте те, чью фантазию так смущали мои запреты... Отныне (но только на этой территории!) можно всё.

Потому что на вопрос

«ЧТО ГЛАВНОЕ?»

мы, не сомневаясь, отвечаем: НЕВЕСТА.

А значит, ее желания, мечты, чаяния и капризы...

Рассмотрим, что именно восхищает наших прелестных дев со взором горящим и предвкушением того размера, что невозможно описать (а раз так, не будем и пытаться):

- 1) хочу так же, но с перламутровыми пуговицами;
- 2) как у Ленки*, но круче;
- 3) не дорого, но шикаааарно!



► Раз

«Перламутровые пуговицы» – это приблизительно 70 %, за то, что придется всё поменять и жалкие 30, что желтый поменяют на зеленый и действительно успокоятся.

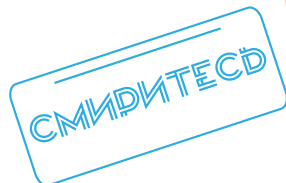
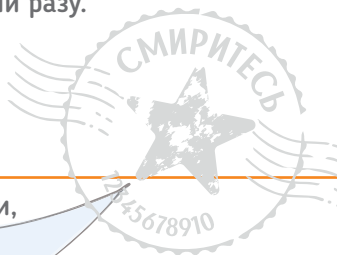
И даже если это третий брак и разница между вторым была не более месяца, это не ваше дело – осуждать невесту! Ваше – угождать, слушать и восхищаться (восхищаться настолько искренне, насколько позволит ваш профессионализм, и, поверьте, это действительно необходимый навык, особенно если вы работаете с капризулями в фате и / или жутких розочках)...

А теперь к композиции.

Что такое торт для невесты?

– ВСЕ.

Это смесь мечты, реальности и смешных историй.



Попросите рассказать об этом и сможете потом апеллировать, что декор сделан на основе откровения, доверенного и взлелеянного, точно любимый ребенок.

Также очень хорошо время от времени вставлять в разговор фразы типа «это так оригинально», «никто раньше не делал подобного», «у вас очень тонкий вкус», «я счастлив работать с вами», «это лучшее творение за всю мою жизнь».
– Да, лень, терпение и желание уберечь свое лицо от ее ногтей – ядерная смесь. так что сразу и окончательно.

Что делать, если наша (ваша / та самая / именно эта /...выберите другое, только не впадайте в панику) дева на самом деле хочет все переделать? Соглашайтесь. Всегда соглашайтесь с невестой, научитесь читать про себя (про нее на самом деле) мантру: это будет лучший торт на свете (из возможных).

СМИРИТЕСЬ

а) Уточните сроки: свадьбу нельзя перенести, слишком уж много шестеренок в этом механизме по окольцовыванию пальцев. Так что эту данность ей придется принять. Значит, и бесконечно переделывать декор она не сможет;

б) определите количество этажей: тут мы должны найти среднеудобное между числом гостей (которое тоже должно быть неизменяемой данностью к тому моменту), позволительной стоимостью / высотой потолка / техническими возможностями конструкции и так далее;

в) выясните цвет свадьбы: это не решит всех ваших проблем, но начнет двигать этот проект в сторону завершения.

Воспитательный Московский Бюро

Конечно, есть люди, для которых цвет не помеха. Я лично слышала от знакомой моего шурина про его коллегу, сестра которого видела подругу своей мамы, рассказавшую о случае в книге, описывавшем, как на свадьбу цвета Tiffany какая-то невеста завалила торт оранжевыми трюфелями, а известно (только ей, видимо, этой знакомой никому незнакомой подруги), что это фу-фу... и все-все были в шоке-шоке!!!

Как по мне, то в основном потому, что трюфели растаяли в процессе веселья и слизошли склизкими каплями по бортам с масляными вензелями, которые, по моему мнению, гораздо меньше подходят к прекрасному ювелирному дому, чем шарики, обваленные в золоте).



Когда вы примерно составили список неизменных величин, начните аккуратно выяснять, что именно должно обогатиться пуговицами (и что невеста имеет в виду под этим собирательным образом) на предоставленной фотографии / картинке / словесном описании / вздохе на скамейке. Проще всего подсовывать ей красивые фотографии или непосредственно прекрасные объекты декора для выбора. Мы все падки на то, что можем потрогать. Это такая реальная версия журавля в перьях синицы.

Вы видели снегоуборочную машину, ту, которая собирает снег огромным ковшом и потом перекидывает в кузов следующего за ней грузовика? Ваша роль сводится именно к этому: собрать, перевести, отфильтровать и получить ту самую иголку, которую заказчик пытается скрыть за кружевами вздохов.

Кстати, в случае когда изменения относительно изначального торта минимальны, нас также подстерегают всякие опасности, одна из которых – «это же фотопшоп, детка», а значит: «технически невозможно», «на самом деле всё сложнее, чем в действительности» и «его вообще здесь нет».



Что делать?!

Сделайте не просто лучшее из поломанных дров, а всё это согласно правилам композиции. И знайте: если позволено нарушить одно правило, то из этого совершенно не вытекает то, что все остальное тоже можно превратить в балаган!



► Два

«круче Ленки» на самом деле – это безотчетные 70 % первого варианта, но тут есть личная составляющая, и она будет настойчиво вести вас от изначальной картинке, меняя и искажая всё, что можно сделать круче / богаче / больше и абсурднее соответственно. Что делать?



СМИРИТЕСЬ



Она в своем праве, и тут нечего обсуждать. Сразу подготовьте серебро и золото, носовые платочки, мед речей и шампанское в дрожащих бокалах... Покажите, что совершенно понимаете ее и свое желание накрутить этой Ленке хвост (ибо-ибо...).

Схема: сроки / количество гостей / условия и технические возможности не меняются (см. выше).

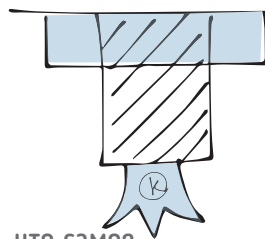
$$x + y (\sqrt{b \Delta A - b \Delta A - b \Delta A}) \div + \infty \times \text{мечта} + 2 - \text{Ленка} + \text{ТОРТ}$$

► Три

«хорошо, дешево, быстро» (выбери два). Это тяжело, но возможно. Придется выбрать два, и тут как никогда важно определить, что будет Главным. У вас бюджет: это значит, вы должны найти баланс между тем, как сделать торт окупаемым и как не умереть со стыда, впаривая этот «шедевр» «бедной девочке».



Как?



#Десерты / про декор

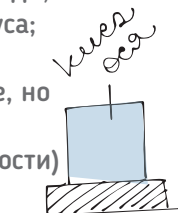
#особенные позиции

#свадьба

Сэкономьте на внутреннем, количестве декора, этажах:

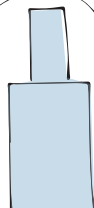
а) да простят меня повара, которым я до хрипоты твердила, что самое главное – это вкус. Тут главное – внешность, да и, справедливости ради, к моменту поедания торта мало кто в состоянии оценить нюансы вкуса;

б) вам же меньше работы, не нойте! Да, пусть завитков будет меньше, но оставшиеся должны стать тем шедевром, который заставит ту самую Ленку (всегда есть кто-нибудь подобный в тени воспитанной вежливости) посинеть и самостоятельно выщипать себе волосы где дотянется



(еще раз обращаю внимание, что Л – это собирательный образ, ну неудобно было называть ее Ольга, хотя бы потому, что тезок я знаю столько, сколько Лен мне не встретить ни в жизнь!);

Оса + куса



в) это самое простое, но все ещё эффективное – уменьшите размер. К моменту подачи торта часть гостей разбредутся / напьются / насытятся и так далее. Не стоит делать торт с расчетом «на каждого по кусочку»: один ломтик на пару – этого почти всегда достаточно. Остальное сделайте декорацией: ножку повыше, цветов побольше, драпировочку там всякую...

СМИДИТЕСЬ

И несколько слов о композиции.

Ха! Тут и правда больше требуется таланта переговорщика / психолога / священника / наемного убийцы / и / или / нянечки в детском саду для невест среднего возраста, чем мастерства кондитера. Но может быть, вам повезет и всё будет понятно с первого слова.

и да! Дед Мороз тоже существует...

Всё как всегда, кроме правила про съедобные ингредиенты.

На вопрос «что Главное?» тихонько отвечаем: «Невеста». Погромче произносим ответ на вопрос «Что именно она хочет видеть на торте Главным?» и вперед – к созданию лучшего торта в вашей карьере!



Любой многоярусный торт собирается по одному принципу: мы определяем ГДК для верхнего, а последующие становятся лишь затухающими подобиями вершушки.

Основные варианты традиционно сводятся к трем:

► Вам нужно сделать торт, на котором Главным будет парочка наверху (помним про правило четности, это тот случай, когда их не двое, а одна пара), значит, она и должна привлекать основное внимание.

*одна пара наверху
= 2х пары набок :)*



Следовательно, никаких пестрых цветов на тельце торта; никаких гигантских растений, отвлекающих наш взор от счастливого семейства; ничего важного в основании (если, конечно, юмора брачующихся не хватит на то, чтобы разделить фигурки, швырнув одну из них вниз). Всё наше внимание должно быть сосредоточено именно на паре, стоящей наверху!

Дополнением будет фон торта, который оттенит цветом, светом, текстурой и максимально подчеркнет Главное, не вылезая вперед телеги. Complimentом в этом случае могут быть тонкие блестящие линии, ведущие на верхний слой и объединяющие все уровни, собирая взгляд на двух человечках, возвышающихся над всем этим.

Сложности: вы не должны делать торт слишком уж большим, иначе съедобные фигурки будут смещены с королевского места цветами / бантами / другими фигурками и прочим декором. Получается, что при высоте псевдожениха и невесты в 15 сантиметров высота торта не должна быть более 75.

Что, по моим меркам, более чем достаточно для веселья и красивых фотографий.



► Вам нужно сделать Главным цветы.

Тут все проще простого: мы забываем правило «только съедобные ингредиенты». Творите цветы при помощи того, чем вы владеете, учитывая, что правило «дожить до конца» еще как в силе и неукоснительно требует, чтобы торт сохранился до «апофигея» мероприятия в первозданном виде.



Хотите пихать туда живые цветы – воля невесты священна!

Только оберните их чем-нибудь, чтобы гости не перетравились, и возьмите расписку с пары, что они обязуются предупредить всех о том, что еды будет достаточно и жевать декор нет совершенно никакой надобности.

Ну и подарите невесте книжицу в духе «Ворджия – яды и суеверия».

Как разместить цветы, чтобы всё не развалилось? Посмотрите на торт сверху. Помните, я занудничала насчет фотографий? Это тот самый момент, когда без них всё будет намного сложнее. Представьте, что торт плоский, как блин (это мы сейчас говорим о варианте «точно сверху»), и размещайте цветы так, чтобы этот блин не перевернулся.



близкая расстановка цветов на этом торт

Всё просто, как видите, если делать домашку и слушаться старших**!
Оказывается, что все ответы у вас уже есть.
Да! Дополнением к цветам будет основа торта, а комплиментом... ну, например, золотые сердечки наверху или монограмма образующей семьи.

► И самое сложное: Главным будет история.

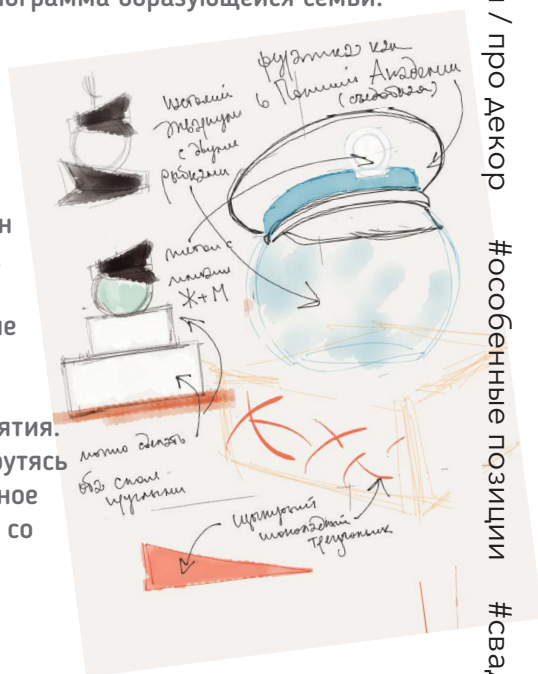
жили-были, чай пили, не знали, не гадали...
и тут вам Юрьев пень на день раньше четверга.

Теперь важно точно вести взгляд и чтобы он, этот взгляд, не отрывался. И чтобы пришел он ровно туда, куда мы хотим, а не куда попало. Как?

Помните про направленные и ненаправленные объекты? Вот это как раз работа для них.

Начинаем с основания торта (привычные понятия. Кто не понял – срочно перечитать с. 67), и, крутясь по всей боковой поверхности (третье уникальное правило торта: он должен хорошо смотреться со всех сторон), поднимаемся на вершину. Не так уж и сложно,

особенно если снабдить указателями.



Теперь вся та же информация в паре строк: используйте все правила, которые мы так долго учили и разбирали, кроме съедобности, и будет вам «долго и счастливо».



** ЭТО НЕ ВОПРОС ЛЕТ, ЭТО КАК С ЛЕНОЙ))

Шоколадные конфеты – миниатюра, которую можно съесть

Что в них Главное? Шоколад.

Конфеты могут быть корпусными или нарезанными и даже без твердого покрытия, но всегда шоколадными.

Всякие там мармеладки, карамельки и прочие радости детства с серьезными лицами... увы, вам не досталось места в этом зале славы.

Что привлекает наше внимание к Главному?

Как всегда, контраст цвета, света, текстуры, размера и формы.

Будем считать, что делать шоколад любого цвета мы научились. Текстура – чуть сложнее, но ее тоже не стоит сбрасывать со счетов. Размер может быть разным, но в пределах разумного (см. «привычные понятия») – с формой же изгаляться можно как угодно. Тут, вероятно даже лучше сделать нечто выходящее за рамки.

Помните, что удивить и вызвать желание воспользоваться – это не одно и то же.

Да, наш золотник мал, но насколько изыскан!

Оставим повседневность помадкам и леденцам. Позволим зефиру и нуге радовать нас в загородных застольях, на прекрасных пикниках с шиповниковым чаем и бутербродами с докторской колбасой, в кругу милой семьи, разбавленной мультиками и пшенной кашей с крыжовенным вареньем.

Шоколад – это совсем другая история, и вам достанется удовольствие каждый раз рассказывать ее, когда вы решитесь преподнести драгоценную коробочку, хранящую искус, наслаждение, роскошь, тщеславие, гедонию, высокомерие. И даже капельку восторженной кичливости.



Вручая Его... вы меняете настроение, состояние и даже само пространство! Так, к примеру, пошлый пикник приобретает романтические нотки, птицы голосащие на родном, переходят на французский проанс, и все-все аптечные ромашки становятся маргаритками.

Амбиции!

Вот что самое важное в шоколадном деле. Драгоценные, изысканные, эстетные, восхищающие и утонченные – они должны стать упоительными, всежеланными, несравненными, бесподобными, покоряющими и незабываемыми!!!* тут проходных деталей нет.

**На случай необходимости создания и / или поддержания настроения в конце главы я помещу еще горсть эпитетов на ту же тему.*



И еще из важного, до того как мы ринемся в пучину страстей, цвета и форм: разберем, принципиален ли способ создания. Что лучше: корпусные или нарезные? Поребрик или бордюрный камень? Мас или РС? Кофе или чай? Ответ будет прост, как спичечный коробок, как карандаш, как открытая форточка.

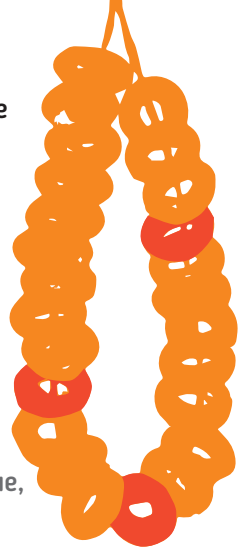
– Это вопрос личных пристрастий. На то вам и вкус, чтобы разобраться самому. И ум, чтобы не спорить с другими.

Теперь наперекор всему – исключение, как с живыми цветами: пожалуй, корпусные конфеты – единственная сладость, для которой аккуратность важнее смысла.

Сделайте без помарок, и любая раскраска будет принята благосклонно. Дополнением в большинстве случаев будет коробка – не экономьте на этом! Следите за тем, чтобы фон подчеркивал цвет конфет, а не сливался с ними. И если вы ограничены в выборе картона и пластика, пойдите на сделку с логикой вкуса и усильте красоту.

Из опыта: красные и зеленые в крапинку конфеты на вкус одинаковы, если внутри брусничное конфи с можжевельным напитком** и кедровым пралине.

**** Тут я имею в виду джин**





С точки зрения ГДК ничего не меняется. То, что форма маленькая, не освобождает нас от необходимости выбрать Короля, свиту и корону. Всё.

Начинаем разбор слово за словом.

А как дойдем до верха, там

и остановимся**. *** Неуклюжая пародия на слова Белого короля из самой знаменитой «Алисы».*

Цвет:

тут две принципиальные дорожки – красить материал в массу или рисовать на поверхности. Как по мне, лучше поверхность, да и красителя меньше. Несмотря на парадность конфеты – это еда, а красители – нет (даже съедобные).

Свет:

статистически преимущественно шоколад темный, так что контрастом к ним будет светлый цвет.

Текстура:

корпусные конфеты обычно блестят, нарезные – матового шелка, а трюфели – бархатные, даже на глаз.

Размер:

как мы уже договорились, шоколадные конфеты – это лаковая миниатюра в лавке хохломы, это драгоценность, а даже крупная драгоценность невелика, если сравнивать ее с тортом средних размеров.

НО!

Кроме конфет есть еще шоколадки – они могут быть большими относительно конфет, средний размер которых не превышает 3-5 см.

Форма:

тут правоту определяет единственный факт: если вы смогли извлечь это из места заливки и кристаллизации или повторить хотя бы в количестве дюжины, если это бескорпусные конфеты – вы правы.

Не перестану повторять, что простота – синоним красоты, что непонимаемое не интересует настолько, чтобы тянуть это в рот, а конфеты – еда.

Значит, они должны вызывать желание **ПОПРОБОВАТЬ**.

Цветные бусики очень красивы, но даже отсталые племена научились выбирать другое*.

*тут я обыгрываю самый страшный кошмар дизайнера (читай творца): ситуацию, в которой заказчик всё одобряет, потом долго мнетяся на пороге и... когда ты (мы, дизайнеры всех миров и народов) пытаешься облегченно выдохнуть остатки невынесенного мозга...

он (заказчик) обращивается и жалостно так,
с надменной рассеянностью
в глазах просит попробовать еще.

– Что?!

– Ну... что-нибудь другое.

Занавес. Звук падающего тела (тел). Хруст пальцев, смыкаемых на горле того парня. Звон разбитого оконного стекла, пропускающего последовательно: рабочий стол, компьютер, кресло, дизайнера и т. п.

Простите, увлеклась...

Мы поговорили о самих конфетах – теперь время обсудить декор:

- ▶ выбрали историю;
- ▶ определились со вкусами;
- ▶ решили, какая форма будет всё это содержать***;
- ▶ начинаем поиски Короля в отдельно взятом изделии.

Можно идти:

- ▶ от содержания (состава);
- ▶ истории (как и зачем всё это случилось);
- ▶ формы (всякие там традиции, логические цепочки, скука смертная...).

Содержание (подобия или противопоставления).

Разберем так полюбившийся нам в этой главе медовик.

В рукаве: мед, сметана, брусника. Это последовательно дает нам желтый / золотой / рыжий / коричневый-темный-до-черного, белый, брусничный / зеленый и, конечно, золото, золото, золото. По формам получаем: соты, крылья, такие овально-прозрачные****, сферы и полусферы, всякие там ложки медовые поварёшки...

Допустим, мы уже самовыразились в шестигранниках до мозолей на карбонатных формах, и всякие там головокружительные по своей оригинальности формы типа веретена мы тоже отработали. Возьмем банальную полусферу и докажем себе, что классика и в Африке, и в медовике хороша.

Кивните, что вы понимаете...

Проще всего сделать конфету золотой и успокоиться.

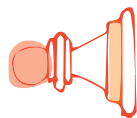
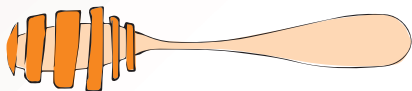
Главное – золото.

Дополнение – коробка.

Комплимент – искра блеска на поверхности безупречно окрашенной крышки.

Остановитесь до того, как испортите всё брызгами красного.

Мы тут боремся за простоту! Брызги, полоски, крестики и, обойди меня хоть этой долей, шестиугольники мы отработаем позже.



Трюфели, господа!



Да здравствуют трюфели из лучшего шоколада, который может найти ваша щедрая пронырливость. Воздушные, как кринолины у самой прекрасной сценической дивы, и нежные, как шепот бархатного баритона, обещающего вам (да, лично Вам, о прекраснейший!) все, ну совершенно все. Пока этот шедевр союза какао и волшебства согревает небо своими прикосновениями, причастностью. Пока длится эта метаморфоза перехода из объекта в кровавые тельца, пока наши глаза обращены внутрь, весь этот бесконечный унисон проникновения грезы в реальность, изысканную, костюмированную, раззолоченную реальность Оперы или Театрального представления.

Пусть они будут, чтобы мы знали о наслаждении не из книг, чтобы никогда не посчитали кулинарию низким искусством!

Возможно, изначально трюфели и были куском шоколада, смешанного со сливками, в какао-пудре, но в наше время виртуозность шоколатье достигла тех высот, на которых возможно поместить внутрь практически всё: сладкое и несладкое, твердое и жидкое, черное и белое...

Только не горелое!

Посему. Отпустите стремена, поднимите фантазию на дыбы и мчитесь галопом к тому самому неповторимому вкусу обещания в момент исполнения. Позволю себе только одну ремарочку: – Необходимо, чтобы это было удобно есть.

Забавно наблюдать, как из хрусткого шарика выливается на вечернее платье сладкая жижа с безусловным запахом.

Но если поставить себя на место той самой носительницы пятен неопределимого состава, будете ли вы счастливы? То-то же...

... Удобно есть, да! И соблюдая это правило, вы можете извлекать таинственный шарик в какао, орехах, чешуйках шоколада, блестящих пустяковинах, пудрах, кусочках, шариках и любой прочей мелкой ерунде (если она съедобна).



Трюфели должны быть обезоруживающе искушающими* и робко-несовершенными!

** До безотчетного желания выхватить и убежать. Фиг с ним с воспитанием!*

Почему?

– Это их суперсила!

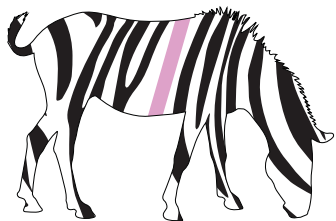
Не думаете же вы, что погрешности дадутся вам легко, что эта «небезгрешность» упростит вам их создание и сведет обучение к поеданию кексов**?

Уверяю вас, это совсем не так.

упрощение



** Пародия на понятие *easy cake* (эдакое «проще простого» от английского языка)



зевре

Как позволить лишь избранной капле дождя

попасть на вас, стоя без зонта посреди ливня?

Как быть зеброй с одной идеальной полоской?

Как быть Умой Турман во второй части «Опасных связей»***?

*Соль
Ренессанс*

*Клубника
конфет*

Трюфель – это лучшее, что может случиться с шоколадом.

Это Роскошь, это Наслаждение, это Франция.

***Посмотрите фильм 1988: года, он есть одна из прекраснейших историй о невинности и опыте. Посмотрите и придумайте трюфели для госпожи де Мертей и госпожи де Турвель, а после – сравните их! Не стесняйтесь присылать фотографии и их описание мне – лучшим я подарю свою следующую книгу. Je vous le promets!

Выбрав для основы форму куба, я создала всё, от названия бренда и девиза до упаковки и сочетания вкусов.

Традиции веселья

Отправным стилем я взяла маркизу де Помпадур, что дало нам барокко, сочетание дымно-розового с лазоревым и ее девиз: «Король не должен скушать!»

Я верю только в бескорпусные обсыпанные трюфели без всяких сухофруктов и твердого варенья внутри. Шоколад, сливки и вкусовой элемент – наслаждение от первого взгляда до последнего вздоха. «...и нежность, парящая в воздухе, и обещание, и вкус, восторг, вне рамок, грезы и... снова вздох!»



en créant les traditions

десерты / про декор#

особенные позиции#

трюфели#

оформление

Le Roi ne doit pas s'enrouler!

Важно.

Не пытайтесь украшать с избытком.

Тот случай, когда всю энергию стоит пустить на создание вкуса, выбрать достойный фон упаковки и стать скромным поедателем или дарителем всей этой прекрасности.

И вот, поговорив о разных различиях, можно обратить внимание и на бесконечности поликарбонатных уже придуманных за вас форм.

Дадим волю краскам и создадим нечто неразумно яркое лишь по причине наличия аэрографа в наших закромах.

На что нужно обратить внимание?

На возможности формы.

Тут та же песня, что в сказочке про торты: чем сложнее само пластиковое изделие, тем меньше смысла спорить с ним. Смотрите на грани, выпуклости и вогнутости.

Ищите сходства с привычными понятиями и пользуйтесь всеми подсказками, которые успели собрать.

Marquise
de Pampidan

Трюфель (от нем. Trüffel; итал. tartufo, tartufolo; лат. tuber) — род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плодовыми телами из порядка пецицевых (Pezizales). К данному роду относятся съедобные виды, считающиеся ценными деликатесами.

Трюфель (фр. truffe) — шоколадная конфета округлой формы с начинкой из ганаша. Эти конфеты были названы в честь одноимённого гриба благодаря схожести внешнего вида.

La maison de quatre

торжественный
официальный
эффектный



Белый
трюфель

превосходный
вычурный красивый
эстетный радующий
восторгающий
очаровывающий
обвораживающий
покоряющий пленяющий
бесподобный
восхитительный
единственный
самовлюбленность
самолюбие важность
звездная болезнь мания
нет слов кайфовый
умереть и не встать
бесприкладный
приятность жуирование
блаженство негасчастье
дивный
вычурный
претенциозность
барственность
высокомерность
высокомерие
шикарный

божественный
несравнимый
превосходный
красивый
прекрасный
роскошный



Чёрный
трюфель

кейф
эстетичный казистый
приглядный золотой
распрекрасный
неестественный

рафинированный
сверхизысканный
элегантный цветистый
грациозный лучший
отысканный утонченный
аристократичный
напыщенный

высокопарный
претенциозность барство

Меня зовут Ольга Куликова,
и у вас в руках семь лет моей жизни.

С рождения мне хотелось придумывать,
и я не отказывала себе в этом.

Не бросая графический дизайн,
я закончила кондитерский факультет
в Париже,
чтобы получить возможность
есть не только вкусную,
но и красивую еду.
Я превратила дизайн еды
в науку со своими правилами
и исключениями.

Отшлифовав теорию композиции
на себе, я начала преподавать ее
в вузах и колледжах.

Так возникла необходимость в учебнике,
и вот он появился!



ореховый
пудинг

Хрустящий
стей с шоколадом



БЕСТСЕЛЛЕРОВ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ОМЕГА-А

ISBN 978-5-370-04701-5



9 785370 047015

Десерты

Книга о дизайне еды,
правилах и исключениях