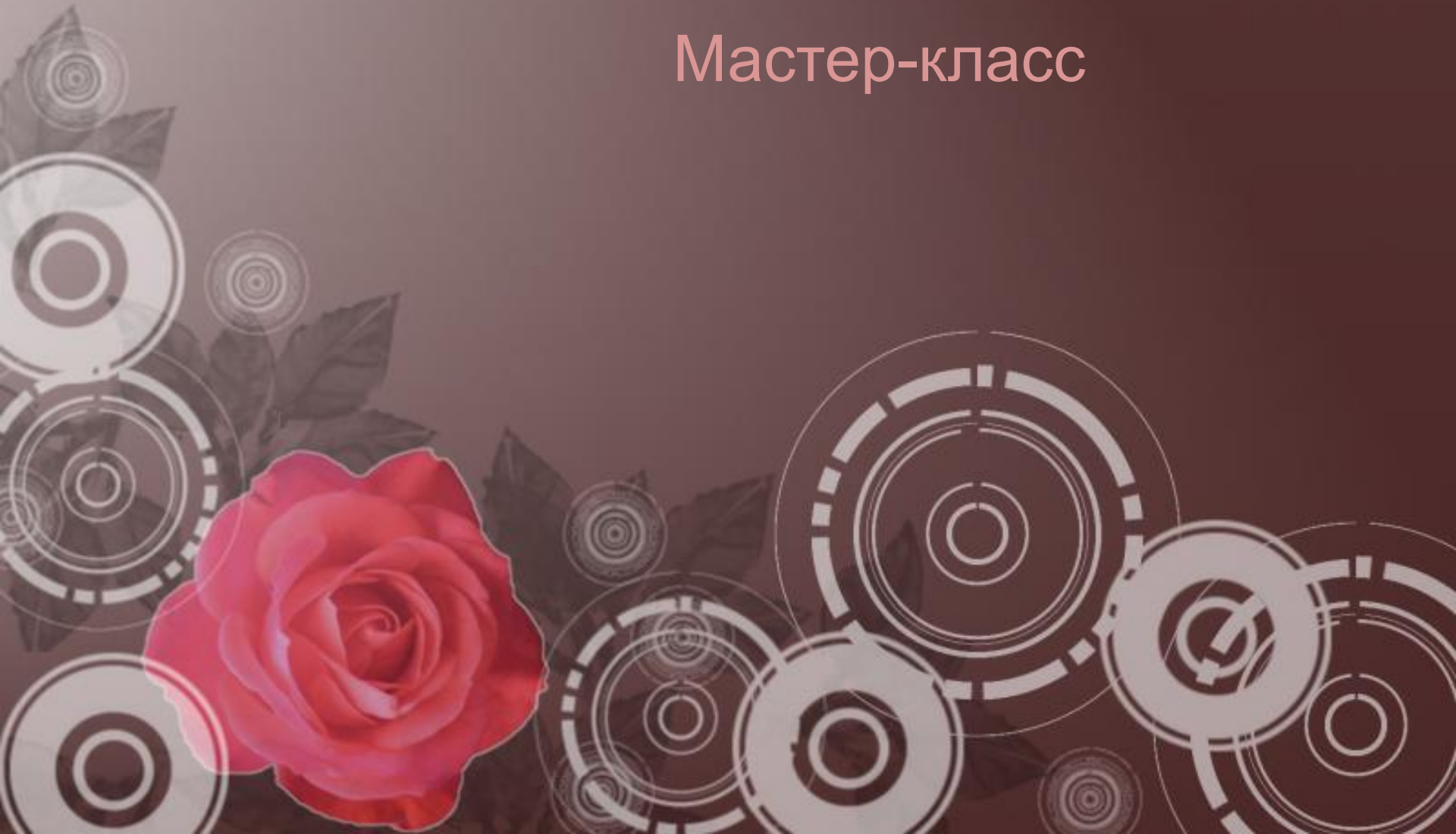


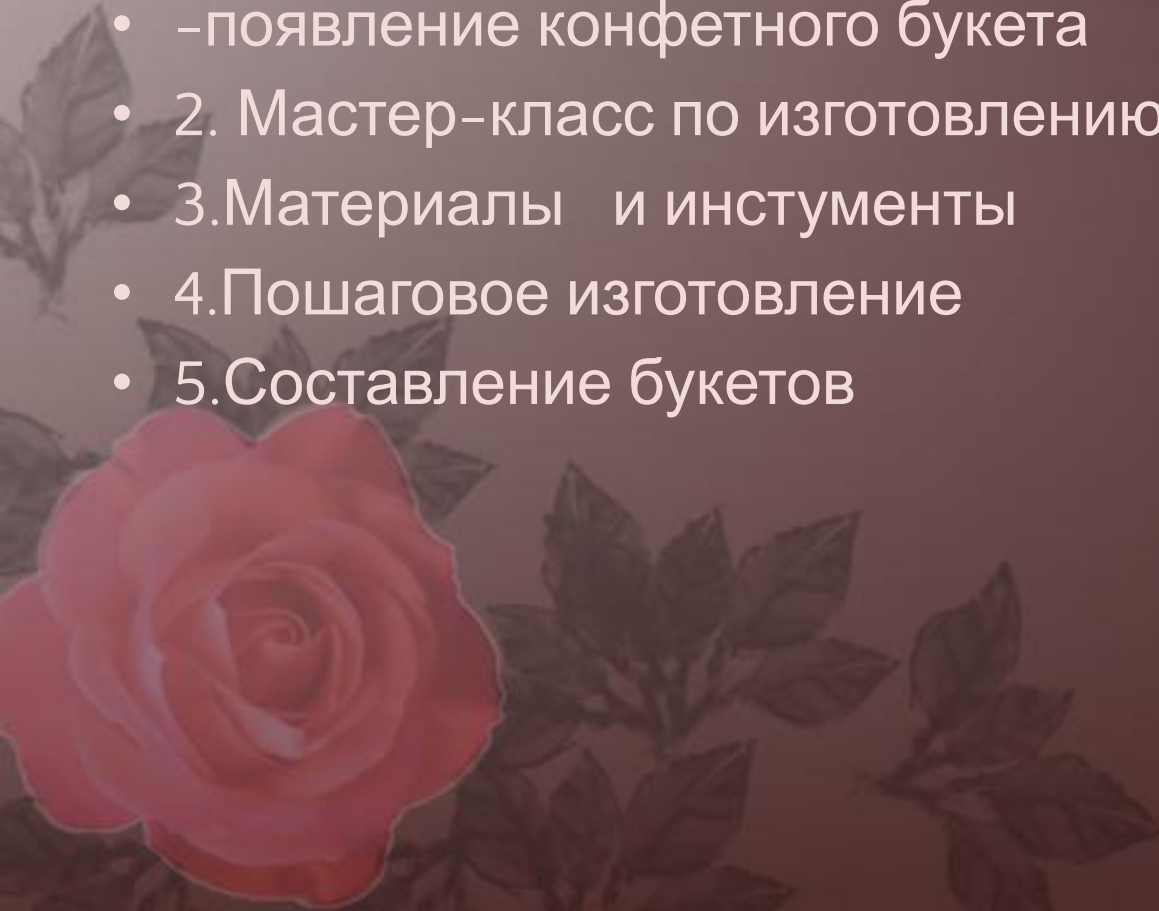
# БУКЕТ ИЗ КОНФЕТ

Мастер-класс



# Содержание

- 1. Немного истории.
  - – история появления конфет
  - – «сладкая» история Санкт-Петербурга
  - – появление конфетного букета
- 2. Мастер-класс по изготовлению конфетного букета.
- 3. Материалы и инструменты
- 4. Пошаговое изготовление
- 5. Составление букетов



# Немного истории

- Искусство создания букетов из конфет еще не успело стать в нашей стране столь же обычным делом, как флористика или свадебные торты. Между тем этот красивый и вкусный бизнес соединил между собой полярно разные вещи: коммерцию и оформительское дело. Некоторые называют его «сладкой флористикой», желая подчеркнуть его неординарность и многогранность.
- Да и сами конфеты не так уж давно приняли привычный нам вид шоколадных изделий в яркой обертке. Само слово «конфета» в XVI веке придумали итальянские аптекари: так они называли засахаренные или переработанные в варенье фрукты. Как ни странно, тогдашние «конфеты» использовались в лечебных целях. А на Руси испокон веков уваривали фрукты в меду, да еще и добавляли различных пряностей. Но вот масштабное производство конфет в их нынешнем понимании появилось в России только в XIX веке.

- По одной из версий, шоколад попал в Россию во времена Петра I вместе с прочими «заморскими диковинами». По другой – в конце XVIII века, когда один из русских купцов привез из Нью-Йорка какао. Неоспорим тот факт, что уже в начале 19 века шоколад был весьма популярен в высшем свете российской империи, да и просто у людей с достатком. Пушкин и Лермонтов упоминали благоухающий горячий напиток в своих произведениях. А часть врачей приписывала ему целебные свойства.
- В XVIII–XIX столетиях шоколадные конфеты в Россию ввозили из-за границы, но наряду с этим в стране существовали небольшие кондитерские, в каждой из которых были свои особые рецепты сластей. Даже богатые и знатные барыни на званых ужинах старались «умыкнуть» со стола пару-другую конфет, поскольку опытные повара-кондитеры хорошо скрывали свои рецепты. А в середине XIX века в Петербурге уже была открыта первая фабрика по производству конфет. Владелец ее был знаменитый Ландрин. Сначала там производили карамель, но потом занялись и шоколадом. В то же время появился и прообраз нынешних букетов из конфет – украшения из карамели. Техника карамельного украшения считалась высшим достижением кондитерского искусства. К концу XIX века кондитеры Российской империи могли дать фору любому иностранному мастеру: цветы из карамели выходили у них ювелирно красивыми и при этом по-русски масштабными. Каждый карамельщик старался не копировать удачные работы конкурентов, а придумать что-то свое.

# Фабрика Ландрин



Санкт-  
Петербург,  
Октябрьская,  
наб,104/л 41

АОЗТ "Первый кондитерский комбинат "Азарт" - одно из старейших кондитерских предприятий, которое ведет свою историю начиная с 1848 года. Именно тогда предприниматель Георг (Жорж) Ландрин открыл на Петергофском шоссе свою мастерскую по производству леденцовой карамели. Позднее в мастерской стали производить шоколад и бисквит.

1860

Начало выпуска монпансье (разноцветные леденцы в жестяных коробках). Фамилия Ландрин стала нарицательной - ландринином стали называть его знаменитые леденцы. 1992

По инициативе трудового коллектива "Первый кондитерский комбинат" был акционирован и получил новое имя - АОЗТ "Первый кондитерский комбинат - Азарт".



Коробка монпансье фабрики Г.  
Ландрина. Петербург. 1880-е гг.  
[statehistory.ru](http://statehistory.ru)



• Современным букетом из конфет можно считать кендибукетс (от англ. «candy» – конфета), который появился в Америке в 80-х гг. XX века, и сделан бы из карамели на палочке, типа чупа-чупс, и красиво упакован. Такие сладкие букеты помимо самих конфеток непременно содержали яркие ленты, фольгу и флористическую бумагу. Букеты очень быстро завоевали сердца американцев-сладкоежек. И теперь ни одно свидание не обходилось без небольшого приятного презента для милой девушки, не говоря уже о подарке на День рождения ребенку. Но конфеты на палочках, поставленные в вазы, с тех пор не претерпели никаких изменений и можно сказать, что конфетный букет в Америке так и не развился.



- Зато в нашей стране в последнее время появляется мода на сладкие букеты. В обиход входит новое название «свитфлористика» (от англ. «sweet» – сладкий) – искусство превращать конфету в цветок, а из сладких цветов составлять прекрасные букеты, часто так похожие на настоящие. Русские флористы-дизайнеры стали использовать не только карамель, но и шоколадные конфеты, цветы живые и искусственные, флористическую гофрированную упаковку, перья, бусины, сухоцветы и многое другое, на что только хватает фантазии. И здесь хочется вспомнить произведение Алексея Толстого «Князь Серебряный», в котором есть такой эпизод, где князю на одном из пиров занесли чудо-дерево, увешенное пряниками и сладостями. И чем не прообраз первого букета из конфет?

# Сделаем такой букетик?





# Нам понадобится:

- материалы



ФЛОРИСТИЧЕСКАЯ  
ПЛЕНКА И ФЕТР



КРЕПОВАЯ БУМАГА



ЛЕНТОЧКИ



ФЛОРИСТИЧЕСКАЯ  
СЕТКА



СИЗАЛЬ



ФЛОРИСТИЧЕСКАЯ  
ПРОВОЛОКА И ТЕЙП-ЛЕНТА

# НАМ ПОНАДОБИТЬСЯ:

- ИНСТРУМЕНТЫ

термопистолет



плоскогубцы



НОЖНИЦЫ

кусачики

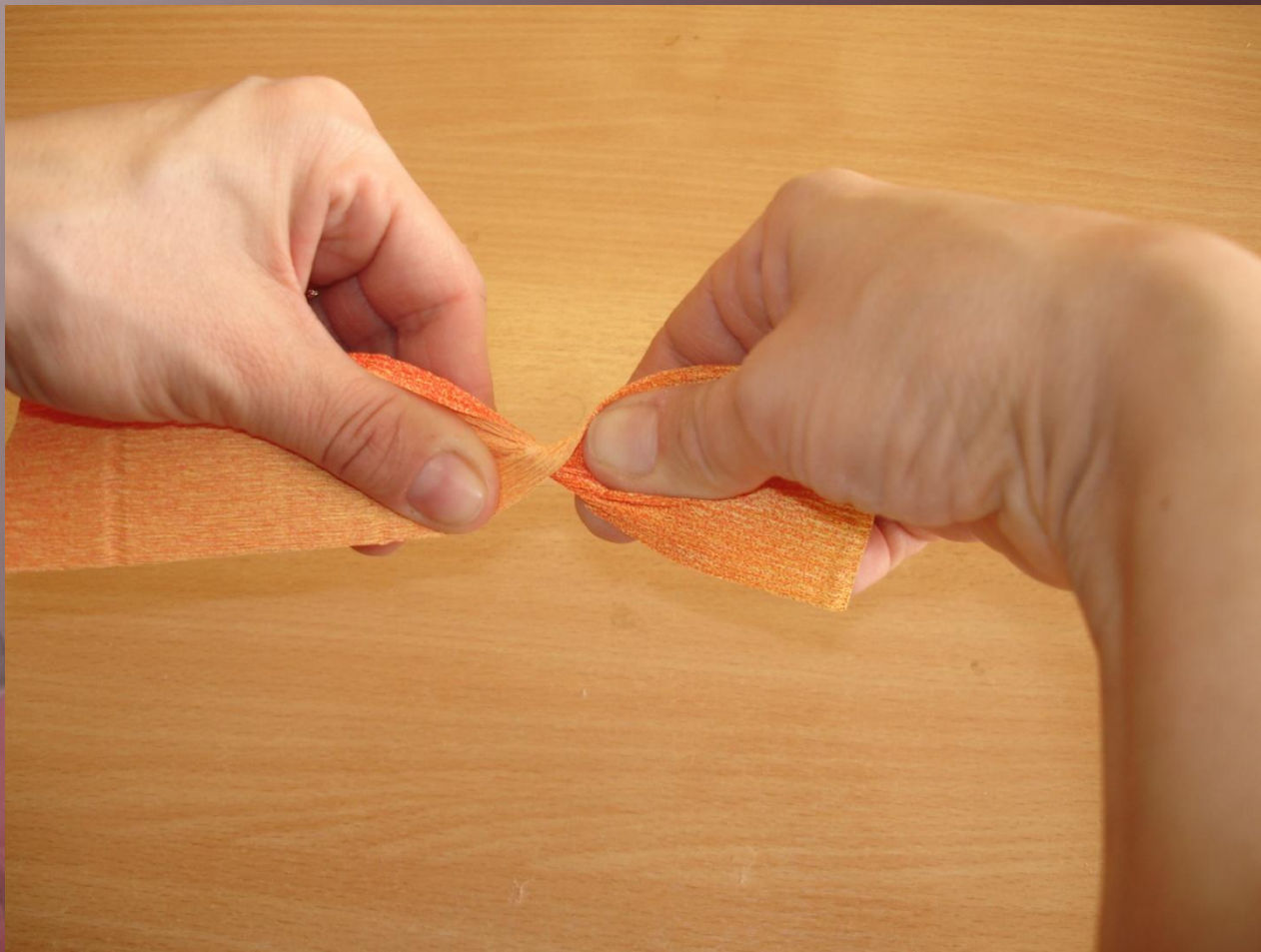
# Шаг1.



Нарезаем полоски из бумаги шириной 4-5см., длиной 15-17см.



## Шаг 2.



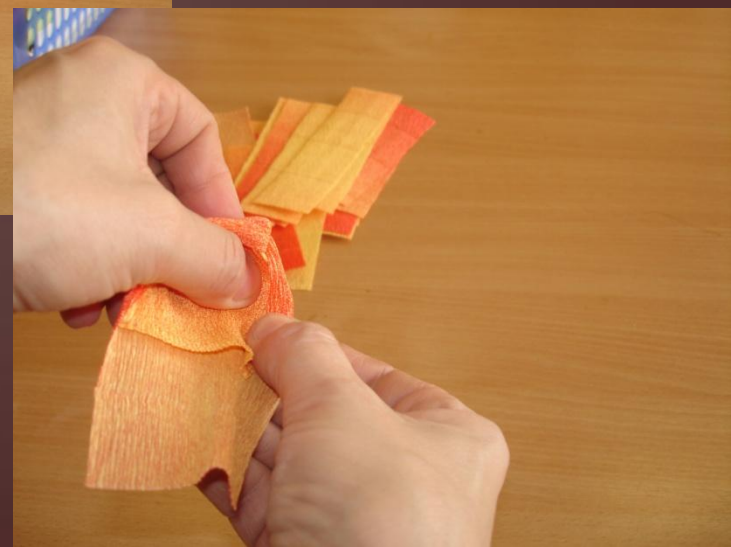
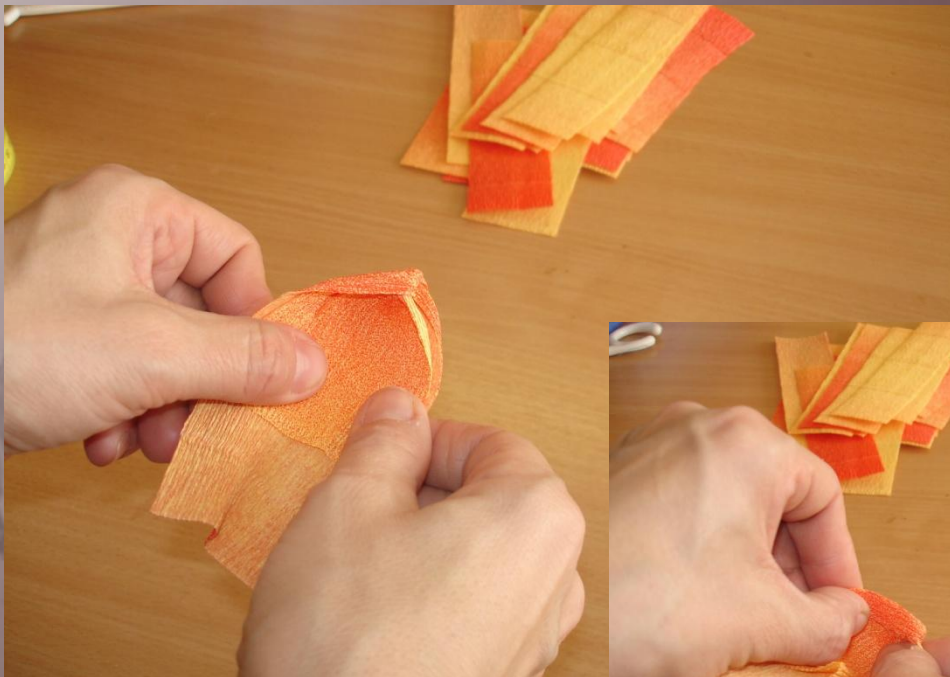
Отступив от верхнего среза 5см, перегибаем бумагу

## Шаг 3.



Складываем вместе , изнаночной стороной к изнаночной

## Шаг4.



Боковые срезы немного  
отворачиваем  
во внутрь

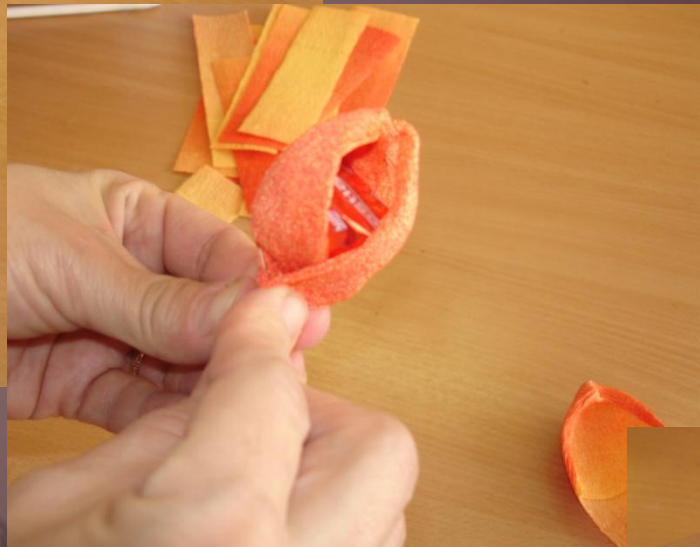
## Делаем лепестки

Таким образом делаем 3 лепестка

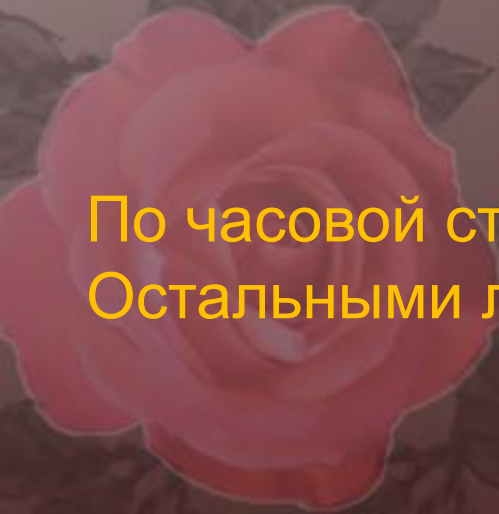


## Шаг 5.

В первый лепесток вкладываем конфету



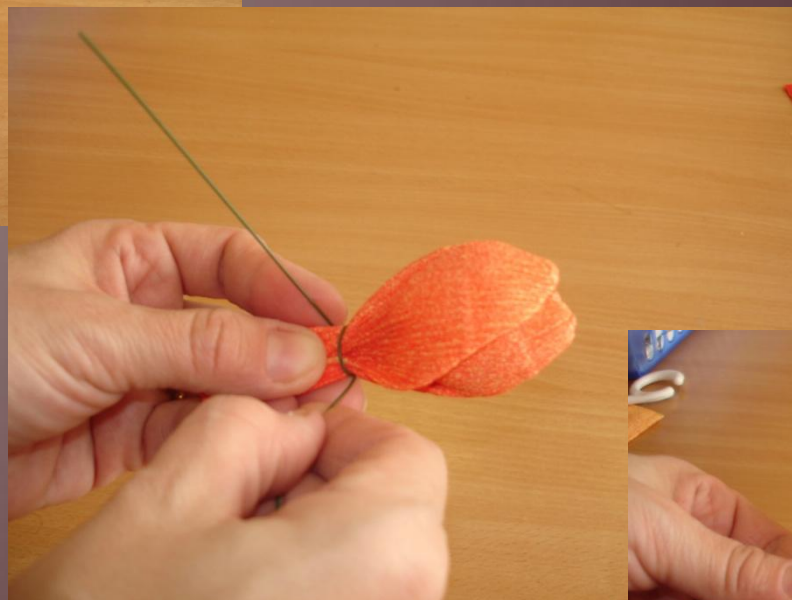
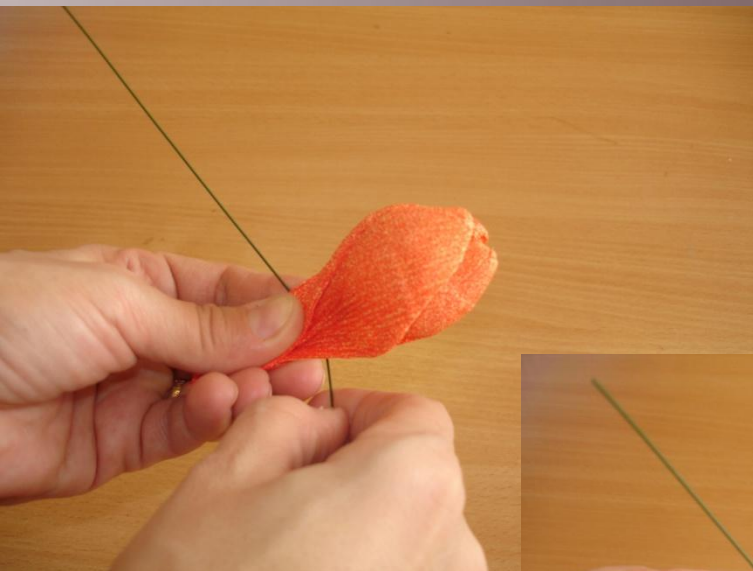
По часовой стрелке обворачиваем конфету  
Остальными лепестками





## Шаг 6

Закрепляем бумагу проволокой



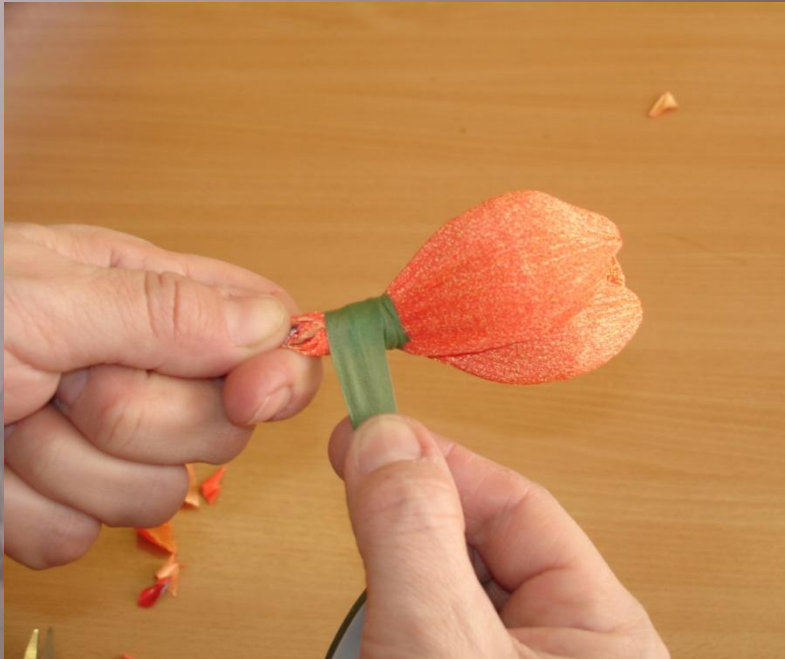
# Шаг 7

Обрезаем уголки



## Шаг 8

Обматываем стебель  
из проволоки тейп-лентой



## ГОТОВЫЕ ЦВЕТЫ

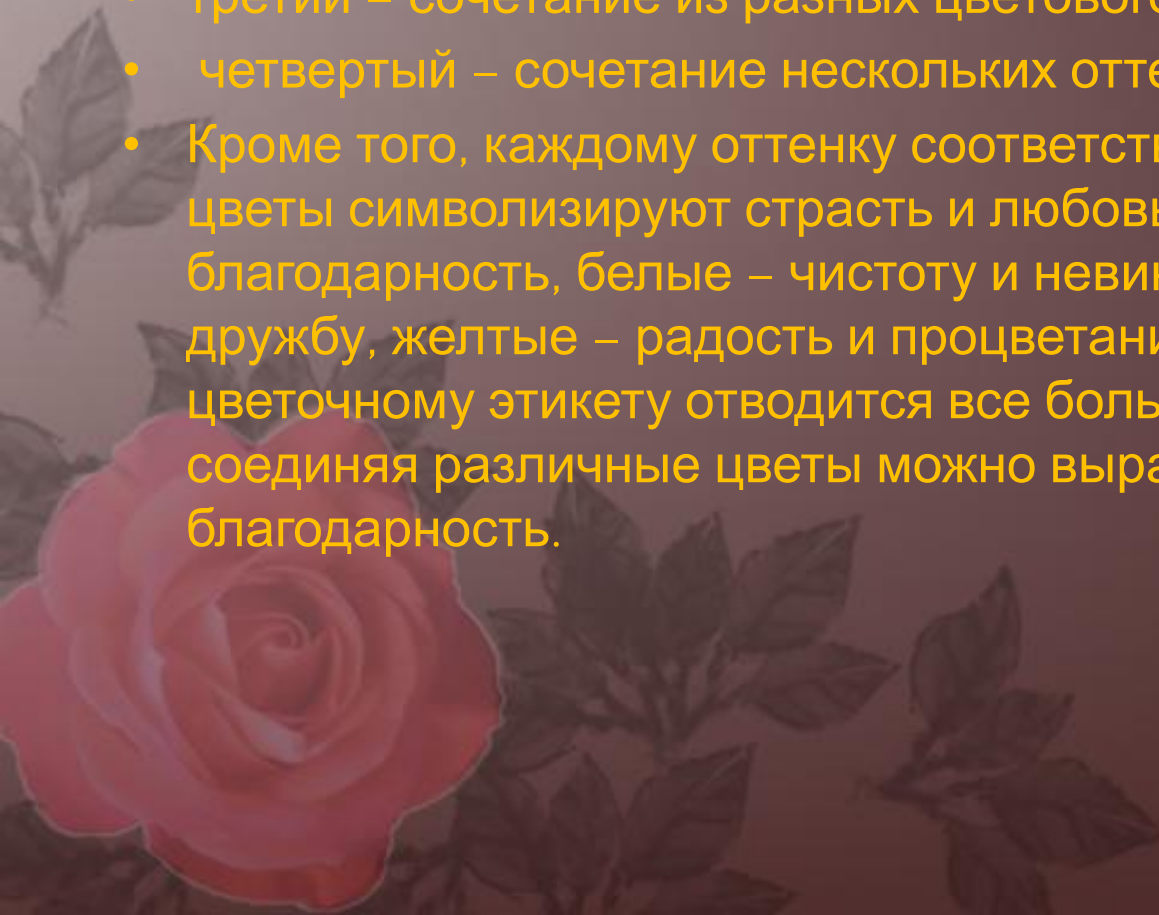


# Основы составления букетов

- Букеты из конфет – это оригинальная и яркая композиция, состоящая из шоколадных конфет, цветов и необычных аксессуаров, способная удивить и порадовать ее получателя. Букеты из конфет – это авторские произведения, ручная работа, каждый новый букет уникален, на создание одного букета в среднем уходит от пяти часов до двух суток кропотливой работы.



- Флористы выделяют 4 способа сочетания цветовой гаммы растений:
- первый – использование похожих цветов,
- второй – сочетание контрастных цветов, расположенных друг против друга,
- третий – сочетание из разных цветового круга,
- четвертый – сочетание нескольких оттенков одного цвета.
- Кроме того, каждому оттенку соответствует свое значение. Красные цветы символизируют страсть и любовь, темно-розовые – благодарность, белые – чистоту и невинность, фиолетовые – дружбу, желтые – радость и процветание. В последнее время цветочному этикету отводится все больше внимания. Поэтому, соединяя различные цветы можно выразить чувства или благодарность.



## Шаг 9 сборка букета



Добавляем зелень



Выбираем цветочное решение  
расположения цветов в букете



Добавляем зеленую ленту  
(идем по кругу)





Закрепляем листочки на букете ленточкой



## Оборачиваем букет флористической сеткой



Закрепляем сетку на букете капроновой лентой.



Добавляем волокна сизаля



Букет готов!

