

Sladké  
dárky



Anna Šmalcová

 GRADA®

# Sladké dárky

*Anna Šmalcová*





## **Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy**

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Anna Šmalcová

## Sladké dárky

Vydala Grada Publishing, a.s.,  
U Průhonu 22, Praha 7  
info@grada.cz, www.grada.cz,  
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400  
jako svou 5987. publikaci

Texty: Anna Šmalcová  
Fotografie v knize: Jiří Šmalec  
Návrh obálky a layoutu: Filip Šmalec  
Grafická úprava a sazba: Monika Davidová  
Odpovědná redaktorka: Jana Minářová

Počet stran 216  
Vytiskl FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© Grada Publishing, a.s., 2015  
Cover Design © Filip Šmalec, 2015

*Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků. Doporučení a pracovní postupy v této knize byly autorem ověřeny, přesto nelze za ně převzít odpovědnost. Autor ani nakladatelství neručí za jakékoliv věcné, osobní ani majetkové škody.*

ISBN 978-80-247-5429-1  
ISBN 978-80-247-9946-9 (Pdf)



# OBSAH

## ÚVOD

Potřeby pro pečení

Pár dobrých rad

## RECEPTY

Sušenky na špejli

Linecké koláčky

Slepovánky

Kakaové kroužky

Hříbky

Išelské koláčky

Ořechové dortíčky

Brabantské dortíčky

Pařížské dortíčky

Adventní perníčky

Mikulášské perníčky

Sušenky

Odpalované perníčky

Maryše

Krém vhodný k plnění cukroví

Poleva

Než začneme s polevou pracovat

## POSTUPY

Polévání královskou polevou

Přenesení vzoru na sušenku

Barevná poleva

Výplet

Hnízdečko

Pletení z polevy

Kartáčování

Filetová krajka z polevy

Prošívání

Mokrý poleva

Popraskaná glazura

Filigránky

Malování na polevu

Cukrování

7	Efekt dřeva	30
8	Stencil	30
9	Růžičky a lístky	31
10	Razítkování	31
11	Tupování	32
12	Barevná intarzie	32
12	Suchá poleva	33
12	Potahovací a modelovací hmoty	34
12	Anglická krajka z modelovací hmoty	34
12	Tvary ze silikonových formiček	35
13	Patchwork	36
13	Modelované růžičky	37
13	Volánek	38
13	Vzor vytvořený dekorační šablonou	39
14	Jak vytvořit stejně velké kuličky	39
14	Pletenina z modelovací hmoty	40
14	Průsvitná sklíčka	41
15	Krajka z cukrové hmoty	43
15	Jedlý papír	43
16	Cukrový pásek	44
17	Výroba vlásků z polevy	44
18	Obličej	45
18	Barvy	46
19	Nástroje a formičky pro práci	47
19	<b>CELOSTRÁNKOVÉ POPISY</b>	<b>48</b>
20	Vzpomínky	48
21	Žlutá srdíčka	50
21	Zlatá vánoční kolekce	52
22	Zima	54
23	Svatba v zeleném	56
24	Košíček se zajíčky	58
24	Zajíček v trávě	60
26	Velikonoční vajíčka	62
27	Husaři	64
28	Veverka	66
29	Velikonoční přání	68

Kraslice	70	Koloušek	144
Vánoční hvězda	72	Koťátka	146
Vánoční kolekce	74	Kloboučky	148
Tulipány	76	Klíčka s ptáčky	150
Svatební cukroví	78	Hrací karty	152
Svatební srdíčka	80	Karolínka	154
Srdíčka pro maminku	82	Jablka	156
Sovičky	84	Růže	158
Sněhulák	86	Sváteční kolečka	160
Hra s písmenky	88	Sušenka na hrníček	162
Hračky	90	Vánoční perník	164
Šípky	92	Dóza na lentilky	166
Rybníčky	94	Dóza kočárků	168
Kapřík	96	Aninka	170
Letní pohoštění	98	Čajová kolečka	172
Rebecca	100	Čtverečky s madeirou	174
Mikulášské perníčky	102	Dětská kolekce cukroví 1	176
Jmenovky	104	Dětská kolekce cukroví 2	178
Ovečka s růží	106	Děkuji	180
Beránek	108	Zimní budka	182
Cukroví s cesmínou	110	Podzimní budka	184
Narcisy	112	Betlém	186
Cukroví k čaji	114	Listy	188
Motýlek na cukroví	116	Autíčka	190
Mikulášská nadílka	118	Babičce	192
Sušenky	120	Cukroví k svátku	194
Macešky	122	Andělíčci	196
Svatební kolečka	124	Adventní kalendář	198
Liška	126	Koníčci	200
Léto	128	Cukroví pro Elenku	202
Letadla	130	Dekorační perníčky	204
Lékárnička	132	Dorty	206
Narozeniny	134	Pohádka o řepě	208
Slepička s kuřátky	136	Vesnička	210
Kuřátko v obilí	138	Homole	212
Romantická kolekce	140		
Kornout s cukrovím	142		

# ÚVOD

---

Otevřením této knížky jste vstoupili do světa sladké kreativity. Vítejte mezi sušenkami, ze kterých vytvářet chutná umělecká dílka není příliš obvyklé, ale o to víc zábavné. Navíc je můžete mít upečený dlouho dopředu a uskladněny v mrazničce i několik měsíců. Pak stačí vzít pár kousků a vykouzlit dárek pro děti nebo přátele. Dokonce můžete těmito chutnými a krásnými kousky ozdobit slavnostní tabuli.

Připravila jsem pro vás desítky inspirací, které si můžete prohlédnout na celostránkových fotografiích, včetně návodů, jak tyto sladké dárky upéct, ozdobit i nápaditě zabalit či podávat.

Popisy práce, fotopostupy i recepty vám poslouží k tomu, abyste vše dobře zvládli. Všechny suroviny i nástroje vhodné a potřebné k pečení nebo dekoraci, které jsem v knížce použila, je možné zakoupit v obchodech s cukrářskými potřebami.

Kniha je sestavena tak, abyste se nejdříve seznámili s důležitými prvky, které budou součástí každého sladkého kousku. Základem jsou klasické recepty na sušenky a cukroví, které jsou použity k výrobě všech sladkých dárků uvedených v této knížce. Pro dekorování vám poslouží královská poleva, která se za použití různých technik promění v nádherné ozdoby. Dalším důležitým prvkem při zdobení je potahovací a modelovací hmota, jejíž název už napovídá k jakému účelu se hodí. Aby vytvořená krása lákala oči, budou vaším nezbytným pomocníkem i potravinářské barvy.

Přeji vám, aby vás kniha inspirovala k tomu, dělat vlastnoručně vyrobenými drobnostmi radost sobě, svým dětem, blízkým i přátelům.

*Anna Šmalcová*

# Potřeby pro pečení

- 1 **silikonový vál** – snadná údržba a skladnost jsou jeho přednosti
- 2 **dřevěný váleček** – je menších rozměrů, ale k rozvalování těsta na sušenky dostačující
- 3 **pečicí papír** – při pečení cukroví i při práci s isomaltem nepostradatelný
- 4 **špejle** – protože cukroví pečené na špejli je pro děti zábavou, nesmí nám chybět
- 5 **nůž** – nástroj, který musí být neustále při ruce
- 6 **vykrajovátka** – při pečení cukroví využijeme mnoho druhů vykrajovátek
- 7 **struhadlo na pomerančovou kůru** – k zarovnáání hran pečiva je toto jemné struhadlo nepostradatelné
- 8 **vodící lišty** – tyto lišty si můžeme koupit v potřebách pro kutily, jsou to obyčejné dřevěné lišty v různé síle, které položíme podél těsta, váleček se při rozvalování po nich pohybuje a vyválí těsto stejnoměrně v síle lišty





## Pár dobrých rad

Pro pečení sušenek potřebujeme vykrajovátka různých tvarů, podle příležitosti k jaké má cukroví sloužit. Stane se však, že tvar vykrajovátko, který zrovna potřebujeme, doma nemáme. Někdy stačí zapojit fantazii a žádaný tvar si můžeme vytvořit kombinací vykrajovátek, která máme po ruce. Například ze tvaru vejce a srdíčka vytvoříme balónek, ze čtverce a vějířku vznikne dárková krabička s mašlí apod.



Také můžeme určitý tvar vykrojeného pečiva ozdobit jiným způsobem než k jakému byl určen. Z kometky vytvoříme kytici, z vykrojeného zvonečku s mašlí vzniknou po odkrojení spodního obloučku hezké šatičky apod. Fantazii se meze nekladou.



### Tip:

*Tvary, které se trochu roztečou, můžeme opracovat struhadlem na pomerančovou kůru.*

Těsta pro pečení sušenek, která budeme dekorovat, by měla být bez kypřících přísad, aby si pečivo co nejlépe udrželo vykrojený tvar. Také je vhodné těsto dobře vychladit a nechat pár hodin nebo nejlépe do druhého dne odpočinout. Tvary, které se trochu roztečou, můžeme opracovat struhadlem na pomerančovou kůru. Síla vyváleného těsta musí být rovnoměrná. Je možné použít tzv. vodící lišty, které při vyvalování těsta umístíme po jeho stranách.

Upečené tvary většinou slepujeme marmeládou nebo krémem. Pokud je vhodné plnit některé pečivo nebo perníčky švestkovým povídkem, je to v receptu uvedeno. Protože je horní část cukroví vždy dekorována, zdobíme ji ještě před slepením.





RECEPTY

# Sušenky na špejli

400 g hladké mouky  
250 g másla  
180 g moučkového cukru  
3 žloutky  
kůra z citrónu podle chuti

dřevěné špejle

Do hladké mouky nakrájíme máslo na kousky, přidáme moučkový cukr, žloutky a jemně nastrohanou citrónovou kůru. Zpracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme na několik hodin do chladničky. Dobře vychlazené těsto rozválíme na sílu půl centimetru, vykrojíme tvar, který přidržíme lehce dlaní levé ruky a pravou rukou vsuneme do pečiva špejli. Špejle by měla dosahovat do poloviny tvaru.



Poté pečivo se špejlí přeneseme na plech pokrytý pečicím papírem a upečeme při teplotě 170°C. Necháme vychladnout a můžeme zdobit.

Jiný druh sušenek na špejli vytvoříme vykrojením základního tvaru sušenky, kterou upečeme. Potom vykrojíme z těsta malou sušenku, do které uděláme špejlí uprostřed otvor a také ji upečeme.



Větší a menší sušenku slepíme královskou polevou spodními stranami k sobě. Do otvoru malé sušenky, kde se při slepování dostane trochu polevy, vložíme špejli a necháme ve vertikální poloze zaschnout.

## Linecké koláčky

250 g hladké mouky  
160 g másla  
50 g moučkového cukru  
20 g vanilkového cukru  
2 žloutky  
kůra z citrónu podle chuti  
1 čajová lžička citrónové šťávy

Všechny ingredience zpracujeme v těsto, které dáme vychladit a odpočinout do chladničky na pár hodin nebo do druhého dne. Potom těsto vyválíme na sílu 3 mm a vykrajujeme tvary. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Slepujeme marmeládou. Do tohoto těsta můžeme také přidat půl lžičky jemně nastrohané pomerančové kůry. Budeme tak mít velmi chutné a pomerančem vonící pečivo.

## Slepovánky

240 g hladké mouky  
250 g másla  
100 g moučkového cukru  
20 g vanilkového cukru  
120 g mletých vlašských ořechů

Mouku, máslo a ostatní ingredience zpracujeme v těsto a v chladničce dobře vychladíme. Vychlazené těsto vyválíme na sílu 3 mm, vykrajujeme tvary a pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Po upečení slepujeme tvary švestkovým povídkem.

## Kakaové kroužky

450 g hladké mouky  
160 g kukuřičného škrobu  
60 g kakaa  
450 g rostlinného tuku  
210 g moučkového cukru  
3 žloutky  
půl čajové lžičky skořice

Hladkou mouku, kukuřičný škrob, kakao, cukr a skořici důkladně promícháme, přidáme změkklý tuk a žloutky a zpracujeme v těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme do chladničky odpočinout na několik hodin. Odpočnuté těsto vyválíme na sílu 3 - 4 mm. Pečeme v troubě při teplotě 170°C. Plníme krémem.

## Hříbky

250 g hladké mouky  
250 g rostlinného tuku  
120 g moučkového cukru  
120 g mletých pražených lískových oříšků

Mouku, tuk, cukr a oříšky zpracujeme v těsto, které dáme vychladit. Vyválíme na 3 mm silný plát a vykrajujeme tvary. Pečeme v troubě rozehřáté na 170°C. Plníme oříškovým krémem.

## Išelské koláčky

140 g hladké mouky  
140 g másla  
70 g moučkového cukru  
70 g mletých mandlí

Mouku, mandle, cukr a máslo zpracujeme na těsto, vyválíme z něj 3 mm silný plát a vykrojíme tvary. Vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a upečeme. Plníme marmeládou.

## Ořechové dortíčky

200 g hladké mouky  
150 g másla  
70 g moučkového cukru  
10 g vanilkového cukru  
20 g kakaa  
30 g mletých vlašských  
ořechů  
1 žloutek

Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které dáme do chladničky na několik hodin odpočinout. Na vále těsto vyválíme na plát silný 3 mm a vykrojíme tvary, které pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Upečené tvary můžeme plnit čokoládovým krémem nebo marmeládou.

## Brabantské dortíčky

240 g hladké mouky  
240 g másla  
120 g moučkového cukru  
120 g mletých vlašských  
ořechů

Mouku, máslo, cukr a ořechy zpracujeme v těsto, dáme ztuhnout do chladničky a poté vyválíme plát silný asi 4 mm. Tyto tvary slepujeme ořechovým nebo vanilkovým krémem.

## Pařížské dortíčky

200 g hladké mouky  
150 g rostlinného tuku  
50 g moučkového cukru  
40 g kakaa  
50 g mletých pražených  
lískových oříšků  
1 žloutek

Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, rozválíme na sílu 3 mm, vykrajíme tvary a upečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Plníme čokoládovým krémem.

## Adventní perníčky

250 g cukru krupice  
120 g medu  
450 g hladké mouky  
20 g kakaa  
3 vejce  
1 čajová lžička prášku do  
pečiva  
1 čajová lžička mleté skořice  
1 čajová lžička perníkového  
koření  
bílek na potřetí těsta

Umícháme v misce cukr, vejce a med a přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, kakaem, skořicí a perníkovým kořením. Vypracujeme těsto, které vyválíme na pomoučeném vále na sílu 3 mm. Vykrojíme tvary a pečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Ihned po upečení lehce potřeme perníčky rozšlehaným bílkem.

## Mikulášské perníčky

400 g moučkového cukru  
650 g hladké mouky  
140 g medu  
4 vejce  
1 polévková lžíce perníkového koření  
1 polévková lžíce skořice  
1 čajová lžička sody  
kůra z jednoho citrónu

Cukr, vejce, perníkové koření, skořici, sodu, med a citrónovou kůru ušleháme šlehačem do pěny, přidáme 400 g mouky, vypracujeme těsto, přikryjeme je fólií a dáme do chladničky odpočinout přes noc. Druhý den do těsta přidáme zbylých 250 g mouky a těsto opět propracujeme. Poté je rozválíme na sílu půl centimetru a vykrojíme tvary. Pečeme v troubě při 180 °C asi 6 minut. Tyto perníčky slepujeme švestkovými povídky.

## Sušenky

200 g hladké mouky  
150 g másla  
20 g kukuřičného škrobu  
70 g moučkového cukru  
20 g vanilkového cukru  
1 žloutek

Hladkou mouku smísíme s kukuřičným škrobem, moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme změkklé máslo, žloutek a vypracujeme těsto, které dáme vychladit. Po vychlazení těsto rozválíme na sílu půl centimetru a vykrajujeme tvary, které dekorujeme otlačením šablony se vzorem nebo opačnou stranou vykrajovátko. Pak sušenky upečeme v troubě rozehřáté na 170 °C. Sušenkové těsto můžeme také obarvit gelovými barvami na pastelový odstín. Vytvoříme tak zajímavou směs sušenek různých barev.

## Odpalované perníčky

200 ml vody  
150 g cukru krupice  
250 g medu  
500 g hrubé mouky  
40 g rostlinného tuku  
40 g kakaa  
5 g jedlé sody  
1 vejce  
1 polévková lžíce skořice  
1 polévková lžíce perníkového koření

Na plotýnku postavíme kastrol, do kterého dáme vodu, cukr, med a tuk a za stálého míchání vše přivedeme k varu. Vařící směs odstavíme a přisypeme do ní mouku smíchanou se sodou a kořením. Mícháme do vytvoření hladké hmoty, nejlépe dřevěnou vařečkou. Do vlažné hmoty pak ještě přidáme vejce a důkladně vše promícháme. Těsto dáme přes noc odpočinout do chladna a druhý den rozválíme na sílu 1 cm, vykrojíme tvary a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C. Po upečení potřeme rozšlehaným vajíčkem.

+

## Maryše

*Toto cukroví se skládá z pečeného těsta a nepečené hmoty.*

### Pečené těsto:

150 g hladké mouky  
100 g másla  
50 g moučkového cukru  
20 g vanilkového cukru  
1 žloutek  
citrónová kůra podle chuti

Z ingrediencí vypracujeme těsto a dáme do chladničky vychladit. Poté těsto vyválíme na 3 mm silný plát, ze kterého vykrojíme tvary a upečeme v troubě rozehřáté na 170°C.

### Nepečená hmota:

150 g moučkového cukru  
30 g kakaa  
30 g másla  
30 g pražených mletých  
lískových oříšků  
3 lžíce rumu  
citrónová kůra podle chuti

Vytvoříme hmotu, kterou necháme v chladničce ztuhnout. Až je hmota dostatečně vychlazená, vyválíme ji na vále posypaném moučkovým cukrem na stejnou sílu jako těsto. Upečené tvary mažeme marmeládou. Na každý kousek přiložíme nepečenou hmotu vykrojenou stejným vykrajovátkem.

## Krém vhodný k plnění cukroví

*Tento krém se výborně hodí k plnění sušenek, protože je trvanlivý a navíc velmi chutný. Dá se různě dochucovat.*

### Základní krém:

180 g cukru krupice a 2 celá vejce šleháme ve vodní lázni do husté pěny. Necháme hmotu vychladnout a vmícháváme po částech do 200g změkklého másla.

# Poleva

Sušenky v této knize jsou zdobeny z velké části královskou polevou. Je to polotovar, dostupný v obchodech s potřebami pro cukráře. Polevy různých výrobců se svými vlastnostmi od sebe liší. Královská poleva se odlišuje i od doma vyrobené polevy z bílků a to tím, že rychleji zasychá. To je velká výhoda při výrobě některých dekorací, například vlásků nebo růžiček apod. Její předností je i to, že trezírovací špičky s velmi malými otvory, které se při zdobení cukroví nejčastěji používají, se neucpávají. Prodává se ve formě bílého prášku, ze kterého se po přidání vody a rozmixování vytvoří tuhá poleva. Rozmíchanou polevu můžeme uchovat v chladničce ve vzduchotěsně uzavřené krabici po dobu asi 7 dnů. Před každým dalším použitím, než s ní začneme pracovat, případně ředit vodou nebo barvit, vždy potřebnou část znovu důkladně rozmícháme. Různých konzistencí polevy dosáhneme postupným přidáváním vody. Ke zdobení cukroví používáme tři základní stupně tuhosti polevy.

*Konzistenci polevy budeme pro lepší přehled ve všech následujících textech označovat značkou:*

**KP-1** – konzistence polevy hodně tuhé

**KP-2** – konzistence polevy v hustotě zubní pasty

**KP-3** – konzistence polevy, která stéká ze lžice

**Poleva KP-3**, jejíž správná hustota se pozná podle toho, že stéká ze lžice a po dopadu do ostatní polevy s ní za pár sekund splyne, je vhodná k polévání sušenek, na mokrou techniku apod.

**Polevu KP-1** používáme na výrobu růžiček, volánků, trávy, výpletu, lístečků, filigránků apod. Je nezbytným pomocníkem při slepování 3D objektů a lepení tvarů ze suché polevy.

**Poleva KP-2** se uplatní při ohraničování tvarů, výrobě slziček, techniky prošívání apod.

Poleva, kterou si můžeme vyrobit doma z 1 bílku, asi 250 g moučkového cukru a lžičky citrónové šťávy, se také velmi dobře hodí na polévání sušenek, ale k výrobě některých dekorací, je vzhledem k jinému složení, méně vhodná než královská poleva.





# Než začneme s polevou pracovat

- 1 **královská poleva** – bílý prášek, který po smíchání s vodou vytvoří hustou polevu
- 2 **trezírovací sáčky** – sáčky naplníme polevou a spolu s trezírovací špičkou používáme ke zdobení
- 3 **trezírovací špičky** – špičky s malými kulatými otvory, špičky na výrobu lístečků a špičky na vytváření volánků, jsou nejčastěji používané při dekoraci cukroví
- 4 **lžička** – lžička je všestranným pomocníkem
- 5 **cukrové sypání** – těmito posypy zdobíme polevu
- 6 **párátka** – párátkem nabíráme gelové barvy
- 7 **nůžky** – odstříháváme jimi špičky trezírovacích sáčků
- 8 **tupovací nástroj** – používáme jej k tupování polevy na povrch sušenky (napodobení srsti)
- 9 **jehla** – nejdůležitější nástroj při zdobení polevou, dokonale jí můžeme roztírat polevu, opravovat drobné nedostatky apod.
- 10 **pinzeta** – výborný pomocník při manipulaci s drobnými kousky



# Polévání královskou polevou

Abychom mohli vyzkoušet mnoho variant zdobení, které nám tato knížka nabízí, jako základ často používáme sušenku pokrytou královskou polevou. Existují dva způsoby jak toho dosáhnout. Oba dva jsou znázorněny krok za krokem na fotografiích.

## Materiál:

2 sušenky  
poleva KP-3  
poleva KP-1

## Nástroje:

2 trezírovací sáčky  
2 trezírovací špičky č.2

## Postup 1:

Sáčkem naplněným polevou KP-3 s trezírovací špičkou č. 2 utvoříme linku okolo sušenky a střed vyplníme také touto polevou. Jehlou polevu rozetřeme k okrajům a zarovnáme.



## Postup 2:

Další způsob, kterým můžeme sušenku potáhnout je, že si polevou KP-1 uděláme špičkou č. 2 okolo sušenky hráz, kterou necháme zaschnout. Po zaschnutí střed vyplníme polevou KP-3 a vytvořená hráz nám zůstává jako viditelný rámeček.



## Přenesení vzoru na sušenku

Než začneme zdobit, je dobré si vzor na sušenku rozvrhnout a naznačit. Můžeme to udělat perforací pomocí jehly tak, že předtištěný vzor přiložíme na sušenku a jehlou po linii vzoru uděláme dírký do sušenky. K přenesení vzoru na sušenku poslouží také jedlý fix, který sice špatně přilne na pečivo obsahující hodně tuku, je ale výborným pomocníkem při naznačování jednotlivých bodů na pečivu.



## Barevná poleva

Bílou polevu můžeme jednoduchým způsobem barvit. Vhodné jsou gelové barvy, které jsou koncentrované a proto je při používání nabíráme pouze na špičku párátka.

### Materiál:

poleva KP-1  
gelové barvy

### Nástroje:

párátko  
lžička  
miska

### Postup:

Párátkem nabereme malé množství gelové barvy a nanese na polevu. Lžičkou důkladně barvu v polevě rozmícháme.



# Výplet

Techniku výpletu dobře využijeme například při výrobě košíčků, kloboučků apod., které pak vypadají jako skutečné.

## Materiál:

sušenka  
poleva KP-1

## Nástroje:

trezírovací sáček  
trezírovací špička č.2

## Postup:

1. Na sušenku uděláme linku z polevy, na lince pak příčné krátké linky s mezerami.



2. Na okraj linek přiděláme další svislou linku a na ni příčné krátké linky, které začneme v mezerách předchozích linek.

3. Tento vzor opakujeme.

