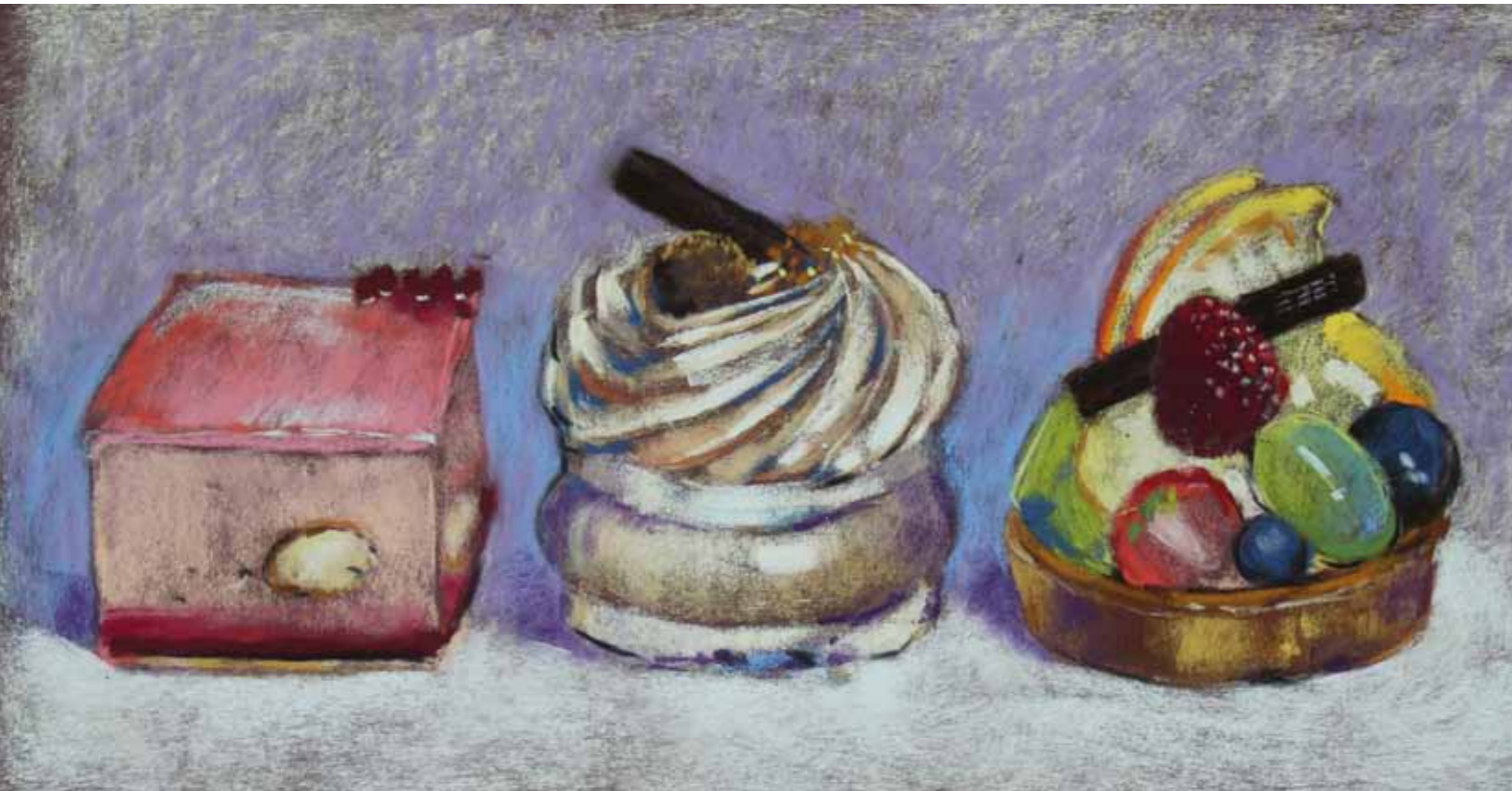


Pâtisserie in Pastell



Verbinden Sie das Angenehme mit dem Kulinarischen und holen Sie sich die Motive dafür aus der örtlichen Konditorei. Für ein appetitliches Stilleben in Pastell!

Von Loes Botman

Das dunkelbraune Pastelpapier liefert eine warme Grundierung für die Präsentation der süßen Teile. Gezeichnet wird mit diversen Pastellkreiden, für starke Kontraste auch mit Kohle. Anders als der Zuckerbäcker müssen Sie sich bei der Herstellung Ihrer Pâtisserie in Pastell an kein bestimmtes Rezept halten. Lassen Sie sich von den Modellen inspirieren. Anschließend können Sie Ihren Vorlieben für Formen, Farben und Details freien Lauf lassen. Solche süßen Stücke unterliegen allerdings dem häuslichen Schwund. Vielleicht machen Sie zur Sicherheit ein Foto.

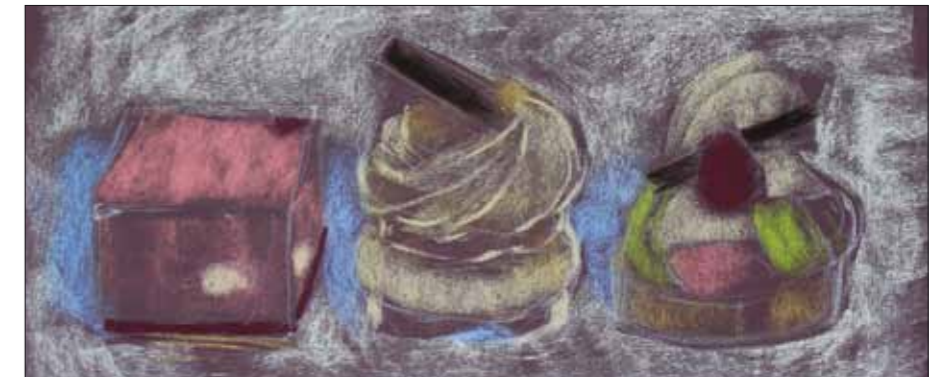
Material

- Pastelpapier, dunkelbraun (Pastelcard von Sennelier)
- Pastellkreiden und Pastellstifte in den Wunschfarben
- Zeichenkohle



Die Grundformen werden mit weißer Pastellkreide skizziert.

Dann macht es Freude, sich den Formen und Farben anzunähern; erst mit schwachem Farbauftrag, dann nach und nach kräftiger. Mit Pastellen ist nichts fertig, bis alles fertig ist. Man kann nach Herzenslust verwischen, überzeichnen, korrigieren; und Konturen ausprobieren. Der wolkig-weiße Hintergrund entsteht aus kreisenden Bewegungen mit dem kurzen Kreidestummel. Daneben etwas Blau. Dann werden die Farben verstärkt und die Formen herausgearbeitet.



Die Breitseite der Kreidestummel für Flächen, ...



... die Ecke für deutliche Linien.



Die verwendeten Farben auf einen Blick.