

각도 조절이 가능한 설탕공예 틀

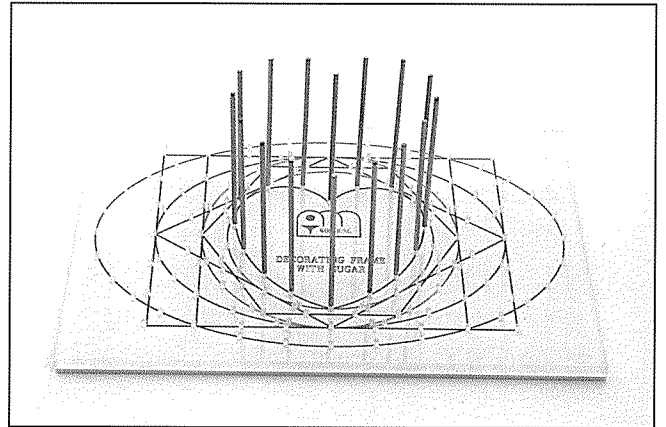
설탕이 빚어내는 섬세함과 화려한 색조가 이뤄내는 마술 설탕공예. 설탕공예 틀을 이용해 항아리, 물병 모양을 만들면 설탕을 손수 녹여 틀을 제작하는 수고로움을 덜 수 있다.

< 임희정 / lim@mbakery.co.kr >

하나의 설탕공예 작품을 완성하기 위해서는 처음부터 끝까지 일일이 설탕을 녹여 작품을 만들어야 했다. 기존에 설탕 공예 틀이 시판되고 있으나 제작 가능한 모양이 한정돼 있었다. 우정공업 (☎ 02-3409-4417)이 이번에 새롭게 개발한 설탕공예 틀은 기존 제품과 달리 홈에 꽂는 막대의 형태가 달라진 점이 눈에 띈다.

기존 제품의 경우 설탕공예 틀에 사용한 스테인레스 철사 막대가 단순한 수직형으로 설탕공예 틀에 수직이나 빗각으로 꽂는 형태가 전부였다.

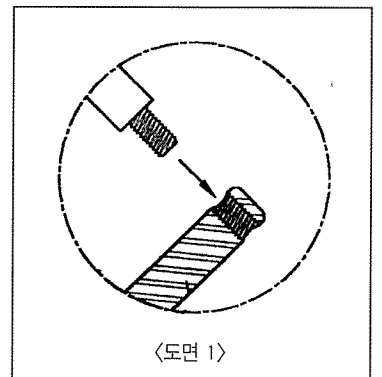
이런 점에 착안해 개발한 이 제품은 막대의 끝 부분을 30° 정도 꺾을 수 있도록 해 곡선형의 설탕공예작품을 제작할 수 있게 했다. 또 볼트 식으로 여러 개의 철사 막대를 결합할 수 있도록 제작해 지그재그 형태의 다양한 곡선형 설탕공예도 가능토록 했다. 이밖에 이 제품은 스테인레스 철사 막대를 꽂는 설탕공예 틀에 하트, 원, 타원, 직사각형, 정사각형 형태로 홈이 파여 있어 여러 모양을 연출할 수도 있다.



설탕공예 틀 사용법

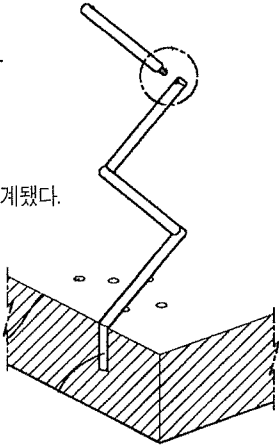
물항아리 만들기

1. 만들려는 틀 모양을 정한다.
2. 설탕 공예 판 위에 뚫린 홈에 따라 막대 형태의 스테인레스 철사를 원형으로 꽂는다.
* 지그재그 모양을 원할 경우 볼트 식으로 만들어진 철사구멍에 다른 철사를 결합한다. <도면 1>
3. 설탕을 끓여서 약간 식힌 후 설탕덩어리를 설탕 램프 불빛에 쬐어서 손으로 늘린다.
4. 손으로 잡아당겨 늘린 설탕덩어리를 틀 주위에 돌려 ①의 모양을 만든다.
5. 틀이 완성되면 철사를 빼내고 설탕 접착제를 이용해 나머지 모양을 이어 붙여 작품을 완성한다.
*꽃병, 여치 집 모양도 같은 방법으로 만든다.



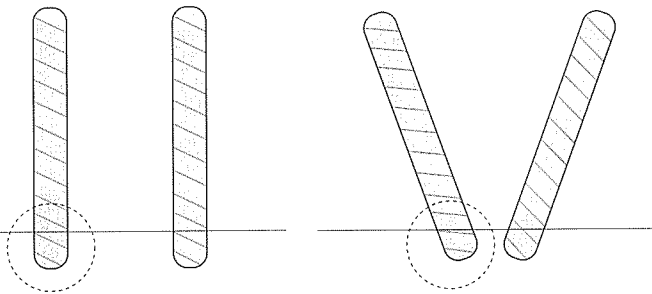
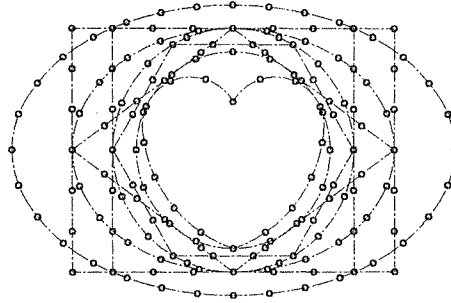
막대의 볼트식 결합

스테인레스 철사 막대가
계속 이어질 수 있도록
끝 부분이 볼트형으로 설계됐다.

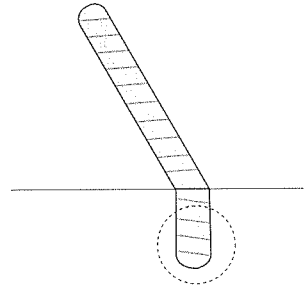


설탕 공예 틀의 다양화

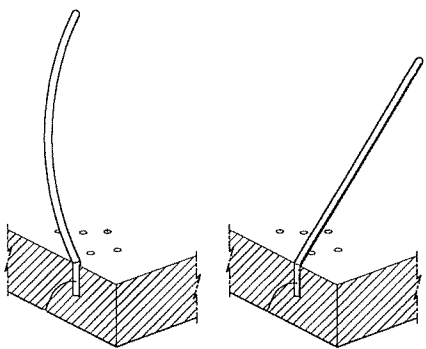
기본 틀 위에 파인 홈을 따라 막대를 꽂으면 원형,
타원, 사각, 다이아몬드 형태로 설탕 공예 틀을 짤 수 있다.



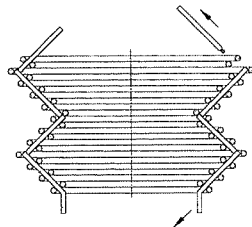
▲ 빗각형, 사선형 형태가 기존의 설탕공예 틀
막대 끝이 홈에 수직으로 결합되어 있다.(빗금친 부분)



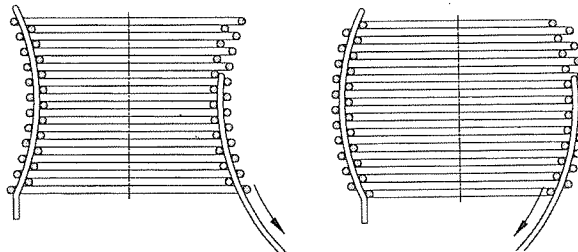
▲ 막대 끝이 사선으로 기울어져 있어
막대의 윗면을 반대 방향으로
돌리면 다른 모양을 연출 할 수 있다.



▲ 사선형과 타원 형태의 막대.
스테인레스 막대 끝 부분이 꺾인 형태이기 때문에
설탕 공예판과 수직 방향으로 들어간다.



◀ 볼트를 응용해 만든 막대의
접합부분. 여치집 모양으로 막대를
올려붙이는 것이 가능하다.



▲ 설탕 공예 작품이 완성되면 볼트 식으로 결합된 막대를
왼쪽 방향으로 돌려서 날개로 분리시켜 가며 바깥으로 빼낸다.
물 항아리, 꽃병 형태의 경우 아래를 향해 조심스럽게 잡아 뺀다.