

7 DĚLENÍ PLOCHY

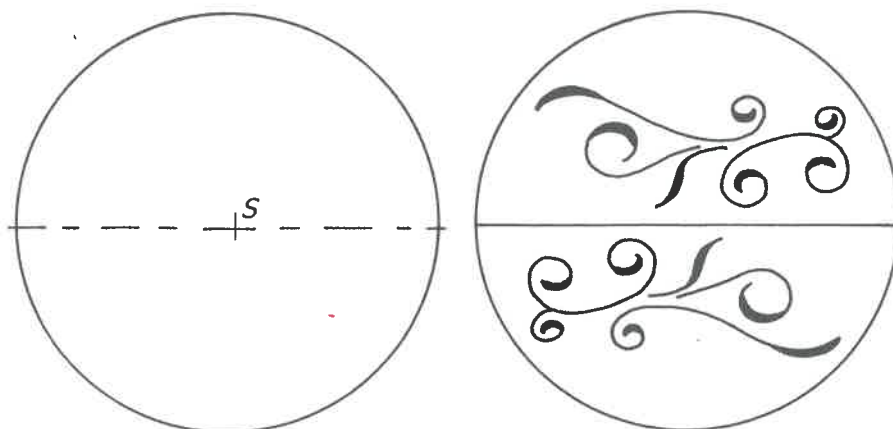
7.1 DĚLENÍ A ZDOBENÍ KRUHOVÉ PLOCHY

Kruhový tvar dortu je ideální pro **paprskovité krájení** dílků. Pro tuto vlastnost se kulatý dort stal nejrozšířenějším a nejoblíbenějším kusovým i slavnostním výrobkem.

Plochu kruhu můžeme dělit buď **pravidelně** (symetricky), nebo **nepravidelně** (asymetricky). Pokud vyrábíme dorty podle oborových norem nebo podle vlastní kalkulace ke krájení na určitý počet porcí, budeme vždy volit symetrickou ozdobu (obr. 76 až 84).

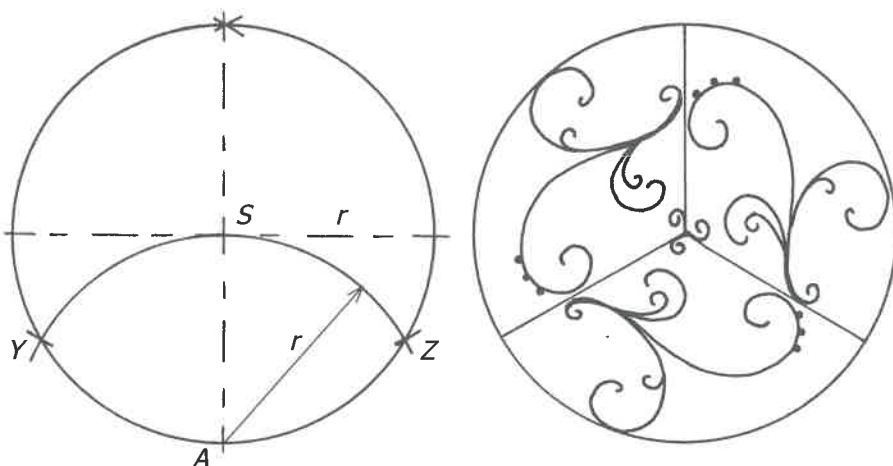
Rozdělení dortu na polovinu

– středem kružnice (S) vedeme vodorovnou přímku, která dort rozdělí.



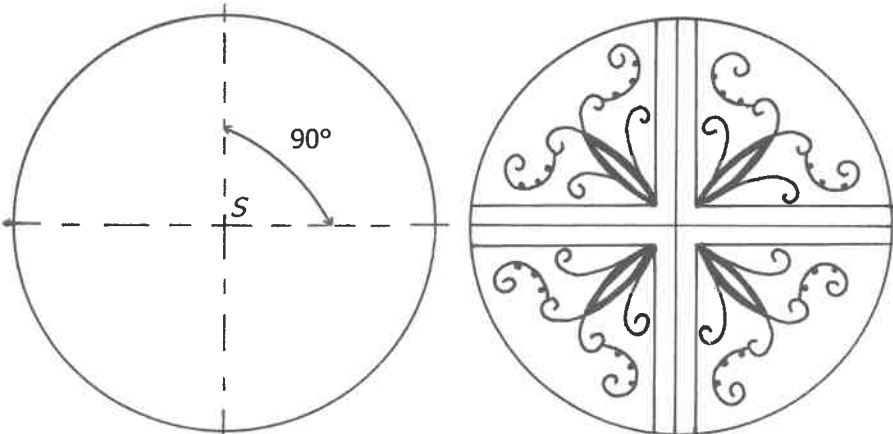
Obrázek 76

Rozdělení dortu na 3 díly – stejným poloměrem (r) jakým jsme vytvořili základní kružnici opíšeme bodem kružnice (A) oblouk vlevo i vpravo od tohoto bodu – průsečíky s kružnicí (Y, Z) ji rozdělí na požadovaný počet dílů.



Obrázek 77

Rozdělení dortu na 4 díly – středem kružnice (S) vedeme vodorovnou přímku a na ní kolmici.



Obrázek 78