

# Guirnalda de Cupcakes



Mil gracias a <http://blog.twinkiechan.com/> por permitir esta traducción.

El patrón original está publicado en <http://www.rocknrollbride.com>

Las imágenes de este archivo están tomadas de esta misma web.

Mil gracias a Eva Alcaide, que ha sido tan amable de traducir este patrón sólo por amor al arte.

Traducción publicada en [www.hastaelmonyo.com](http://www.hastaelmonyo.com)

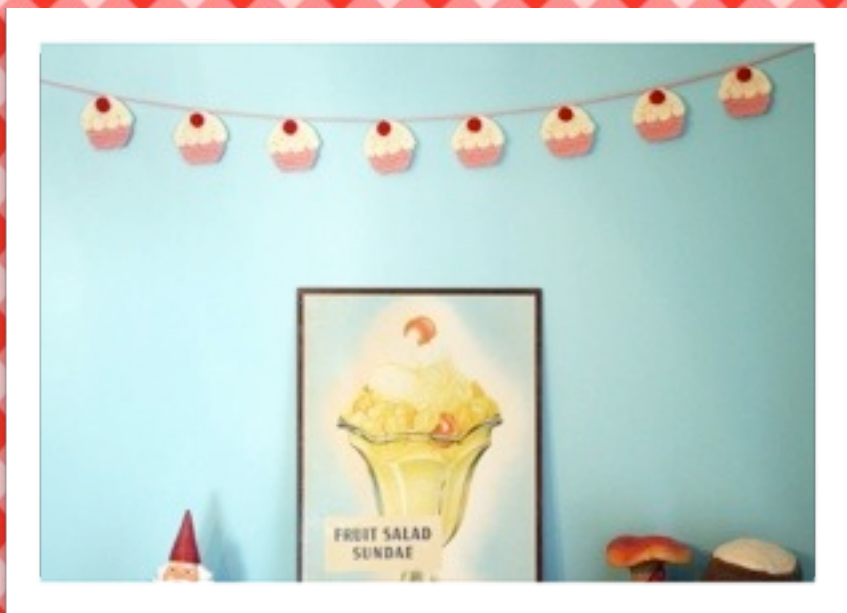
**Internet te da mucho... compensa tu karma, contribuye en internet :-)**



# Guirnalda de Cupcakes

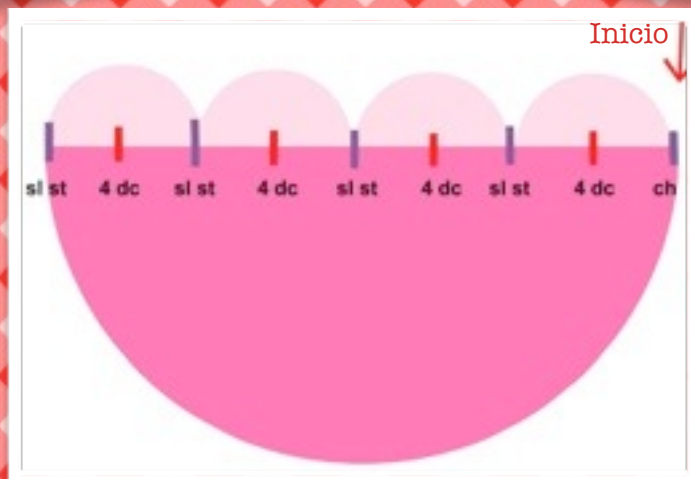
## Necesitarás:

- Un ganchillo (5.5 mm).
- Una bola de hilo del color que elijas para el glaseado (CG)
- Una bola de hilo del color que quieras para la tarta (CT)
- Una pequeña cantidad de rojo para las cerezas.
- Opcional: hilo del mismo grosor (más o menos) para unir las cupcakes.
- Pompones, cuentas, bolitas... abalorios para decorar el glaseado.



## Abreviaturas:

- PC: cadeneta.  
 PA: punto alto  
 Dism: Disminución.  
 MPA: medio punto alto.  
 PB: punto bajo.  
 PR: punto deslizado.  
 PTO: punto.  
 SIG: siguiente.  
 REP: repetir.



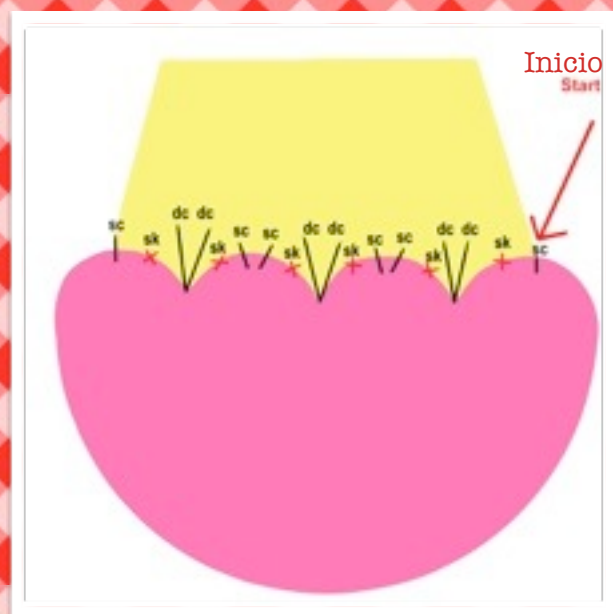
Ronda	Glaseado	Total
	Con CG: 3 pc. Unir con un pd al primer pc formando un aro.	
1	3 pc (serán el primer pa), 5 pa dentro del aro. Gira.	6
2	3 pc, pa en el mismo punto. 2 pa en cada punto de la vuelta anterior	12
3	3 pc, pa en el mismo pto. Pa en el sig pto. *2 pa, 1 pa en el sig pto*. Rep de * a * cinco veces	18

Gira la labor en el sentido de las agujas del reloj. En la parte recta, trabajarás una vuelta de 4 ondas. Imagina que partes la parte recta de la labor en 4 partes iguales y cada una de estas en otras dos. Te quedan así 8 partes

1	1 pc, 4 pa en la primera parte. Pr en la segunda parte. 4 pa en la tercera. Pr en la cuarta. 4 pa en la quinta. Pr en la sexta. 4 pa en la séptima. Pr en la segunda cad de la pieza. Rematar.	
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

# Guirnalda de Cupcakes

Ronda	Tarta	Total
<p>Notarás una ligera diferencia entre la parte delantera y la parte trasera del glaseado. Realmente no importa el lado que escojas para comenzar la tarta. Simplemente escoge siempre la misma. Prefiero llamarle “parte delantera” a la parte en la cual las ondas salen hacia fuera (en lugar de apuntar hacia adentro). Esta “parte delantera” es el lado correcto.</p> <p>Mantén el glaseado del revés, con las ondas apuntando hacia arriba</p>		
1	Con CT: introduce el ganchillo en segundo pa del final. Pb. * Salta el sig pa, (2 pa sobre el pr), salta el sig pa, pr en cada uno de los sig pto *. Rep de * a * 2 veces. Salta el sig pa 2 pa en el último pr. Salta el sig pa, 1 pb en el sig pa.	12
2	2 pc, gira, mpa en cada pto	12
3	2 pc, gira. Dism. 8 mpa, dism	10
4	2 pc, gira. Dism. 6 mpa, dism. Rematar.	8



Ronda	Cerezas	Total
<p>Antes de empezar, desenreda un trozo de rojo para usarlo como relleno más tarde.</p>		
1	2 pc. 6 pb en la segunda cad contando desde el ganchillo. Unir con un pr al primer pto.	
2	1 pc. * 2 pb en el sig pto, pb *. Rep de * a * 3 veces. Unir con un pr	9
3	1 pc. Pd en cada pto de la vuelta anterior. Unir con un pr	9
<p>Remata dejando hilo suficiente para coser más tarde. Utiliza este hilo para cerrar el agujero pero no cortes el hilo. Rellena la cereza con el hilo que dejaste al principio (puedes usar más o menos, según tu gusto). Cose la cereza a tu cupcake.</p>		