

*Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение ЦРР детский сад
“Аленушка”*



Лепка из мастики

*Воспитатель –
Наумова Н. А.*



*п. Селенгинск,
2018 г.*

Мастика – это вещество, напоминающее пластилин или замазку. Благодаря пластичности, из нее можно вылепить любые фигуры для украшения кондитерских изделий. Чтобы они получались яркими, в мастику добавляют пищевые красители. Сама по себе мастика представляет клеящее и вяжущее вещество, которое к тому же, и съедобное. Если ее замесить правильно, то она будет похожа по своей консистенции на пластилин.



А из чего делают мастику кондитерскую? Ее можно приготовить самостоятельно. Делают мастику из сахарной пудры (основной ингредиент), смешанной в зависимости от вида мастики с маршмэллоу (конфеты, напоминающие пастилу), желатином или молоком (молочная мастика), и даже с шоколадом (шоколадная мастика). Добавляют также немного крахмала и масла.



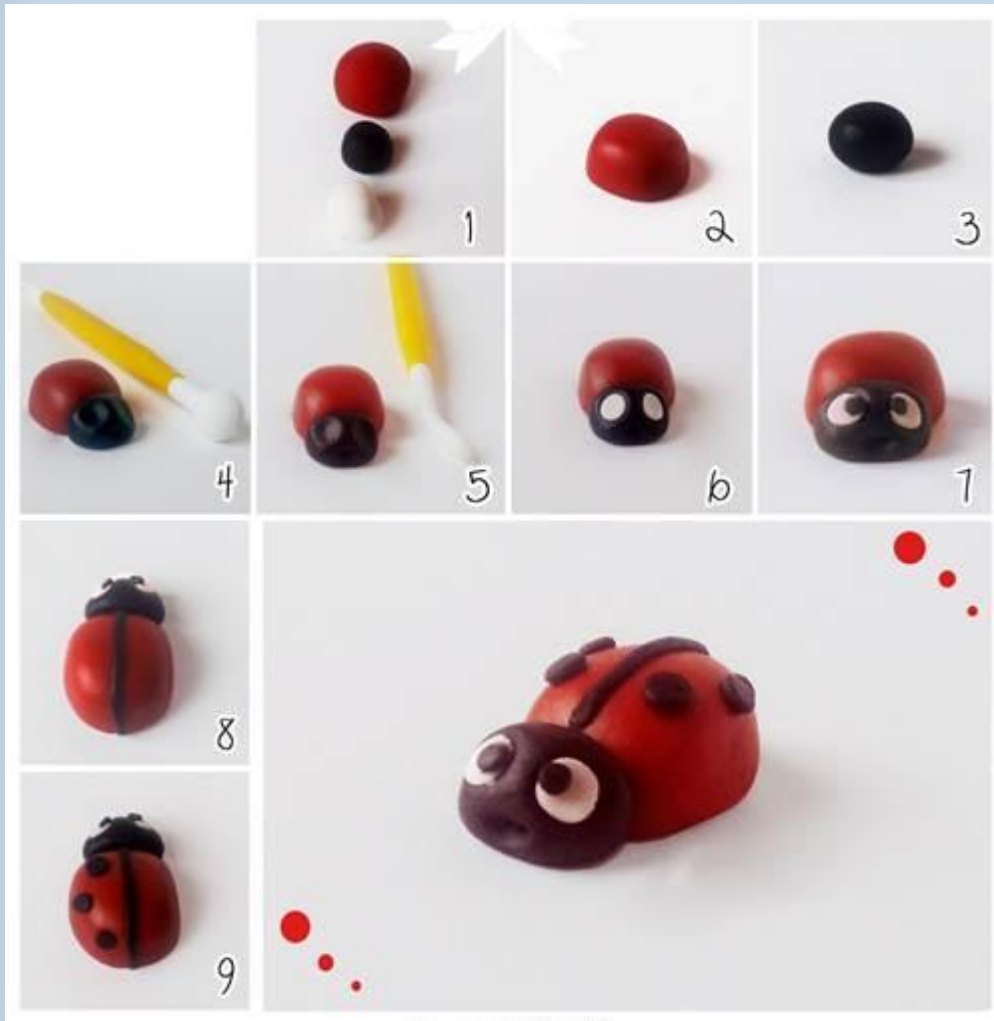
Есть несколько разновидностей этой массы. Она создается из разных продуктов и замешивается различными способами. Наиболее известные:

- Медовая: она более мягкий вид. Подходит для лепки практически любых фигурок, не крошится и не распадается;
- Мастика на основе желатина отличается своей большой скоростью застывания и твердения. Больше всего подходит для подготовки самых маленьких деталей;
- Молочная является одной из самых распространенных. В качестве главного ингредиента используется сгущенное молоко. Оптимально подходит для создания основы и сплошного покрытия для торта, а также фигурок средних размеров;
- Марципановая используется для покрытия для торта. Она очень мягкая и не пригодна для лепки фигурок;
- Промышленная или универсальная мастика покупается в магазинах. Ее используют и для лепки, и раскатывают для основы. По вкусу практически не отличается от домашней;
- Цветочная – этот вид мастики лучше всего подходит для создания украшений, где требуется тонкая работа



Мастику можно использовать не только для украшения кондитерских изделий. Это прекрасный материал для лепки, который очень нравится детям, она имеет приятный, аппетитный аромат. С мастикой можно работать и в детском саду, сразу решая несколько задач в обучении и развитии воспитанников, как творческом и мыслительном, так и физическом.

Дети могут сами раскатать цветные комочки и вырезать из них при помощи стеки разные фигурки.





Для **молочной мастики** нам понадобится:

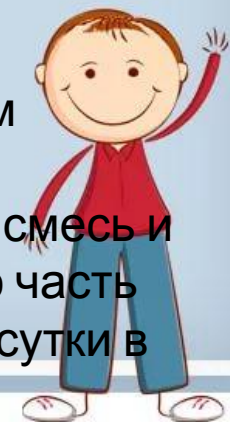
- сахарная пудра;
- сухое молоко;
- сгущенное молоко;
- пищевые красители.

В равных пропорциях смешиваем все ингредиенты. Вымешиваем однородную массу. Разделяем полученную смесь и красим пищевыми красителями. Каждую часть обернуть пищевой пленкой и пряхем на сутки в холодильник.

Для **сахарной мастики** [/u] нам понадобится:

- желатин – 2 столовые ложки;
- сахарная пудра – 3 стакана;
- сок лимона – 1 чайная ложка
- ванилин – 1 пакетик;
- пищевые красители.

Желатин разводим холодной водой и растворяем на водяной бане. Добавляем сахарную пудру, сок лимона, ванилин и перемешиваем. Разделяем полученную смесь и красим пищевыми красителями. Каждую часть обернуть пищевой пленкой и пряхем на сутки в холодильник.

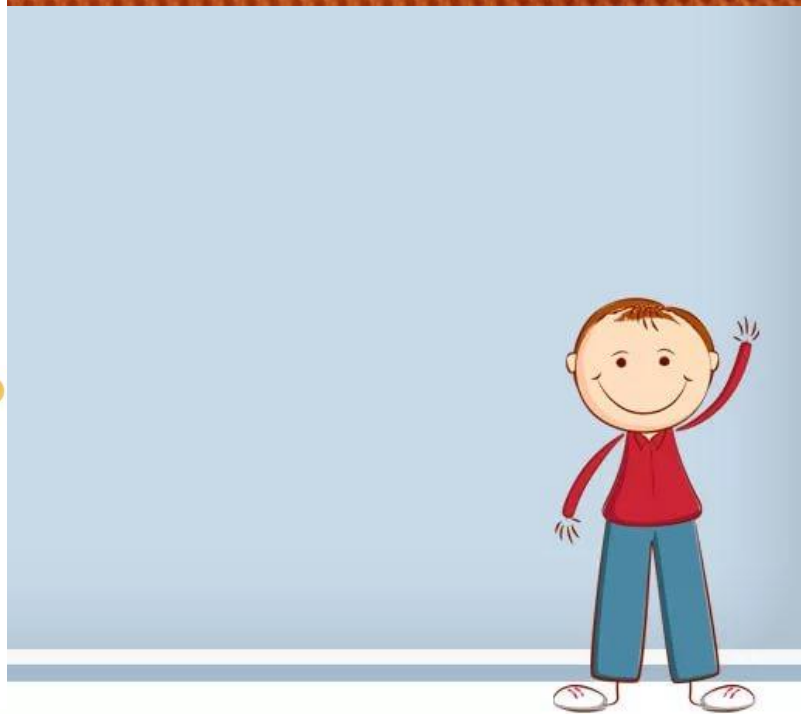


Фигурки из мастики лепятся по такому же принципу, как и из пластилина или соленого теста.

Для хранения сахарной мастики идеально подходит сухое, прохладное и темное место. Срок хранения мастики, купленной в магазине, указан на упаковке. Во время работы с мастикой необходимо остерегаться воды. При контакте с водой мастика растворяется и оставляет пятна и следы на покрытии и на фигурках.



Дети могут сами раскатать цветные комочки и вырезать из них при помощи специального пресса разные фигурки. Но можно воспользоваться и формочками для печенья, которые также будут идеальны для этого.









BlackBetty's LAB



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**

