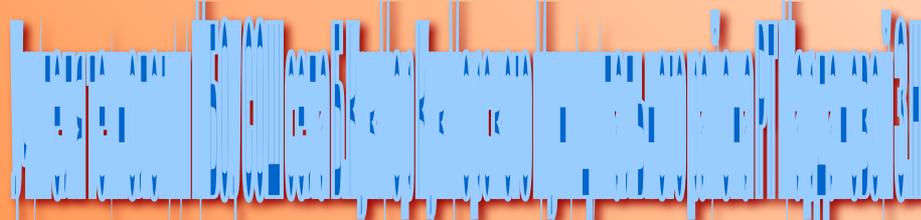


# КЛУБНИКА

(Композиция из солёного теста)



Мастер-класс

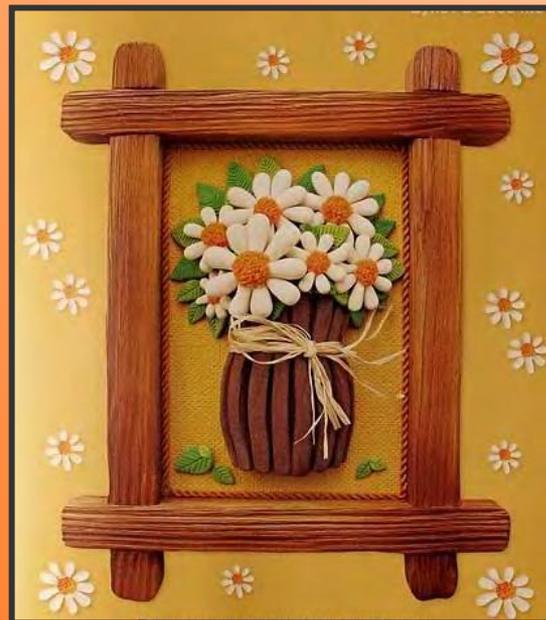


**Цель: научить изготавливать композиции из солёного теста**

**Задачи:**

- способствовать формированию навыков работы с солёным тестом;**
- дать сведения из истории солёного теста и развивать познавательный интерес к декоративно-прикладному искусству;**
- воспитывать аккуратность и трудолюбие.**
- Мастер – класс для учащихся средних классов.**

**На Руси фигурки из солёного теста дарили на Новый год в знак благополучия, плодородия, сытости. Еще в те времена, когда на Руси Новый год праздновали 1 сентября, а заодно и свадьбы играли, было принято дарить фигурки из соленого теста. А украшали их росписью, характерной для той местности, где жили наши предки. Считалось, что любая поделка из соленого теста, находящаяся в доме, - символ богатства и благополучия в семье. И хлеб с солью будут всегда на столе. Вот почему эти фигурки нередко называли очень просто - "хлебосол". Возрождение этой старой народной традиции расширило применение соленого теста. Оно оказалось прекрасным материалом для детского творчества.**



# ГОТОВИМ ТЕСТО

**Классический рецепт теста:**

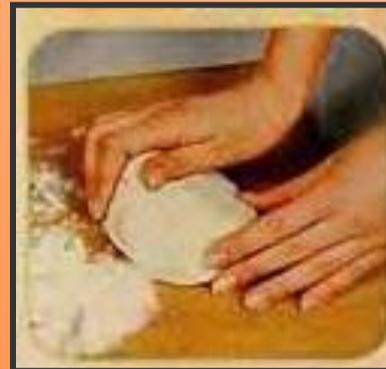
**Мука – 300 г (2 чашки);**

**Соль – 300 г (1 чашка);**

**Вода – 200 г (200 мл);**

**1- 2 чайные ложки обойного клея**

**Для цветного теста – 2-3 чайные ложки  
какао или растворимый кофе**



# Инструменты и материалы

- тесто
- фольга
- стеки
- формочки



# Технология изготовления

1. Формочкой вырежьте листик, нанесите на него ножичком фактуру.



2. Вырежьте второй листик, скрепите с первым, после чего сделайте и прикрепите на место третий листик. Придайте вашему каркасу объём.



**3. Слепите ягодки разной величины и в разных положениях и стежкой сделайте на них углубления.**



4. Снизу к ягодкам прикрепите вырезанные формочкой звёздочки-чашелистики.



**5. Расположите и закрепите ягодки на листиках.**



**6. Дополните композицию цветочками.**



## Правила сушки

Прежде чем поставить изделие в электропечь для запекания и подрумянивания, подсушите их несколько дней в комнате в тёплом месте.

Зимой для сушки очень удобно использовать батарею, а летом солнечные лучи.

Если свежеслепленные изделия сразу поставить запекаться, то они деформируются снизу, слегка надуваясь, и у вас не получится ровного доньшка,

что создаст неудобства при оформлении готовой работы

<b>Режимы сушки и запекания</b>	
Низкие изделия (толщиной до 2 см)	Объемные работы (толщиной более 2 см)
1 ч при 50 °С	1-2 ч при 50 °С
1-2 ч при 75 °С	2-3 ч при 75 °С
1 ч при 100 °С	1-2 ч при 100 °С
1 ч при 125 °С	2 ч при 125 °С
0,5-1 ч при 150 °С	1 ч при 150 °С

**Выполненные из теста разных цветов и по разному оформленные «клубнички» одинаково привлекательны**

