



Мастер-класс «Зимний, сказочный домик» - лепка из соленого теста.

К Новому году готовится тот, кто его ждет. Мы знаем, что больше всего его ждут наши дети. И в преддверии праздника мама Бориса, Екатерина Андреевна предложила провести мастер-класс по изготовлению зимнего, сказочного домика из соленого теста. А сказочный он потому, что цвет и дизайн домика будет такой, как захочет сам ребенок. Цель данного мастер-класса - раскрыть значение этого увлекательного занятия для ребят, познакомить с разными способами изготовления пластичного, мягкого материала и основными приемами лепки из солёного теста.

Екатерина Андреевна рассказала и показала детям, что, сложные фигурки лучше вырезать с помощью кондитерских формочек, что все элементы будущих композиций будут лепиться на основе колобка и колбаски. Из колобка всегда можно получить лепешку, из колбаски – ленточку. Из лепешек легко скрутить колокольчики, сделать мелкие детали или набрать орнамент. Ленточка красиво собирается в рюшечку или скручивается в спираль. Дети почувствовали себя настоящими мастерами, а готовыми домиками украсили группу к Новому году.

Воспитатели, родители и дети выражают слова благодарности, за творческий мастер-класс!





Рецепты соленого теста

1 вариант -

универсальный

Мука – 1 чашка

Соль – 0,5 чашки

Вода – 0,4 чашки

Растительное

масло – 1 ч. л.

2 вариант для

тонких работ

300 грамм муки

200 грамм соли

2 столовые ложки

клея для простых

обоев

4 столовые ложки

глицерина

3 вариант для

крупных моделей

два стакана муки

один стакан соли

2/3 стакана воды

4 вариант - крепкое

соленое тесто для

плиток и плат

200 грамм муки

400 грамм соли

125 миллилитров воды

2 столовые ложки клея

для простых обоев



Полезные советы:

Муку лучше брать белую пшеничную высшего сорта, в ней достаточно клейковины.

Муку блинную (или с добавками) - НЕЛЬЗЯ (фигурки при высыхании поднимутся как хорошее тесто для пирогов и потрескаются)

Соль – самую мелкую – «экстра». Тогда изделие будет иметь ровную гладкую поверхность. Йодированную соль не использовать, имеющиеся в ней кристаллы могут не раствориться.

Вода – лучше брать ледяную. Тесто будет эластичным. Также для эластичности добавляется и растительное масло.

Замешивается тесто в глубокой миске. Перемешивается сначала соль с мукой, затем добавляется вода. Тесто должно быть довольно крутым, поэтому окончательно вымешивать его удобнее на столе.

При вымешивании регулируйте густоту теста – если крошится, добавить воду; если чересчур мягкое – досыпать соль и муку. Вымешивать до тех пор, пока не станет эластичным.

Иногда воды может понадобиться больше, чем указано в рецепте – зависит от сорта и качества муки.

Готовое тесто оборачиваем пленкой, чтобы не пересохло, и на несколько часов отправляем в холодильник. Это сделает тесто более эластичным и во время лепки с ним будет легче работать, и оно не будет ломаться по бокам.

Для работы с детьми выбирайте рецепты без содержания клея.

