

Мастер – класс «Изготовление атрибутов для сюжетно – ролевых игр из соленого теста»

Составила воспитатель Григорьева Н.А.

1. Познакомить педагогов с разными видами лепки из солёного теста, направленными на развитие моторики рук.
2. Знакомство с технологией приготовления солёного теста для изготовления поделок.
3. Заинтересовать и вовлечь педагогов в данный вид деятельности тестопластики.

Оборудование:

- баночка с водой для смачивания пальцев и кисточки. (Для склеивания деталей между собой);
- стеки или кухонный нож;
- доска для лепки;
- скалка для раскатывания теста;
- мягкая кисть;
- краски;
- зубочистки;
- чесночница (для оформления «причесок»);
- ножницы.

<p>Показ демонстрационного материала</p>	<p>хорошем, приятном, и тогда тесто впитает в себя доброе и ласковое прикосновение ваших рук.</p> <p>Можно делать цветное тесто, добавляя в него гуашь, пищевые красители. Готовое тесто можно 1 неделю хранить в пакете в холодильнике.</p> <p>Готовые изделия из соленого теста можно оставить на открытом месте до высыхания, а можно выпекать на самом слабом огне в духовке на фольге.</p> <p>Для работы с тестом вам понадобятся:</p> <ul style="list-style-type: none">• баночки с водой для смачивания пальцев и кисточки;• стеки и кухонный нож;• доска для лепки;• скалка для раскатывания теста;• мягкая кисть;• краски;• зубочистки;• чесночница;• ножницы. <p>Приемы лепки можно разделить на две группы: в одних работает ладонь, в других пальцы. При лепки из соленого теста используются следующие приемы:</p> <p>Скатать, раскатать, расплющить, отщипнуть, разрезать стекой, согнуть.</p> <p>При соединении частей используются приемы: прижать, вдавить.</p>
<p>Сообщение нового материала</p>	<p>Цветы.</p> <p>Простой цветок</p> <p>Раскатать колбаску. Нарезать кружочки одинаковой толщины, не более 2-3 мм. Чтобы сделать самые простые цветы, достаточно в центре каждого шарика зубочисткой сделать дырочку.</p> <p>Цветочки с лепестками.</p> <p>Скатать тесто недлинными колбасками толщиной 1-1,5 см. Нарезать колбаски одинаковыми кусочками и скатать из них шарики. Шарики сплющить и сформировать из них лепестки. Накладывая лепестки один на другой, сформировать цветок. Середину цветка смочить водой и сверху положить маленький</p>

шарик. Для лучшего соединения, кончики лепестков смачивать водой с помощью кисточки. Обратить внимание детей на то, что одно из тех же заготовок можно лепить разные цветы: лютики, незабудки, цветы шиповника, фиалки. Для изготовления ромашки, нарезанные кусочки скатывают не в шарики, а в маленькие колбаски, затем цветок собирается.

Ягоды.

Скатать тесто небольшими колбасками толщиной 1-1,5 см. Нарезать колбаски одинаковыми кусочками и скатать из них ровные шарики. Выложить шарики кучкой в произвольном порядке, скомбинировать их с листиками.

Если в ягоде сделать небольшую дырочку спичкой, то получится черника, а если вставить душистую гвоздику, то получится рябинка (из большего шарика таким образом можно сделать яблочко).

Листики.

Скатать тесто колбасками. Нарезать колбаски одинаковыми кусочками и скатать из них шарики. Каждый шарик сплющить в плоский кружочек. Сжать кружок с одной стороны, чтобы получились остроконечные листики. А стекой или ножиком сделать у листика прожилки.

Фрукты и овощи.

Скатать тесто колбасками и толщиной 1,5-2 см. Нарезать колбаски одинаковыми кружочками и скатать из них ровные шарики. Каждому шарiku можно придать различную форму: груши, яблока, помидора, апельсина, моркови и т.д.

Яблоко

Скатать из теста колбаску, нарезать кружочки, скатать шарики. В шарик вставить гвоздик³у.

Груша

Изготавливаем аналогично яблоку, только из шарика нужно пальцами сформировать фигуру, напоминающую матрешку. И также вставить гвоздику.

Морковка

Скатать овал, вытянуть один конец и сдавить большими и указательными пальцами. На заготовке стекой или ножом сделать небольшие углубления – полоски, характерные для моркови.

Свекла

	<p>Скатать шарик, с одного конца сделать характерный для свеклы хвостик.</p> <p>Капуста</p> <p>Скатать шарик из теста. Это будет кочан. Затем к нему прикрепить лепешки – листья. Сверху на кочан нанести стеклой или ножиком полоски.</p> <p>Домашнее животное</p> <p>Из фольги формируем туловище ягненка. Раскатываем тесто до толщины в 1 см, облепляем тестом фольгу.</p> <p>Зубочисткой отмечаем ноздри, лепим уши. Из чесночницы выдавливаем тесто, расправляем выдавленную массу с помощью зубочистки. Ставим в духовку для запекания. Духовку нагреваем до 75-ти градусов, ставим лепку, дверцу духовки оставляем открытой. Через час – полтора, добавляем градусы до 200-ти и ждем, пока ягненок не подрумянится. И раскрашиваем.</p>
Показ приема работы	<p>Сегодня я вам расскажу, как сделать красивый торт для сюжетно – ролевой игры из соленого теста. Итак, для работы нам понадобится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цветное соленое тесто; - немного свободного времени и фантазия.
Практическое задание	<p>Опишу процесс поэтапно.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Делаю зеленую, красную и желтую лепешку одинакового диаметра. (Берем зеленым цветом тесто, скатываем из него шар, затем раскатываем тесто скалкой и с помощью формочки и стека вырезаем корж.) 2. Кладу их друг на друга, как коржи в обычном торте. 3. Ножом намечаю линии разреза – делю торт на части. 4. Затем делаю листочки из зеленого теста. (Скатываю зеленое тесто, делаю колбаску из нее нарезаю кружочки, потом скатываю их в шарики, а затем расплющиваю в лепешку. Чтобы край лепестка стал остреньким, достаточно сдвинуть тесто большим и указательным пальцами с одного края.) 5. Делаю розочки из красного теста. Для этого делаю 3 полоски, сначала сворачиваю одну, потом прикрепляю вторую и сразу третью тоже

<p>Заключительная часть Рефлексия</p>	<p>заворачиваю. Лишнее тесто снизу срезаю и прикрепляю розочку на торт. Все, лепка торта из соленого теста закончена.</p> <p>6. Сохнут такие поделки из соленого теста будут долго, несколько дней, т.к. кусочки большие. Лучше всего сушить на воздухе. А в духовке ставить минимальную температуру. Температуру лучше не ставить выше 80-90 градусов, т.к. поделки могут потрескаться. Можно чередовать сушку в духовке и на воздухе: час сушится в духовке, потом сутки так. Периодически переворачивать кусочки, чтобы подсохли со всех сторон.</p> <p>Сегодня вы познакомились с технологией работы соленого теста. Мне бы хотелось узнать ваше мнение об этой технологии.</p>
---	---