

**Кружковое объединение «Природа и творчество» 2 группа.**

**Дата: 09.04.2024**

**Конспект занятия по теме: «Истоки и традиции ремесла. Заготовка, хранение соленого теста».**

**Цель:**

Сформировать понятие о работе с соленым тестом, специальные умения и навыки в изготовлении изделий из него. Историческая справка.

**Задачи:**

Научить технологической последовательности изготовления и обработки изделий из соленого теста.

Дать основные способы изготовления изделий.

Научить самостоятельной работе с инструкционными картами.

**Ход занятий.**

**1. Вводная часть.**

Здравствуйте ребята.

В наше время никто, пожалуй, не задумывался о том, какую роль в жизни занимают такие простые компоненты, как мука, соль и вода. Между тем, в старину соль, например, в буквальном смысле имела вес золота. Из-за налога на соль во Франции началась революция, а в России такое событие, как соляной бунт. Во многих культурах мира хлеб и соль - символы гостеприимства, радушия, мудрости и чистоты. Из муки и воды еще в глубокой древности люди готовили простейшую еду - лепешки. Именно тогда, были подмечены такие свойства теста как упругость, эластичность и пластичность и люди стали, не только готовить из этих компонентов, но и творить.

Лепка - очень увлекательное занятие. Настенные украшения, забавные игрушки, сувениры - все это можно сделать своими руками.

При работе с соленым тестом развиваются художественные способности, наблюдательность, чувство линии, формы, пропорции. В процессе работы осваиваются основные приемы изготовления элементов композиций.

Немаловажную роль играет и то, что необходимые материалы доступны, экологически чисты. Поделки из соленого теста прочны и дешевые.

Сделанные вручную вещи высоко ценятся в современном мире.

**2. Основная часть.**

Послушайте немного истории возникновения соленого теста.

Издавна известны пластические свойства соленого теста. Наши прабабушки лепили из него фигурки различных птиц и животных, так называемых «жаворонков», с которыми встречали весну, баранки, пряничные «козули», которыми одаривали своих друзей и родственников под Новый год и на Рождество, ко дню рождения в знак любви и Традицией стало изготавливать из хлебного теста новогодние украшения.

Для сохранения игрушек от поедания мышами и насекомыми в тесто добавляли большое количество соли.

Хотя поделки из теста - древняя традиция, им находится место и в современном мире, потому что сейчас ценится все экологически чистое и сделанное своими руками. Соленое тесто в последние годы стало очень популярным материалом для лепки. Работа с ним доставляет удовольствие и радость.

Фигурки из этого материала дарят на Новый год в знак благополучия, плодородия, сытости.

Поделки из соленого теста - очень древняя традиция.

В Китае, с 17 века, делали марионетки для кукольных представлений.

В Гималаях использовали для изготовления жертвенных культовых фигур.

В Эквадоре - это один из художественных промыслов (тесто окрашивалось).

На западе Испании на торжествах в честь Богородицы на алтарь приносят хлебные венки.

В Греции традиционно пекут великолепные хлебные венки, отделанные пышными орнаментами.

В Польше, Чехии, Словакии очень популярны картины из теста.

На Руси, когда вошло в обычай праздновать Новый год, люди дарили друг другу фигурки, изготовленные из соленого теста. Глубокие корни имеет мастерство приготовления пряников.

Соленое тесто в последние годы стало очень популярным материалом для творчества. Этому занятию дали название - тестопластика.

## **I. Материалы и инструменты.**

Материалы: мука, соль, клей, вода, краски, приспособления.

Рецепт приготовления соленого теста: мука: соль: вода = 2: 1: 0.5, то есть 2 стакана муки, 1 стакан соли, 125 мл воды.

Рабочие инструменты и приспособления: стеки, скалки, ситечко, кисточки, карандаши, фольга, пуговицы, ткань и т.д. Все, что подскажет собственная фантазия.

## **II. Технология изготовления изделий из соленого теста:**

1. Приготовление теста.

2. Лепка.

3. Сушка .

4. Окрашивание.

5. Лакирование.

1. Приготовление теста - смешать в подходящей посуде все ингредиенты, тщательно вымесить тесто. Оно должно получиться однородным, эластичным, крутым. При необходимости в мягкое тесто добавить муку и соль.

2. Лепка - лепить или вырезать изделия, фигурки нужно сразу на твердой поверхности , разделочной доске, тогда обратная сторона изделий останется ровной и не будет деформироваться.

3. Сушка и обжиг - способы сушки: в духовке электроплиты или газовой плиты, на воздухе, комбинируют. Сушат на белых и черных противнях.

Просушивают изделия на малом огне до зарумянивания, затем противень перемещают с верхней полки на среднюю. Мы будем сушить при комнатной

температуре на разделочной доске. Изделие считается высушенным, если при постукивании по нему пальцем звук звонкий.

4. Окрашивание - перед тем как раскрашивать изделие, их обычно грунтуют белой масляной краской, после высыхания красят гуашью.

5. Лакирование - используют как жидкий, так и густой прозрачный лак. Под защитным слоем лака краски не будут осыпаться, крошиться, выцветать.

### **III. Последовательность обучения изготовлению деталей, изделий:**

Изготовление мелких орнаментальных деталей - важный этап работы перед переходом к сложным композициям. Он приучает к аккуратности, тщательности при изготовлении деталей. Мелкими орнаментальными деталями можно украсить практически любое изделие. Резать и раскатывать тесто лучше и удобнее на клеенке или разделочной доске. Инструменты обязательно должны быть сухими.

Соединять при помощи воды.

При оформлении использовать шарики из теста, бисер, бусины.

### **ТБ при выполнении практической части:**

- до работы - надеть фартук; подготовить рабочее место;

во время работы - осторожно обращаться с колюще-режущими предметами, красками, водой.

- после работы - убрать рабочее место.

### **3. Заключительная часть.**

В наше время никто, пожалуй, не задумывался о том, какую роль в жизни занимают такие простые компоненты, как мука, соль и вода. Между тем, в старину соль, например, в буквальном смысле имела вес золота. Из-за налога на соль во Франции началась революция, а в России такое событие, как соляной бунт. Во многих культурах мира хлеб и соль - символы гостеприимства, радушия, мудрости и чистоты. Из муки и воды еще в глубокой древности люди готовили простейшую еду - лепешки. Именно тогда, были подмечены такие свойства теста как упругость, эластичность и пластичность и люди стали, не только готовить из этих компонентов, но и творить.

