

ПЕРВОЕ ЗАНЯТИЕ. ЛЕПКА.

Тема: Тульский пряник. (состоит из 2 занятий: лепка и роспись)

Цель:

Слепить пряник из солёного теста.

Задача:

Развить интерес к лепке из соленого теста. Развивать интерес к истории и традициям русской народной культуры.

Оборудование: доска, соленое тесто, кисти, вода, баночка для воды, образец работы.

Рецепт теста:

- 1 стакан соли
- 1 стакан муки
- 1 столовую ложку растительного масла
- 0,5 стакана воды(может чуть больше)

Ингредиенты перемешиваются ложкой, затем месятся руками до однородного состояния также, как обычное тесто. Тесто должно быть крутое, не липнуть к рукам и не крошиться. Если тесто плохо лепится, добавьте воды. Если липнет к рукам, то добавьте муки.

Тульский пряник - печатный. Сделать его непросто. Сначала нужно изготовить дощечку для формы. Материал для неё вырезается из берёзы и должен "вылежаться" – от пяти до 20-ти лет. Когда дощечка просыхала, на неё наносили узор в зеркальном отражении. По этой форме и пекли пряники.

Сегодня кондитерская фабрика Тулы печёт пряники по старинному рецепту.

Пряники были разных видов и сортов, с начинкой и без начинки, с разными составом теста, степенью его насыщенности специями, выдержкой, качеством муки и формой - лепные, вырезные и печатные. Среди печатных пряников наиболее известны тульские сырцовые, медовые, сливочные, коричневые с мраморно-глянцевой поверхностью, зубчатым краем, золотистым тестом и фруктово-ягодной начинкой; тверские белые мятные; городецкие, приготовленные на меду из крутозамешенного теста; московские и петербургские заварные.

Темы изобразительных сюжетов самые разнообразные: стилистические изображения самовара, птицы Счастья, тульского Левши, соборов Тулы, тульского Кремля, видов Ясной Поляны, героев народных сказок и легенд; надписи в центре пряника - "Тульский пряник", "От всей души", "Подарок из Тулы", "Свадебный подарок", "С днём рождения"; "Клубничный", "Смородиновый", "Яблочный" и т. д. в соответствии с вкусовыми качествами начинки; "Оля", "Вера", "Таня" - именные пряники.

Изображение: Тульского пряника.



Последовательность работы:

Раскатываем скалкой тесто.



Вырезаем прямоугольник.



Вырезаем фигурные края.



Раскатываем длинную колбаску и с помощью воды прикрепляем ее по краю.



После чего начинаем декорировать: листочками, ягодками и т.д.



По желанию, можно слепить название.



Сушим.



Роспись пряника – это следующее задание, т.е на следующей недели.