

ВТОРОЕ ЗАНЯТИЕ. РОСПИСЬ.

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

Цель:

Слепить пряник из солёного теста и расписать.

Задача:

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

Оборудование: краски, кисти, вода, баночка для воды, образец работы.

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:

Возьмем коричневую краску, если нет, приготовим. Нам понадобится красный и зеленый цвет, смешайте и вы получите коричневый цвет и его оттенки. Можно добавить чуть - чуть белого цвета и он будет посветлее. Начинаем расписывать сам пряник, потом отделку, надписи и т.д. Все в коричневых тонах, от светлого, до темного.





Тульский пряник готов!