



ЛЕПКА ИЗ СОЛЕННОГО ТЕСТА

часть 1

Сечковская Лидия Григорьевна,
старший преподаватель кафедры
специальной педагогики

ПЛАН ЗАНЯТИЯ:

1. Компоненты для приготовления соленого теста
2. Получение соленого теста по классическому рецепту
3. Замешивание соленого теста с добавками
4. Получение цветного теста путем введения дополнительного цвета
5. Получение цветного теста путем окрашивания
6. Получение дополнительных цветов путем смешивания цветного теста
7. Хранение соленого теста
8. Набор инструментов для лепки из соленого теста

Компоненты для приготовления соленого теста

- Классический рецепт соленого теста:
 - Мука пшеничная высшего сорта - 300 г (2 чашки)
 - Соль «экстра» - 300 г (1 чашка)
 - Вода - 200 г (200 мл)
- Добавки:
 - 1 столовая ложка картофельного крахмала (для увеличения пластичности материала)
 - 1-2 чайные ложки обойного клея (для повышения прочности изделия)

Получение соленого теста по классическому рецепту

Замешивание теста производится в глубокой миске, окончательное вымешивание - на столе

- ▶ 1 шаг - растворить соль в воде
- ▶ 2 шаг - постепенно высыпать в воду с растворенной в ней солью просеянную муку
- ▶ 3 шаг - замесить тесто в миске
- ▶ 4 шаг - вымесить тесто на столе до состояния однородности и эластичности
- ❖ *По консистенции тесто должно быть довольно крутым*
- ❖ *При замешивании густоту теста можно регулировать путем добавления воды, если тесто крошится, либо муки, если тесто слишком мягкое*
- ❖ *При вымешивании теста на столе, поверхность стола необходимо подсыпать мукой, чтобы тесто не прилипало*

Замешивание соленого теста с добавками

При замешивании теста с добавками:

- 1 шаг - в миске смешать соль с крахмалом или клеем (либо с обоими компонентами вместе)
 - 2 шаг - залить смесь водой, перемешать
 - 3 шаг - небольшими порциями добавить муку
 - 4 шаг - замесить тесто в миске
 - 5 шаг - вымесить тесто на столе до состояния однородности и эластичности
- ❖ *Если положить готовое тесто в холодильник на пару часов (можно оставить на ночь), оно станет более пластичным и однородным*

Получение цветного теста путем введения дополнительного цвета

Окрашивание соленого теста в нужный цвет может производиться на стадии *замешивания*, либо при *вымешивании*

- Введение дополнительного цвета осуществляется на *стадии замешивания* в случае, когда композиция строится на сочетании двух цветов: белого и коричневого

Для этого при замешивании теста по классическому рецепту:

- добавляется обычный какао-порошок в муку (предварительно просеяв его)
- добавляется растворимый кофе (предварительно растворив 2 - 3 чайные ложки кофе в минимальном количестве кипятка)

Получение цветного теста путем окрашивания

- ▶ Окрашивание теста на стадии *вымешивания* осуществляется для получения цветного теста различных цветов и оттенков. Для этого используются пищевые красители, а также красители для пасхальных яиц
- ▶ Последовательность работы:
- ▶ 1 шаг - приготовить тесто по классическому рецепту
- ▶ 2 шаг - разделить тесто в пропорциях на нужное количество (по количеству требуемых цветов), скатать в колобки
- ▶ 3 шаг - развести порошок пищевого красителя каждого цвета в 1 чайной ложке воды, хорошо размешивая
- ▶ 4 шаг - сделать в колобке углубление, налить разведенный краситель, тщательно вымесить тесто. Чтобы оно не становилось жидким, добавить понемногу соли и муки, сохраняя основные пропорции
- ▶ 5 шаг - сделать поочередно все остальные цвета

Получение дополнительных цветов путем смешивания цветного теста

- ▶ Получение дополнительного цвета производится путем смешивания цветного теста различных цветов и оттенков
- ▶ Теплый красный при смешивании с желтым дает очень приятный чистый цвет
- ▶ Добавляя розовый в синий, получим различные оттенки фиолетового
- ▶ Темно-коричневый цвет получается путем добавления в темно-фиолетовое тесто какао-порошка и некоторого количества оранжевого теста
- ▶ Красивое сочетание дает смешивание зеленого теста с синим либо желтым
- ❖ *Таким образом, смешивание различных цветочных кусочков теста, позволяет получить очень богатую палитру цветов*

Хранение соленого теста

- ▶ Хранить соленое тесто следует в холодильнике, поместив его в полиэтиленовый пакет
- ▶ Для хранения цветного теста целесообразно использовать отдельные баночки с крышкой
- ▶ Замешивать следует такое количество теста, которое будет переработано в течение 2-3 дней, т.к. при длительном хранении тесто отсыревает и при запекании дает некрасивый серый оттенок
- ❖ *Свежее тесто и тесто, полежавшее в холодильнике 2-3 дня, при запекании дадут два разных тона. Используется данное свойство для выделения отдельных фрагментов изделия (рукавички, шапочка, шарфик, пуговицы и пр.)*
- ❖ *В ином случае целесообразно спрятать остаток теста внутри большой фигурки*

Набор инструментов для лепки из соленого теста

- ▶ Доска для раскатывания и маленькая скалочка
- ▶ Противень, фольга
- ▶ Баночка с водой, чашка с мукой
- ▶ Кисточка для смазывания теста
- ▶ Небольшой ножик
- ▶ Стеки
- ▶ Для нанесения фактурного рисунка - различные штампы, приспособления (рельефные пуговицы, портновское колесико, зубочистка, расческа, насадки для кондитерского шприца и т.д.)
- ▶ Формочки для теста
- ▶ Чесноковыжималка
- ▶ Мелкое ситечко

Литература

1. Бувалец, Л. Н. Выбор материала при планировании занятий по обучению детей лепке / Л. Н. Бувалец. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2016. — № 3 (107). — С. 798-802. — URL: <https://moluch.ru/archive/107/25616/> (дата обращения: 12.02.2023).

2. Выгонов, В.В. Практикум по трудовому обучению: Учебное пособие для студентов высших и средних педагогических учебных заведений/ В.В. Выгонов.- М.: Издательский центр «Академия», 1999.- 256с.,12ил

3. Любимова, Ю. С. Народное декоративно-прикладное искусство в начальных классах : учеб.-метод. пособие для учителей учреждений, обеспечивающих получение общ. сред. образования / Ю. С. Любимова ; под общ. ред. В. В. Буткевич. - Минск : Пачатк. шк., 2005. - 76 с.

5. Хананова И.Н. Селеное тесто / И.Н. Хананова. - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. - 104 с.: ил.