

Расписание занятий для групп «Юный художник» 1 и 2 год обучения с 18.05.2020 по 23.05.2020.

1. Виртуальная экскурсия .<https://aqua.org/media/virtualtours/baltimore/index.html>

https://www.zin.ru/MUSEUM/virtual_tour/

2. Просмотреть мастер класс. Слепить из солёного теста поделку «Улитка».

<https://www.youtube.com/watch?v=FeNqWX8N8jA>



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛЕНОГО ТЕСТА

СОЛЕНОЕ ТЕСТО ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Тесто может быть крутым или мягким в зависимости от количества воды и муки. Если во время вымешивания тесто крошится, добавьте немного воды, если же оно прилипает к рукам, нужно добавить муки.

Учтите, что один и тот же объем различных продуктов весит по-разному:

- ♦ 1 чашка муки весит около 100 г;
- ♦ 1 чашка соли весит около 200 г.

Основной рецепт соленого теста из пшеничной муки

- ♦ 2 чашки (около 200 г) муки
- ♦ 1 чашка (около 200 г) соли
- ♦ $\frac{3}{4}$ чашки (около 125 мл) воды

СОВЕТ. Если с тестом будут работать дети, замесите его покруче, потому что в теплых детских ручках тесто размягчится.

СОЛЕНОЕ ТЕСТО ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

Ржаная мука придает изделиям теплый коричневый оттенок деревенского хлеба.

Сушить изделия из ржаной муки нужно сначала на воздухе (по одной неделе на каждые 0,5 см толщины), а затем в духовом шкафу на очень медленном огне.

Рецепт

- ♦ 3 чашки (около 300 г) пшеничной муки
- ♦ 1 чашка (около 100 г) ржаной муки
- ♦ 2 чашки (около 400 г) соли
- ♦ $1\frac{1}{2}$ чашки (около 250 мл) воды

Вес ржаного теста может не соответствовать объему, необходимому для данного изделия, поэтому для одного и того же изделия надо готовить из ржаной муки несколько больше теста, чем из пшеничной.



СОВЕТ. Эластичность теста и прочность изделий из него можно повысить, добавив при замешивании 1–2 чайные ложки сухого обойного клея, разведенного в небольшом количестве воды или перемешанного с мукой и солью до того, как добавить воду.