

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №4 «Колосок»

Презентация на тему: «Сладкое творчество»

Подготовила: Ручкина Ольга Юрьевна Воспитатель МБДОУ д/с № 4 «Колосок»



Рецепт приготовления мастики в домашних условиях.

Мастика из маршмеллоу (жевательный зефир)— пластична, подходит для лепки, возможно использование разных оттенков и ароматов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСТИКИ ИЗ МАРШМЕЛЛОУ

Маршмеллоу - 100гр

Вода с лим. кислотой -1ст.л.

Слив. масло - 1ч.л.



Сахарная пудра -1,5ст.



Крахмал - 0,5ст.



Пищевые красители









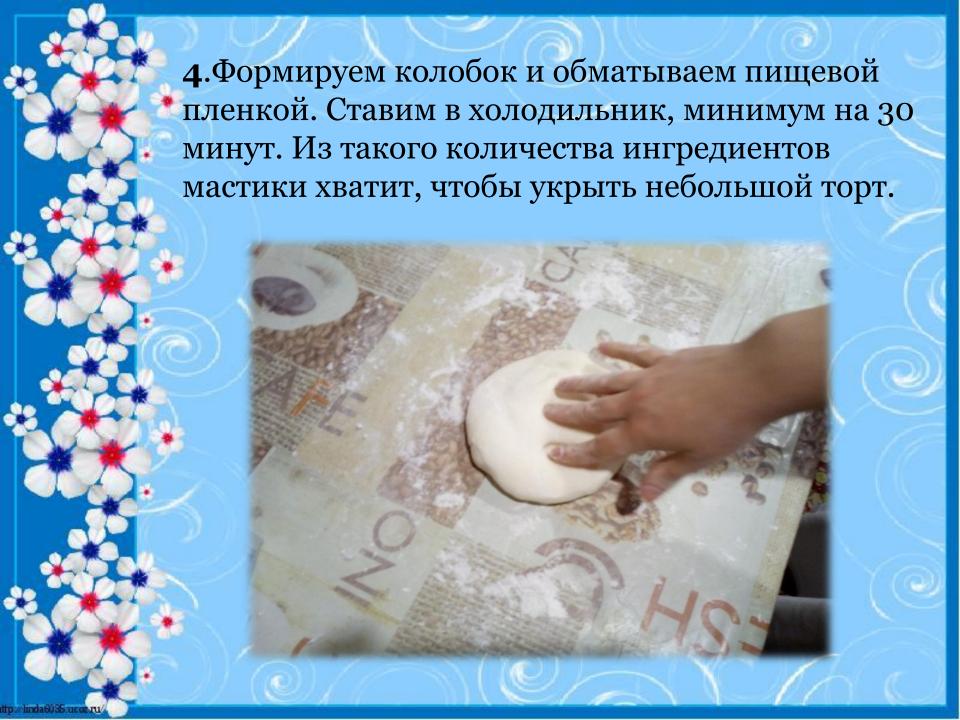


1. В посуду, подходящую для микроволновки или водяной бани, выкладываем жевательные зефирки, сливочное масло, добавляем немного лимонного сока или лимонной кислоты. Нагреваем в микроволновке — в течении 10-20 секунд, а на водяной бане — до разбухания.









Окрашивание мастики можно сделать во время приготовления, а можно добавить красители в уже готовую белую мастику. Так же можно раскрашивать кистью, уже готовые фигурки из белой мастики.

Мастика готова, приступаем к лепке!

Чтобы быстрее слепить поделку, я распределила работу между детьми, но с каждым занималась индивидуально, чтобы в итоге выполненная работа была аккуратно сделана.









Наше сладкое творчество!

