

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 – 1чл.



Сахарная пудра – 1,5ст.



Крахмал – 0,5ст.



Пищевые красители



Способ приготовления:



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.



2.Когда смесь увеличилась в объеме, необходимо перемешать до однородности. В эту массу постепенно добавлять сахарную пудру, при этом помешивая. Когда перемешивать смесь станет трудно – консистенция подходящая.



3. Пластичную мастику необходимо вымесить на столе, предварительно посыпанном сахарной пудрой. Эту процедуру нужно делать до того момента, пока масса не перестанет липнуть к рукам.



4. Формируем колобок и обматываем пищевой пленкой. Ставим в холодильник, минимум на 30 минут. Из такого количества ингредиентов мастики хватит, чтобы укрыть небольшой торт.



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!

