

Соленое тесто

Рецепты

1. 200 г муки + 200гм мелкой соли +100г картоф. крахмала. Вода добавляется на глаз. Тесто не должно липнуть к рукам и не должно трескаться от недостатка влаги. (Удобно заготавливать сухую смесь, а затем частями замешивать тесто)

2. 200г муки+100г соли+1-2 ч.л.обойного клея+вода

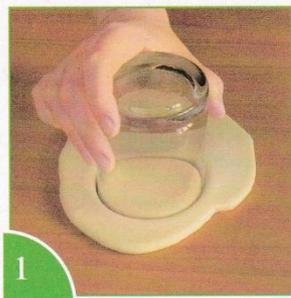
3. 200г муки+200 соли+1 ст.л. растит.масла

Для цветного теста добавляется гуашь или пищевой краситель.

Медальон «Цветы и фрукты»

Материалы и инструменты:

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- скалка;
- нож;
- стека;
- полая трубочка;
- стержень от ручки;
- широкий стакан;
- кисть;
- молоко для глазуровки;
- ножницы;
- прозрачный лак.



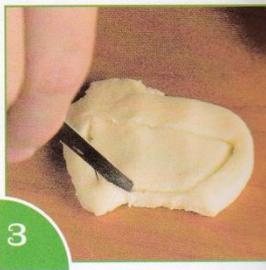
1 Раскатать пласт теста средней толщины. Вырезать из него стаканом круг.

2 В верхней части медальона сделать отверстие с помощью полой трубочки.

Примечание: если медальон задуман как украшение, которое нужно носить на ленте или шнурке, то вместо отверстия можно вставить в верхнюю часть крепёж, согнутый из проволоки.



2



3 Скатать небольшую лепёшку. Вырезать из нее контур корзины.

Примечание: можно усложнить в полнение корзины, собрав её из отдельных колбасок. В этом случае лучше заранее обозначить контур корзины на медальоне.



4

5 Внизу прикрепить небольшую колбаску — доньшко корзины. Нанести на него короткие диагональные насечки.



5

Примечание

Для глазуровки хорошо использовать широкую мягкую кисть. Старайтесь равномерно распределять молоко по поверхности.

Медальон «Цветы и фрукты»

4 Закрепить его на медальоне. Нанести стекой длинные вертикальные и короткие горизонтальные насечки, имитируя плетение корзины.



6

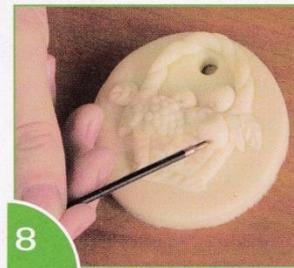
6 Две тонкие длинные колбаски сложить вместе и скрутить, начиная от центра, в обе стороны. Обрезать с двух сторон ручку для корзины нужной длины. Закрепить на панно.



7

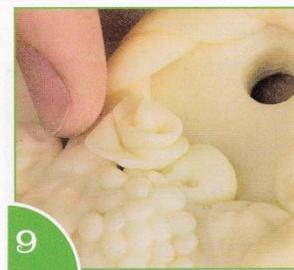
7 По краю корзины разместить листья разных размеров. Стекой нанести на них насечки.

8 Кисти винограда набрать из маленьких шариков. Яблоки — крупные шарики. На каждом выдавить точку с помощью стержня. Для того чтобы сделать грушу, шарик с одной стороны нужно немного сильнее раскатать.



8

Примечание: можно добавить экзотические фрукты: бананы скатываются по отдельности, изгибаются, собираются по три штуки и защищаются в верхней части.



9

9 Сердцевину розы скрутить из тонкой ленты теста. На неё кругом наложить три тонкие лепёшки — лепестки-трубочки. Изделие испечь при обычном температурном режиме. Глазуровать молоком. Готовое изделие покрыть лаком.

Венок с лилиями



Материалы и инструменты:

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- нож;
- чайное ситечко;
- жёлтые бусины;
- бисер;
- стека;
- стержень от ручки;
- прозрачный лак;
- кисть.



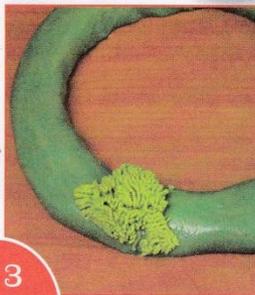
1

1 Заготовить большое количество теста тёмно-зелёного цвета и меньшее — светло-зелёного, белого, голубого, желтого и красного. Тёмно-зелёное тесто скатать в толстую длинную колбаску. Обрезать её с обоих концов и, смочив их водой, соединить в кольцо.



2

2 Продавив сквозь чайное ситечко светло-зелёное тесто, сделать траву.



3

3 Прикрепить траву к венку. Нанести её, не покрывая всю поверхность венка, а как бы отдельными более густыми группами.



4

5 Сделать пять больших белых лилий и разместить их на венке. Лилия состоит из пяти лепестков. Каждый из них защипать с острого конца. Лепестки расположить по кругу, накладывая друг на друга. В центре цветка поместить жёлтую бусину.



5



6

6 Разбросать по венку маленькие красные шарики-ягодки, голубые и жёлтые цветы, соблюдая при этом композицию: цветы и ягоды одного вида должны как бы объединяться в группы, при этом не выстраиваясь в ряд по линейке.



7

7 Лепестки голубых цветов сделать из маленьких шариков, расплюснутых в лепёшки, а сердцевину — из белых, в сердцевине сделать отверстие стержнем от ручки. Сердцевину цветка можно также выполнить из крупной бусины желательного белого цвета.

8 Жёлтые цветы сделать из отдельных сплюснутых шариков, в середину которых поместить по одному зёрнышку бисера.



8

9 На жёлтый цветок стекой нанести лепестки. Веночек испечь при обычном температурном режиме. Готовое изделие покрыть лаком.

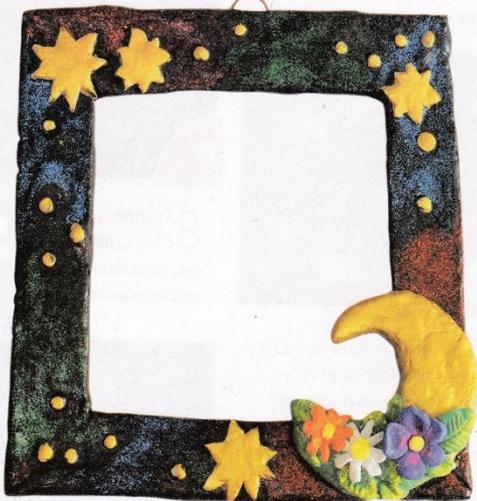


9

Примечание

Необходимо соотносить размеры украшений с размером венка. Для изготовления крупных цветов лучше сделать выкройки.

Рамка «Ночь»



Материалы и инструменты:

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- скалка;
- нож;
- стеки;
- две дощечки одинаковой толщины;
- линейка;
- картон;
- карандаш;
- кисти;
- прозрачный лак;
- блёстки.

2 Сделать месяц. По размерам он должен быть больше ширины рамки. Скатать толстое «веретено», выгнуть его в форме месяца и расплющить.



1 Заготовить большое количество неокрашенного теста. Начертить с помощью карандаша и линейки прямоугольный шаблон из картона для будущей рамки, вырезать.



3 Прожилки на листьях и цветах выполнить стеками, но можно и использовать шаблоны, например маленькую веточку от пластмассовой ёлки.



4



4 Смочить поверхность месяца и нижнюю его половину покрыть листьями и цветами.

5



5 Для выполнения лепестков фиалки скатать толстую колбаску и нарезать толстыми кольцами, каждый лепесток слегка продавить с одной, внутренней стороны, внешняя сторона лепестка остается утолщённой. Лепестки выложить кругом и скрепить круглой сердцевинкой.

6



6 Пульпой с помощью кисточки замазать трещины и неровности.

7



7 Сделать из картона два-три шаблона для звёздочек. Раскатать небольшой кусок теста и вырезать из него нужное количество звёзд. Расположить их на рамке.

8



8 Закрепить месяц в одном из нижних углов рамки. Сушить при обычном температурном режиме.

9



9 Покрасить рамку гуашью. Сама рамка должна быть чёрной или фиолетовой. Поверх основного цвета нанести разноцветные блёстки. Покрывать прозрачным лаком.

Примечание

Одна из деталей композиции (в данном случае — месяц) должна быть центральной. Она делается больше остальных и, как правило, крепится в одном из нижних углов рамки. При этом она может выходить за пределы рамки и накладываться на изображение.

Подсвечник «Восточная сказка»

Материалы и инструменты:

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- скалка;
- нож;
- бусины среднего размера двух цветов;
- стразы или пришивные камни;
- разноцветные мелкие бусины;
- круглая широкая чашка или стакан;
- кружево;
- свеча в капсуле;
- стека.



1 Заготовить тесто голубого, розового, жёлтого, нежно-зелёного и белого цветов. Раскатать пласт голубого теста и чашкой вырезать из неё круг. Убрать лишнее.



2

2 В центре пустой капсулы от свечи сделать отверстие. Из розового теста сделать четыре крупных лепестка треугольной формы. Расположить их на круге на равном расстоянии друг от друга острым углом внутрь.



3

3 Между розовыми лепестками поместить белые, немного меньше размером. На каждом белом лепестке сделать отпечаток кружевом, вдавив его в тесто.



4

4 По внутреннему кольцу выложить в ряд бусины.



5

5 Затем выложить второй ряд бусин другого цвета. Ими же выложить пространство между лепестками.



6

7 На жёлтые цветы с помощью стеки нанести прожилки. При желании цветы можно делать более пышными, наложив лепестки в несколько слоёв.



7



8

8 На розовых лепестках расположить по три тонких волнистых зелёных листа.



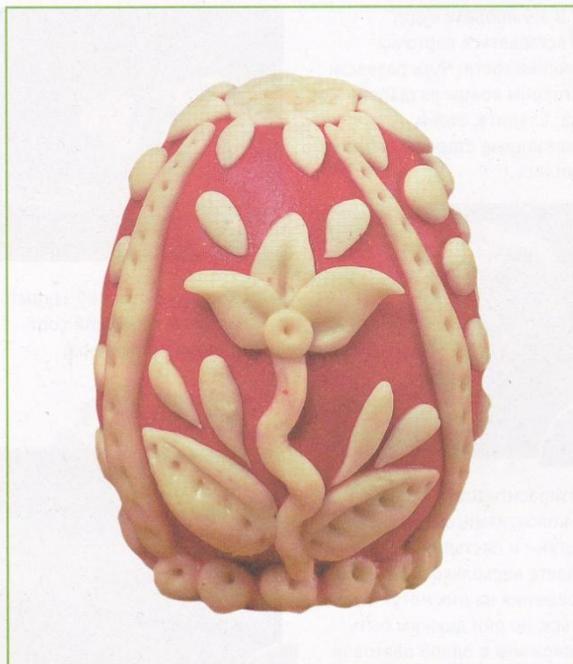
9

9 Дополнить их несколькими мелкими бусинами. Сушить при температуре не более 100 °С.

Примечание

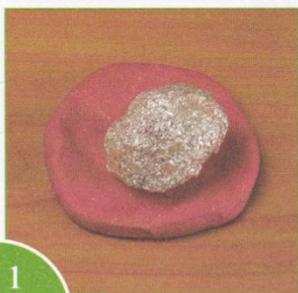
Бусин, дополняющих узор на лепестках не должно быть слишком много, и их нужно подобрать по цвету.

Яйцо пасхальное



Материалы и инструменты

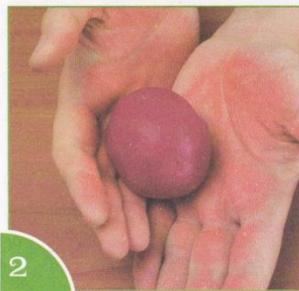
- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- пищевая фольга;
- стеки;
- прозрачный лак;
- нож;
- кисть;
- стержень от ручки.



1

1 Из пищевой фольги скатать основу в форме яйца.

2 Закатать основу в лепёшку из красного теста. Раскатывать яйцо в руках до тех пор, пока оно не примет более-менее ровную форму.



2



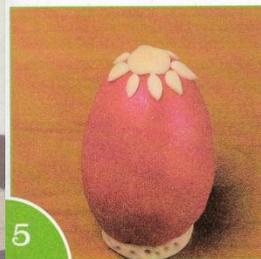
3

3 Скатать колбаску средней толщины и обрезать её с обоих концов.



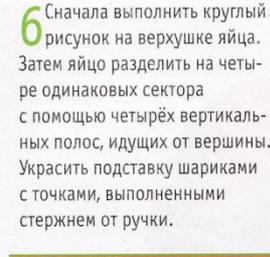
4

4 Замкнуть колбаску в кольцо. Это подставка. Закрепить на ней яйцо и сушить в течение часа при температуре 75 °С.



5

5 На затвердевшее яйцо нанести рисунок из неокрашенного теста, смачивая поверхность. Рисунок состоит из простых элементов (колбасок, шариков, листочков) с нанесёнными на них с помощью стеки насечками.



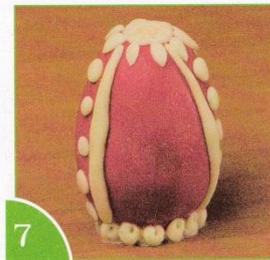
6

6 Сначала выполнить круглый рисунок на верхушке яйца. Затем яйцо разделить на четыре одинаковых сектора с помощью четырёх вертикальных полос, идущих от вершины. Украсить подставку шариками с точками, выполненными стержнем от ручки.

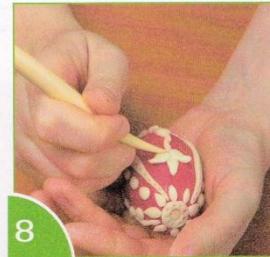


7

7 Каждый сектор заполнить рельефом. Хорошо рисунок на сторонах, противоположных друг другу, сделать одинаковым.

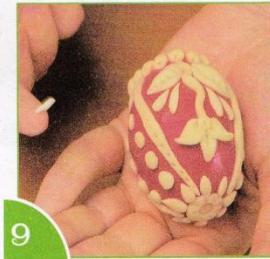


8



8

8 Это могут быть цветочки и листочки, на которые стекой нанести прожилки.



9

9 Яйцо испечь при обычном температурном режиме. После того как оно остынет, покрыть лаком.

Примечание

Яйцо вовсе не обязательно делать с подставкой. Можно сделать временную из картона.

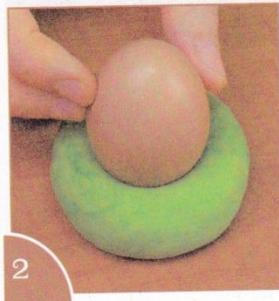
Подставка под пасхальное яйцо «Цыплёнок»

Материалы и инструменты

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- маникюрные ножницы;
- горошина чёрного перца
- прозрачный лак;
- яйцо;
- кисть.

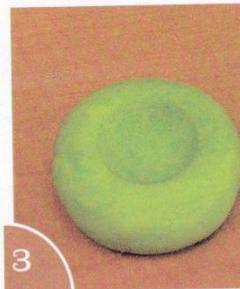


1 Замесить тесто зелёного, жёлтого, белого и красного цветов. Скатать шар из зелёного теста и расплющить его в толстую лепёшку.



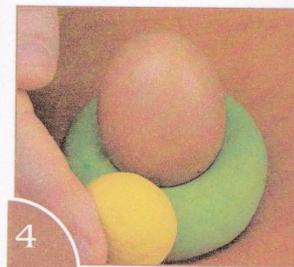
2

2 В центре лепёшки сделать углубление, вдавив в неё яйцо. Не вдавливайте его слишком глубоко, донышко должно быть толстым.



3

3 Получившуюся подставку смочить водой.



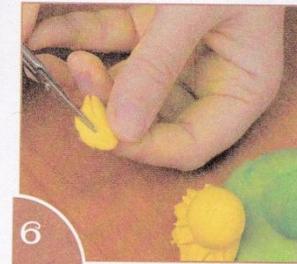
4

4 Из жёлтого теста скатать два шарика: один поменьше, другой побольше. Это голова и туловище цыплёнка. Прикрепить туловище к боковой части подставки.



5

5 Посадить на туловище голову. Туловище цыплёнка покрыть перьями с помощью маникюрных ножниц.



6

6 Прикрепить к нему крылышко, на котором тоже ножницами прорезать перышки. Можно сделать комплект из нескольких подставок: цыплята, курочка, петушок.



7

7 Глаз сделать из горошины чёрного перца. Можно использовать тёмную бусину или шарик чёрного теста. После запекания можно поставить на глаз блик — точку белой гуашью или акрилом.



8

8 Гребешок сделать из трёх маленьких шариков красного цвета. Из этого же теста — клюв.



9

9 Украсить остальную поверхность подставки ромашками из белого и жёлтого теста. Испечь при обычном температурном режиме. Готовое изделие покрыть лаком.

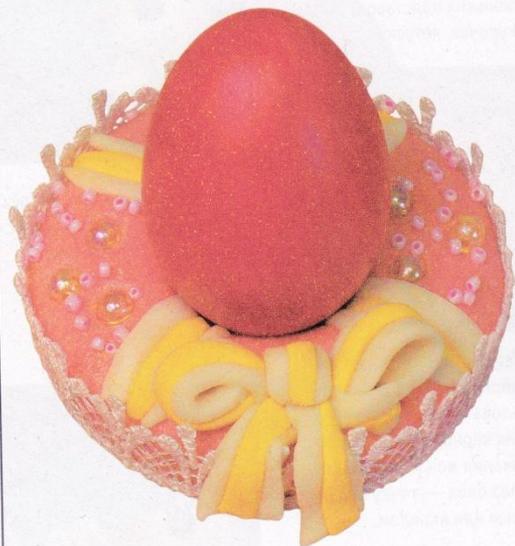
Примечание

Когда вы делаете фигурку для подставки, то не забывайте, что она не должна закрывать само яйцо. Старайтесь не делать её слишком большой.

Подставка под пасхальное яйцо «Праздничная»

Материалы и инструменты:

- мука пшеничная;
- крахмал;
- соль;
- вода;
- гуашь;
- скалка;
- бисер;
- бусины;
- кружево;
- широкий стакан;
- ножницы;
- нож;
- яйцо.



1

1 Замесить тесто персикового (можно другого пастельного) цвета. Дополнительно приготовить маленькие порции жёлтого и белого.

2 Раскатать тесто в толстую лепёшку и вырезать из нее широким стаканом круг. Убрать лишнее тесто.



2



3

3 Смочив боковые стенки круга, прижать к ним кружевную ленту зубчиками вверх. Лента не должна быть намного шире толщины лепешки, зубчики должны чуть-чуть приподняться над краем.



4

4 В середину круга вдавить яйцо. Лента обрезается только после того, как вы вдавили яйцо.



5

5 Обрезать лишнее кружево. Смочить подставку водой.

6 На окружность подставки крестообразно наложить узкие жёлтые полоски теста.



6

7 С обеих сторон каждой положить по узкой белой полоске.



7

8 Раскатать длинную белую ленту, сверху по центру наложить на нее и прижать жёлтую ленту с белой каймой. Разрезать ее на четыре длинные части, одну короткую и собрать из них бант, который крепится на подставке. В центре закрепить «узелок» — шарик с жёлтой полосой посередине.



8

9 Промежутки между лентами заполнить бисером и бусинами. Испечь при температуре не более 120 °С.



9

Примечание

Кружево должно быть достаточно плотным, чтобы выступающие части не сгибались.