**Мастер-класс**

**«Изготовление атрибутов к**

**Сюжетно - Ролевой Игре**

**«Магазин» и «Кафе».**

Задачи:

1. Привлечь родителей к совместной работе по изготовлению атрибутов к сюжетно – ролевым играм из солёного теста.
2. Знакомство с технологией приготовления солёного теста для изготовления подделок.
3. Заинтересовать и вовлечь родителей и детей в данный вид деятельности тесто пластики.

Оборудование:

* баночка с водой для смачивания пальцев и кисточки. (Для склеивания деталей между собой);
* стеки или кухонный нож;
* доска для лепки;
* скалка для раскатывания теста;
* мягкая кисть;
* зубочистки;

**Для того чтобы приготовить соленое тесто для лепки, вам потребуется:**

* 1 стакан соли (200 г),
* 2 стакана муки (400 г),
* ¾ стакана воды (125 мл).

  Смешать соль с мукой, развести водой комнатной температуры. Замесить тесто, как на пельмени, не сильно круто, чтоб к рукам не прилипало.

  Важный момент: замешивая тесто думайте, о чем–то хорошем, приятном, и тогда тесто впитает в себя доброе и ласковое прикосновение ваших рук.

  Можно делать цветное тесто, добавляя в него гуашь, пищевые красители. Готовое тесто можно 1 неделю хранить в пакете в холодильнике.

  Готовые изделия из соленого теста можно оставить на открытом месте до высыхания, а можно выпекать на самом слабом огне в духовке на фольге.

Сегодня я расскажу вам, как сделать хлебобулочные изделия для сюжетно – ролевой игры из соленого теста. Итак, для работы нам понадобится:

  - соленое тесто;

  - немного свободного времени и фантазия.

**Опишу процесс поэтапно.**

1.Рассмотрим наглядный материал, затем берем тесто, отщипываем нужное количество и лепим разнообразные калачики, ватрушки, пирожки, и.т.д. Сохнут такие поделки из соленого теста будут долго, несколько дней, т.к. кусочки большие. Лучше всего сушить на воздухе. А в духовке ставить минимальную температуру. Температуру лучше не ставить выше 80-90 градусов, т.к. поделки могут потрескаться. Можно чередовать сушку в духовке и на воздухе: час сушится в духовке, потом сутки так. Периодически переворачивать кусочки, чтобы подсохли со всех сторон.



