

поделки  
самоделки



# СОЛЕНОЕ ТЕСТО

поделки, игрушки,  
сувениры, панно,  
фоторамки

рипол классик

Поделки-самоделки

**Соленое тесто. Поделки, игрушки,  
сувениры, панно, фоторамки**

«РИПОЛ Классик»

2011

Соленое тесто. Поделки, игрушки, сувениры, панно, фоторамки / «РИПОЛ Классик», 2011 — (Поделки-самоделки)

Лепка из соленого теста – одно из самых увлекательных занятий, благодаря которому можно изготовить замечательные статуэтки, картины и панно, вазы и кашпо и многие другие изделия, а для их выполнения требуются только мука, соль и вода – продукты, которые есть в каждом доме. Из нашей книги вы узнаете несколько рецептов приготовления соленого теста, найдете множество советов по его окрашиванию, сушке и лакировке готовых изделий, а благодаря подробным описаниям процесса изготовления поделок и рисункам сможете создать и свои собственные шедевры.

, 2011

© РИПОЛ Классик, 2011

# Содержание

Введение	5
Глава 1	6
Глава 2	9
Нежное тесто	10
Мягкое тесто	12
Твердое тесто	13
Тесто с обойным клеем	14
Глава 3	15
Инструменты и материалы для замешивания теста	15
Компоненты для окрашивания	16
Смешивание цветов	17
Техника окрашивания	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# Соленое тесто. Поделки, игрушки, сувениры, панно, фоторамки

## Введение

В мире существует множество различных пластичных материалов для лепки, а одно из древнейших среди них – соленое тесто. Этот материал использовали для лепки еще в Древнем Египте, тогда люди считали, что фигурки из соленого теста приносят в дом благополучие и удачу.

В прошлом веке соленое тесто как материал для лепки было забыто, и только в последние 20 лет этот вид декоративно-прикладного искусства начал возрождаться и с каждым годом приобретает все большую популярность.

Интересно, что если раньше изделия из соленого теста делали только народные умельцы, то сейчас небольшие фигурки или рамки из этого материала можно встретить и в магазинах. Их главное отличие от изделий из пластика или глины в том, что на их шероховатой поверхности можно увидеть кристаллики соли.

Кроме того, соленое тесто – это замечательный материал для лепки вместе с детьми с самого раннего возраста. Можно не бояться, что ребенок возьмет в рот тесто: оно безвредное, к тому же невкусное, и вряд ли малыш захочет снова повторить свой эксперимент.

Из соленого теста можно создавать красивые и оригинальные вещи, которые придут уют вашему дому, сделают интерьер вашей квартиры неповторимым и станут отличными подарками для знакомых.

## Глава 1

### Несколько слов о происхождении соленого теста

Современный человек, пожалуй, не задумывается о том, какую роль в его жизни играют такие простые компоненты, как мука, соль и вода. Да и, наверное, ни к чему искать какой-то особый смысл в повседневных вещах, тем более, что в нашей жизни они присутствуют в достаточном количестве. Между тем когда-то люди испытывали в них дефицит, более того, с трепетом относились к ним, использовали как объекты подношений богам, верили в их магическую силу; эти простые продукты выступали и в роли денег, из-за них воевали, обладать ими значило обладать властью. Например, соль в древности была сродни золоту, причем в прямом смысле этого слова – сколько весила соль, столько же за нее давали и золота. А какова была ее роль в торговле и политике! Стоит вспомнить хотя бы то, что Великая Французская революция началась из-за налога на соль, да и в российской истории известно такое событие, как соляной бунт, который начался как протест против высоких налогов на этот продукт.

Во многих культурах мира хлеб и соль – символы гостеприимства, радушия, мудрости, чистоты. Вспомним хотя бы выражения «хлеб да соль», «съесть пуд соли», «не солоно хлебавши». Если задуматься, то хлеб и соль давно уже стали неотъемлемыми составляющими культуры и цивилизации.

Из муки и воды еще в глубокой древности люди готовили простейшую еду – лепешки, которые обжигали на раскаленных камнях или коптили над углями. Именно тогда были отмечены пластические свойства теста и человечество начало не только готовить из этих компонентов, но и творить. До наших дней дошли декоративные изделия времен античности. Для древних греков, римлян и египтян фигурки из теста были не просто красивыми безделушками, их использовали в религиозных целях, они олицетворяли связь с божествами. К ним относились с трепетом, отводили им почетное место в доме, верили в их магическую силу. Технику создания фигурок передавали из поколения в поколение, а секреты ее тщательно хранили.

Можно сказать, что соленое тесто появилось одновременно с рождественской елью. Когда она стала главным символом Рождества, бедняки начали изготавливать различные фигурки из теста для украшения праздничного дерева, а для того чтобы они дольше хранились и были защищены от мышей и насекомых, тесто делали очень соленым.

В Германии и скандинавских странах на Рождество и Пасху традиционно мастерили такие сувениры из соленого теста, как венки, подковы, медальоны. Их вывешивали в оконных и дверных проемах для привлечения в дом удачи, богатства и благополучия. Считалось, что дом, украшенный такими фигурками, обходят стороной злые духи, а вместе с ними – и все неприятности.

Однако праздники, связанные с тестом, есть не только в этих странах. Во Франции, например, таким праздником является Сретение Господне, которое отмечается 2 февраля и является также днем поклонения Пресвятой Деве Марии. В этот день французы устраивают блинные соревнования – пекут блины, а затем соревнуются в их подбрасывании. Чей блин взлетит выше, тот и победил.

Впрочем, во Франции есть еще один такой праздник, который отмечают с IV в. Связан он с приходом волхвов. В этот день по традиции пекут пирог, получивший название «пирог королей», в котором запекают боб. Когда приходят гости, пирог разрезают на части по числу приглашенных; и тот, кому попадет кусок с бобом, может в течение года рассчитывать на удачу и везение. Правда, современные французы редко пекут их сами, предпочитая покупать готовые пироги в магазинах.

В странах Восточной Европы из соленого теста лепили целые панно; причем в работе не использовали краски и картина имела цвет, характерный для выпечки. Славяне считали эту деталь особенно выразительной и интересной. В Китае большой популярностью пользуются куклы-марионетки, сделанные из соленого теста, изготовлением которых занимаются с XVII в. В Греции и Испании существует традиция во время празднований в честь Богородицы возлагать на алтарь потрясающие по красоте хлебные венки, которые украшают орнаментами. Да что и говорить, даже в далеком Эквадоре одним из самых популярных видов художественных промыслов является лепка из соленого теста, или тестопластика.

Таким образом, основываясь на перечисленных выше фактах, можно с уверенностью утверждать, что популярность соленого теста носит мировой характер.

*У лепки из соленого теста есть несколько названий: мукосол, тесто пластика, архангельская керамика и биокерамика. Последнее название появилось благодаря тому, что для изготовления фигурок используются только натуральные материалы.*

К сожалению, не всегда люди могли позволить себе это увлекательное занятие, ведь в жизни отдельных народов и человечества в целом бывали такие периоды, когда главных составляющих процесса лепки попросту не хватало даже для еды. Так происходило, например, во время мировых войн. В те печальные периоды истории развитие искусства тестопластики полностью прекращалось из-за дефицита материалов.

Большой популярностью пользовались фигурки из соленого теста на Руси. Тогда они символизировали благополучие, достаток и богатство, а потому их было принято дарить на Новый год, который в те времена отмечали 1 сентября. Считалось, что вместе с этими сувенирами в дом входит богатство и благополучие, а богатым и благополучным называли тот дом, в котором всегда были хлеб и соль, да так и говорили: «хлебосольный дом». Потому, собственно, и традиция дарить такие фигурки получила название «хлебосол».

Впрочем, это не просто красивая традиция, можно сказать, что это часть культуры Древней Руси. По тому, как расписаны эти фигурки, можно было определить, где они были изготовлены, ведь каждая местность славилась определенной техникой росписи (хохлома, гжель и т. д.).

Пластичность теста была отмечена очень давно, и это свойство широко использовалось при создании самых разнообразных фигурок. Чего только не лепили из теста! Это и жаворонки, символизировавшие приход весны, и козули, которых традиционно дарили самым близким людям на Новый год и Рождество, и баранки. В жизни наших предков было то, чего порой так не хватает современным людям, – почитание предков, соблюдение традиций и обычаев.

Так, древние славяне считали, что весна придет быстрее, если ее «завать» при помощи вылепленных из теста фигурок жаворонков. С этими фигурками дети забирались на деревья или крыши домов и пели песни, призывавшие весну прийти как можно скорее. Подобные песни-веснянки пели и взрослые, в них они просили аистов и журавлей поскорее вернуться из теплых стран и вместе с собой принести долгожданное тепло.

Существовал на Руси и такой интересный праздник как день поклонения Дажьбогу – еще одна традиция, связанная с хлебом. Это своего рода аналог Святого Христова Воскресения или Пасхи. Также как сейчас на Пасху, в тот день пекли куличи, красили яйца, на костре сжигали чучело Костромы – последнее напоминание о зиме. Праздник был очень светлым, радостным, свидетельствовал о милости, дарованной богом-отцом, прародителем людей. Хлеб в тот день имел особое символическое значение, означал победу жизни над смертью, добра – над злом.

Во многих местностях России традиция лепки из теста передавалась из поколения в поколение. Причем в каждой губернии лепили фигурки определенного вида, которые имели

специфические названия, например в Архангельске это были козули, в Центральной России и Сибири – коровки. Некоторые ученые считают, что в древности эти фигурки использовали в ритуалах жертвоприношений, причем животные и птицы из теста не заменяли жертвенных животных, а, скорее, имели символическое значение. Наши предки считали, что если напечь много животных из теста, то увеличится поголовье домашнего скота, дичь в лесах размножится. Кроме того, козули и коровки были символами урожайного года.

Пекли фигурки из теста на коляду, или «виноградье». Этот праздник связан с магическими ритуалами и заклинаниями, которые, по древнему поверью, помогали собрать богатый урожай и увеличить поголовье скота в новом году. Несколько овец или коров символизировали целое стадо, а голубь был олицетворением хорошего урожая, ведь наши предки считали, что там, где птица, там и зерно.

*Настоящими мастерами создания фигурных хлебов по праву считаются итальянцы. С давних времен они являются непревзойденными специалистами в этом деле и пекут удивительные по красоте хлеба.*

20 лет назад началось возрождение этого древнего искусства; более того, число его почитателей с каждым годом все больше увеличивается, организуются различные кружки лепки из теста, проводятся семинары, мастер-классы. Возможно, этот вид творчества так популярен потому, что символизирует достаток и благосостояние. Кроме того, изделия из соленого теста экологически чисты, что особенно актуально в наши дни. Да и сам материал приятен в работе, поэтому процесс лепки вызывает только положительные эмоции.

## Глава 2

### Виды соленого теста в зависимости от рецептуры

*Соленое тесто* – это экологически чистый материал, который практически не пачкает руки, и с ним легко работать. Существует достаточно много различных рецептов соленого теста, отличающихся друг от друга количеством соли, добавляемой в тесто, и включением некоторых дополнительных ингредиентов. Изменяя количество муки, можно сделать более мягкое или, наоборот, более твердое тесто, позволяющее использовать его при изготовлении крупных поделок.

В соленое тесто часто добавляют такие ингредиенты, как растительное, масло, крахмал, крем для рук, клей ПВА. Все они придают тесту мягкость и нежность, а потому обычно их используют при изготовлении теста для мелких деталей, если изделие необходимо сушить на открытом воздухе, а также при лепке с маленькими детьми. Что касается последнего, то из обычного соленого теста малышам лепить немного сложно, так как оно довольно плотное.

Таким образом, для различных изделий целесообразно использовать и разные виды соленого теста. Так, для обычных поделок можно выбрать самый простой рецепт соленого теста, который тем не менее также имеет несколько вариантов. Итак, рассмотрим самые распространенные из них.

#### ВАРИАНТ 1

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра» мелкого помола, муки, 0,6 стакана воды.

*Ход работы*

Муку и соль перемешать, влить холодную воду. Перемешать массу ложкой, затем хорошо вымесить. При необходимости добавить немного воды. На этом этапе работы можно использовать миксер.

Тесто должно получиться достаточно плотным. Если оно оказалось мягким, добавить еще немного соли, смешанной с мукой, и еще раз тщательно вымесить.

Готовое тесто положить в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник минимум на 2 ч.

#### ВАРИАНТ 2

*Вам потребуется*

1 стакан соли «Экстра» мелкого помола, 2 стакана муки, 1 стакан воды.

*Ход работы*

Соль смешать с просеянной мукой, высыпать на разделочную доску, сделать небольшое углубление и влить в него теплую воду. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Готовое тесто должно быть плотным и эластичным. Положить тесто в целлофановый пакет и держать в холодильнике не менее 2 ч.

Некоторые мастерицы сначала растворяют соль в горячей воде, затем остужают ее и только потом вливают в муку.

*При изготовлении шаблонов изделий лучше использовать глянцевый картон, так как он не приклеивается к тесту.*

## Нежное тесто

Нежное тесто применяют для изготовления маленьких изделий, отдельных мелких деталей или для филигранной отделки работы. Такие детали из простого теста получаются весьма грубыми, изделие выглядит некрасиво. Филигранную же отделку сделать из него не получится совсем, так как самые тонкие отверстия и штрихи во время сушки изгладятся.

Итак, нежное тесто также можно приготовить несколькими способами.

### ВАРИАНТ 1

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра» мелкого помола, муки, 0,5 стакана картофельного крахмала, 0,75 стакана воды.

*Ход работы*

В просеянную муку добавить соль и крахмал, хорошо перемешать и сделать в массе углубление. Маленькими порциями влить холодную воду, постоянно помешивая, и хорошо перемешать тесто с помощью миксера.

Готовое тесто положить в полиэтиленовый пакет и поместить в холодильник на 2–3 ч.

Воду можно заменить киселем, тогда тесто будет еще более эластичным.

Тесто способно получиться мягковатым, в этом случае надо смешать муку с солью в миске, положить в нее тесто и месить его, пока оно не достигнет нужной консистенции. Затем положить тесто в полиэтиленовый пакет и держать в холодильнике не менее 2 ч.

### ВАРИАНТ 2

*Вам потребуется*

1-2 ломтя мякиша белого хлеба, 1 ст. л. клея ПВА, 1 ч. л. глицерина, 2 капли лимонного сока.

*Ход работы*

С помощью миксера измельчить хлеб, добавить клей ПВА, глицерин и лимонный сок. Ингредиенты перемешать и тщательно вымесить тесто.

Тесто получится очень пластичным и приятным. Из него хорошо лепить очень мелкие детали.

### ВАРИАНТ 3

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра» мелкого помола, муки, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана воды.

*Ход работы*

Всыпать в просеянную муку соль и хорошо перемешать. Влить растительное масло, перемешать с помощью миксера, тонкой струйкой ввести воду и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук.

В это тесто вместо растительного масла можно добавить 1 ст. л. крема для рук, который также делает тесто мягким и пластичным.

*Если в тесте слишком много соли, оно получится ломким и хрупким, а после сутки на изделии появятся трещины.*

## Мягкое тесто

Соленое тесто можно сделать более мягким, добавив в него пищевой клей. Обычно такое тесто замешивают для лепки изделий, которые будут сушиться на воздухе; также оно прекрасно подходит для лепки с маленькими детьми.

Мягкое тесто также можно замесить двумя способами.

### ВАРИАНТ 1

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра» мелкого помола, муки, 1 ст. л. пищевого клея или клея ПВА, 0,75 стакана воды.

*Ход работы*

Муку смешать с солью и добавить клей с водой. Замесить мягкое пластичное тесто. Завернуть готовое тесто в целлофановый пакет и положить в холодильник на 2–3 ч.

### ВАРИАНТ 2

*Вам потребуется*

0,5 стакана соли «Экстра», 1 стакан муки, 2 ст. л. разрыхлителя, 1 ст. л. растительного масла, 1 стакан воды.

*Ход работы*

Сухие ингредиенты смешать. В воду добавить растительное масло и влить в сухую смесь. Кастрюлю с этой массой поставить на средний огонь и варить, помешивая, пока тесто не загустеет. Остудить до комнатной температуры и вымесить. Скатать в шар. Хранить в пластмассовом контейнере с плотно закрывающейся крышкой. В холодильник можно не класть.

## Твердое тесто

Твердое соленое тесто делают для приготовления грубых фигурок. Лепить из него довольно трудно, поэтому оно не подходит для лепки мелких изделий или филигранной обработки. Приготовить его можно двумя способами.

### ВАРИАНТ 1

*Вам потребуется*

2 стакана соли «Экстра», 1 стакан муки, 0,75 стакана воды.

*Ход работы*

Муку просеять, добавить соль, перемешать и влить тонкой струйкой холодную воду. Замесить плотное тесто.

Положить готовое тесто в целлофановый пакет и поместить в холодильник на несколько часов.

### ВАРИАНТ 2

*Вам потребуется*

2 стакана соли «Экстра», 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана ржаной муки, 1 стакан воды.

*Ход работы*

Муку обоих сортов просеять и смешать, добавить соль и еще раз перемешать. Сделать в смеси углубление, влить холодную воду и замесить плотное тесто.

Готовое тесто завернуть в полиэтилен и поместить в холодильник на 2–3 ч.

Тесто, замешанное только из ржаной муки, очень плотное и плохо поддается обработке, поэтому такую муку обязательно необходимо смешивать с пшеничной. Сушить изделия из теста с ржаной мукой надо комбинированным способом: сначала на открытом воздухе, а затем в духовке на очень слабом огне.

*Ржаная, мука может немного уменьшить объем теста, поэтому необходимо приготовить его немного больше, чем если бы вы использовали только пшеничную муку.*

## Тесто с обойным клеем

В соленое тесто можно добавить обойный клей, который придаст изделию прочность и водонепроницаемость. Обычно такое тесто используют при изготовлении рамок для фотографий, основ для панно, ваз, карандашниц, шкатулок, тарелок и других крупных изделий.

Существуют несколько различных рецептов приготовления теста с обойным клеем.

### ВАРИАНТ 1

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра» мелкого помола, муки, 0,75 стакана воды, 2 ст. л. обойного клея.

*Ход работы*

Соль и обойный клей добавить в просеянную муку, перемешать, влить холодную воду и замесить плотное упругое тесто. Готовое тесто завернуть в полиэтилен и положить в холодильник на несколько часов.

### ВАРИАНТ 2

*Вам потребуется*

По 1 стакану соли «Экстра», муки, винилового клея, по 1 ст. л. лимонного сока, расплавленного вазелина.

*Ход работы*

Все ингредиенты поместить в посуду с тефлоновым покрытием и поставить на слабый огонь. Смесь постоянно мешать, пока она не станет однородной, затем снять с огня и остудить до комнатной температуры.

Если после работы у вас осталось соленое тесто, его можно положить в полиэтиленовый пакет или чашку с плотной крышкой и поместить в холодильник. В таком виде соленое тесто можно хранить около недели. Если же его положить в холодильник, не завернув в пакет, оно покроется корочкой и засохнет, как и обычное тесто.

## Глава 3

# Технология приготовления и окрашивания соленого теста

### Инструменты и материалы для замешивания теста

Для изготовления соленого теста вам потребуются следующие материалы и инструменты:

- *мука* ржаная и пшеничная. Ржаная мука придаст вашему изделию красивый золотистый оттенок; если же вам требуется именно белое тесто, используйте пшеничную муку первого или высшего сорта. Кроме того, не используйте для выпечки дорогую муку, так как в ней может быть много различных добавок и наполнителей: разрыхлители, эмульгаторы и т. д.;
  - *соль*. Данный компонент помогает изделию сохранять нужную форму; кроме того, благодаря ей поделки не портятся и не представляют интереса для грызунов. Лучше использовать соль «Экстра» мелкого помола;
  - *вода*. Для приготовления теста можно использовать только холодную и желательно фильтрованную воду, так как в этом случае оно будет более эластичным. Впрочем, вместо воды можно добавить крахмальный клейстер, который сделает тесто более пластичным;
  - *клей*. Можно использовать клей обойный или ПВА. Клей так же, как и крахмал, делает тесто более пластичным; кроме того, детали, вылепленные из теста, замешанного на клею, легче склеить между собой;
  - *глицерин*. Это вещество используют для приготовления некоторых видов теста, необходимого для изготовления мелких деталей;
  - *растительное масло*. Благодаря этому компоненту тесто будет более пластичным и мягким;
  - *сито* необходимо для просеивания муки;
  - *чаши* для муки. В данном случае важно выбрать удобную для замеса теста емкость;
  - *миксер* для размешивания теста. Использование данного бытового прибора облегчит вашу работу, а тесто получится более качественным;
  - *доска* для вымешивания теста. Для этой цели вполне подойдет и кусок обычного плотного картона;
  - *мерный стакан*. Как понятно из самого названия, он необходим для измерения массы ингредиентов;
  - *пищевые краски*. Их используют при приготовлении цветного теста. Они могут быть как в сухом, так и в жидком состоянии;
  - *пряности*. Душистые травы также можно использовать для окрашивания теста;
  - *гуашь, акриловые краски, краски для деревянных покрытий и тушь*. Эти красящие вещества используют для декорирования готовых изделий. Акриловые краски придают изделию насыщенные тона, бывают матовыми, глянцевыми и перламутровыми. Краска для деревянных покрытий прозрачна, что придает изделию особую глубину.
- Доделки из соленого теста нельзя сушить в микроволновой печи. Используйте для этих целей только газовую или электрическую духовку.*

## **Компоненты для окрашивания**

Для окрашивания теста можно использовать пищевые красители, которые продаются в виде порошка, таблеток или жидкости. Первые два вида необходимо сначала развести в воде, а только потом добавлять в тесто.

В тесто можно добавить гуашевые или акриловые краски; только они должны быть в виде пасты, поэтому если гуашь высохла, перед окрашиванием ее следует развести небольшим количеством воды. Также следует использовать тушь различных цветов, зеленку, йод, разноцветные чернила.

Помимо химических красителей, можно использовать пищевые продукты или соки. Например, коричневый цвет получается при добавлении в тесто какао-порошка, только перед использованием его обязательно нужно просеять через сито. Можно добавить и 2–3 ч. л. растворимого кофе, предварительно разведя его небольшим количеством горячей воды. В качестве краски подойдут морковный и свекольный соки, первый – для изготовления частей тела человечков.

## Смешивание цветов

Дополнительные цвета и тона получают как при смешивании различных красок, так и при соединении готовых кусков цветного теста. Краски нужных цветов разводят в небольшом количестве воды, затем смешивают и получают другой тон. Если вы заранее знаете, какие цвета вам понадобятся в работе, можно сделать их в нужном количестве заранее. Однако обычно нужные цвета смешивают в процессе лепки.

Чтобы получить тесто различных цветов, необходимо окрасить куски теста в три основных цвета: красный, желтый и синий. При смешивании этих основных цветов и получают различные тона или оттенки. Для этого 2 куска теста нужных цветов надо соединить и мять, пока весь комок не станет однородным. Далее приведем несколько основных цветовых сочетаний:

- красный и желтый цвета дают приятный оранжевый цвет;
- синий и белый вместе дают голубой цвет;
- красный с белым образуют розовый цвет;
- голубой и желтый дадут зеленый цвет;
- розовый и синий образуют фиолетовый цвет;
- зеленое тесто в сочетании с синим дает красивые оттенки изумрудного цвета;
- добавляя в красное тесто зеленое, получают коричневое. Кроме того, темно-коричневый цвет образуется при добавлении в фиолетовое тесто какао-порошка или оранжевого теста;
- телесный цвет получают путем добавления небольшого количества желтого теста в светло-розовое;
- золотой цвет получают при добавлении в кусок теста золотой краски (гуаши или акрила). Таким же образом можно получить и серебряное тесто;
- красивый оттенок тесту придадут и добавленные в него блестки для гуаши.

*Всегда помните о том, что при запекании цвета становятся более светлыми. Кроме того, часто в процессе запекания образуются дополнительные оттенки коричневого, поэтому не следует делать слишком много деталей, из коричневого теста.*

Оставшиеся после работы излишки цветного теста разных оттенков при смешивании дают серо-коричневый цвет, наподобие того, что получается при соединении разноцветных кусочков пластилина. Если же хранить такие остатки отдельно, они быстро засохнут и не будут пригодны для лепки.

## Техника окрашивания

Окрашивание теста выполняют двумя способами. В первом случае поделки окрашивают после того, как они полностью высохли, нанося краску кисточкой. Для окрашивания используют гуашь и акриловые краски, а чтобы краски не осыпались, можно добавить в них небольшое количество клея ПВА. Минус этого способа окрашивания заключается в том, что тесто просвечивает сквозь краску, а складки и щели на поделке и вовсе окрашиваются плохо. Кроме того, маленькому ребенку трудно окрасить готовую поделку, поэтому, если вы работаете с малышом, воспользуйтесь цветным тестом.

При втором способе тесто окрашивают на стадии замешивания, причем делать это можно по-разному. Во-первых, порошок нужного цвета надо развести в 1 ч. л. воды и хорошо размешать. Общее количество соли и муки смешивают в одной емкости, а затем делят на столько частей, сколько цветов будет задействовано в работе. Затем отдельно из каждой порции замешивают тесто, предварительно добавив в воду необходимую краску.

При приготовлении теста красного и оранжевого цветов на 100 г теста следует использовать всего половину пачки порошка, так как эти цвета самые интенсивные. Если вы выбрали для окрашивания гуашевые или акриловые краски, нужный вам цвет требуется развести в 50 мл воды. Добавляя краску в воду, помните о том, что ее избыток не впитается в тесто и будет красить ваши руки и стол.

При другом способе делайте соленое тесто по основному рецепту и разведите в 1 ч. л. пачку порошка пищевого красителя (10 г). Если вы используете краситель в форме таблеток, сначала раскрошите их. Все тесто разделите на колобки весом по 100–150 г, сделайте в них пальцем углубления и вылейте туда немного красителя. Осторожно сомкните края ямки, чтобы краска не вылилась, и размесите комок теста. Затем раскатайте его между ладонями в длинную колбаску, сложите ее несколько раз и снова катайте. Если тесто стало жидким, необходимо добавить немного соли и муки. Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока вес кусок не станет однородного цвета. Недостаток этого способа в том, что руки также окрасятся, но чтобы они меньше пачкались, а тесто не прилипло к ладоням, смажьте их любым растительным маслом.

Лучше сразу же подготовить по две порции теста основных цветов, одну из них можно завернуть в целлофановый пакет и убрать в холодильник, чтобы позже использовать ее для приготовления дополнительных цветов без перерыва на замешивание новой партии теста.

Замечено, что тесто при окрашивании жидкими красителями получается более эластичным и упругим, а потому с ним гораздо приятнее работать. Время приготовления цветного теста – 40–60 мин.

Если при окрашивании используете жидкую пищевую краску, то на кусок теста весом 100 г вам понадобится следующие количества краски:

- для желтого теста – 2 капли красителя;
- для голубого теста – 2 капли красителя;
- для зеленого теста – 2 капли красителя;
- для розового теста – 5 капель красителя;
- для фиолетового теста – 2 капли красного красителя и 1 капля голубого.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.