

Краткосрочная программа дополнительного образования  
**Творчество. Игра. Развитие.**



**Вместе с мамой**

# Вкусное рисование





# Что нужно что бы рисование было вкусным?



# Вместо холста



# Рисуем шоколадом



# Готовим шоколад к рисованию

## 1 способ

Разломить шоколад на кусочки. Сложить в ёмкость. Ёмкость с шоколадом поместить в ёмкость с водой, которую поставить на небольшой огонь. Растопить шоколад на «водяной бане».





# ГОТОВИМ ШОКОЛАД К РИСОВАНИЮ

## 2 способ

- Сложить кусочки шоколада в плотный пакет. Пакет поместить в ёмкость и налить кипятка.



Растопленный шоколад можно поместить в кондитерский шприц(если его нет, в медицинский), кондитерский пакет или просто в пакет. Можно сделать из пекарской бумаги кулёчек и отрезать кончик для вытекания шоколада

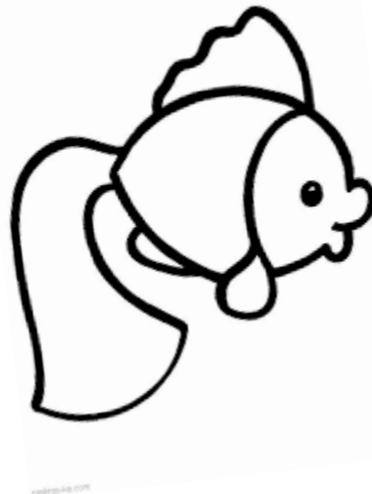
шоколада





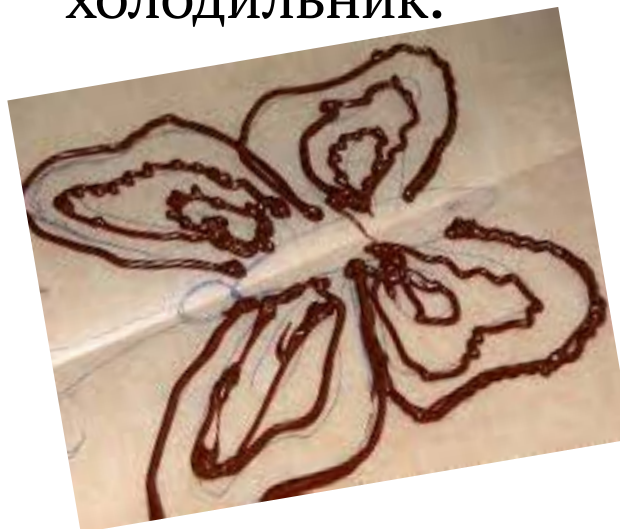
# Рисуем шоколадом

- Для рисования необходимо приготовить плёнку или рукав для запекания или файл.
- Лист бумаги, карандаш или контурные рисунки.



Сделайте рисунок, или воспользуйтесь картинкой с контуром, вложите его в файл или под плёнку. Можно рисовать. Для быстрого остывания поместить в

ХОЛОДИЛЬНИК.





# Что можно сделать с рисунками из шоколада?



# Рисуем вареньем

- Для рисования необходимо приготовить варенье(лучше жидкое и без косточек, можно процедить сироп через сито), кондитерский шприц, пакет.
- Рисовать можно на печенье, кусочке хлеба, батона.





Украшаем кашу



Сметана с вареньем



# Рисуем сахарной глазурью



# Что необходимо





# Сахарная глазурь

- Яичный белок – 1 шт.
- Сахарная пудра – 180 г
- Крахмал – 0,5 ч.л
- Лимонный сок – 0,5 ч.л
- Вбиваем один яичный белок и добавляем сахарную пудру и крахмал. Венчиком их перемешиваем, а далее взбиваю. Сначала взбивать все пару минут, затем добавить еще лимонный сок и продолжать взбивать столько же. В итоге, получается очень белая и воздушная глазурь, немного густоватой консистенции, которая больше подойдет для контуров и мелких прорисовок. Далее разделить глазурь на столько частей, сколько нужно цветов для рисунка. И добавить в нее пищевые красители, это могут быть как жидкие, так и сухие. Глазурь, которая пока не нужна, переложить в пластиковый контейнер или баночку и закрыть крышкой. Ее можно хранить несколько дней, таким образом, но только в холодильнике. Если добавить в глазурь пару капель воды и смешать получится глазурь средней консистенции, ведь она не густая и не жидкая. Теперь перекаладываем ее в кондитерский мешок и завязываем, а с другой стороны отрезаем маленькое отверстие, с помощью которого и буду рисовать. Также еще можно пользоваться специальными насадками. Обратите внимание, что две соседние детали нельзя заливать в одно время, сначала должна подсохнуть хоть 15 минут первая часть, а потом рисовать и вторую.





# Глазурь из белого шоколада

- Ингредиенты
- сахарная пудра – 160 г
- белый шоколад – 195 г
- молоко холодное – 40 мл
- кокосовая стружка – 70 г

## Способ приготовления

Шоколад поломать на маленькие кусочки. Положить в миску. Растопить на теплой водяной бане. Сахарную пудру высыпать в посудину. Влить 20 г молока. Перемешать. Жидкую смесь вылить в растопленный шоколад.

Мешать глазурь для пряников до однородности. Влить остатки молока.

Взбить глазурь с помощью миксера. Украсить пряники смесью из белого шоколада и сахарной пудры

# Рецепты глазури

- <https://hlebopechka.ru/index.php?option=com>
- [\\_https://www.goodcook.ru/tort/tort\\_055.shtml](https://www.goodcook.ru/tort/tort_055.shtml)
- <https://group-abc.ru/pravilnaya-glazur-dlya-pryanikov-kak-risovat-na-pryanikah-glazuryu-dlya.html>

# Вкусного вам рисования!!!



Рекомендации подготовлены Акатъевой Галиной Николаевной в рамках реализации краткосрочной программы дополнительного образования

«Творчество. Игра. Развитие. Вместе с мамой»

МБУ ДО г. Ульяновска «Детско-юношеский центр «Планета» реализуемой с применением дистанционного и /или электронного обучения