

## УКРАШЕНИЕ ЯИЦ



10

Яйцо можно украсить фигурками из того же теста белого цвета



10

Украшаем крупами: горох, рис, семя льна и др.)



10

Украшаем крашеной манной крупой.



10

Украшаем вылепленное яйцо



10

Украшаем шариками из желтого теста



10

Украшаем палочками-присыпкой для пасх



10

Украшаем различной тесьмой



10

Красим с помощью тычка (резинка на конце простого карандаша)



10

Рисуем цветы зубочисткой



10

Наносим пищевой краситель с помощью трафаретов

МБДОУ  
д/скв № 8  
«ТЕРЕМОК»

# ПАСХАЛЬНОЕ ЛЕПКА и УКРАШЕНИЕ

# ЯИЧКО



ВОСПИТАТЕЛЬ:  
АЛЕЙНИК Н. В.



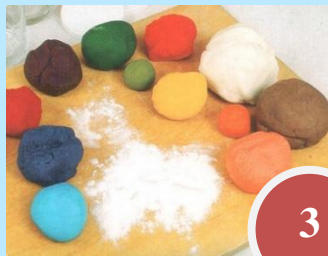
Месим тесто

1



Делим его на шарики для окрашивания

2



Окрашиваем по технологии в разные цвета

3



Раскатываем лепешки

4



Из фольги делаем комочек похожий на яйцо, вставляем туда скрепку

5



Помещаем эту фольгу внутрь яйца и придаем форму овала

6



Полученные яйца кладываем в корзинку

7



Украшаем слепленные яйца различными способами и материалами

8



Украшаем вылепленное яйцо

9

## ОКРАШИВАНИЕ СОЛЕНОГО ТЕСТА

Окрашивание соленого теста часто осуществляется до просушки и лепки изделия: для этого понадобятся пищевые красители (чаще всего они продаются в виде сухих порошков, например, для окрашивания пасхальных яиц/

### *Способ окрашивания.*

Сначала порошок разведите водой, затем в тесте сделайте небольшую лунку и туда каплями добавьте разведенный краситель. Чем интенсивнее хотите получить цвет, тем большее количество красителя придется добавить. Все перемешайте до однородного цвета теста.

Например, для красного цвета вам придется добавить 5 капель, а для желтого только 2 — все зависит от концентрации пищевой краски и насыщенности желаемого цвета.

Не старайтесь прокрасить большое количество теста за один прием, лучше прокрашивать небольшими порциями, тогда руки не так быстро устанут, и цвет получится равномерным.

Кстати, возможен и другой вариант окрашивания соленого теста: добавьте сухой пищевой краситель в воду (количество которой соответствует приведенному рецепту) при замешивании теста.

Чтобы окрасить тесто в красивый коричневый тон, можно использовать обыкновенный какао-порошок или растворимый кофе (только не забудьте предварительно их разбавить водой).

**ВНИМАНИЕ!** Работая с цветным тестом, учтите, что при высыхании оно немного светлеет. Разделите первую порцию теста на колобки весом 100-150 г. Возьмите один колобок, сделайте в нем углубление, налейте разведенный краситель и тщательно вымесите тесто. Чтобы оно не становилось жидким, добавляйте по не многу соли и муки, сохраняя основные пропорции.

*Источник: Тейлор Т. Узоры для пасхальных яиц: новые идеи оформления. – М.: Изд. дом "Ниола 21-й век", 2005.*