

Мастер-класс «Торт для куклы»



Всем – здравствуйте!

В этом мастер-классе я покажу, как слепить торт для игры в кукольное чаепитие.

Работать буду с пластилином марки Play-doh фирмы Hasbro.

Особенности материала: мягкий, приятный на ощупь, легко мнётся, яркие цвета, застывает на открытом воздухе.

Из минусов – сложно прилепить друг к другу детали изделия, приходится иногда смачивать водой.



Play-doh предлагает массу интересных приспособлений для лепки. Это не реклама, просто хочу показать, что процесс лепки можно разнообразить и превратить в увлекательную игру.

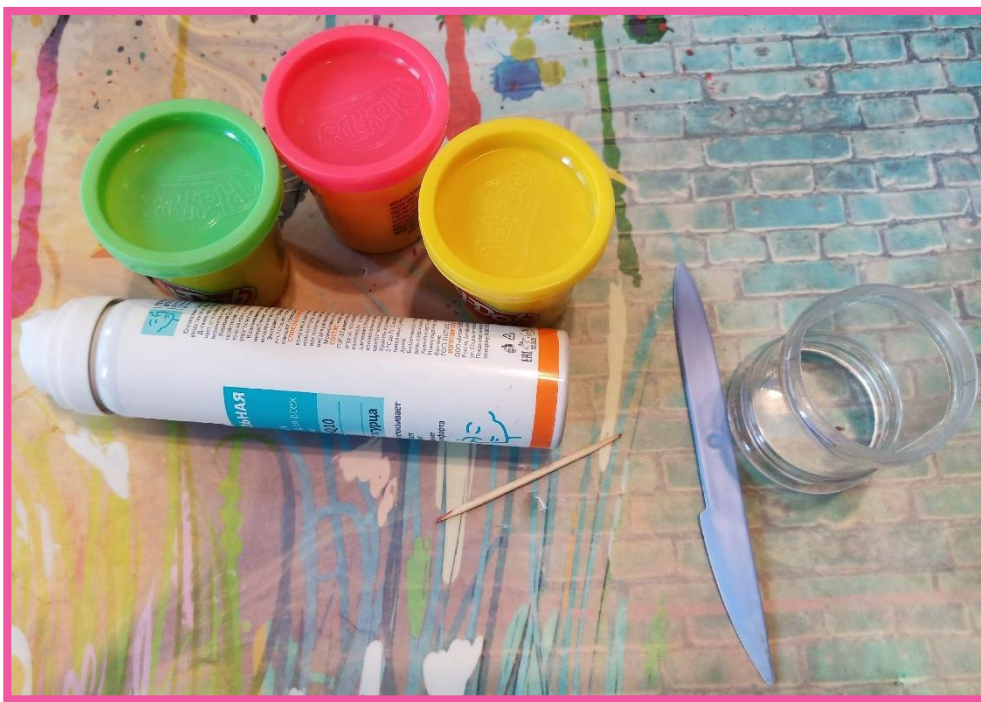


Мы с дочкой любим использовать для лепки сладостей вот эту доску. На данный момент куклы «съели» все имевшиеся в наличии вкусности, остался один маленький круассанчик.



Однако для изготовления чудесного кукольного торта достаточно минимального набора подручных средств: рабочая поверхность, баллончик из-под термальной воды (лака, дезодоранта и пр.), баночка из-под зубочисток, собственно зубочистка, стека и три цвета пластилина.

Я выбрала жёлтый , розовый и зелёный.



Раскатываем кусочек жёлтого пластилина для изготовления коржей. Размер кусочка, конечно, будет зависеть от того, какой величины торт вы задумали приготовить.



Баночкой из-под зубочисток вырезаем два круглых коржа.



Вырезаем по одному кружочку розового и зелёного цветов.



Формируем из коржей торт. Можно перейти к украшению торта уже на этом этапе. Но мне захотелось слепить более сложный вариант.



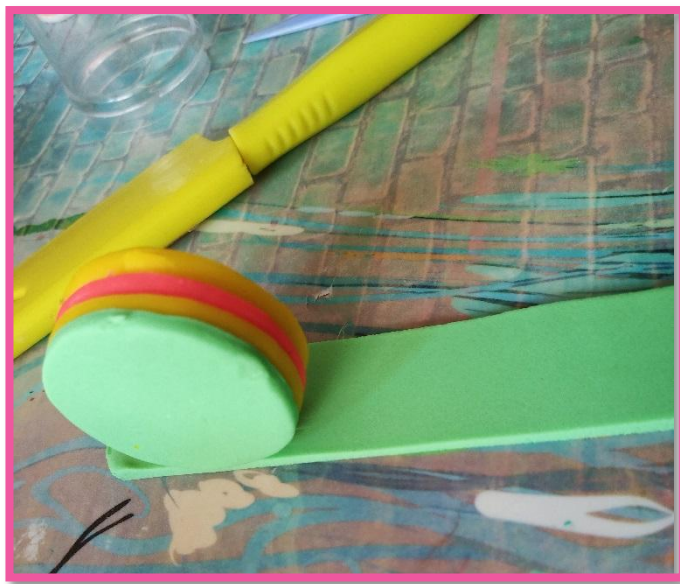
**Формируем из кусочка зелёного пластилина
небольшую колбаску.**



**Раскатываем колбаску в полосу, ширина которой
немного больше, чем высота нашего торта.**



**Ровно обрезаем один край зелёной полоски и
оборачиваем её вокруг нашего торта.
Здесь и на следующем этапе я использовала
хозяйственный нож, а не стеку. Ещё лучше –
канцелярский нож, но под рукой его не оказалось.**



**Кладём тортик зелёной стороной вниз и аккуратно
обрезаем выступающую часть зелёной полоски.**



**Переворачиваем торт зелёной поверхностью вверх.
Изъяны на поверхности можно разгладить при
помощи влажной салфетки.
Но я выбрала другой вариант.**



Скребём стеклой поверхность тортика и придаём ей вот такую текстуру.



Для украшения скатаем из розового пластилина шесть одинаковых маленьких шариков.



При помощи зубочистки закрепляем кружочки на поверхности торта. Лучше вдавить зубочистку поглубже, потому что мелкие детали после высыхания могут отпасть.



Разрезаем готовый торт на части, ориентируясь на количество приглашённых.



Приятного аппетита вашим куклам!



**А так выглядит кукольный торт, «испечённый» с
моей помощью четырёхлетним ребёнком.**



**Желаю всем хорошего настроения и весёлых минут
совместного с детьми творчества!**

