

Мастер-класс «Цветок»

Цель: Выполнить цветок в технике макраме.

Задачи:

- Закрепить умения и навыки плетения основных узлов техники макраме.
- Развивать творческие способности и коммуникативные качества личности.

Рассчитан на детей среднего школьного возраста, а также для взрослой аудитории.

Оборудование: Рабочая подушка из поролона, булавки с головками, ножницы, 5 нитей для плетения 2 метра каждая, бусины, крючок.

План проведения:

Фото



Описание выполнения работы

На середину нити-основы навесить способом 3 (расширенное крепление) 4 нити, сложенные пополам. Слева направо параллельно навесу начинаем плести горизонтальную бриду. Необходимо оставить небольшое отверстие у начала лепестка.



После окончания плетения каждой бриды нить-основа откладывается в сторону и не вплетается в работу последующих рядов.



Выполнить необходимо 9 рядов горизонтальных брид.



Выполнить приём «чистый край».



Выполнить приём,
обратный «чистому краю».



Каждой нитью плетём
по 2 петельных узла.
Последнюю нить (основа),
при помощи крючка вставляем в
отверстие у начала лепестка.



Аналогично выполняем
второй лепесток.



Последнюю нить также вставляем в отверстие.



Выполняем третий лепесток.



Выполняем четвёртый и пятый лепестки.



При помощи крючка продеваем нити сверху вниз между навесом и самым первым рядом горизонтальных брид.



Переворачиваем цветок изнаночной стороной наверх и выполняем приём «чистый край» от края к центру, плотно затягивая плетение.



Часть нитей отрезаем и заплавляем, а центр цветка декорируем бусинами.

Обратная связь:

Выполните цветок в технике макраме. Сфотографируйте работу и пришлите мне.

| Дата | Название | Раздел программы и тема | А знаете ли Вы, что... |
|------------|-----------------------|--|---|
| 30.04.2020 | Мастер-класс «Цветок» | Программа «Основы техники макраме» для 1 года обучения в разделе «Творческие работы» к теме «Цветок» | В Средние Века существовал настоящий язык цветов. Так, с помощью розы с миртом благородный рыцарь давал понять, что просит у дамы руки и сердца, а веточка вишни с цветком означала призывание в любви. Такой цветочный язык называется «селама». Некоторые виды цветов вполне съедобны. Например, из приготовленных особым способом одуванчиков варят варенья и делают салаты. лепестки роз используют для приготовления варенья, только их нужно очень много! |

В Турции его называют «гюльбешекер». Цветочная кулинария не нова, ещё в Древнем Риме подавали к столу цветки гладиолуса, заправленные уксусом и оливковым маслом.

В английских кулинарных книгах 16 века встречается множество рецептов с использованием цветов.

Любимая сладость в Вене – засахаренные фиалки. С их помощью в Средневековье робкие европейские юноши объяснялись в любви своим избранницам.

Запечённые на костре луковицы тюльпанов в годы Второй мировой войны спасали жизни умирающим от голода голландцам.

В одном из ресторанов Ванкувера каждый год предлагается весеннее тюльпанное меню. В него входит салат из побегов растения.

Интересна сервировка, когда внутрь свежего бутона помещают порцию салата. Отваренные бутоны тюльпанов по вкусу напоминают капусту, их подают под соусом к рыбе.

Лепестками начиняют пироги или заваривают ими чай.

Японские рестораны подают блюда из мясистых стеблей и листьев хризантемы шунгику. В Китае поджаренные во фритюре лепестки этой хризантемы подают с шариком мороженого.

Итальянцы, обмакнув в кляр цветы тыквы, обжаривают их во фритюре и подают в качестве гарнира. Начиняют фаршем из сыра, мяса или рыбы и тушат. Нарезанные цветы тыквы добавляют в пасту и ризотто.