

Мастер-класс «Цветок»

Цель: Выполнить цветок и украсить его узлами техники макраме.


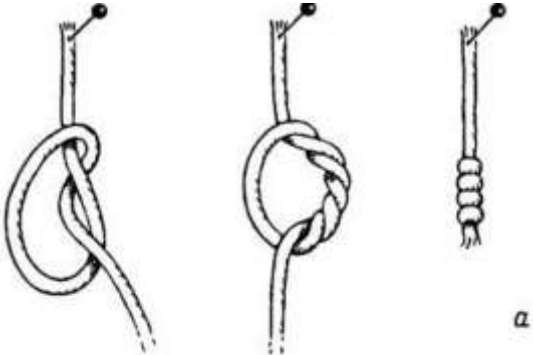
Задачи:

- Закрепить умения работать с цветной бумагой, с нитями для плетения.
- Закрепить умения и навыки плетения основных узлов техники макраме.
- Развивать творческие способности и коммуникативные качества личности.

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

Оборудование: Цветная бумага, ножницы, клей, кисточка для клея, нити для плетения, двойной скотч.

План проведения:

Фото	Описание выполнения работы
	<p>Посмотрите видео и выполните кактус из бумаги.</p> <p>https://pin.it/1BDGxXa</p>
	<p>Можно использовать в работе узел «Капуцин».</p> <p>Например, выполнить цветочек кактуса.</p>
<p>Обратная связь: Выполните цветок. Сфотографируйте работу и пришлите мне.</p>	

Дата	Название	Раздел программы и тема	А знаете ли Вы, что...
03.06.2020	Мастер-класс «Цветок»	Программа «Вместе творим добро» для 1 года обучения в разделе «Декоративно – прикладная работа» к теме «Цветок»	<p>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 призвание в любви. Такой цветочный язык называется «салам». Некоторые виды цветов вполне съедобны.</p> <p>Из приготовленных особым способом одуванчиков варят варенья и делают салаты. Лепестки роз используют для приготовления варенья, только их нужно очень много!</p> <p>В Турции его называют «гюльбешекер».</p> <p>Цветочная кулинария не нова, ещё в Древнем Риме подавали к столу цветки гладиолуса, заправленные уксусом и оливковым маслом.</p> <p>В кулинарных книгах Англии 16 века встречается множество рецептов с использованием цветов.</p> <p>Любимая сладость в Вене – засахаренные фиалки. С их помощью в Средневековье робкие европейские юноши объяснялись в любви своим избранницам.</p> <p>Запечённые на костре луковицы тюльпанов в годы Второй мировой войны спасали жизни умирающим от голода голландцам.</p> <p>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.</p> <p>Японские рестораны подают блюда из мясистых стеблей и листьев хризантемы шунгику. В Китае поджаренные во фритюре лепестки этой хризантемы подают с шариком мороженого.</p> <p>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.</p>