

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: Белый лист бумаги, цветная бумага: красная, оранжевая, желтая, зеленая, голубая, фиолетовая, ножницы, клей, кисточка для клея, нити для плетения, пластилин или двойной скотч.

План проведения:

Фото



Описание выполнения работы

Вы знаете сказку «Цветик-семицветик»?

А кто автор?.. (Валентин Катаев)

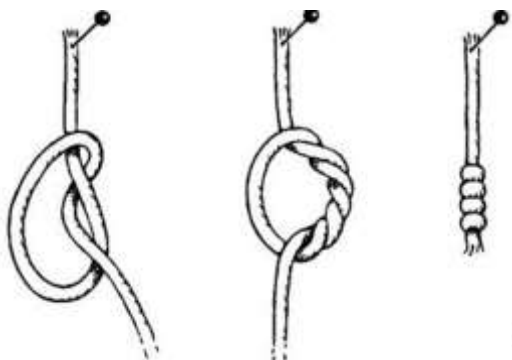
Цветик-семицветик - это сказочный цветок, его лепестки цвета радуги.

А вы знаете стихок для запоминания цветов радуги?

«Каждый охотник желает знать, где сидит фазан»

Технология выполнения работы:

- Нарезаем полоски бумаги (цвета радуги) одной ширины и разной длины.
- На листе бумаги выше середины размещаем цветок.
- От центра по кругу приклеиваем полоски-лепестки, большой круг длинные полоски, а внутри короткие. Внимательно смотрим, чтобы цвет лепестков не совпадал.
- В центре делаем серединку цветка, кусочек бумаги сжимаем пальцами и катаем в ладошках, получается шарик, его приклеиваем.
- Стебелек и листочки выклеиваем из зеленых полосок.
- Внизу листа из зеленых полосок выклеиваем поле цветов.
- Цветок, полоску сжимаем пальцами и катаем в ладошках, получается шарик, его приклеиваем.
- Делаем рамку из 2-ух полосок, цвета чередуем.



Тычинки делаем, используя нити для плетения.

Нарезаем кусочками и прикрепляем в середину цветка при помощи пластилина или двойного скотча.

Выкладываем стебель нитями зелёного цвета.

Можно использовать в работе узел «Капуцин».

Обратная связь:

Выполните цветок, сделайте стебель и тычинки в технике макраме.

Сфотографируйте работу и пришлите мне.

Дата	Название	Раздел программы и тема	А знаете ли Вы, что...
20.05.2020	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 «селама».</p> <p>Некоторые виды цветов вполне съедобны. 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».</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.</p> <p>Интересна сервировка, когда внутрь свежего бутона помещают порцию салата.</p> <p>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>