

## Соленый торт

### ТестоПластика



*Мастер-класс  
проводят*

Алена ИСАЕВА,  
Лера КОЧКИНА  
и Катя СЕДОВА.

Главное украшение праздничного стола к любому торжеству – это торт! А мы предлагаем торт сделать украшением праздничной открытки. При этом торт будет соленым, а открытка – гигантской! Вот такое необычное поздравление!

### Нам понадобятся:

- 2 стакана муки;
- 1 стакан соли;
- 3/4 стакана воды;
- противень;
- бумага для выпечки;
- миска;
- ложка;
- основа;
- миксер;
- гуашь;
- клей.

*Мастер-класс  
подготовила*



**ЛАРИНА** Галина Евгеньевна,  
учитель начальных классов  
ГБОУ школы-интерната № 61  
с углубленным изучением пред-  
метной области «Искусство»,  
г. Москва.

Помощь взрослого  
с 6 лет

 Тестопластика



Высыпаем в миску муку, затем соль, добавляем воду. Перемешиваем все ложкой.



Для получения однородной массы воспользуемся миксером. Лучше, если это сделает взрослый.



Получился однородный комочек теста.

Идеи открыток



Готовим противень – застилаем его бумагой для выпечки.  
Приступаем к изготовлению «торта». Каждую часть «торта» лепим отдельно в форме прямоугольника. Нижний прямоугольник большой, средний поменьше, а верхний – совсем маленький.



Полученные заготовки выкладываем на противень.



Теперь приступаем к изготовлению украшений для нашего «торта». Катаем длинные колбаски.



Колбаски скручиваем. Можно их заплести косичкой.



Украшаем «коржи» косичками.



12

Из теста скатываем несколько шариков.



13

Тестопластика



14



15



16

Шарики сплющиваем в лепешки и лепим их на «торт». На лепешках делаем спиральки из маленьких «колбасок», чтобы получились розочки.



17

Скатываем несколько шариков. Делаем из них капельки. Приплющиваем, чтобы получились листики. Приклеиваем листики на «торт».



18

Теперь «торт» отправляем в разогретую до 100–150° духовку. Лучше, если это сделает взрослый.

Идеи открыток

19



20



21



Изделие будет сушиться около часа, поэтому пока можно подготовить основу. Мы предлагаем взять пластиковую рамку. Украшаем ее декоративной сеткой. Через час «торт» готов к покраске. Аккуратно прокрашиваем все элементы гуашью.

23



Когда краски высохнут, начинаем постепенно приклеивать все части «торта» на заранее подготовленную основу.

24

«Торт» готов!

