

Техники Росписи пряников



Мастер класс: Роспись пряников глазурью
Педагог дополнительного образования
МАОУ СОШ №19 Валиева Д.Р.

КОНДИТЕРСКИЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПРЯНИКОВ



**Кондитерское
шило**



**Кондитерский
карандаш**



**Кондитерский мешок с
насадками**



Корнетик



**Кондитерская
лопатка**



Кисточки

***ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»
(контур мягкими пиками)***



ТЕХНИКА «КОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



ТЕХНИКА «БЕСКОНТУРНАЯ ЗАЛИВКА»



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ»



ТЕХНИКА «ГРАДИЕНТНАЯ ЗАЛИВКА»



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО СУХОМУ»



АЖУРНЫЙ ДЕКОР. ВЕНЗЕЛЯ



АЖУРНЫЙ ЛЕККОР. АЖУРНЫЕ ЗАВИТКИ



АЖУРНАЯ СЕТОЧКА



ЗАЛИВКА «МОКРЫМ ПО МОКРОМУ» МРАМОРНЫЙ ЭФФЕКТ



ТЕХНИКА «ВЫШИВКА РИШЕЛЬЕ»



Техника -вышивка
"ришелье" на пряничной
основе



Техника -вышивка
"ришелье" на глазури

**ТЕХНИКА
«ВЫШИВКА КРЕСТИКОМ»**



***ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА» или
«ВЫШИВКА КИСТЬЮ»***



ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»



ТЕХНИКА «РАСТУШЕВКА»



ТЕХНИКА «КРАКЕЛЮР»
(состаривание)



Сочетание различных видов росписи пряников



При росписи пряника применялись техники: контурная заливка, ажурная сеточка, роспись мокрым по сухому.

*Сочетание различных видов
росписи пряников*



Роспись трафаретом на пряниках



РОСПИСЬ ПРЯНИКА ПИЩЕВЫМИ ФЛОМАСТЕРАМИ



Пищевая печать на пряниках: маленькие шедевры для больших праздников



*Пряник расписной – это целое наследие,
это традиция, передающаяся веками.
Пеките и украшайте пряники – это всегда
праздник, веселье и радость!*

Роспись пряников с использованием шоколада



Роспись пряников с использованием марципана или фонданта.



