

# Пряники имбирные



Роспись имбирных пряников— это занятие, состоящее из одних «плюсов». Мастер-класс по росписи пряников интересен людям всех возрастов и может сочетаться с самыми разными концепциями мероприятий, а значит, он универсальный. Получившиеся изделия можно забрать с собой, съесть на месте или подарить кому угодно. Особенно, для подарка хороши имбирное печенье или архангельские козули, которые хранятся очень долго и не теряют своих вкусовых свойств. Работа с разноцветными глазурями и посыпками повышает настроение за считанные секунды. Наши мастера с удовольствием научат гостей, как сделать свои произведения по-настоящему красивыми и вкусными.

**Продолжительность:**  
5-10 минут

**Проходимость:**  
60-80 чел. в час

**Возраст:**  
От 5-ти лет

### Как проходит мастер-класс:

- Берём заранее приготовленный пряник;
- Знакомимся с принципами украшения и материалами, обсуждаем композицию;
- Расписываем изделие цветными глазурями;
- Дополняем узор более тонкими линиями с помощью съедобных разноцветных контуров;
- Посыпаем на краску цветные присыпки, кунжут, шоколад;
- Забираем сладкий сувенир с собой в герметичном пластиковом контейнере!

### Какие материалы предоставим мы:

- Заготовки пряников разных форм — согласно заявленному количеству участников;
- Пластиковые контейнеры с кружевными салфетками;
- Цветные глазури на основе яичного белка — не менее 5 цветов;
- Сладкие контуры плотные и полупрозрачные — не менее 4 видов;
- Сахарные присыпки разных цветов и форм — не менее 10 видов;
- Подарочные пакетики;
- Все расходные материалы — одноразовые скатерти, салфетки бумажные и влажные, мусорные пакеты и т.п.

### Что потребуется от заказчика:

- Открытая или закрытая площадка для проведения мастер-класса.
- Большой стол прямоугольной формы не менее 1,8 м в длину.
- Стулья — 8-10 шт.