

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Детско-юношеский центр «Созвездие»

Творческий проект
«Кофе как искусство»

Участники проекта:
учащиеся ТО «Колорит»:
Долганова Милана, 4 класс
Колегова Елизавета, 5 класс
Селезнева Анна, 5 класс
Свечихина Елизавета, 5 класс
Дурновцева Ксения, 7 класс
Мисник Мария, 7 класс
Пьянкова Ульяна, 7 класс
Насонова Мария, 8 класс
Вершинина Виктория, 8 класс

Руководитель проекта:
Помогаева Ольга Олеговна,
педагог дополнительного образования

Таштагол, 2021

Содержание

Введение	3
Актуальность	3
Цель, задачи проекта	4
Часть I. Теоретический аспект	5
Интересные факты из истории	5
Традиции и обычаи в разных странах	6
Малоизвестные полезные факты про кофе	7
Интересные факты о кофе	8
Кофе в искусстве	9
Часть II. Практическая работа	12
Экологическое обоснование	12
Выбор технологии изготовления	12
Правила техники безопасности	12
Материалы и инструменты для работы	13
Технология изготовления изделий	14
Заключение	15
Литература	16

Введение

*Крепким, сильным ароматом –
Кофе может быть любим.
Слабым, мягким, горьким, сладким,
Растворимым, зерновым...
А еще ...декором
Может для тебя служить.
Симпатичная вещица в доме,
Может тотчас удивить!*

Актуальность

Как оригинально представить свое творческое объединение? – вопрос, который возник в первую очередь перед предстоящей областной выставкой экспозиций. Как не затеряться среди множества интересных проектов с разнообразными работами, выполненными в различных техниках с использованием новых современных технологий. Какой декор популярен? Как соединить все в единое целое? Что же мы можем еще сделать своими руками, чтобы удивить себя и других. И тут нам пришла идея в качестве материала использовать кофейные зерна и создать настоящий шедевр.

Кофе – проверенный источник вдохновения. Благодаря этому ароматному напитку созданы многие бессмертные произведения искусства. Оноре де Бальзак, титан всемирной литературы и автор «Человеческой комедии», откровенно признавался - «После чашки кофе всё вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы».

Многие известные кофеманы вошли в мировую историю, создавая шедевры, вдохновленные именно чашечкой крепкого кофе. Но в современном искусстве кофе становится не только источником вдохновения. Все чаще приходится видеть работы, где кофе выступает как «топливом» для творчества, так и материалом для работы.

Кофе постепенно проникает во все сферы искусства – разжигает воображение фотографа, ложится на холст художника, оживает в руках скульптора и принимает самые неожиданные формы в смелых экспериментах кулинара. Кофе всегда будет оставаться частью творческих экспериментов современности, будет вдохновлять и бодрить.

Чарующий аромат кофе создает атмосферу уюта и тепла, которым наслаждаешься в холодные зимние дни. Поделки из кофейных зерен обретают всё большую популярность, и это не удивительно - зернышки кофе являются великолепным материалом для декора. Ими декорируют шкатулки и всевозможные баночки, наполняют арома-саше, делают парящие чашки, объёмные картины и т. п.

Достоинства этого «материала» заключаются в приятном запахе, насыщенном цвете и интересной фактуре. Кофейные зерна сохраняют свои качества в течение продолжительного времени, поддаются любой обработке.

Также их можно покрывать красками или лаком. Разноцветные зерна кофе смотрятся весьма необычно.

Нам нравится делать поделки из кофе. Его аромат завораживает. Работа с этим материалом развивает фантазию. Коллективная работа над экспозицией объединяет нас, создает обстановку творчества, самореализации, где можно высказывать свои идеи, обсуждать и обмениваться мнениями.

Считаем тему, над которой работаем, актуальной, так как умение что-то полезное делать своими руками – бесценно. Человек, освоивший техники создания прекрасного, постоянно в центре внимания. К тому же искусно выполненная работа всегда может найти своего поклонника. Сейчас никто не сомневается, что работы, выполненные своими руками очень современны и модны, они могут изменить интерьер до неузнаваемости, создав неожиданные варианты, которые вызовут восхищение у всех окружающих.

А в работах из кофейных зерен всегда присутствует частичка души, которая будет радовать не только нас, но и родных, друзей.

Цель проекта:

создать оригинальную экспозицию из кофейных зерен.

Задачи:

- изучить литературу по данной теме.
- изготовить поделки своими руками с использованием кофейных зерен
- показать красоту и оригинальность в работе
- продемонстрировать готовую экспозицию

Часть I. Теоретический аспект

Интересные факты из истории

Кофе – это вечнозеленый кустарник или дерево с белыми цветками и нежным запахом жасмина высотой 6–7 м. Плоды кофейного дерева – ягоды – по мере созревания меняют свой цвет с зеленого на красный, а затем на темно-малиновый или фиолетовый. Ягода содержит по два семени – кофейных зерна. Ягоды вызревают от 7 до 9 месяцев, и за год взрослое дерево дает около 5 кг плодов, которые обычно собирают вручную. Для выделения семян ягоды две недели сушат на солнце, а затем на особых машинах обдирают высохшую мякоть и полируют семена.

Кофе – это напиток, который популярен во всем мире. Во многих странах существуют свои традиции, связанные с ним. Употреблять напиток начали более 700 лет назад. С того времени отношение к нему несколько раз изменялось, как и способы его приготовления. Интересные факты о кофе станут полезными не только фанатам этого напитка, но и удивят тех, кто к нему относится нейтрально.

Первооткрывателями кофе считаются козы. Эфиопские пастухи заметили, что когда животные объедали кофейные деревья, они были более оживленными. После этого эфиопы начали смешивать животный жир с зернами и из этой смеси скатывали шарики. Ели их преимущественно кочевники во время своих путешествий.

Кофе, как напиток, стал популярен благодаря исламу. Изначально его употребляли арабские суфийские монахи. В XV он стал доступен и обычным людям на Востоке. В коммерческих целях зерна впервые начали выращивать в Йемене. Благодаря тесной торговле с другими арабскими странами, в XVI веке напиток появляется в Сирии, Турции, Египте, Персии. Так как религией было запрещено употреблять алкоголь, кофе стал отличной заменой. Появились кофейни, которые назывались «школы мудрости». Через некоторое время власти решили закрыть заведения, так как считали, что во время посиделок люди объединяются против них. Со временем запрет был снят. Кофе для арабских государств, стал важным экспортным товаром, делалось все возможное, чтоб другие страны не начали его выращивать. Зерна, чтоб они не могли прорасти, слегка обжаривали или проваривали в кипятке.

В XVII веке паломник из Индии смог тайком вывезти из Мекки несколько зерен. Это был первый зафиксированный случай контрабанды. Со временем в Индии появилась первая плантация, после чего выращиванием занялись и другие страны Юго-Восточной Азии.

Параллельно в это время голландские колонии становятся главными поставщиками кофе в европейские страны. Отношение к напитку в Европе было неоднозначное. В Венеции возник конфликт по этому поводу, в который вмешался папа Климент VIII. Его выбор был в пользу бодрящего напитка. В Германии, Голландии, Франции и Англии стали появляться

первые кофейни. На территорию нынешнего Нью-Йорка завезли кофе тоже голландцы. Американцы все же больше предпочитали чай, однако после повышения налога на него, они постепенно перешли на другой напиток. Голландцы завезли этот продукт и в Южную Америку. Первые плантации были в Суринаме и Гайане. Португалия решила начать выращивать кофе в Бразилии, но они никак не могли раздобыть зерна. Однажды жена губернатора Гайаны подарила португальскому подполковнику букет цветов. В нем были спрятаны кофейные зерна. Так в Бразилии появились первые плантации.

Мировой объем производства кофе к 1820 году достиг 90 000 тонн. Половина из этого производила Бразилия. Сегодня в мире выпивается более 500 миллиардов чашек бодрящего напитка, почти половина из них за завтраком. По объему продаж в мировой торговле этот продукт занимает 2 место после нефти. Интересные факты о кофе связаны не только с историей напитка.

Традиции и обычаи в разных странах

В Эфиопии бодрящий напиток должен готовить и подавать только хозяин дома. Преподносить кофе нужно в порядке старшинства. Если гость откажется от угощения, это считается оскорблением. В напиток добавляется гвоздика. Принято употреблять его со сливочным маслом. Интересно то, что вместо сахара часто добавляют соль.

Хозяин кофейни в Ираке считается очень уважаемым человеком. В таких заведениях мужчины собираются, чтоб пообщаться, посмотреть телевизор и провести свой досуг. В этой стране неприлично выпивать больше 3 чашек кофе. Ценится свежеприготовленный напиток из натуральных зерен.

В Эквадоре кофе заваривается очень крепким, он сразу смешивается с сахаром и охлаждается. Такая смесь становится густой, и храниться в холодильнике. Чтобы сделать кофе, нужно просто добавить по вкусу готовую массу в кипяток.

В Японии сегодня кофе стал таким же повседневным напитком, как и чай. В крупных городах на улицах стоит множество автоматов самообслуживания. Выпить натуральный напиток можно и в различных заведениях. Японцы отдают предпочтение слабой обжарке зерен.

Жители Тайланда предпочитают крепкий напиток. В основном используются различные сорта из Индонезии тонкого помола и темной обжарки. Особенностью приготовления кофе является смешивание зерен с пшеницей, сезамом или рисом. Тайцы предпочитают сладкий напиток с добавлением большого количества молока.

Жители Малайзии пьют в основном кофе с зерен средней или темной обжарки. Его могут подавать с молоком или со льдом. В Малайзии продают пакетированный кофе, смешанный с сезамом или какао.

Кофе в Йемене – это национальный напиток. Зерна, вместе с мягкой оболочкой обжаривают на противне, после чего измельчают в ступке. Готовится напиток специальным образом: в кофейнике Даля кофе дважды доводится до кипения, после чего добавляется имбирь. Родители при

рождении ребенка угощают знакомых и родственников бодрящим напитком с кардамоном. Сахар в кофе редко добавляют, в основном его закусывают финиками.

Вьетнамцы предпочитают употреблять напиток холодным. Он отличается высокой крепостью. Варят кофе маленькими порциями, пьют небольшими глотками через специальный фильтр-сеточку, сделанный из металла.

В Дамаске готовят необычный кофе. Его нельзя назвать напитком. На дно пиалы ложится капля коричневой густой смеси. Ее нужно слегка коснуться языком. Сначала человек ощущает жжение, потом возникает бодрость и прилив сил.

В Финляндии на дно чашки кладут небольшой кусочек сыра лейпяюсто. Сверху наливается кофе. В результате воздействия высокой температуры сыр плавится. Вкус у напитка необычный, слегка сладковатый. После того, как кофе выпивается, съедаются остатки сыра.

В Греции существует традиция: если девушка заваривает ухажеру кофе, на котором густая пенка, значит, ей нравится молодой человек.

Малоизвестные полезные факты про кофе

Употребляя кофе ежедневно, мало кто интересуется историей напитка, традициями и обрядами, связанными с ним. Помимо этого есть много сведений, которые будут интересны ценителям.

- оптимальная дневная норма, которая положительно повлияет на здоровье – 500 мг натурального кофе;
- смертельная доза кофеина для человека содержится примерно в 100 чашках напитка;
- при очень больших дозах напитков может вызвать галлюцинации;
- зерна светлой обжарки содержат кофеина больше, чем темной;
- в бодрящем напитке содержится около 1200 химических соединений и веществ;
- кофе содержит более 800 различных ароматических соединений;
- в одной чашке напитка содержится 300 антиоксидантов, они способны задерживаться в организме на месяц;
- при регулярном потреблении жир сгорает на 20% быстрее (при физических нагрузках и диете);
- кофеин способен усиливать воздействие обезболивающих средств (аспирин, парацетамол);
- оптимальной для варки кофе считается температура 95-98 градусов;
- в арабике содержится примерно 1% кофеина (мягкий вкус), в робусте 2% кофеина (вкус горче);
- в чашке черного натурального кофе 0 калорий;
- 70% кофеманов в мире пьют арабику, 30% — робусту;
- первый европейский кофе продавался в аптеках в качестве лекарственного средств;

- необжаренные зерна могут храниться примерно год при оптимальных условиях, не теряя своих вкусовых качеств, после обжарки положительные свойства исчезают через двое суток;
- из листьев кофейного дерева можно заварить чай, который содержит больше антиоксидантов и меньше кофеина по сравнению с обычным чаем;
- самый дорогой кофе (от 250 до 1200 долларов за килограмм) – копи-лувак (Индонезия, Филиппины, Вьетнам, Индия), из экскрементов мусангов собирают зерна, промывают, высушивают и делают напиток;
- Международный олимпийский комитет, кофеин (доза более 5 чашек) относит к числу запрещенных веществ;
- 100 миллионов американцев выпивают в среднем 350 миллионов чашек кофе в день
- свыше 25 миллионов людей работают в кофейной индустрии.

Интересные факты о кофе

Кофе — один из самых востребованных напитков во многих странах. Зерна используются в разных сферах. С кофе связано множество удивительных историй. Некоторые данные просто поражают:

- высота кофейного дерева около 9 м, однако, на плантациях встречаются только трехметровые, их стригут, чтобы проще было собирать плоды;
- зерна срывают вручную, один человек за день собирает примерно 7 корзин (100 кг каждая); из 4000 штук бобов на выходе получается 1 кг готовых кофейных зерен;
- оплата рабочих за одну корзину составляет от 2\$ до 10\$, а после сушки и обжарки стоимость корзины увеличивается до 110\$;
- в Англии в городе Банбери существует необычная электростанция, уникальность ее в том, что работает она на кофейной гуще;
- жизнь одного кофейного дерева может достигать 70 лет;
- в Лас-Вегасе в 2010 году была приготовлена самая большая чашка кофе, которая состояла с 35000 порций;
- в Бразилии в Сан-Паулу кофейному дереву установлен памятник
- финны являются рекордсменами по употреблению напитка, на человека в год приходится 12 кг;
- для заваривания существует 300 различных приборов, а для измельчения, обжарки и других манипуляций с кофейными зернами – 1200 приборов;
- в 2011 году в Бразилии были выпущены марки с запахом кофе;
- любимое бодрящее зелье заслужило собственный праздник – Международный день кофе, который отмечают 1 октября;
- кофе дарит заряд энергии и улучшает концентрацию. Дневная доза кофеина не должна превышать 400 мг в день. Чтобы напиток из чудаснадобья не превратился в яд, ограничьтесь 2-4 порциями;
- кофе омолаживает;

- кофеин снижает риск инфаркта. Этот факт доказали ученые Гарвардской школы общественного здоровья. Согласно исследованиям, люди, ежедневно выпивающие 2-3 чашки кофе, страдают от сердечно-сосудистых заболеваний, почти в 3 раза меньше поклонников других напитков;
- Петр I известен как законодатель кофейной моды в России.
- кофеин стимулирует мозговую активность, увеличивая выработку дофамина. Этот «гормон счастья» не только отвечает за приподнятое настроение, но и мотивирует к творчеству;
- интересные факты о кофе связаны и с выдающимися историческими личностями, что еще раз доказывает – напиток стимулирует творчество и повышает работоспособность. Так, доживший до 84 лет Вольтер утверждал, что своим успехом и долголетием он обязан пятидесяти ежедневным порциям душистого эликсира. А Виктор Гюго не только употреблял кофе, но и использовал его в качестве туши для рисования.

Кофе в искусстве

Считается, что первым произведением искусства, посвященным кофе, стала "Кофейная кантата" Иоганна Себастьяна Баха. Бах написал это шуточное музыкальное произведение в 1734 году, по заказу кофейней Циммермана в Лейпциге. Можно только позавидовать заказчику – рекламный джингл от самого Баха уже гарантирует место в истории.

Создавая свои картины, бразильский художник Digceu Veiga использует кофе вместо чернил. Впрочем, совсем не удивительно, что житель Бразили питает страсть к бодрящему ароматному напитку – эта страна является крупнейшим в мире производителем кофе. Талантливый художник много лет иллюстрировал детские книги для нескольких издательств, безусловно черпая вдохновение в любимом напитке. Идея объединить две свои страсти – кофе и искусство, пришла ему в голову в 2007 году. С тех пор портреты известных людей, выполненных с использованием исключительно крепкого кофе, сыскали заметную популярность во всем мире. Среди мировых знаменитостей, увековеченных на холсте при помощи кофе – иконы кинематографа Мэрилин Монро и Чарли Чаплин, «яблочный» гений Стив Джобс и талантливая британская певица Эйми Уайнхаус.

Кофейные пятна стали материалом для творчества художницы из Малайзии ХонгЙи, стремительно покоряющей сердца любителей современного искусства. Она принципиально игнорирует использование кистей и традиционных красок для получения своих всегда необычных полотен. Для изображения художница использовала следы от кофейных чашек, которые наслаиваются друг на друга, словно штриховка в графических работах, позволяя добиваться необходимых оттенков тени и света.

Ежегодно в Сиднее происходит фестиваль AromaFestival-настоящая мистерия кофе и во имя его. На одном из таких фестивалей и были

представлены два портрета, уже вошедших в историю искусства как одни из самых необычных картин из кофе. Картины из кофе привлекают к себе всё больше внимания и набирают свою армию поклонников, но как бы ни был необычен сам материал для живописи – кофе, всегда остается место для креативного мышления и нестандартных решений в творчестве. Портреты Моны Лизы и Мелерин Монро – одних из самых таинственных и прекраснейших женщин в истории человечества – были выполнены из обычных стаканчиков с кофе. Для достижения нужных оттенков в кофе примешивалось молоко. Всего понадобилось почти 9000 стаканчиков, около 1000л. Кофе и почти столько же молока.

Корейский артист Чангвон Ли избрал материалом для своих работ молотый кофе. Умело используя игру света и тени, молотые зерна кофе превращаются под руками мастера в скульптуры и портреты. Горстки молотого кофе расположены в тщательно продуманном порядке на горизонтально закрепленных белоснежных узких, наподобие жалюзи, полках. И только на расстоянии из непонятного образа они превращаются в нависающую над посетителем скульптуру. Более того, именно движение зрителя наполняет жизнью работы артиста – сделав всего один шаг, можно увидеть скрытые ранее детали.

На Лондонский фестивале кофе – была представлена отдельная выставка CoffeeArtProject, собравшая работы британских артистов, посвященных любимому напитку. Широко известный в Великобритании, Филип Левин использует свою голову как платформу для созидания – в самом прямом смысле. Несколько лет назад 30-летний английский художник начал лысеть. К досадной неприятности он подошел творчески. Недолго думая, Левин решил отдать свою лысую голову на служение искусству. С 2006 года он предлагал ее в качестве холста для реализации креативных идей. Бодиарт, стразы Swarovski, канцелярские кнопки, и, теперь, кофейные зёрна, становились украшением артистичной лысины. Именно портрет с зёрнами кофе и был представлен публике в рамках фестиваля.

Кофе-арт – искусство создания изображений на поверхности эспрессо или латте с помощью вспененного молока, топпингов или пищевых красок. Этот процесс достаточно сложен из-за высоких требований, которые предъявляются к качеству всех ингредиентов. Рисунки на кофейной пенке требуют от бариста отточенных навыков и служат подтверждением его мастерства, однако отдельные приёмы можно освоить в домашних условиях. Технику также используют для украшения горячего шоколада или капучино.

Не менее удивили и гастрономические эксперименты с кофейным вкусом. Оказывается, из кофе можно делать икру. Рецепт разработан знаменитым испанским шеф-поваром Ферраном Адриа для компании Lavazza. Адриа неоднократно заявлял, что его цель состоит в том, чтобы «предоставить неожиданные контрасты вкуса, температуры и текстуры». В данном случае, это несомненно удалось – кофейная икра, со вкусом классического эспрессо, стала одной из самых загадочных «изюминок» фестиваля кофе.

Кофейными "красками" рисуют не только за рубежом. Приятно, что наши соотечественники не менее талантливы, находя весьма оригинальные способы применения любимому напитку.

Среди артистов, использующих кофе не только как источник бодрости и вдохновения, но и как материал для создания своих работ – киевский художник Радислав Дзюба. Все произошло совершенно случайно – однажды артист выбирал, какой фон подобрать к своей новой картине. Под рукой была только чашка со свежесваренным кофе - напиток «пошел в дело». На удивление получилось весьма неплохо, что положило начало новому направлению в творчестве художника.

Главная особенность молдавской художницы Анны Прониной - её умение рисовать картины кофе. Мягкое, ароматное искусство Анны, работающей в нескольких техниках кофейной живописи, уже хорошо известно на ее родине. Портреты, выполненные кофейной гущей, десятки оттенков кофейных красок на картинах и своеобразная текстура молотого кофе – каждая работа Анны живет собственной жизнью.

Бывшая модель Анастасия Титова «вдыхала» вторую жизнь в обычные фотографии, превращая их в удивительные 3D коллажи - соединение разных цветов, фактур, принтов. Так появился ее собственный жанр исполнения творческих идей. Работы Анастасии, более известной под своим артистическим псевдонимом LadyAn, обретают третье измерение за счет использования драпировок, элементов многослойности, накладных деталей. Среди материалов для создания коллажей – старые журналы, ткани, листья, цветы и, безусловно, кофе.

Кофейный след остался и в литературе: сегодня можно насчитать невероятное количество книг, посвящённых напитку, среди авторов которых отметилась и Макс Фрай. Её «Кофейная книга» содержит любимые рецепты писательницы, приправленные щепоткой остроумия.

На этом многовековой вклад кофе в изобразительное искусство не заканчивается: путешествуя по миру, можно обнаружить скульптуры в виде огромного зерна или чашки.

Способы использования кофе для создания творческих работ практически бесконечны. Это лишь вопрос фантазии и желания в творчестве.

Часть II. Практическая работа

Экологическое обоснование

Работа с зернами кофе не оказывает на окружающую среду и здоровье человека отрицательного влияния. Для создания поделок использовали натуральные материалы: кофе, джутовый шпагат, деревянные основы и многое другое.

При изготовлении изделия были использованы только экологически чистые материалы. Клей для термопистолета не является источником для загрязнения окружающей среды. Клеевой стержень, который используется для пистолета, является безопасным с экологической точки зрения, так как сополимеры, из которых он производится, не содержат в своем составе опасных для здоровья человека веществ. В процессе их разогрева не выделяются химические или токсические вещества, способные отрицательно повлиять на здоровье человека. Еще одно бесспорное преимущество – полное отсутствие неприятного резкого запаха, свойственного различным клеевым составам, созданным на основе растворителей.

Отходов в работе практически не было, остатки кофе можно измельчить и применить в других работах. Поэтому, считаем, что изготовление и эксплуатация проектируемого изделия не повлекут за собой изменений в окружающей среде, нарушений в жизнедеятельности человека.

Выбор технологии изготовления

Технология изготовления поделок с использованием кофейных зерен несложная, но требующая аккуратности и внимательности в работе. Также необходимо соблюдать правила техники безопасности при работе с клеевым пистолетом, ножницами и другими материалами.

Принцип изготовления всех поделок заключается в приклеивании зерен на основу. Достоинства кофейного зерна заключается в приятном запахе, насыщенном цвете и интересной фактуре. А также кофейные зерна сохраняют свои качества в течение продолжительного времени.

Правила техники безопасности с клеевым пистолетом

Как и любой другой электрический прибор, клеевой пистолет требует соблюдения определенных мер безопасности.

1. Термопистолет должен быть в исправном состоянии.
2. Не работать с термопистолетом влажными руками.
3. При разогреве пистолета обязательно под сопло положить керамическую, стеклянную подставку или блюдце, чтобы клей не капал на стол.
4. Не брать за сопло или разогретый клей руками. Температура сопла и клея на его выходе из сопла, 150 - 200 градусов. Можно получить ожог.
5. Не забывать выключать пистолет из сети, после работы и даже во время работы, чтобы пистолет не перегрелся.

6. Не забывать также, что провод соединяющий пистолет с розеткой должен быть исправным, удален от рук работающего человека. Провод по возможности выбирать в толстой защитной оплетке и желательно не слишком короткий.
7. Пользоваться клеевым пистолетом без присмотра взрослых нельзя.

Правила техники безопасности при работе с ножницами

1. Работать хорошо отрегулированными и заточенными ножницами.
2. Ножницы должны иметь тупые, скругленные концы.
3. Ножницы класть кольцами к себе.
4. Передавать ножницы кольцами вперед.
5. Не оставлять ножницы раскрытыми.
6. Не играть ножницами, не подносить к лицу.
7. Хранить ножницы в специальном, отведенном месте.
8. Использовать ножницы по назначению.

Правила техники безопасности при работе с клеем

1. Для нанесения использовать кисть.
2. Использовать салфетку, чтобы избежать загрязненной поверхности.
3. После работы клей обязательно закрыть, помыть кисть.

Материалы и инструменты для работы

Для изготовления нам понадобились следующие материалы и инструменты:

- кофейные зерна;
- молотый кофе;
- пенопластовые шары разных размеров, конусы;
- основы для часов, шкатулок
- изделия из папье-маше;
- бутылки в форме ваз, баночки;
- свечи;
- деревянные рамки;
- джутовый материал, шпагат, тесьма, холст;
- клеевой пистолет;
- клеевые стержни;
- полимерный клей, ПВА;
- разный натуральный декор;
- акриловый лак;
- ножницы, кисти, акриловые краски;
- бумага для творчества

Технология изготовления изделий

Технология изготовления изделий (рамка, баночка, любая основа и т.д.) имеет аналогичные этапы:

1. Выполнение эскиза работы.
2. Подготовка необходимых материалов и инструментов для работы.
3. Обработка основы.
4. Оклеивание основы кофейными зернами.
5. Соединение частей деталей.
6. Украшение изделий.
7. Покрытие лаком.

Технологическая карта

№п/п	Этапы работы	Последовательность выполнения работы	Материалы и инструменты
1.	Выполнение эскиза работы.	Выполнение эскиза работы согласно выбранной работе.	Бумага, карандаш.
2.	Обработка основы.	Тщательно подготавливаем выбранную основу, при необходимости обклеиваем, шлифуем или покрываем краской.	Деревянные основы, папье-маше, пенопластовые основы
3.	Оклеивание основы кофейными зернами.	На подготовленную основу наклеиваем при помощи термопистолета или клея ПВА кофейные зерна, следим, чтобы зернышки не сползали с основы.	Кофейные зерна, клей ПВА с добавлением акриловой коричневой краски.
4.	Соединение частей деталей.	Соединяем детали с помощью термопистолета или полимерного клея, если потребуется.	Термоклей, полимерный клей.
5.	Украшение изделий.	Работы, полученные в результате можно украсить декором, тесьмой, джутовой веревкой и т.д.	Декор
6.	Покрытие лаком.	Чистой кистью покрываем изделия акриловым глянцевым лаком, покрывая каждое зернышко. Работа приобретает блеск и еще раз закрепится. При желании можно потонировать акриловой краской, придать объем.	Акриловый лак, кисть, акриловые краски

Заключение

Работая над творческим проектом, мы узнали много интересного про кофе. Изучили историю, традиции и обычаи использования кофе как напитка в разных странах, раскрыли для себя много малоизвестных и интересных фактов. А самое главное увидели и узнали, насколько богата фантазия людей, чтобы применять кофе в искусстве.

В проект было вложено много сил и старания, в результате которых получено огромное удовольствие и положительный эмоциональный эффект.

Результат полностью оправдал ожидания. Цель достигнута, задачи реализованы, экспозиция «Coffeetime» удалась! Даже отдельно взятые работы прекрасно дополняют интерьер любого помещения.

Свои работы представили у себя в центре, показали родителям, друзьям, гостям и педагогам. А самое главное, на областной выставке – экспозиции г. Кемерово заняли 2 место.

Любой творческий проект дает возможность для раскрытия способностей. Наш проект таким и оказался. Мы смогли создать выставку своими руками, проявить фантазию, найти новые идеи на будущее. Планируем и в дальнейшем выполнять изделия в этой технике. Для нас нет ничего невозможного!

Мир творческого воображения безграничен, а техника работы с кофейными зернами - это прекрасное перевоплощение продукта пищевой деятельности в изящные украшения.

«Творчество пропахло кофе» - эту фразу можно неоднократно слышать в нашем творческом объединении. Кофе вдохновляет, бодрит, остается частью творческих экспериментов. Главное, приложить немного усилия и терпения и получится отличный результат.

Литература

1. Былкова С.В. Делаем подарки для любимых. Это просто! Ростов н/Д: Феникс, 2005. 219 с.
 2. Доброва Е.К. Украшение дома своими руками. М.: РИПОЛ классик, 2008. 25 с., ил.
 3. Жадько Е.Г. Вазы, кашпо, декоративные бутылки. Ростов н/Д: Феникс, 2006. 218 с.
 4. Кановская М. Б. Кофе. М.: АСТ, 2007. 94 с.
 5. Люцкевич Л. Праздник своими руками. М.: Эксмо, 2008. 336 с., ил.
 6. Плужников И. И. Чашка кофе. М.: Пищевая промышленность, 1967. 95 с.
 7. Похлёбкин В. В. Кофе. Кулинарный словарь. М.: Э (Эксмо), 2015. 456 с.
- Электронные ресурсы:
1. <http://master-coffe.ru/istoriya-proisxozhdeniya-kofe.html>
 2. <http://mas-te.ru/podelki/podelki-iz-zeren-kofe/>
 3. <http://tolko-poleznoe.ru/podelki-iz-kofejnyh-zeren.html>
 4. <https://gurmantur.com/fakty-o-edeh/interesnye-fakty-o-kofe>
 5. <http://dotart.info/ru/articles/kofe-i-iskusstvo>
 6. <https://kulturologia.ru/blogs/270510/12532/>