

Кеара — пасхальное блюдо

Давайте как следует подготовимся к пасхальному седеру и сделаем для праздничного стола специальное блюдо — кеару. Издревле было принято для пасхального застолья доставать самую красивую посуду и даже украшать стол драгоценными предметами: серебряными подсвечниками, чеканными тарелками, гравированными кубками. Даже в небогатых еврейских семьях к Песаху бывал припасён какой-то особый предмет. Ведь ночь пасхального седера необычная - каждый чувствует себя в равной степени счастливым, радуясь всему вокруг — красоте на столе в том числе.

Пасхальное блюдо, стоящее в центре стола, мастера делали из самых разных материалов. Бывали чеканные из серебра и даже украшенные драгоценными самоцветами. Делали пасхальные блюда из стекла, украшая росписью или гравировкой. Часто делали их из фарфора или фаянса, раскрашивая цветами и узорами, рисуя сцены из Танаха или забавных человечков — например, сыновей, задающих «четыре вопроса», или папу, купившего козочку — из песенки «Хад Гадья». На блюде писали традиционное пожелание «В следующем году — в Иерусалиме!» и, конечно же, рисовали Иерусалим. Или размещали по порядку названия символических продуктов, которые принято раскладывать на кеаре: **«зроа»** - мясо на косточке, **«бейца»** - варёное яйцо, **«харосет»** - фруктовое пюре, напоминающее видом красную глину, **«марор»** - горькие травы, **«хазерет»** - тёртый хрен, **«карпас»** - свежая зелень. Каждый из них помогает вспомнить историю Исхода, как и каждый предмет, используемый во время седера. И не просто вспомнить — важно, чтобы все почувствовали себя частью этой истории: сначала оказаться в египетском рабстве, потом пережить десять страшных казней, собраться в путь и отправиться в дорогу, перейти расступившееся море, поплутать по пустыне, заключить договор со Всевышним и дойти до своей земли. А главное — чтобы каждый почувствовал себя по-настоящему свободным.

Давайте же сделаем пасхальное блюдо из стекла, используя главное качество этого материала — прозрачность. Мы расскажем, как можно превратить обычную стеклянную тарелку в произведение искусства с помощью двух разных техник, а вы выберете — какой способ вам интереснее.

Нам потребуется:

- распечатанные шаблоны (см. приложение в конце занятия)
- скотч
- тонкий перманентный маркер
- кисти
- акриловые краски
- золотая поталь и мордан (специальный клей для золочения)
- акриловые контуры для росписи по стеклу
- стеклянная тарелка — цветная или бесцветная, но обязательно прозрачная и без рисунка



Первый способ украшения тарелки — это роспись рельефными контурами. Мы не планировали закрашивать фон, поэтому для этой работы выбрали прозрачную тарелку из цветного стекла.

Нужно распечатать на принтере шаблоны — кружочки с надписями, вы найдёте их в приложении к мастер-классу.

Для этой техники нам потребуется первый набор шаблонов с обычным начертанием букв.

В зависимости от размеров тарелки картинки можно увеличить или уменьшить. Распечатанные и вырезанные кружочки с буквами следует распределить в правильном порядке с задней стороны тарелки и закрепить с помощью скотча.

Если мы посмотрим с лицевой стороны тарелки, то нам хорошо будут видны буквы — можно взять акриловый рельефный контур и просто обвести их по линиям. Бортики блюда и центр украсьте орнаментами или рисунками.

Придумайте свои узоры или вдохновитесь творениями старых мастеров — подсмотрите идеи на фарфоровой посуде, в архитектурных украшениях зданий или в миниатюрах старинных еврейских рукописных книг.



Когда контур высохнет, какие-то элементы рисунка можно выделить цветом, используя для этого прозрачные витражные краски, непрозрачный акрил или акриловые составы-глиттеры с цветными блёстками. Останется дождаться, когда краски высохнут — и пасхальная кеара готова. Такое блюдо можно использовать для пищевых продуктов и мыть (но не в посудомоечной машине и не слишком горячей водой) — акриловые краски после высыхания нейтральны и прочны.



Другой способ украшения стеклянной тарелки гораздо сложнее, но и интереснее. Попробуем украсить пасхальное блюдо в технике эгломизе.



Эгломизе — это художественный приём, когда изображение создаётся с обратной стороны стекла. Его так назвали по фамилии французского мастера Гломи, украшавшего необычными картинками с использованием золотой и серебряной фольги рамы для зеркал. Получалось, что созданный художником рисунок оказывался «закупорен» внутри зеркала.

На самом деле, этот приём намного древнее. И самые старые дошедшие до нас стеклянные изделия, украшенные таким образом, - это творения еврейских мастеров. Археологи нашли в Риме немало древних сосудов, украшенных цветными рисунками и тончайшими листочками золота, заплавленными в толще прозрачного стекла: изображениями львов, семисвечников, Иерусалимского Храма, атрибутов праздников. Это была праздничная посуда — кубки и блюда. Быть может, почти две тысячи лет назад её тоже берегли для особых случаев и ставили на стол на пасхальный седер?

Главный принцип техники эglomизе в том, что изображение создаётся в обратном порядке: сначала - контуры, потом — мелкие детали, потом — то, что за ними, а в последнюю очередь — фон. Другой секрет эglomизе — это создание золотого или серебряного фона, который все цвета делает ярче и отражает свет, как зеркало.

Чтобы расписать блюдо в технике эglomизе, потребуется тарелка из бесцветного стекла. Также нужно распечатать на принтере шаблоны — но на этот раз надо выбрать кружочки с зеркальным отображением букв. Вырезанные кружочки расположить и закрепить с помощью скотча на лицевой, вогнутой стороне тарелки, буквами к стеклу — чтобы зеркальные надписи были видны с оборотной стороны. Мы будем делать роспись именно с оборотной стороны.

Расположив и закрепив кружочки с надписями, можно начинать роспись. Для начала обведём тонким контуром очертания букв. Мы использовали тонкий чёрный перманентный маркер (проверьте на стекле — не будет ли маркер растекаться, если поверх него положить акриловую краску?). Можно также использовать для контуров черную тушь, рисуя пером. Придумайте — какими рамками и орнаментами будет украшено ваше блюдо? Что поместить в центр: вид Иерусалима, виноградную гроздь, пасхального ягнёнка?

После того, как будет готов контурный рисунок, его можно начинать раскрашивать акриловыми красками. Используйте не просто разные цвета, но и краски с декоративными эффектами: металлические, перламутровые, с блёстками. Начните с букв, тонких элементов, потом закрашивайте детали крупнее.



Раскрасив контурный рисунок, попробуем перейти к золочению. Те части, которые хотим вызолотить, с помощью кисти закрасим морданом. Мордан — это специальный клей в виде белой жидкости. Когда слой мордана на блюде начинает высыхать, он становится прозрачным — можно накладывать на него поталь — тончайшую металлическую фольгу для золочения. Поталь бывает разных оттенков, чаще — серебряная и золотая.

Поталь, как и мордан, можно найти в магазинах художественных материалов. Поталь настолько тонка, что её листочки не стоит пытаться брать руками — поталь останется на пальцах. Перенесите листочки потали с помощью сухой плоской кисти, ею же разглаживайте поталь на поверхности блюда. Где-то можно полностью покрыть участки золотом (мы сделали так с круглыми фонами для надписей), в других местах — лишь приклеить маленькие кусочки потали, как блёстки.

Следующий после золочения этап работы — это создание фона. Фон должен покрыть всю поверхность блюда, он не просто закрывает пустоты — слой прочной акриловой краски должен «закупорить» и созданный рисунок, и золочение поталью. Мы использовали металлические акрилы разных оттенков, нанося краску тонкими слоями с помощью тампона из поролоновой губки. Светлые оттенки могут выступать из под тёмных или наоборот — это создаст эффект мерцания, объёмной глубины. Для этого одним цветом тампонируется край блюда и очертания созданных рисунков. После высыхания первого цвета добавляется следующий и так далее, пока вся поверхность не будет покрыта высохшими слоями акриловой краски.



Если работа с поталью показалась вам слишком сложной или вы не смогли найти необходимые материалы, просто используйте акрилы с металлическим блеском — они также придадут яркости рисунку и выделят его необычным мерцающим фоном. Чтобы придать прочности созданной росписи, сделать слои росписи непрозрачными, в завершение мы с помощью кисти покрыли обратную часть блюда ещё одним слоем акрила.



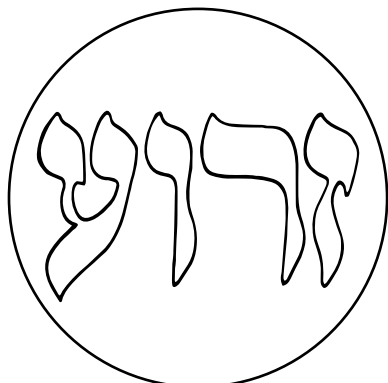
Теперь осталось дожидаться полного высыхания краски (в этой технике красочный слой не только для украшения — он должен создать прочное покрытие для сделанного рисунка). Потом — перевернуть блюдо и оценить полученный результат.

Если краска попала на лицевую сторону блюда, то её легко удалить, протерев любым средством для чистки стёкол. Готовым блюдом можно пользоваться по назначению, его можно споласкивать и мыть тёплой водой. Не стоит лишь тереть заднюю сторону щёткой, опускать в горячую воду или отправлять в посудомоечную машину — это разрушит акриловое покрытие сзади и уничтожит роспись.

У нас получилось переливающееся блюдо, мерцающее сквозь толщу прозрачного стекла золотом и яркими красками — настоящая драгоценность, достойная пасхального стола!



Приложение 1



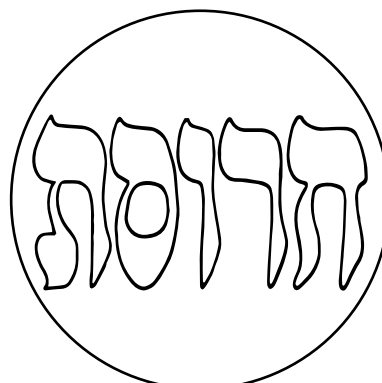
ЗРОА



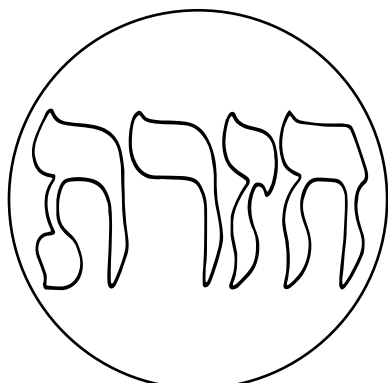
БЕЙЦА



МАРОР



ХАРОСЕТ

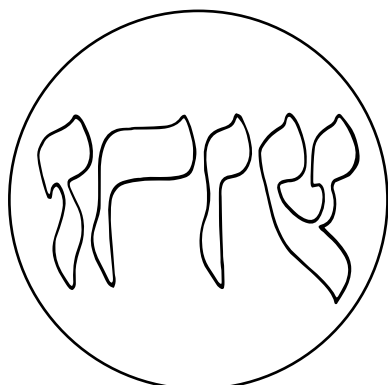


ХАЗЕРЕТ



КАРПАС

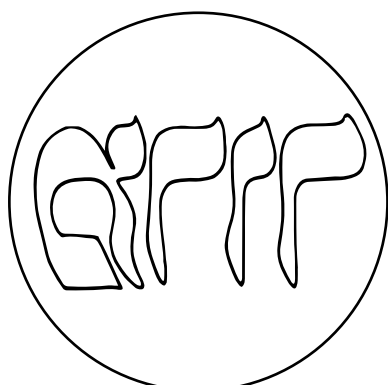
Приложение 2



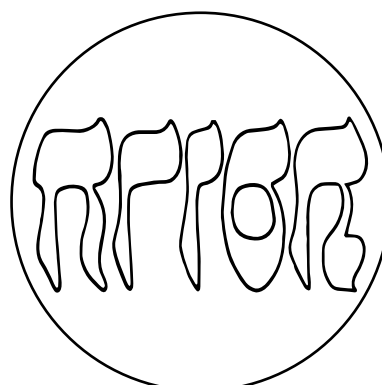
ЗРОА



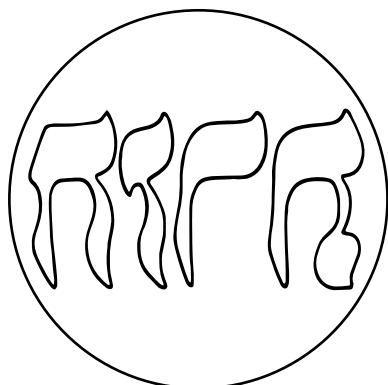
БЕЙЦА



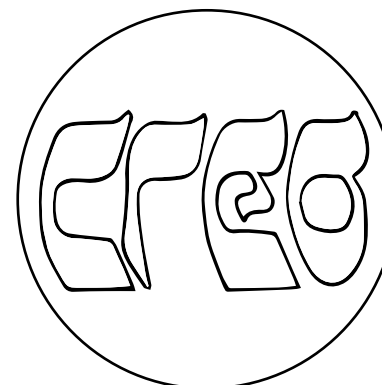
МАРОР



ХАРОСЕТ



ХАЗЕРЕТ



КАРПАС