**ROŽKALNS UN KUBISMS.**

**Kubisma spēlītes interesantie noteikumi -**

* **atbrīvošanās no noteikumiem**
* **laiks, kas ienāk gleznā**
* **formas, kas sadalās, savienojas, izjūk un pārvēršas**
* **krāsas atturīgā loma**

**Izzinoša un praktiska nodarbība Osvalda Rožkalna izstādē.**

**17.09. – 13.10.**

**Maksa par nodarbību: skolēniem – 0,50EUR / pieaugušajiem – 1,00EUR**

**Nodarbība jebkura vecuma interesentiem, kā arī skolēniem, apgūstot vizuālās mākslas tēmas.**

**Pieteikties pa t: 29357343**

Mācību stunda muzejā, apgūstot vizuālās mākslas tēmas:

1.kl.

Līnija un siluets. Priekšmetu silueti.

Iepazīšanās ar mākslas darbiem muzejā.

Krāsa un noskaņa.

2.kl.

Krāsa glezniecībā – mācību stunda muzejā.

Portrets.

3.kl.

Nokrāsas un emocijas.

4.kl.

Stilizācija. Uzbūve.

5.kl.

Gaisma un ēna.

Uzbūve. Stilizācija.

6.kl.

Portrets.

7.kl.

Formas raksturs.

Kubistu kompozīcija.

8.kl.

Telpiskums un stilizācija.

Stilizēts portrets.

9.kl.

Forma plaknē un krāsa.

Kādai jābūt mākslai?

Sagriežam 2 kg nepāraugušus kabačus ar visām sēkliņām. Tādos lielos kubiņos vai salmiņos, vai pat pusītēs. Tad piespiežam lielas 7-8 daiviņas ķiploka. Pievienojam 5 tējk. sāls un pusglāzi cukura, un ēdk. maltu melno piparu. Pielejam pusglāzi 9% etiķa. Tad sakapājam lielu bunti pētersīļu un tikpat diļļu. Man vēl nav izaugušas dilles, tāpēc piebēru 2 ēdk. kaltētās.  
Visu samaisa. (Ērtāk būs samaisīt ar rokām.)   
Tad atstāj uz stundu, ik pēc 15 minūtēm apmaisot.  
Kad stunda pagājusi, liekam blīvi piespiežot(lai suliņa saskrien virspusē) izkarsētās burkās.  
Pasterizējam 80 grādos 15-20 minūtes.  
Tad paturam pusstundu ar vāciņiem uz leju.

Sagriežam 2 kg nepāraugušus kabačus ar visām sēkliņām. Tādos lielos kubiņos vai salmiņos, vai pat pusītēs. Tad piespiežam lielas 7-8 daiviņas ķiploka. Pievienojam 5 tējk. sāls un pusglāzi cukura, un ēdk. maltu melno piparu. Pielejam pusglāzi 9% etiķa. Tad sakapājam lielu bunti pētersīļu un tikpat diļļu. Man vēl nav izaugušas dilles, tāpēc piebēru 2 ēdk. kaltētās.  
Visu samaisa. (Ērtāk būs samaisīt ar rokām.)   
Tad atstāj uz stundu, ik pēc 15 minūtēm apmaisot.  
Kad stunda pagājusi, liekam blīvi piespiežot(lai suliņa saskrien virspusē) izkarsētās burkās.  
Pasterizējam 80 grādos 15-20 minūtes.  
Tad paturam pusstundu ar vāciņiem uz leju.Sagriežam 2 kg nepāraugušus kabačus ar visām sēkliņām. Tādos lielos kubiņos vai salmiņos, vai pat pusītēs. Tad piespiežam lielas 7-8 daiviņas ķiploka. Pievienojam 5 tējk. sāls un pusglāzi cukura, un ēdk. maltu melno piparu. Pielejam pusglāzi 9% etiķa. Tad sakapājam lielu bunti pētersīļu un tikpat diļļu. Man vēl nav izaugušas dilles, tāpēc piebēru 2 ēdk. kaltētās.  
Visu samaisa. (Ērtāk būs samaisīt ar rokām.)   
Tad atstāj uz stundu, ik pēc 15 minūtēm apmaisot.  
Kad stunda pagājusi, liekam blīvi piespiežot(lai suliņa saskrien virspusē) izkarsētās burkās.  
Pasterizējam 80 grādos 15-20 minūtes.  
Tad paturam pusstundu ar vāciņiem uz leju.Sagriežam 2 kg nepāraugušus kabačus ar visām sēkliņām. Tādos lielos kubiņos vai salmiņos, vai pat pusītēs. Tad piespiežam lielas 7-8 daiviņas ķiploka. Pievienojam 5 tējk. sāls un pusglāzi cukura, un ēdk. maltu melno piparu. Pielejam pusglāzi 9% etiķa. Tad sakapājam lielu bunti pētersīļu un tikpat diļļu. Man vēl nav izaugušas dilles, tāpēc piebēru 2 ēdk. kaltētās.  
Visu samaisa. (Ērtāk būs samaisīt ar rokām.)   
Tad atstāj uz stundu, ik pēc 15 minūtēm apmaisot.  
Kad stunda pagājusi, liekam blīvi piespiežot(lai suliņa saskrien virspusē) izkarsētās burkās.  
Pasterizējam 80 grādos 15-20 minūtes.  
Tad paturam pusstundu ar vāciņiem uz leju.