



<b>Edat proposada</b>	A partir de Cicle Mitjà
<b>Tema</b>	<b>“El meu plat preferit”</b>
<b>Tècnica</b>	Modelatge amb fang
<b>Continguts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Els colors provoquen emocions</li> <li>• Tons d'un color</li> <li>• Pintar amb una paleta de colors reduïda</li> </ul>
<b>Materials</b>	Fang vermell, plats de cartró, tèmpera
<b>Apunt biogràfic</b>	<p>L'any 1947 Picasso comença la seva activitat com a ceramista a Vallauris, un petit poble de la Provença. Els germans Gerges i Suzanne Ramié, propietaris d'un taller de ceràmica, li faciliten els seus coneixements tècnics. Primer decora suports tradicionals com plats i gerros. i després comença a explorar les possibilitats quasi escultòriques que li ofereix aquest material nou.</p> <p>Pel fet d'haver viscut gran part de la seva vida a Màlaga, a Barcelona i a la Provença no ens ha d'estranyar gens que li agradessin molt els plats mediterranis, tan rics en verdures, peixos i fruits del mar i que aquests inspinessin contínuament la seva obra.</p> <p>(Aquest aspecte el documenta el llibre “En la mesa de Picasso” d'Ermine Herscher.)</p>
<b>Fonts d'imatges</b>	<p>Foto de Picasso menjant peix, s.d.  <a href="http://www.kulturluzern.ch/picasso-museum/picasso1.jpg">http://www.kulturluzern.ch/picasso-museum/picasso1.jpg</a>  “Quatre peixos policroms”, 1947 (→ OPP. 47:120)</p>
<b>Comentari didàctic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comentar, a partir de les imatges, les predileccions culinàries de Picasso.</li> <li>• Parlar dels plats preferits dels nens i nenes.</li> <li>• Fabricar les peces del plat preferit modelant, aixafant i tallant el fang.</li> <li>• Un cop eixutes, pintar les peces amb tèmpera i enganxar-les amb cola de fuster a damunt del plat, prèviament pintat de color blanc i/o decorat.</li> </ul>
<b>Variant</b>	Si hi ha un forn de ceràmica al centre, és molt millor coure les

peces crues i fer una segona cocció després de haver-les pintat amb engalbes i haver-les cobert amb un esmalt transparent.

### **Continuació**

- Pintar una natura morta de fruites i/o verdures.