



这次茶果子制作体验由大文主艺和灵谷山房共同发起，人气爆棚！两期体验课程已经全部售罄！



下午13点30时，活动正式开始。

灵谷山房的主人贴心地为前来参加活动的人准备了一杯热气腾腾的陈皮普洱茶。



上课之前，灵谷山房已经为学员们做好了完全的准备，不光有电子秤、垫纸、喷雾器，还有全套茶果子制作工具。



前来制作茶果子的人年龄各不相同，有在建筑行业耕耘多年的建筑师，有尝遍山珍海味的美食家。

最令人惊喜的是，还有一个初二的女生前来体验！





张老师毕业于南艺国画专业。

她先给大家介绍了茶果子的历史、种类、材料、工具等基本知识，然后开始为大家示范第一枚茶果子的制作方法。

第一枚：四叶草

由于是第一枚茶果子，所以张老师介绍的格外详细，从皮和馅儿的揉捏和塑性开始，又说到上色的技巧和工具的运用。



观摩了老师的制作过程后，学员们都跃跃欲试。

大家边学边实践，把心中的巧思和雀跃都融入到自己的第一份专属作品里。

第二枚：樱花瓣



有了第一枚茶果子的经验，樱花瓣的上手也变得容易了一些。张老师还会来到每一个学员的座位上耐心指导，帮助学员解决制作过程中存在的问题。



寿桃是一枚非常实用的茶果子，在给老人祝寿或者孩子生日时都能看见它的身影。





张老师特意放慢了制作速度，把每一个可能出现问题的细节都演示得清清楚楚。

学员们也都站在老师的身后，耐心地学习，最终都完成了属于自己的、粉粉嫩嫩的小桃子。



这时候，灵谷山房的主人又端出了热气腾腾的甜汤。大家高兴地围坐在一起，一边欣赏茶果子一边喝汤暖身，共同度过这难忘的时光。



学员们都表示，这样活动非常难得，不仅为日常生活注入了生趣，还可以在美好的空间中静心感悟生活，用心发现城市中的美好。

大文主艺致力于提供灵感创意、输送文化体验，连接场所、人群与内容，后期还会有更多精彩的“城市光点”，敬请期待！

大文主艺：dawenism

编辑：阿zin