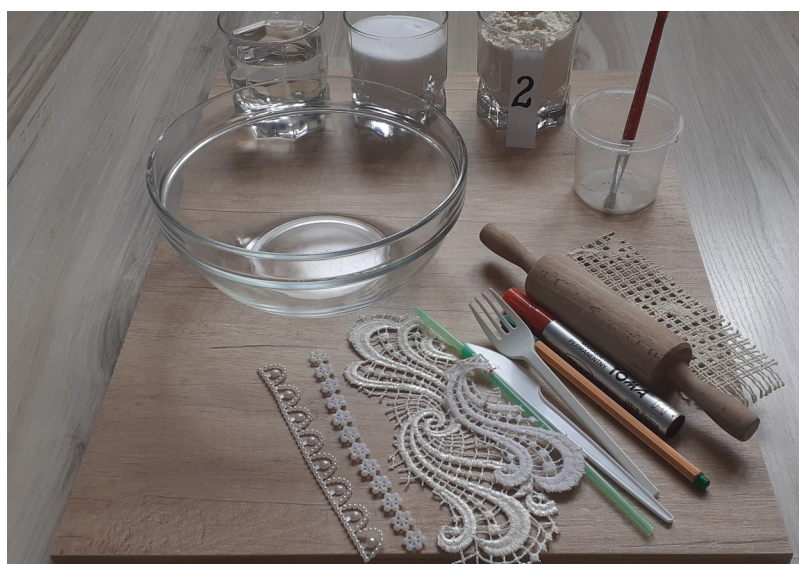


Lepimy Wielkanoc – modelowanie w masie solnej

Do wyrobienia masy solnej:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka soli (drobnoziarnistej)
- Niepełna szklanka wody

Dzięki elastyczności masy solnej, w celu uzyskania ciekawych wzorów, można w niej odcisnąć materiały o różnej strukturze (np. koronki, zakrętki od pisaków i inne faktury).



Gotową formę z masy solnej kładziemy na kaloryfer (na folii aluminiowej). Można też wypiec ją w piekarniku w temp. około 110°C (NAJLEPIEJ JEDNAK WYKORZYSTAĆ SEZON GRZEWczy I POŁOŻYĆ NA PRZYNAJMNIEJ JEDEN DZIEŃ NA KALORYFERZE)

Etapy pracy

1. Do miski wsypujemy mąkę oraz sól, po wymieszaniu powoli dolewamy wodę i ugniatamy ciasto o konsystencji „ciasta na pierogi”. Ugniatamy ciasto tak długo aż uzyskamy jednolitą i gładką masę. W celu uniknięcia wysychania masy należy przechowywać ją w worku foliowym (nawet podczas ciągłego używania jej na zajęciach).





BARANEK

2. Na obsypany mąką blat kładziemy płaski owal masy solnej, a następnie cienkie wałeczki zwijamy w ruloniki (ślimaczki).



3. Oblepiamy płaski owal masy solnej ślimaczkami pamiętając o wcześniejszym posmarowaniu go wodą.



4. Następnie przygotowujemy:

- grubszy wałeczek masy solnej, który zwijamy, tworząc rogi baranka.
- kawałek masy solnej w kształcie kamyczka – główka baranka
- dwie kuleczki – nogi baranka
 - uszy baranka



5. Wszystkie te elementy przyklejamy na wodę tak jak na zdjęciach.



6. Słomką do napojów robimy dziurkę między rogami oraz po dwie dziurki w miejscach gdzie zawiesimy nogi baranka

KURKA



2. Małe kuleczki z masy solnej spłaszczamy palcem .



3. Tak jak w przypadku baranka przyklejamy na posmarowaną masę solną piórka (spłaszczone kulki).



4. Plastikowym nożem odciskamy ślady.



5. U góry przyklejamy na wodę oczka, dzióbek i grzebień kurki.



6. Z kulki formujemy łapki, zaznaczając nożem pazurki.



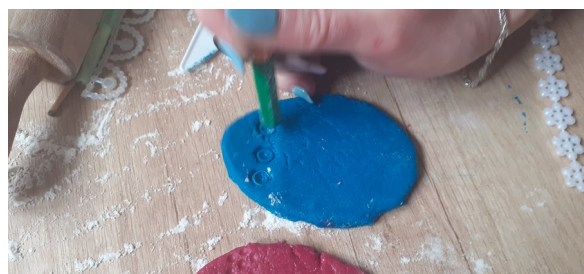
7. Pamiętajmy, żeby słomką do napojów zrobić dziurkę w grzebieniu oraz w miejscach gdzie zawiesimy łapki kurki.

JAJECZKA



Kolorową masę uzyskamy dodając do wyrabianej masy barwnika spożywczego. Zamiast barwnika można przed dolewaniem wody do masy dodać wraz z mąką i solą kurkumy (uzyskamy wtedy ładny, żółty kolor). Jako barwnika można również użyć koncentratu z buraków.

Odciskanie wzorów



Masa solna naturalna pomalowana po wyschnięciu żółtą i czerwoną farbą

Efekt końcowy



Masa solna z dodatkiem kurkumy i koncentratu z buraków



Jajeczka z dodatkiem kurkumy, buraków i barwników spożywczych oraz pomalowane farbami