|  |  |
| --- | --- |
| SDC11105.JPG | SDC11106.JPG |
| Берем по 1 части муки и соли ( соль лучше взять мелкую) | Хорошо перемешиваем, удаляя комочки соли. |
| SDC11107.JPG | SDC11108.JPG |
| Готовим цветную водичку. От пасхи у нас остался пищевой краситель – желтый и синий. | Смешали синий с желтым – получился зеленый. |
| SDC11109.JPG | SDC11111.JPG |
| Делим смесь муки и соли на 3 чашки | Добавляем цветную водичку. |
| SDC11112.JPG | SDC11115.JPG |
| Из получившегося теста лепим, чего душа пожелает.  Дырочки для веревочек делаем сразу пошире спичкой. | Готовые изделия сушим в негорячей духовке пока не затвердеет. (Если духовка будет слишком жаркой – игрушки могут потрескаться). |
| SDC11116.JPG | SDC11117.JPG |
| Вот что получилось у нас. Потом мы повесим наши игрушки на елочку | |

Тесто не обязательно красить пищевыми красителями. Неокрашенное тесто можно после высыхания раскрасить акварельными красками.

***Вот еще рецепт теста:***

Всыпьте в миску 1 стакан соли и 1 стакан муки и перемешайте соль с мукой столовой ложкой. Затем влейте 1 столовую ложку растительного масла и полстакана воды, перемешайте ложкой и месите руками до однородного состояния так же, как обычное тесто. Воду можно заменить киселем из крахмала, тогда масса будет намного пластичнее.

Кисель делают так:  
1 столовую ложку крахмала растворите в 1/2 стакана холодной воды. А еще 1 стакан воды нагрейте в маленькой кастрюльке до кипения. Влейте в кипящую воду раствор крахмала, помешивая. Когда содержимое кастрюли загустеет и станет прозрачным, выключите огонь. Дайте киселю остыть и влейте его в смесь муки с солью вместо воды.

Тесто может получиться слишком мягким. Тогда поступите следующим образом: смешайте на дне миски столовую ложку муки со столовой ложкой соли. Прижмите ком теста к этой смеси, а затем сомните его. Поступайте так до тех пор, пока тесто не станет более плотным.

Положите полученную массу в полиэтиленовый пакет и поместите в холодильник на 2—3 часа. После этого из теста можно лепить. Если после занятий лепкой у вас еще останется тесто, то храните его в холодильнике в полиэтиленовом пакете