

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΛΑΣΤΕΛΙΝΗ

Για να κάνετε την καλύτερη πλαστελίνη, συνήθως πρέπει να τη βράσετε, κάτι που μπορεί να δημιουργήσει αρκετή ακαταστασία. Η παρακάτω συνταγή, αντίθετα, χρησιμοποιεί βραστό νερό. Απλώς ανακατεύουμε όλα τα υλικά, προσθέτουμε το βραστό νερό, ανακατεύουμε για μερικά λεπτά μέχρι να κρυώσει, ύστερα ζυμώνουμε... και έτοιμη μια υπέροχη πλαστελίνη!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ (για περίπου ένα φλιτζάνι (240 ml) πλαστελίνη

Απλή πλαστελίνη
1 φλ. (125 γρ.)
2 κ.σ. κρέμα ταρτάρ
½ φλ. (150 γρ.) αλάτι
¾ έως 1 φλ. (175 έως 250 ml) βραστό νερό
1 κ.σ. λάδι
Χρώμα ζαχαροπλαστικής ή κανέλα, σπιρουλίνα σε σκόνη ή άλλη φυσική χρωστική

Σοκολατένια πλαστελίνη
1 ¼ (150 γρ.) αλεύρι
½ φλ. (50 γρ.) κακάο
1 κ.γ. κρέμα ταρτάρ
¼ φλ. (75 γρ.) αλάτι
¾ έως 1 φλ. (175 έως 250 ml) βραστό νερό
2 κ.σ. λάδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Τα παιδιά μπορούν να αναμείξουν όλα τα ξηρά υλικά μαζί, σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους.
2. Προσθέστε το βραστό νερό, το χρώμα ζαχαροπλαστικής και το λάδι στο μπολ με τα ξηρά υλικά και ανακατέψτε μέχρι να ξεκολλάει εύκολα από τα τοιχώματα. (Αυτό το βήμα το αναλαμβάνει κάποιος ενήλικας.)
3. Μόλις το μείγμα κρυώσει αρκετά (έπειτα από μερικά λεπτά), αφήστε τα παιδιά να το ζυμώσουν μέχρι να μαλακώσει.
4. Αποθηκεύστε την πλαστελίνη σε ένα σφραγισμένο δοχείο. Διατηρείται μέχρι 6 μήνες. Δεν χρειάζεται ψυγείο.