

### Lavoretti con la Pasta di Sale

Ingredienti per la Pasta di Sale: due tazze di farina, una tazza di sale fino, una tazza di acqua a temperatura ambiente.

Si può colorare in pasta, aggiungendo colori liquidi alimentari all'acqua oppure tempere colorate miste a vinavil. Per colori più brillanti è meglio decorare l'oggetto una volta asciutto, usando colori acrilici.

Se l'impasto risulta troppo appiccicoso, si aggiunge farina. Se risulta troppo asciutto, si aggiunge un pochino di acqua ancora.

Si può decorare con semi, sabbia, brillantini.

Si usano semplici tagliabiscotti per creare le forme; una cannuccia è utile per praticare il foro che serve a passare il nastro, per appendere le decorazioni all'albero di Natale.

Si lascia seccare all'aria il lavoro per qualche ora; dopo si può cuocere in forno ventilato, a 70°C, per 10/20 minuti.

La Pasta di Sale teme l'umidità: per conservarla a lungo è necessario tenere l'oggetto finito in un luogo ben asciutto, meglio se ricoperto con vernice trasparente.



Merry Christmas

### Kit Pasta di Sale

Contiene:  
2 tazze di farina  
1 tazza di sale  
brillantini  
Aggiungi:  
1 tazza di acqua



**Prima la pasta devi spianare.  
E con le formine la devi tagliare.  
Se le mani cominciano ad attaccare,  
Di farina le devi spolverare.  
Ogni formina, così com'è formata  
Sembra già pronta per esser decorata.  
I brillantini spalma per benino  
Su tutti quelli fatti ad alberino.  
I pupazzetti in fila e le campanelle  
E i biscotti brillanti a forma di stelle.  
La barba bianca, di Babbo Natale,  
Con il bianco la puoi creare.  
Non ti scordare di fare un buchino  
Per appenderli all'albero con un nastrino.  
Le ali degli angeli, in volo spiegate  
Devon riuscire belle dorate.  
Lascia asciugare e poi metti in forno  
E vedrai presto che festa a te intorno.  
Sono lavoretti con pasta di sale  
Da preparare con cura speciale.  
Natale è bello, per grandi e piccini  
Tanti Auguri cari artisti bambini!**

(Grandma's Christmas Cookies, liberamente modificata)  
by [www.Sottocoperta.net/Natale](http://www.Sottocoperta.net/Natale)



### Lavoretti con la Pasta di Sale

Ingredienti per la Pasta di Sale: due tazze di farina, una tazza di sale fino, una tazza di acqua a temperatura ambiente.

Si può colorare in pasta, aggiungendo colori liquidi alimentari all'acqua oppure tempere colorate miste a vinavil. Per colori più brillanti è meglio decorare l'oggetto una volta asciutto, usando colori acrilici.

Se l'impasto risulta troppo appiccicoso, si aggiunge farina. Se risulta troppo asciutto, si aggiunge un pochino di acqua ancora.

Si può decorare con semi, sabbia, brillantini.

Si usano semplici tagliabiscotti per creare le forme; una cannuccia è utile per praticare il foro che serve a passare il nastro, per appendere le decorazioni all'albero di Natale.

Si lascia seccare all'aria il lavoro per qualche ora; dopo si può cuocere in forno ventilato, a 70°C, per 10/20 minuti.

La Pasta di Sale teme l'umidità: per conservarla a lungo è necessario tenere l'oggetto finito in un luogo ben asciutto, meglio se ricoperto con vernice trasparente.



Merry Christmas

### Kit Pasta di Sale

Contiene:  
2 tazze di farina  
1 tazza di sale  
brillantini  
Aggiungi:  
1 tazza di acqua



**Prima la pasta devi spianare.  
E con le formine la devi tagliare.  
Se le mani cominciano ad attaccare,  
Di farina le devi spolverare.  
Ogni formina, così com'è formata  
Sembra già pronta per esser decorata.  
I brillantini spalma per benino  
Su tutti quelli fatti ad alberino.  
I pupazzetti in fila e le campanelle  
E i biscotti brillanti a forma di stelle.  
La barba bianca, di Babbo Natale,  
Con il bianco la puoi creare.  
Non ti scordare di fare un buchino  
Per appenderli all'albero con un nastrino.  
Le ali degli angeli, in volo spiegate  
Devon riuscire belle dorate.  
Lascia asciugare e poi metti in forno  
E vedrai presto che festa a te intorno.  
Sono lavoretti con pasta di sale  
Da preparare con cura speciale.  
Natale è bello, per grandi e piccini  
Tanti Auguri cari artisti bambini!**

(Grandma's Christmas Cookies, liberamente modificata)  
by [www.Sottocoperta.net/Natale](http://www.Sottocoperta.net/Natale)



by [www.Sottocoperta.net/Natale](http://www.Sottocoperta.net/Natale)