

SÓ-LISZT GYURMA

Kétféle receptet is ajánlunk, bármelyiket kipróbálhatják.

Hozzávalók:

- 20 dkg finomliszt
- 20 dkg finom szemű só
- 125 ml víz
- 1,5-2 evőkanál étolaj



Hozzávalók:

- ½ pohár só,
- ½ pohár víz
- 1 pohár liszt
- 1-2 evőkanál étolaj vagy olívaolaj

Állítsa össze a gyurmát, hogy dolgozni tudjanak vele! A lisztet keverje el a sóval. Adja hozzá a vizet és az olajat, majd gyúrja össze. Azonnal használható. Ugyanúgy tudnak bánni vele, mint a tésztával. Lisztezett deszkán kinyújtható és szaggatható, kézzel formázható.

Filctollal, festékkel, de nyomdázással is lehet díszíteni. Száradás után lakkozni is lehet. Néhány nap alatt szobahőmérsékleten kiszárad. Sütőben nem célszerű sütni, mert felpúposodhat.

Mindig felügyelet mellett használják! Ügyeljen, hogy ne kerüljön az idős ember szájába, mert magas a sótartalma!