

Pâte à sel

Qu'est-ce que la pâte à sel?

La pâte à sel, comme son nom l'indique est une pâte faite principalement de sel, de farine et d'eau. Comme elle ne contient aucun produit chimique, elle est idéale entre les mains des enfants (sauf celle avec de la poudre à tapisserie mais nous y reviendrons plus tard). Le plus gros problème réside dans le fait qu'elle est très salée, et certains enfants y prennent goût. Assurez-vous seulement qu'ils n'en mangent pas trop.

La pâte à sel convient à toutes sortes de projets, des cadres aux décorations de Noël, des répliques miniatures pour des maisons de poupées aux têtes de marionnettes et même des bijoux et des aimants de frigo. Contrairement au papier mâché, la pâte à sel est beaucoup moins salissante à l'utilisation et son avantage sur l'argile est la cuisson dans la cuisinière plutôt qu'un four à haute température. La pâte à sel donne des objets légers et résistants et sa manipulation peut même être thérapeutique pour les gens souffrant d'arthrite ou de rhumatismes car elle est facile à travailler comme de la pâte à modeler (la consistance huileuse en moins).

Évitez les recettes à base de poudre de colle à tapisserie pour la manipulation par de jeunes enfants car plusieurs poudres à tapisserie sont traitées contre la vermine et sont donc toxiques à l'ingestion. Il n'y a pas de danger pour les adultes en autant que vous n'en portez pas à votre bouche (on ne sait jamais!) et que vous vous lavez les mains après manipulation.

La naissance de la pâte à sel

Déjà en Égypte il y a 5000 ans, il y avait 30 sortes de pains différents mais les premiers à le cuire dans un four furent les Babyloniens. Au 12ème siècle, les Incas modelaient de petits animaux en pâte à pain. Ces figurines étaient données aux dieux dans des occasions spéciales, comme sacrifices symboliques. à la même époque, en Europe, une sorte de pain était modelée à la main, dans des formes différentes. Peu après la tradition se développa pour Noël, alors que les gens pauvres en Allemagne décoraient leurs sapins avec de petites décorations en mie de pain. Pour éviter que les insectes et les souris ne s'attaquent aux décorations

pendant le temps des Fêtes, plus de sel fut ajouté. Maintenant, la levure en a été enlevée et le sel doublé ou triplé.

Dans le folklore allemand, il est dit qu'au jour du mariage, un morceau de Salzteig (pâte à sel) est donné au couple par la mère de la mariée comme porte-bonheur. Cette tradition existe encore sous la forme d'un pain et d'un petit sac de sel.

Au 17^{ème} siècle, des marionnettes étaient modelées en Chine et cette tradition se poursuit en Équateur encore aujourd'hui, de même qu'en Espagne, en Grèce et en Crète. Il est possible que le bonhomme en pain d'épice ait vu le jour en Italie, sous forme de bonhomme en pâte à sel au 15^{ème} siècle. En Europe de l'est, la pâte à sel n'est pas colorée et garde sa couleur naturelle brune, surtout en Pologne et en république Tchèque où l'on achète des portraits faits en pâte à sel. Cette tradition fut presque perdue pendant la deuxième guerre mondiale, à cause du manque de sel, mais elle a repris depuis environ 20 ans. En Russie, la pâte à sel a repris un essort dès le 19^{ème} siècle et l'intérêt pour cet art est encore fleurissant.

Recettes de pâte à sel

Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours la même tasse à mesurer pour tous les ingrédients. Remplissez jusqu'au bord et égaliser au ras du rebord avec le plat d'un couteau. Ne tasser pas les ingrédients. Les ingrédients de base comme le sel et la farine sont calculés à sec, au volume et non au poids. Les mesures semblent très exactes, ce qui ne vous empêche pas d'expérimenter si vous désirez une autre consistance. La pâte est supposé être ferme, juste assez sèche pour être malléable sans être collante. Lorsque vous tenez la pâte entre vos mains elle doit être lisse et sèche à l'extérieur. Pour changer la consistance, ajoutez soit de la farine ou de l'eau.

Pour rendre la pâte plus élastique tout en lui conservant une consistance sèche, ajoutez une cuiller à soupe de glycérine. Laissez la pâte reposer pendant une heure avant de vous en servir.

LA PÂTE À SEL NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENTREPOSÉE AU RÉFRIGÉRATEUR, si vous voulez la garder facile à travailler. Si vous ne vous servez pas de la totalité de la pâte, mettez-la dans un contenant hermétique ou un papier aluminium, mais il est toujours préférable de ne faire que la quantité que l'on compte utiliser.

Différentes marques de sel ou de farines donneront des résultats différents. Une fois que vous avez trouvé les ingrédients qui vous conviennent le mieux, écrivez votre recette pour pouvoir obtenir des résultats similaires la prochaine fois.

Pour toutes les recettes, afin d'éviter que la pâte ne se déchire ou ne s'émiette lorsque vous la modelez, pétrissez-la longuement jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

Pâte à sel pour des modèles faciles

2 tasses de farine blanche tout usage *

1 tasse de sel fin * (on peut moulin du sel normal avec un hachoir électrique)

3/4 d'eau

1 c. à table d'huile végétale ou de glycérine

* = 1 tasse de farine équivaut approx. à 100 g, 1 tasse de sel équivaut approx. à 200 g.

Certaines farines ne conviennent pas à la pâte à sel. Si vous devez utiliser le double d'eau indiqué dans la recette, changez de marque de farine ou ajoutez de l'amidon de pomme de terre.

Pâte à sel ferme pour les tuiles et les assiettes

2 tasses de farine

2 tasses de sel

2 c. à table poudre de colle à tapisserie

3/4 tasse d'eau tiède

Pour obtenir une tuile parfaitement lisse, laissez reposer toute une nuit et cuisez le lendemain. La colle à tapisserie donnerait à d'autres recettes ayant moins de sel une consistance élastique et humide. Comme la plupart des colles sont traitées contre la vermine avec des poisons, il est déconseillé d'utiliser cette recette avec des jeunes enfants qui risqueraient de porter la pâte à leur bouche. Les autres recettes, sans colle à tapisserie, n'ont pas cet inconvénient car tous les ingrédients sont comestibles.

Pâte à sel fine pour modèles délicats

2 tasses farine

1 tasse sel

1/2 tasse amidon de maïs ou farine de pomme de terre

3/4 tasse d'eau tiède

Pour obtenir la pâte la plus fine, mélangez l'eau et le sel à la mixette électrique pendant 5 minutes avant d'ajouter la farine et l'amidon.

Pâte souple pour séchage à l'air libre

2 tasses farine

1 tasse sel

2 c. à table pâte à tapisserie

3/4 tasse eau tiède

Pâte ferme pour modèles sans détails

2 tasses farine

2 tasses sel

3/4 tasse eau tiède

Pâte avec farine de blé et farine de seigle

300 g (3 tasses) farine de blé entier

100 g (1 tasse) farine de seigle

400 g (2 tasses) sel

1 1/5 tasse eau tiède

La farine de seigle contient plus de gluten que la farine de blé, ce qui la rend plus facile à faire coller lorsque vous devez placer des détails sur une plus grande pièce. Elle donne aussi une belle teinte dorée aux objets rustiques. Par contre, cette pâte est lourde et prendra plus de temps à sécher que celle faite à base de farine de blé.

Prévoyez une semaine de séchage par demi centimètre d'épaisseur, puis terminez le séchage très lentement au four.

Grosse quantité pour modèles faciles

1 kg (10 tasses) farine

1 kg (5 tasses) sel

600 ml (1 1/2 tasses) eau

30 ml (2 c. à table) de colle à tapisserie en poudre

30 ml (2 c. à table) d'huile végétale

Pour bien mélanger une aussi grande quantité, séparez en quatre parties avant de pétrir chacune d'elles individuellement. Comme la plupart des colles sont traitées contre la vermine avec des poisons, il est déconseillé d'utiliser cette recettes avec des jeunes enfants qui risqueraient de porter la pâte à leur bouche.

Pâte colorée et odorante

2 tasses de farine sans levain

1 tasse d'eau chaude

1 tasse de sel de table

2 paquets de boisson en poudre sans sucre ajouté *

2 cuillers à table d'huile minérale ou huile végétale (d'après les disponibilités de chacun)

Mélangez tous les ingrédients secs (farine, sel, boisson en poudre). Ajoutez l'eau chaude et mélangez bien. Ajoutez ensuite l'huile. Conservez dans un récipient hermétique ou bien roulé dans une pellicule plastique.

*: des boissons en poudre dont il faut ajouter le sucre nous-mêmes et non ceux avec du succédané de sucre (Nutrasuc, Saccharine, Nutrasweet, etc.)

Voici la recette d'une portion raisonnable pour une personne:

1 tasse de farine

1 tasse de sel

3/4 tasse d'eau

Bien mélanger les ingrédients et placez la portion non utilisée dans un contenant hermétique.

Toujours utiliser une portion égale de farine tout usage et de sel de table pour une demi portion d'eau tiède. Bien pétrir.

Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine et de sel.

Si elle est trop sèche, ajouter un peu d'eau à la cuillère jusqu'à ce que la pâte soit agréable à travailler.

La cuisson varie selon la grosseur de la pièce. Le but est de sécher celle-ci et non la cuire. Préchauffez le four de la cuisinière à 148,88 ° C. (300 ° F.).

Les pièces minces peuvent être prêtes en moins d'une heure.

Une couleur dorée est signe que la pièce est prête.

Si votre peinture a un fini mat, une couche de vernis la rendra brillante.

Préparer la pâte

Les mélangeurs électriques remplacent le pétrissage à la main. Si vous n'avez pas de robot culinaire avec le batteur à pâte (en spirale), utilisez peu de pâte à la fois pour ne pas forcer votre machine.

Si vous n'avez pas de robot culinaire, mélangez les ingrédients secs avec une cuiller, ajoutez l'eau graduellement et pétrissez la pâte jusqu'à consistance lisse. Si votre pâte s'assèche trop, ajoutez un peu d'eau. Si la pâte devient trop collante, ajoutez un peu de farine. Pétrissez jusqu'à consistance lisse autant à l'intérieur de la pâte qu'à son apparence extérieure. Il est recommandé de pétrir pendant au moins 10 minutes pour assurer la consistance élastique nécessaire au modelage. La pâte peut servir immédiatement après ou bien laissez-la reposer pendant 30 minutes dans un sac de plastique, à température de la pièce.

La pâte se conserve jusqu'à 2 semaines dans un contenant hermétique au frais, ou dans du papier d'aluminium ou un sac de plastique. Quand vous travaillez sur une quantité réduite de pâte, conservez le reste dans un sac de plastique pour éviter qu'il ne sèche. De la vieille pâte devient vite trop molle et ne garde pas sa forme. Si, pendant le travail, la pâte a tendance à sécher, pétrissez-la avec les mains humides. Ne jetez pas les petits morceaux qui ont séchés. Défaites-les et ajoutez un peu d'eau. Cela deviendra une substance collante qui pourra vous permettre de coller de plus grandes pièces ensemble ou de faire des réparations sur des pièces existantes.

Comme cette colle n'aura pas la même couleur que la pâte, appliquez de la couleur et de la laque sur le morceau fini pour cacher les raccords.

Si vous tenez absolument à placer votre pâte dans le réfrigérateur, elle se conservera environ 7 jours sans moisir. Il est fort possible qu'au sortir du réfrigérateur vous devriez ajouter un peu de farine et pétrir de nouveau car la pâte a tendance à absorber de l'humidité au repos. N'oubliez pas que cette pâte sera plus difficile à travailler que de la pâte fraîche.

Le modelage de la pâte

Certains préféreront travailler sur une feuille de papier d'aluminium mais pour les grandes pièces, il sera préférable de travailler directement sur une tôle à biscuits. De cette façon, vous n'aurez pas à soulever ou transporter la pièce avant la cuisson, puisque la tôle à biscuits ira directement dans le four de votre cuisinière.

Le papier d'aluminium a comme avantage de donner d'un dos parfaitement lisse à votre pièce et s'enlève facilement après la cuisson.

Si vous désirez ajouter une pièce à une autre, mouillez les deux morceaux légèrement et la cuisson fera le reste. Vous pouvez également mélanger des miettes séchées de pâte à sel à de l'eau et vous en servir comme colle.

Pour des morceaux qui devront obligatoirement rester suspendus dans les airs, comme la jupe d'une poupée, soutenez le morceau avec un peu de papier d'aluminium chiffonné. Une fois la pièce suite, vous les enlèverez.

Époussettez la pièce avec un pinceau doux pour enlever les miettes sur le dessus de votre objet. Comme ça, vous éviterez qu'elles cuisent sur la surface et vous garderez un objet lisse jusqu'à la fin.

La pâte en couleurs

Pour la pâte qui sera dans les mains d'enfants, n'utilisez que des colorants naturels et comestibles. Vous pouvez colorer toute la pâte ou la diviser en autant de morceaux que vous aurez de couleurs différentes. Vous n'êtes pas obligé de vous en tenir aux colorants à gâteaux. Essayez une tasse de café à la place d'une tasse d'eau, quelques cuillers de paprika, de cannelle ou de cacao dans un peu d'eau, etc. Mélangez jusqu'à obtenir une couleur homogène ou juste un peu pour une pâte marbrée. Pour les colorants à pâtisserie, n'employez que quelques gouttes à la fois et pétrissez jusqu'à obtenir une couleur uniforme. Les poudres à boisson (celles où il faut ajouter le sucre nous-mêmes) peuvent aussi servir et en plus, elles donnent un parfum particulier à la pâte (vous pouvez faire des oranges qui sentent vraiment l'orange!).

Si la pâte ne sert qu'aux adultes, vous pouvez utiliser des peintures Tempéra ou acryliques. Prenez des peintures liquides et seulement quelques gouttes à la fois. Pour des marbrures à plusieurs couleurs, utilisez une goutte ou deux de deux ou trois couleurs et mélangez qu'à moitié pour que les couleurs restent séparées. Une autre façon de faire est de préparer plusieurs couleurs différentes sur de petites quantités de pâte, de les aplatir en crêpes fines et de placer toutes les crêpes l'une par dessus l'autre. Roulez-les et coupez au couteau. En pressant ces tranches de différentes façons, vous obtiendrez des modèles audacieux.

Lorsque vous travaillez avec de la pâte colorée, assurez-vous de vous laver les mains fréquemment pour conserver les couleurs les plus pures possibles; et souvenez-vous que le temps de cuisson est différent.

Formes et textures

Découpages

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, sur la plaque de four et découpez des formes avec des moules à pâtisserie, des moules à beignes ou des douilles à glaçage de

gâteaux. Enlevez l'excédent de pâte autour des formes avec une raclette de bois enfarinée.

Rayures

Pour dessiner une ligne ou deux, utilisez un cure-dent ou une tige à brochette. Pour plusieurs lignes régulières, appuyez un peigne à plat sur un morceau de pâte, mais sans tirer dessus. Vous obtiendrez aussi des lignes de petits trous en pressant l'extrémité des dents du peigne sur la pâte.

Effet de sciure

En faisant passer de la pâte souple et sèche dans une passoire à thé, vous obtiendrez de minuscules copeaux de pâte. Pour utiliser cette technique, vous devrez préparer la pâte avec du sel très fin.

Filaments de pâte

À la place de la passoire, vous utiliserez un presse-ail pour obtenir des filaments de pâtes comparables à du vermicelle, Vous pourrez les utiliser pour imiter les cheveux ou des toisons d'animaux.

Impression d'objets

L'impression d'objets dans la pâte permet de créer des motifs en creux très décoratifs. Vous pouvez vous servir de boutons ou de graminées pour composer un dessin sur une plaque, ou prendre un des côtés d'une râpe à fromage pour donner une texture à une forme découpés (comme les écailles d'un poisson par exemple).

Impression de la pâte

Si vous pressez la pâte sur un objet en creux, vous obtiendrez en retirant le moule un motif en relief. Vous pouvez plus facilement pressez le moule sur la pâte de cette manière: Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Enfarinez légèrement le moule avec un pinceau et pressez fermement sur la pâte. Retirez le moule délicatement et égalisez les bords du motif avec une couteau bien aiguisé. Lavez la forme à l'eau et laissez sécher à la température de la pièce. Vous pouvez utiliser n'importe quel moule disponible dans la maison ou en fabriquer vous-même en argile, en Fimo[®] ou en Sculpey[®].

Rouleaux pour tresses

Modelez la pâte en rouleau. Posez les mains avec les doigts serrés au centre du rouleau. Faites rouler la pâte d'avant en arrière en écartant progressivement les doigts. Mettez plus de farine que d'habitude dans la pâte et, éventuellement, un peu de colle à tapisserie de manière à ce qu'elle reste souple et ne casse pas (très important pour la manipulation de ces rouleaux pour les couronnes de tresses). Faites les tresses en commençant par le milieu puis en faisant un côté puis l'autre, pour les garder très régulières.

Modelage

Pour obtenir des feuilles ou des fleurs identiques, coupez des tranches de même dimension dans un rouleau de pâte. Faites des boules, aplatissez-les sur la plaque et modelez du bout des doigts. Faites les nervures avec une spatule.

Séchage et cuisson

Séchage à l'air libre

Cette méthode convient parfaitement aux petits objets mais les plus gros développeront des bulles à l'endos et le centre ne séchera pas complètement, ce qui risque de faire moisir l'objet. Des pièces d'un millimètre d'épaisseur prendront une journée à sécher. Comptez une journée pour chaque millimètre supplémentaire.

Comme certains objets seront longs à sécher même au four, il est possible de laisser ces objets sécher à l'air libre pour une journée avant la cuisson. Cela vous sauvera sur votre facture d'électricité, bien que certaines pièces ne sécheront pas aussi uniformément lorsqu'elles iront au four. Essayez et vous verrez.

Cuisson au four

Puisque la cuisson au four conventionnel assèche la pièce du dehors vers le dedans, plus elle est épaisse et plus la pièce prendra du temps à sécher. N'essayez jamais d'augmenter la chaleur du four pour aller plus vite! Pour chaque demi-centimètre

d'épaisseur, cuisez l'objet pour 1 heure à 75°C. Après ce calcul, quelque soit l'épaisseur de votre pièce, ajoutez une demie heure à 100° C, puis une demi-heure à 125° C, puis une heure à 150°C.

Pour les objets colorés, la marche à suivre est la suivante:

Pour chaque demi-centimètre d'épaisseur, cuisez l'objet pour 1 heure à 50°C. Après ce calcul, quelque soit l'épaisseur de votre pièce, ajoutez une demie heure à 75°C, ajoutez une demie heure à 100°C, puis une heure à 125° C.

N'allez pas au delà de 125° C. De cette façon, vos couleurs ne pâliront pas ou ne changeront pas durant la cuisson. Si les couleurs pâlisent un tant soit peu pendant la cuisson, une couche de laque les ravivera.

La pâte de blé entier prend moins de temps à sécher que celle à la farine tout usage. Pour les objets faits de cette pâte, prévoyez une journée à l'air libre puis cuisez-les très lentement au four le jour d'ensuite.

Ce sont des guides de cuisson mais chaque four cuit de façon différente. Si des craquelures ou des bulles apparaissent sur la pièce durant la cuisson, baissez la température du four immédiatement et cuisez à une température plus basse pendant un certain temps. Vous devez surveiller la cuisson de très près, surtout durant les 2 premières heures. Pour se débarrasser des bulles d'air piquez les bulles avec une aiguille fine pour en chasser l'air.

Certaines tôles foncées sont conçues pour accélérer la cuisson. Si vous en utilisez une, soustrayez 25 degrés sur les températures citées ci-dessus.

Si possible, enlevez le papier d'aluminium avant la cuisson et placez la pièce directement sur la tôle à biscuits. De cette façon, elle absorbera plus de chaleur par en-dessous.

Cuisson sur la cuisinière au gaz

Les cuisinières au gaz cuisent deux fois plus vite que celles à l'électricité. La température dans le four sera habituellement de 140° C. Pour régulariser la température à un niveau raisonnable de cuisson, cuisez pendant 1 heure avec la porte à moitié ouverte, puis une autre heure avec la porte au trois quart fermée puis une autre heure la porte complètement fermée.

Cuisson au four micro-onde

Comme les ondes ne peuvent pénétrer plus de 2,5 cm d'épaisseur, votre objet ne devra pas excéder 5 cm d'épaisseur pour une cuisson complète. Le temps de cuisson dépend de trois facteurs:

1. La forme et l'épaisseur de l'objet.
2. La recette de pâte utilisée.
3. La force du four à micro-ondes.

1. Utilisez la puissance la plus réduite de cuisson, soit la décongélation ou le niveau de réchauffement d'aliments déjà cuits, qui doivent être entre 65 et 195 watts.

2. Placez l'objet au centre du four.

3. Faites sécher en vérifiant toutes les 10 secondes jusqu'à ce que l'objet sonne creux.

4. Laissez refroidir 24 heures avant d'appliquer le vernis.

ATTENTION:

Le séchage au four micro-ondes risque de :

- * développer des bulles dans la pâte;
- * déformer ou craquer l'objet en cours de séchage;
- * brûler le sel sur la surface;
- * ne pas sécher uniformément en profondeur si l'objet n'est pas plane (et risquer le développement de moisissures).

Comment savoir quand l'objet est complètement sec?

Tapez légèrement sur le dos de l'objet avec votre doigt ou une cuiller et si le coup sonne creux, la pièce est sèche. Le son sera le même partout où vous taperez si l'objet est complètement sec

Brunissage des pièces

Puisque les pièces peuvent rester presque blanches dans un four à 125 degrés, certaines pièces nécessiteront un peu de couleur. Vous pouvez brunir la pièce en la plaçant au four à 200° C. Vous devez surveiller très attentivement pour que cela ne brûle pas. Une autre technique qui demande un peu moins de concentration d'esprit est le brunissage au sel. Brossez une solution d'eau salée sur les pièces pendant la durée au four de brunissage (après la cuisson complète). La couleur n'est pas le seul avantage de cette méthode puisque les cristaux de sel fondus donneront une couche dure qui ressemble beaucoup à de la laque.

Pour brunir juste une partie de l'objet, brossez un peu d'huile végétale sur les parties à brunir et couvrez les autres de papier d'aluminium. Si vous voulez une couleur lustrées, essayez un mélange d'eau et de lait. N'oubliez pas que les parties brunies deviendront plus foncées une fois la laque mise. Si vous n'êtes pas certain de la couleur que vous voulez obtenir, brossez juste un peu d'eau sur l'objet pour vous donner une idée de la couleur que la pièce deviendra avec de la laque.

Couleurs ajoutées

Glaçage au sel

Les cristaux de sel se dissolvent sur la surface pour donner une couleur beige uniforme. Les formes n'ont pas besoin d'être vernies par la suite.

Pendant la dernière heure au four à 150° C, passez plusieurs fois de l'eau salée sur les formes à l'aide d'un pinceau. Si vous souhaitez que la surface soit plus dorée, réglez le four à 200° C et faites le glaçage lorsque vous avez obtenue l'intensité désirée.

Pâte blanche

La surface des formes reste blanche si on la laisse sécher à l'air libre ou si on la sèche au four à moins de 125° C.

Effet de relief

Pour obtenir un granulé d'un brun plus ou moins foncé, pendant la dernière heure au four à 150° C, passez un mélange d'eau et de sirop de mélasse sur la forme avec un pinceau.

Peinture

Pour obtenir des couleurs éclatantes et une surface lisse, il est nécessaire d'appliquer une couche de base, en blanc opaque, passé à la brosse.

Les couleurs acryliques sont très brillantes et s'appliquent uniformément. Prenez garde toutefois de ne pas en mettre trop épais, sinon la peinture s'écaillera.

Les peintures à l'eau conviennent aussi en autant que vous ayez mis une couche de base pour empêcher la pâte de boire la peinture. Sinon, vous devrez appliquer plus d'une couche de peinture à l'eau sur toutes les surfaces peintes. Si les formes se couvrent de petites fissures après le séchage, soit que la couche de peinture était trop épaisse ou que cette marque de peinture est incompatible avec la pâte à sel. Pour donner une teinte "de peau" à vos personnages, mélangez du blanc, de l'orange, du jaune et beaucoup d'eau jusqu'à ce que vous ayez atteint la teinte de votre choix.

Vernis

Les vernis trop clairs nécessiteront plusieurs applications car ils pénètrent dans la pâte. Les vernis plus épais offrent une bonne protection contre l'humidité, et les fêlures qui en découlent. Les vernis peuvent être employés soit en aérosol ou en liquide, avec un fini mat, lustré ou semi-lustré selon votre choix. Les formes doivent être bien sèches sinon elles perdront de leur éclat et, avec le temps, le vernis finira par se décoller.

Vernis à la colle

Quand les pièces sont complètement sèches mais encore chaudes, trempez-les brièvement dans un mélange d'une portion de colle blanche d'écolier pour trois portions d'eau. Laissez sécher sur un grillage de 12 à 24 heures. Finissez avec un aérosol acrylique. L'avantage de cette méthode est qu'il donne de la résistance aux

pièces et qu'elles seront plus douces. Essayez plusieurs marques de colles, car certaines laissent des résidus blanchâtres au séchage.

Suggestions de travaux pour tous les âges

Emporte-pièce

Roulez la pâte et découpez-la avec des emporte-pièces à biscuits. Ces formes à dos plat peuvent servir de décorations sur les murs, remplacer le chou sur un cadeau ou être utilisées comme mobile.

Exemple: Une voiture en relief sur une route peinte directement sur le mur.

Tresse porte-fleurs

Roulez à la main trois boudins de même taille. Mouillez-les avant de tresser pour qu'ils collent l'un à l'autre. Une fois la pièce cuite au four, garnissez de fleurs séchées collées à la colle blanche liquide.

Pendentifs pour les tout-petits

Les modèles peuvent être modelées comme avec de la Plasticine ou placés dans un moule à plâtre de Paris. Faites un trou en haut de la pièce avant la cuisson pour y passer un fil.

Souris porte-crayon

Modelez une souris et faites un trou à l'arrière. Une fois la pièce cuite, la queue de la souris sera le crayon que vous y placerez.

Aimants à frigo

Faites de toutes petites pièces. Une fois cuites, peintes et vernies, collez au dos de chacune des pièces un ou plusieurs aimants dépendant de la taille et du poids de chaque pièce.

EXEMPLES

Vase recouvert : pâte souple pour séchage à l'air libre

Assiette et bol : pâte ferme pour les tuiles et les assiettes

Cœur en colombin : pâte avec farine de blé et de seigle

Bonhomme de neige : pâte à sel fin avec huile végétale et à
à l'intérieur une boule d'aluminium.

Cœur : pâte à sel pour modèle sans détail avec finition vernis à la
Colle

Incrusté : pâte à sel fine pour modèles délicats (amidon de maïs)
Et finition glaçage au sel

Hamburger : pâte à sel fine pour modèles délicats (amidon de
Maïs) et peint après cuisson