

SLANO TESTO:

- 1 jogurtov lonček moke
- 1 jogurtov lonček fino mlete soli
- ½ jogurtovega lončka vode (dodajaj po potrebi)

V posodi zmešaj moko in sol, vodo dodajaj postopoma. Če je masa premeška, dodajaj moko. Kadar pa je testo presuho, dodaj vodo tako, da si ovlažiš roke in ga pregneti. Ne vlivaj vode, saj postane testo premeško.

Sestavine sedaj mešaj toliko časa, dokler ne dobiš gladko maso. Predstavljaš si kot da mesiš kruh, tako bo testo brez grudic in res gladko.

Lahko začneš z ustvarjanjem.

Nekaj idej:

1. Velikonočne jajčke

Testo razvaljaš (uporabiš lahko prazno steklenico ali valjar) na približno 2 mm tanko plast.



S pomočjo rolice, ki jo stisneš, da dobi jajčasto – ovalno obliko "izrežeš" v testo jajčke.

Jajčke z ravnilom rahlo prestaviš na pekač, kjer si si predhodno pripravil peki papir.

Sedaj s slamico pri vrhu jajčka narediš luknjo, skozi katero boš nataknil vrvice.

Sušiš jih na peki papirju in jih dnevno nežno obračaš, da se lepo posušijo.

Lahko jih sušiš v pečici.

Pekač prestaviš v pečico. Jajčke pečeš **2 uri na 120 °C**.

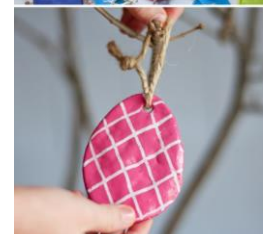
Ko se jajčki **ohladijo** lahko pričneš z barvanjem.

Pripraviš si lahko katerekoli barve imaš na voljo.

Lahko jih pobarvaš kakorkoli želiš, na sliki imaš na voljo nekaj idej.

Ko se barva posuši samo še napelješ vrvico in pripravljeni so za razstavo.

Če imaš možnost v gozdu ali domačem sadovnjaku odreži nekaj manjših vej. Naj bodo jajčki na vejah dekoracija na vhodu vašega doma ali kar na kuhinjski mizi.



NAMIG:

Testo lahko pobarvaš s tempera barvami, ki jih predhodno vmešaš v vodo, ki jo boš uporabil za slano testo. Vode daš manj, ker jo vsebujejo že tempera barve.

Ustvarjanje se lahko začne.

- **PIŠČANEC IZ SLANEGA TESTA.**

Testo lahko obarvamo s temperami, uporabimo kaj naravnega ali pa pustimo belo. Razvaljamo in izrežemo večji krog za telo in dva manjša za krili in noge, kljun in greben. Ko lepimo skupaj, uporabimo le vodo. Ne pozabi z zobotrebcom narediti luknjic na glavi, spodnji strani trupa in nogah. Pusti, da se sestavljen (brez nog) posuši na peki papirju. Med sušenjem obračaj. Ko je popolnoma suho, napelji vrvico oz. volno. Prilepi oči (lahko gumba). Lahko pa daš namesto oči poper, a takrat ga potisni v testo pred sušenjem.



- **PIŠČE IN ZAJČEK IZ SLANEGA TESTA:**

<https://www.youtube.com/watch?v=ZzwEPHfnsEM>



- **VELIKONOČNA JAJČKA IZ SLANEGA TESTA:**

<https://www.youtube.com/watch?v=AMmEBkrAtfw>

**Če ti testo ostane, ga zavij v folijo.
Tako ga lahko hraniš na hladnem nekaj dni.**