

Α΄ Βρεφονηπιακός σταθμός

Φτιάχνουμε πλαστελίνη για τα βρεφάκια μας

Φιωτάκη Δέσποινα ΤΕ Βρεφονηπιοκόμος

Για την εξάσκηση των μικρών μυών των δακτύλων και των χεριών, την εξάσκηση της λεπτής κινητικότητας δηλαδή, τα βρέφη παίζουν με την πλαστελίνη στον παιδικό σταθμό. Επειδή όμως υπάρχει κίνδυνος να την βάλουν στο στόμα τους, καθώς σε αυτήν την ηλικία γνωρίζουν τον κόσμο και με την γεύση, φτιάχνουμε πλαστελίνη με φυσικά υλικά και δίνουμε στα βρεφάκια μας να παίξουν με αυτήν. Τώρα που είμαστε κλειστά λόγω κορονοϊού μπορείτε να φτιάξετε σπιτική, φυσική πλαστελίνη όπως την φτιάχνουμε και εμείς.

Γι αυτό θα χρειαστείτε:

1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κούπα νερό

¼ κούπας αλάτι

1 κουτ. σούπας φυτικό λάδι

2 κουτ. γλυκού κρεμόριο (crème de tartare) Χρώματα Ζαχαροπλαστικής (ένα χρώμα για κάθε δόση υλικών)

Ακολουθήστε τα 3 απλά βήματα: Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε μια κατσαρόλα (δεν έχει σημασία η σειρά) και ανακατέψτε καλά με μια κουτάλα μέχρι να ενωθούν καλά όλα τα υλικά. Όταν έχουν διαλυθεί σχεδόν όλοι οι σβώλοι μεταφέρετε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ανακατεύετε το μίγμα συνέχεια μέχρι να πήξει και να σχηματιστεί ένα μεγάλος ζυμαρένιος σβώλος που θα ξεκολλάει από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.

Βγάλτε το χρωματιστό ζυμάρι από την κατσαρόλα και ανοίξτε το με το χέρι σα να πρόκειται για ζύμη. Μόλις κρυώσει είναι έτοιμο για χρήση!!!!

Διατηρείτε τα ζυμαράκια τυλιγμένα σε διάφανη μεμβράνη ή σε πλαστικά δοχεία φαγητού ώστε να τα διατηρήσετε μαλακά και εύπλαστα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να τα φυλάτε ακόμα και στο ψυγείο. Τα ζυμαράκια διατηρούνται έως και 6 μήνες.

*το κρεμόριο θα το βρείτε και ως ξινό στα σουπερ μάρκετ στο ράφι των μπαχαρικών.



Εναλλακτικά

Αν δε έχετε αυτά τα υλικά στο σπίτι και θέλετε κάτι πιο απλό που να μοιάζει σαν πλαστελίνη μπορείτε να φτιάξετε το ζυμαράκι με το αλάτι, 'η αλλιώς αλατοζυμη. Θα χρειαστείτε: μισή κούπα αλάτι μισή κούπα νερό (συν 1-2 κουταλιές πιθανόν ανάλογα στο αλεύρι) μιάμιση κούπα αλεύρι και λίγο λαδάκι.

Ανακατεύουμε το αλάτι με το αλεύρι σε ένα μπολ, βάζουμε το νερό και το λαδί και ανακατεύουμε να γίνει ζυμαράκι.

Μπορείτε να φτιάξετε χριστουγεννιάτικα στολίδια και να τα ψήσετε στο φούρνο στους 160-170 βαθμούς για 15-20 λεπτά αναλόγως το πάχος του στολιδιού.

Καλή επιτυχία!