

# Le mie ricette di pasta di sale

Questo quaderno appartiene a:



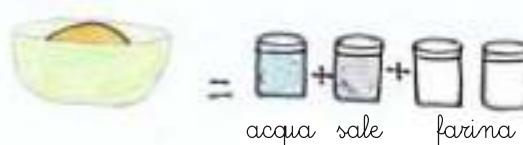
Questo quaderno ti propone una ricetta di pasta di sale  
da completare ed arricchire con i tuoi esperimenti,  
le tue idee e le tue ricette.

Utilizza gli spazi incorniciati di blu per scrivere  
le tue osservazioni, i tuoi appunti, le tue idee,  
i tuoi commenti o le tue ricette personali.

# Quello che ti serve:

## 1. Pasta di sale:

- 1 bicchiere di sale fino
- 1 bicchiere d'acqua tiepida
- 2 bicchieri di farina



## 2. Pasta di sale colorata:

- dello zafferano per il giallo
- della paprica in polvere per il rosso
- del colorante alimentare per giallo, verde, rosso, blu



### **3. Pasta di sale profumata:**

- oli essenziali: pino, fiori d'arancio, cannella...
- spezie: cannella, chiodi di garofano, anice...
- estratto di caffè, vaniglia

La pasta di sale profumata è ideale per realizzare regali profumati per le persone a cui vuoi bene....



---

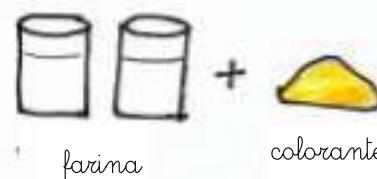
### **4. Le mie idee per profumare la pasta di sale:**

# Prepara la pasta di sale



## 1. Prepara gli ingredienti per la pasta di sale.

Se utilizzi un colorante in polvere, aggiungilo alla farina.



## 2. Metti la farina ed il sale in un contenitore (una terrina). Mescola bene il composto con le mani o con un cucchiaio.



## 3. Versa l'acqua in un colpo solo e impasta bene con le mani. Il composto deve essere morbido ma non deve attaccarsi alle tue dita.

Se utilizzi un colorante liquido, aggiungilo all'acqua prima di versarla nel contenitore..



**4. Se è troppo friabile**, se inizia ad assomigliare a tanti granelli di sabbia, aggiungi un pò d'acqua, fino a quando diventerà morbida e facile da lavorare.



**5. Se, al contrario, è troppo molle e appiccicosa**, aggiungi della farina e impastala bene, usando le mani. Attenzione! Aggiungi sempre piccole quantità di acqua e farina e impasta bene ogni volta.



## I miei trucchi personali:

Se hai dei trucchi, dei segreti per migliorare la pasta di sale, scrivili qui per non dimenticarli:

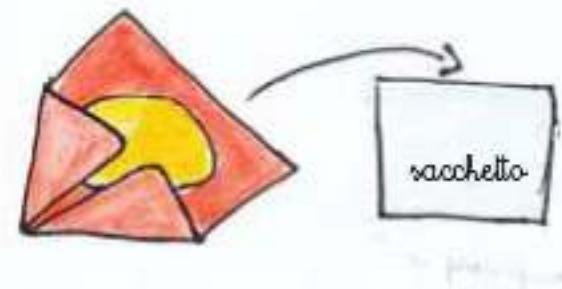
## **La mia ricetta di pasta di sale:**

Se hai inventato la tua ricetta personale di pasta di sale, scrivila in questa pagina per non dimenticarla!

## Conservare la pasta di sale

1. Al contrario di quello che si dice, la pasta di sale fresca si conserva molto bene, se si procede in questo modo:

- Avvolgi la pasta di sale in uno strofinaccio pulito
- Metti lo strofinaccio con la pasta di sale al suo interno in un sacchetto di plastica. Metti il sacchetto in frigorifero.



**2. La pasta di sale si conserva bene per una settimana.**

---

**3. Prima di utilizzarla**, devi avere cura di tirarla fuori dal frigorifero 1/2 ore prima se no, rischia di essere un pò troppo dura da lavorare.

---

**3. Se hai molta fretta**, metti la pasta di sale in un sacchetto che non prenda l'acqua (quelli per congelare vanno benissimo) e immersi il sacchetto per qualche minuto in acqua molto calda ma non bollente.



## I miei trucchi personali:

Se hai dei trucchi, dei segreti per migliorare la pasta di sale, scrivili qui per non dimenticarli:

# Cuocere la pasta di sale

**1. Prima di cuocere la tua pasta di sale,**  
lasciala asciugare in un luogo asciutto.  
Il tempo di asciugatura medio è di circa  
12 ore ma non andare oltre i 2 giorni  
perché la pasta diventerebbe troppo  
friabile una volta cotta.



**2. L'asciugatura permette di:**

- ridurre il tempo di cottura della pasta di sale.
- evitare che si formino bolle d'aria durante la cottura.
- evitare che gli oggetti si deformino durante la cottura.

**I miei tempi di cottura**

**3. E' difficile indicare un tempo di cottura preciso per la pasta di sale perché può cambiare ma, dipende sempre dagli stessi elementi:**

- più il tempo di asciugatura è lungo, più il tempo di cottura è corto.
- più l'oggetto da cuocere è grosso e spesso, più il tempo di cottura è lungo.
- più la pasta è molle (se ha tanta acqua) più il tempo di cottura è lungo.

**I principi da rispettare:**

- temperatura di cottura: tra 75°C e 110°C - Una temperatura più alta farà gonfiare la pasta.
- Il tempo di cottura medio per gli oggetti piccoli è di circa 2 ore.
- Cuocere gli oggetti in pasta di sale è un pò come cucinare! Il miglior modo è sorvegliare la cottura e togliere gli oggetti dal forno appena sono duri.

# Colorare la pasta di sale

**Ci sono due soluzioni**, scegli quella che preferisci per le tue creazioni.  
Per aiutarti, guarda la tabella della pagina successiva.

**Le mie scelte e le mie osservazioni:**

<b>Colorare della pasta di sale</b>	<b>Dipingere la pasta di sale</b>
La pasta di sale si colora durante la lavorazione. Basta che tu aggiunga i coloranti alla farina o all'acqua.	La pasta di sale si dipinge dopo la cottura..
Puoi preparare diverse paste in anticipo e poi mischiarle fra loro.	I particolari sono facili da dipingere.
Le paste colorate si utilizzano esattamente come la pasta da modellare.	I colori rimangono quelli che hai scelto e non cambiano se aggiungi una mano di vernice.
I colori cambiano leggermente durante la cottura e diventano più chiari, come usati dal tempo.	Puoi dipingere la pasta di sala in un secondo momento.
Dopo la cottura, puoi disegnare dei particolari con pittura o pennarelli.	Dipingere la pasta di sale può essere un pò lungo.
La colorazione della pasta di sale è velocissima.	

# Decorare la pasta di sale

**1. Puoi utilizzare tantissime cose per decorare la tua pasta di sale.**

Devi solo scegliere in base al risultato che vuoi ottenere.

Chiediti sempre se quello che stai per utilizzare può sciogliersi e se il risultato ti può veramente piacere.

## 2. Ecco qualche idea, a te di trovarne altre:

- L'uovo: il tuorlo spalmato sulla pasta di sale darà un bel colore dorato.
- Il latte: come l'uovo, ma attenzione! Devi spalmarlo a metà cottura se no, il colore dorato diventerà marrone!
- Semi di tutti i tipi: lenticchie, pepe, cumino, maïs, caffè, chiodi di garofano, stelle d'anice...
- La sabbia
- La pasta (di diversi formati)
- Fiori, foglie...
- Perle, bottoni... Attenzione! Usa solo cose che non rischiano di bruciare durante la cottura)
- Brillantini



## **Quello che mi piace usare**

Scrivi in questa pagina cosa ti piace usare per decorare la tua pasta di sale