

PASTA DI SALE

INGREDIENTI

- Farina: la scelta tra 0 e 00 è soggettiva: la 00 rende la pasta più bianca.
- Sale fino: sarebbe bene frullarlo (con un macinacaffè o un tritatutto) per rendere la pasta più liscia, ma chi ama un oggetto più "rustico", può benissimo usare il sale così com'è. Ad ogni modo, il sale dei monopoli di stato è il migliore.
- Acqua: quella del rubinetto a temperatura ambiente.

IMPASTO

Per un buon impasto utilizzate: una tazza di sale, 2 tazze di farina e acqua quanto basta per ottenere un impasto malleabile, ma non troppo morbido e che non si attacchi alle dita quando lo lavorate (con l'esperienza imparerete da soli quanta acqua mettere). Il mio consiglio è di aggiungere acqua poco alla volta fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Impastate il tutto fino a che gli ingredienti non si siano completamente amalgamati.

COLORAZIONE

Per colorare gli oggetti di pasta di sale si può procedere in due modi: colorarli dopo la cottura con acquerelli, tempere o colori acrilici, o colorare la pasta prima di creare gli oggetti. Ognuno potrà scegliere la tecnica che gli è più congeniale: potete fare delle prove e vedere quella che preferite. Per colorare l'impasto potete usare: colori a tempera, colori alimentari o addirittura spezie (caffè, cacao, cannella, ecc.); amalgamate il colore alla pasta e continuate a lavorarla fino a quando non si sarà ottenuto un impasto omogeneo. Ricordatevi però che, una volta asciutto, l'oggetto sarà leggermente più chiaro.

ASCIUGATURA DEI PEZZI

Questa è la fase più importante: da una perfetta asciugatura dipende la riuscita e la durata di un oggetto.

- **ASCIUGATURA IN FORNO** (elettrico o a gas): la temperatura deve essere bassissima (altrimenti i pezzi si gonfiano e si crepano) e lo sportello deve rimanere leggermente aperto per permettere l'uscita dell'umidità. Tempo di asciugatura: dipende ovviamente dalla grandezza e spessore dell'oggetto, ma ricordatevi che più un pezzo "cuoce", più sarete sicuri che sia perfettamente asciutto anche all'interno. Ad esempio: per un orsetto di circa 8/10 cm di altezza, l'asciugatura dovrà durare almeno 24 ore (la pasta cuoce subito all'esterno, mentre per l'interno ci vorrà più tempo). Ricordate inoltre di togliere l'eventuale carta stagnola su cui poggia l'oggetto e di girare l'oggetto, altrimenti la parte inferiore non si asciugherà mai. In conclusione: un pezzo è "cotto" quando la pasta è perfettamente dura (soprattutto nella parte inferiore)
- **ASCIUGATURA ALL'ARIA O SUL TERMOSIFONE**: questo metodo è consigliato per oggetti sottili e comunque ci vorrà sicuramente più tempo che in forno, ma è ugualmente un buon sistema (e soprattutto più economico !!)

CONSIGLI

- per "incollare" la varie parti degli oggetti tra di loro, basta bagnarle con dell'acqua
- lavorate su fogli di alluminio in modo da poter spostare gli oggetti senza deformarli
- per le bamboline, create prima la struttura interna (corpo e gambe), fatela cuocere e dopo procedete aggiungendo il resto