

**RACCOLTA DI
RICETTE PER LA
SCUOLA
DELL'INFANZIA**

DIDO' CON IL CREMOR TARTARO

INGREDIENTI

- 2 BICCHIERI D'ACQUA
- 2 BICCHIERI DI FARINA
- 1 BICCHIERE DI SALE FINO
- 1 CUCCHIAIO D'OLIO D'OLIVA
- 2 CUCCHIAINI DI CREMOR TARTARO
- INGREDIENTI PER COLORARE

A decorative border of black line-art flowers and leaves surrounds the central text area. The border consists of repeating patterns of stylized flowers and scrolling vines, creating a frame around the page.

PROCEDIMENTO

MESCOLATE IN UNA CIOTOLA TUTTI GLI INGREDIENTI INSIEME A QUALCHE GOCCIA DI COLORANTE PER ALIMENTI (OPPURE 1 CUCCHIAINO DI CURCUMA, DI CACAO O DI CANNELLA IN POLVERE). VERSATE IN UN PENTOLINO, RISCALDATE A FIAMMA MEDIA E MESCOLATE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO SOLIDO E OMOGENEO. QUANDO SI RAFFREDDERÀ, LO POTETE LAVORARE CON LE MANI PER AMMORBIDIRLO. SI CONSERVA A LUNGO ALL'INTERNO DI CONTENITORI SOTTOVUOTO.

DIDO' CON IL BICARBONATO

INGREDIENTI

- 150 GR DI BICARBONATO DI SODIO
- 80 GR DI MAIZENA
- 100 ML DI ACQUA

PROCEDIMENTO

- PRENDETE UNA CIOTOLA CAPIENTE E VERSATE AL SUO INTERNO IL BICARBONATO E LA MAIZENA
- FORMATE UN BUCO AL CENTRO E VERSATE L'ACQUA UN PO' ALLA VOLTA
- CON L'AIUTO DEI REBBI DI UNA FORCHETTA AMALGAMATE GLI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN IMPASTO BIANCHISSIMO, LISCIO E SENZA GRUMI
- UNA VOLTA OTTENUTO L'IMPASTO SI PUÒ COLORARE UTILIZZANDO COLORANTI NATURALI COME LO ZAFFERANO PER IL GIALLO, LA CURCUMA PER L'ARANCIONE E COSÌ VIA OPPURE OPTARE PER I COLORANTI ALIMENTARI
- LA PASTA AL BICARBONATO SI CONSERVA IN FRIGORIFERO CHIUSA IN UN CONTENITORE ERMETICO



COME FARE LO SLIME IN CASA

3 CUCCHIAI DEL DETERSIVO PER I PIATTI

½ CUCCHIAIO DI BICARBONATO

1 CUCCHIAINO DI SALE

MESCOLATE TUTTI GLI INGREDIENTI

**E RIPONETE IL COMPOSTO PER 10 MINUTI NEL
FREEZER**

COME FARE LO SLIME IN CASA

- 5 CUCCHIAI DI SHAMPOO O BAGNODOCCIA O SAPONE PER LE MANI
- 1 CUCCHIAIO DI DENTIFRICIO
- 1 PIZZICO DI SALE
- 4 CUCCHIAI DI AMIDO DI MAIS O MAIZENA O FARINA
- 1 PIZZICO DI COLORANTE

DOPO AVER MESCOLOTO
PER BENE TUTTI GLI INGREDIENTI

AGGIUNGERE:

- 3 CUCCHIAI DI AMIDO DI MAIS O MAIZENA O FARINA
- SE E' TROPPO DURO AGGIUNGERE DEL SAPONE