

# UOVA CON LA PASTA DI SALE

## COME PREPARARE LA PASTA DI SALE

Per i nostri decori a forma di uovo serviranno la pasta di sale e il rotolo interno della carta da cucina o della carta igienica.



Per fare la pasta di sale servono due bicchieri di farina, uno di acqua tiepida e uno di sale. (Qui vedete metà dose).



Mescolare tutto assieme in una ciotola fino ad avere una pasta compatta.



Stenderla con un mattarello o con le mani, cercando di dare uno spessore uniforme.



Prendete il rotolo, stringetelo un po' da un lato e otterrete la forma "a uovo".

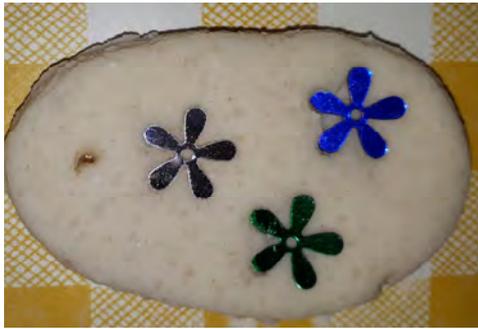


Ritagliate nella paste tante uova. Fate un piccolo buco nella parte superiore dell'uovo e mettete le uova ad asciugare.



Quando la pasta sarà asciutta da tutte e due i lati potete decorare le uova con colori a tempera o acquerelli.

Se non avete in casa di questi colori potete decorarli in questo modo: mentre la pasta è ancora fresca potete mettere sulle uova delle perline, delle palline di carta colorata, dei pezzetti di fili colorati e ogni altra cosina piccola che trovate a casa pressando un poco sulla pasta in modo che asciugandosi la decorazione si incollì.



Oppure se non avete neanche perline potete decorare le uova con dei segni fatti con una forchetta, buche, righe, onde, ecc...



Appena le uova saranno asciutte potrete appenderle con un filo e avrete creato una bella decorazione oppure se avete modo di trovare un rametto potete attaccarle al rametto e verrà fuori un bell'albero di Pasqua.

Aspettiamo le foto dei vostri lavori, che siamo sicure saranno **BELLISSIMI!!!**

Buon lavoro Ranocchiette!!!

Le maestre Marzia e Antonella

É arrivato un treno carico di...  
di Gianni Rodari

Il quarto vagone è riservato  
a un pasticcere rinomato  
che prepara, per la Pasqua,  
le uova di cioccolato.  
Al posto del pulcino  
c'è la sorpresa.  
Campane di zucchero  
suoneranno a distesa.

UOVO PASQUALE

