

## PRZEPISY NA MASY PLASTYCZNE:

### MASA SOLNA:

- mąka;
- sól;
- olej;
- woda
- ilość: 2:2:1, czyli tyle samo mąki co soli i połowę mniej wody.

### ZIMNA PORCELANA:

- 250 g. mąki ziemniaczanej
- 250 g, kleju typu „wikol”
- 2 łyżki oliwki dla dzieci;
- 2 łyżki soku z cytryny;

### SZTUCZNY ŚNIEG:

- 1 pianka do golenia;
- 8 paczek sody;
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej;

### CIECZ NIENEWTONOWSKA:

- mąka ziemniaczana
- woda

Składniki mieszamy w stosunku 1:1

### DOMOWA CIASTOLINA:

- 3 spożywczego oleju;
- 1 szklanka mąki;
- proszek do pieczenia – łyżka;
- pół szklanki soli;
- szklana ciepłej wody;
- cukier waniliowy albo aromat do ciasta;
- kolor: farba, barwnik spożywczy lub atrament.

Wszystkie składniki przekładamy do garnka, mieszamy i dodajemy barwnik spożywczy. Jeśli używamy barwnika w proszku, rozpuszczamy go w łyżeczce octu. Jeśli farbki, płynnego barwnika lub atramentu – w wodzie. Po rozmieszananiu, masa ma gęstość ciasta naleśnikowego.

Wstawiamy garnek na mały ogień. Cały czas intensywnie mieszamy. Podgrzewamy kilka minut, aż masa zgęstnieje do tego stopnia, że wbita w nią łyżka stoi. Czekamy aż masa wystygnie.

#### MASA AKSAMITNA:

- odżywka do włosów 300 ml.
- mąka ziemniaczana ok. 500 g
- opcjonalnie: barwniki spożywcze

#### KUKURYDZIANA MASA SOLNA:

- sól;
- mąka kukurydziana;
- woda

Do miski wsypujemy tę samo ilość mąki kukurydzianej, co soli, biorąc pod uwagę wagę nie objętość. Powoli dolewamy wody, aż do uzyskania konsystencji plasteliny. Uzyskamy wówczas żółtą, bardzo gładką masę. Po dodaniu barwnika masa zmieni kolor.

#### DOMOWY PIASEK KINETYCZNY:

- 500g mąki ziemniaczanej
- 1,5 kg piasku.

Po zmieszaniu mąki z piaskiem dodaliśmy wodę i wymieszaliśmy wszystko w misce do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

#### PIASEK KSIĘŻYCOWY Z MĄKI:

- 8 szklanek mąki,
- 2 szklanki oleju,
- laska kredy dla zabarwienia starta na tarce.

#### KOLOROWY RYŻ:

- ryż lub inne ziarno, makaron, kasza jaglana,
- barwniki spożywcze,
- ocet,
- słoiki.

Ryż wsypujemy do słoika, wlewamy odrobinę (łyżeczkę) octu i barwnik, zakręcamy słoik i energicznie potrząsamy. Można użyć butelki lub innego naczynia. Odkręcamy słoik i czekamy, aż gotowy produkt wyschnie.

#### ZIEMNIAKOLINA:

- Ugotowane ziemniaki.
- Mąka ziemniaczana.
- Barwnik spożywczy /w proszku lub żelu.
- Aromat do ciasta/ wg. uznania.

Ugotowane ziemniaki blendujemy, dodajemy mąkę ziemniaczaną wg uznania / wgniatając w ziemniaki oraz dodatki w postaci barwnika i/ lub aromat do ciasta

#### BURAKOLINA:

- Ugotowane buraki.
- Mąka ziemniaczana

Ugotowane buraki rozdrabniamy, ucieramy w robocie kuchennym/ blenderze na gładką masę i wgniatamy w nie mąkę ziemniaczaną. Masa ma głęboki (buraczkowy kolor) oraz słodki zapach.

#### BARWIONE KOSTKI LODU:

Wlewamy wodę do pojemników na lód, do każdego pojemniczka dodajemy kilka kropel farby lub barwnik spożywczy i zamrażamy. Możemy wykorzystać do malowania na dużej powierzchni.

#### JADALNA MASA SENSORYCZNA Z SUROWYCH WARZYW:

Blendujemy surowe warzywa i dodajemy mąkę ziemniaczaną (dodajemy tyle żeby konsystencja nam odpowiadała).