



Pâte à sel fleurie

Les champs sont maintenant bien fleuris et le soleil nous appelle à se balader. Nous te proposons un bricolage avec deux variantes : une variante où nous imprimons les plantes sur la pâte à sel et retirons les plantes, et une variante où nous laissons la fleur préalablement séchée. Cette variante demande plus de temps - pour faire sécher les plantes - mais est tout aussi jolie !

Mets-toi à la pâte, une fois ton œuvre réalisée, prends une photo du résultat et envoie-là nous. Parmi les photos reçues nous tirerons au sort 3 prix : un bon pour une sortie gratuite et des surprises signées Caillou !

Lucie, Caillou et Charly se réjouissent de recevoir les photos de tes œuvres.

Pour faire ce bricolage, tu as besoin de :

- quelques fleurs séchées et/ou herbes fraîches
- 60 g de farine
- 20 g de sel fin
- 35 g d'eau neutre ou colorée
- un saladier
- un rouleau à pâtisserie
- un morceau de ficelle
- une paille
- du vernis (de la colle blanche et un peu d'eau font l'affaire)
- un pinceau
- un four (demande de l'aide à tes parents)

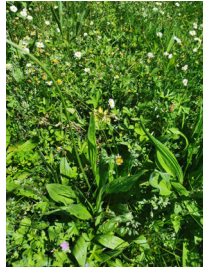
Optionnel :

- un colorant (curcuma, jus de betterave rouge, jus d'épinard, autre selon idée)
- un découpoir rond
- du papier de verre

Réalisation



Lors d'une balade récolte fleurs et herbes. Fait attention à cueillir uniquement les plantes qui se trouvent en groupe. Si tu trouve une plante unique, n'hésite pas à la photographier et la partager !



Une fois à la maison, fais sécher les fleurs pour la variante fleurie : les mettre entre deux morceaux de chiffon ou de papier et les disposer entre deux gros livres. Vérifie chaque jour l'état des fleurs. Une fois séchée, tu pourras les utiliser pour les petites décorations.



Prépare la pâte à sel. Dans un saladier verse la farine, le sel et l'eau. Si tu décide d'ajouter un colorant, veille à ce que la couleur soit directement dans l'eau afin que le mélange se fasse bien.



Malaxe le mélange avec tes mains jusqu'à obtenir une pâte souple qui ne colle pas aux doigts. Au besoin, ajoute un peu d'eau ou de farine.



La pâte est prête à l'emploi. Aplatis la pâte au rouleau sur environ 0,5 cm d'épaisseur.

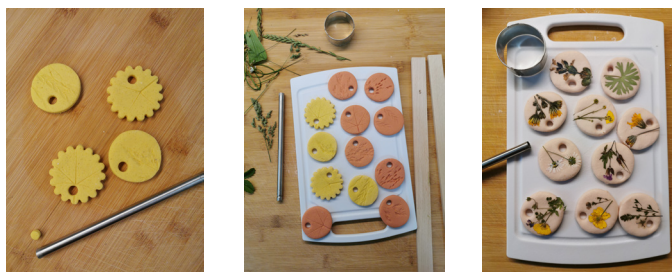




Pose les fleurs séchées ou les herbes fraîches. Aplatisse-les avec le rouleau dans la pâte et coupe les ronds avec le découpoir.



N'oublie pas de faire un trou avec la paille. La paille absorbe la pâte donc pas besoin de chipoter pour faire un trou, il suffit simplement de tourner légèrement avec la paille. Laisse-les sécher jusqu'au lendemain avant de les faire cuire au four.



Le temps de cuisson est de 20 minutes chaque côté à 75°C. L'idéal est de vérifier régulièrement la cuisson et de les sortir du four une fois qu'ils sont durs. Laisse refroidir.



Etapes optionnelles :



Si tu as envie, fini le tout avec le vernis colle, laisse sécher.



Frotte légèrement le contour avec du papier de verre pour arrondir.



Pour terminer ton œuvre met une ficelle dans le trou fait avec la paille : ta création est prête !



Amuse-toi bien !

Partage-nous tes créations en nous envoyant une photo à l'adresse suivante :
jeunes.jurabernois@pronatura.ch au plus tard le vendredi 7 août.

