Centre Socio Culturel de la Montagne Verte

Microbes créatifs

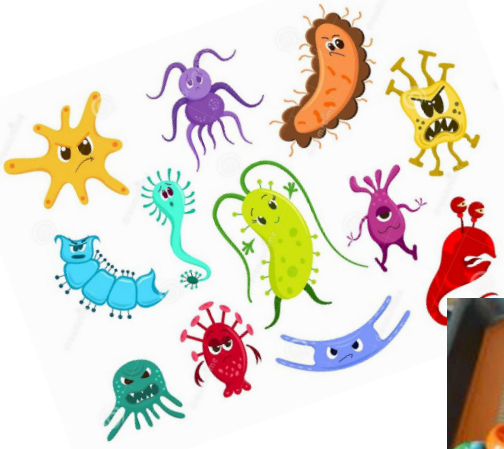
Petite recette pour grands créateurs

Matériel :
1 verre de fécule de maïs (maïzena)
2 verre de bicarbonate de sodium
1 verre ¼ d'eau
Des colorants alimentaires (ou gouache)

La pâte durcissante

Découvre une pâte très douce et vraiment agréable à modeler.
Elle ne colle pas aux doigts et permet de réaliser des objets très minutieux :
« les microbes » tu vas adorer.

Déroulement :
- Dans une casserole, mélange la fécule de maïs et le bicarbonate de sodium.
- Avec l'aide d'un adulte, fait chauffer ton mélange à feu moyen en ajoutant l'eau froide. Remue constamment. Lorsque la pâte se décolle de la paroi de la casserole, mets-là dans un bol, couvre-le et laisse refroidir. Quand elle est froide, malaxe-la pendant quelques minutes pour lui redonner un aspect souple et lisse.
- Si tu as envie, tu peux colorer ta pâte durcissante : creuse un puits et verse quelques gouttes de colorant alimentaire dedans. Malaxe pour que la couleur s'imprègne partout.
- Fabrique un ou plusieurs microbes du sympathique au moins sympathique. À l'aide d'un rouleau pâtisserie, aplatis ta boule de pâte ou modèle-là.
- Demande à un adulte de la mettre au four pendant 1 heure minimum, porte entrouverte, thermostat 4 (120 °C), et de la retourner à mi-cuisson. Quand la pâte est dure au toucher, demande-lui de la sortir du four.
- Tu peux peindre ton microbe.

Attention :
Si ta pâte gonflé et craquelle à la cuisson c'est que tu as mis trop d'eau.
Recommence ta pâte en diminuant la quantité.

Voilà quelques illustrations de microbes que tu peux d'inspirer.