



ZOUTDEEG: **KERSTVERSIERINGEN**



Hangt je kerstboom nog niet vol genoeg?
Heb je nog wat taferversiering nodig met kerst?
Of wil je je energie kwijt door eens goed te kneden?

Maak leuke kerstversieringen met zoutdeeg!



WAT HEB JE NODIG?

- 3 kopjes bloem
- 1 kopje zout
- 1 kopje water
- 1 theelepel olie

HOE MAAK JE HET:

- Meng het water en het zout in een grote kom
- Voeg beetje bij beetje bloem toe en kneed het met je handen.
- Giet een eetlepel olie op het deeg en kneed alles goed samen
- Als het deeg te korrelig of te droog is, voeg dan nog enkele druppels water toe
Als het deeg te net is, voeg dan een heel klein beetje bloem toe.

Gebruik vormpjes of gewoon je fantasie en maak de leukste figuurtjes uit het deeg.
Losse deeltjes verbind je door ze tegen elkaar te drukken of door een vochtig penseeltje.

Als je de figuren wilt ophangen in de kerstboom, maak je een gaatje in het figuurtje met een tandenstoker. Maak het groot genoeg. Door het bakken kan het terug dichtgaan als het te klein is gemaakt.

KLEUREN

Om het zoutdeeg te kleuren, kan je op verschillende manieren tewerk gaan.
Je kan het zoutdeeg reeds kleuren voor het bakken met natuurlijke kleurstoffen of kleurstoffen met voeding.

→ **Let op:** de kleuren kunnen bij het bakken doffer worden.

Je kan ook na het bakken de figuurtjes schilderen.

DROGEN

De droogtijd hangt af van de dikte van het deeg. Bak 1 tot 3 uur in een oven van 100° (vraag wel altijd hulp van mama of papa bij het gebruik van de oven).

Of laat je knutselwerkjes drogen op de verwarming! 😊

TIP te veel deeg gemaakt? Bewaar de overschot in een natte theedoek!