

Συνταγή για ζυμάρι



Υλικά:

- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 φλιτζάνι νερό
- 2 κουταλάκια του γλυκού κρέμα ταρτάρ (κρεμόριο)
- 1/3 φλιτζάνι αλάτι (βοηθά στη συντήρηση και στο να μην κολλάει το ζυμάρι στα χέρια)
- 1 κουταλιά φυτικό έλαιο
- Χρώμα ζαχαροπλαστικής (όποιο επιθυμεί το παιδί)

Εκτέλεση:

1. Σε μια κατσαρόλα 2 λίτρων, βάζετε το αλεύρι, τη κρέμα ταρτάρ και το αλάτι.
2. Προσθέστε το νερό και το φυτικό έλαιο.
3. Ανάψετε τη φωτιά σε μέτρια θερμοκρασία. Στην αρχή θα είναι σαν παχύρρευστη κόλλα.
4. Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι το μείγμα να αρχίσει να γίνεται στερεό. Μόλις γίνει στερεό, προσθέστε το χρώμα.
5. Συνεχίστε το ανακάτεμα και σιγά - σιγά η ζύμη θα αρχίσει να φουσκώνει και να «δένει».
6. Μόλις η ζύμη αρχίσει να κολλάει στο κουτάλι το μείγμα είναι έτοιμο.
7. Αποσύρετε το σκεύος από τη φωτιά και μεταφέρετε το ζυμάρι σε αντικολλητικό χαρτί ώστε να στεγνώσει και να κρυώσει.
8. Μόλις κρυώσει εντελώς πλάστε το για λίγο στα χέρια σας, για να αποτρέψετε την ύπαρξη σβόλων.

Για τη φύλαξη:

Μετά από κάθε παιχνίδι βεβαιωθείτε ότι το ζυμάρι θα φυλάσσεται σε κάποιο δοχείο ή σακουλάκι αεροστεγώς. Αν τελικά «στεγνώσει» μπορείτε να προσθέσετε ελάχιστες σταγόνες νερό και θα γίνει γρήγορα σαν καινούριο.