

Pas à Pas. Je réalise une pâte à modeler 100 % biodégradable

L'automne arrive à grand pas et quand le temps devient pluvieux, on manque parfois d'inspiration pour trouver des activités à faire faire à nos bambins. Créer avec de la pâte à modeler peut-être la solution idéale. En effet, il s'agit d'une activité à la fois créative, ludique pour toute la famille. Face au manque de transparence de la composition des produits vendus dans le commerce, nous vous proposons ici une recette de pâte à modeler avec des ingrédients à la fois simple, accessible et non toxique en cas d'ingestion.

Pour faire une pâte couleur orange :

- 1 tasse de sel
- 1 tasse d'huile d'olive
- 1 tasse de féculé de maïs
- 1/2 tasse de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse de curcuma (à moduler selon la couleur souhaitée)
- 2 tasse de farine blanche
- 1 c-à-s d'eau de fleur d'oranger
- 1 bocal en verre hermétique

Pour la pâte de couleur rose :

- Remplacer l'eau de fleur d'oranger par 1 tasse de jus de betterave et 1 cuillère à soupe d'eau de rose.
- Remplacer le curcuma par 1 c-à-c de paprika

Recette

- Mélanger l'ensemble des ingrédients (sauf la farine et l'eau florale) dans deux casseroles distinctes (une par couleur)
- Ajouter la farine en adaptant la quantité au fur et à mesure pour obtenir une pâte épaisse
- Former une boule à la main. Faites chauffer la boule en la faisant tourner dans une casserole 5 à 8 minutes à feu très doux. (la couleur fonce légèrement). Hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose dans chaque boule de pâte. Malaxez à nouveau et faites réchauffer la pâte légèrement si besoin. Elle est prête à être utilisée !

Conservation

Plus vous utiliserez la pâte, moins elle risquera de moisir ou de sécher. Pour conserver la pâte environ un mois, ajoutez au cours de votre préparation deux gouttes d'huile, et placez le tout au frigo dans un sac à congélation ou un contenant après chaque utilisation. Cette pâte peut ainsi se conserver plusieurs semaines.

Pour faire d'autres coloris

Pour une couleur verte, vous pouvez ajouter de la pâte de pistache, pour du violet, du jus de mûre, pour du marron, du chocolat fondu etc.

Source : « 50 activités nature avec les enfants » Marie Lyne Mangilli Doucé