

Przepis na jadalną plastelinę 😊

Zabawa plasteliną i ciastoliną może być źródłem ciekawych doświadczeń sensorycznych. Istnieje obawa, że dziecko może ugryźć lub zjeść kawałeczek plasteliny. Zatem przygotuj jadalną plastelinę 😊

Uwaga: Nie próbuj poniższych przepisów, jeśli dziecko ma jakiegokolwiek alergię i nietolerancje pokarmowe.

Przepis 1.

Składniki:

- Mleko w proszku
- Miękkie masło orzechowe
- Miód
- Olej w aerozolu
- Cynamon
- Gałka muszkatowa

Wykonanie:

Zmieszaj szklankę mleka w proszku, ½ szklanki miękkiego masła orzechowego, ½ szklanki miodu. Spryskaj dłonie dziecka olejem w aerozolu i pozwól mu tworzyć. Ulepione figurki może zjeść od razu lub wstawić do lodówki i zachować na później. Jeśli dodasz ostrzejszych przypraw tj. cynamon, gałka muszkatowa, zabawa pobudzi także zmysł smaku.

Przepis 2.

Składniki:

- Miękkie masło orzechowe
- Cukier puder
- Lekki syrop kukurydziany
- Mleko w proszku

Wykonanie:

Zmieszaj 3 ½ szklanki miękkiego masła orzechowego, 4 szklanki cukru pudru, 3 ½ szklanki lekkiego syropu kukurydzianego, 4 szklanki mleka w proszku. Jeśli chcesz, aby plastelina miała kolor, możesz dodać spożywczego barwnika.

Przepis 3.

Składniki:

Czekolada

Syrop kukurydziany

Wykonanie:

Rozpuść na parze 2 tabliczki czekolady deserowej. Dodaj $\frac{1}{4}$ szklanki i łyżkę stołową syropu kukurydzianego. Mieszaj, aż powstanie gładka masa. Przełóż ją do plastikowego woreczka i włóż do lodówki, by zgęstniała. Ugniataj masę aż stanie się dość plastyczna, by formułować z niej różne kształty. Podawaj dziecku w małych ilościach, aby uniknąć niestrawności.

Miłej zabawy 😊

Małgorzata Bajorek – psycholog.