

# La pâte à sel

Les Pyroliens façonnent, avec le feu, des outils nécessaires à la vie de tous les jours : des couverts, des roues... Ils aiment aussi créer des sculptures de dragons pour leurs amis. Toi aussi, tu veux offrir de chouettes dragons ?

## Matériel :

- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine
- 1 cuillère
- 1 grand saladier ou un grand bol
- Du colorant (pas obligatoire)



## Préparation de la pâte :

- 1 Mets dans un saladier ou un grand bol la farine et le sel. Mélange bien avec tes mains ou en utilisant une cuillère.



- 2 Verse l'eau en une seule fois et malaxe bien la pâte avec les mains. Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts. Si tu utilises un colorant liquide, verse-le dans l'eau avant d'ajouter celle-ci à la farine et au sel.



Si la pâte est trop friable, ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajoute un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler.

Si, au contraire, elle est trop molle et trop collante, ajoute de la farine et travaille la pâte.



Attention, ajoute toujours la farine ou l'eau en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer la pâte à chaque fois.

# Réalise un dragon

Avec la pâte à sel que tu as créée, réalise un dragon qui te portera chance et que tu pourras exposer dans ton coin de sizaïne ou ton local.

## Matériel:

- De la peinture
- Des pinceaux
- Un bol
- Un couteau
- La pâte à sel prête

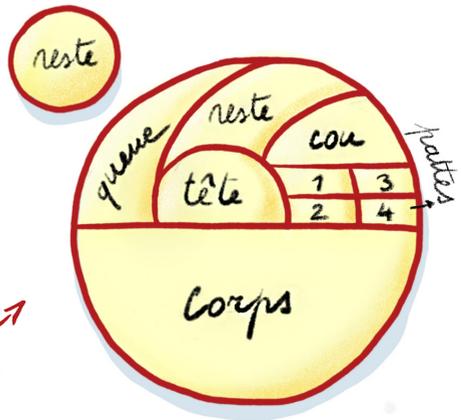


## Préparation:

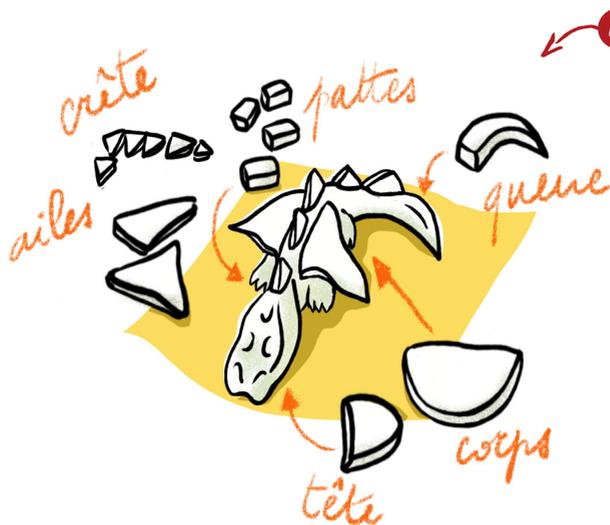
- 1 Avec la pâte, crée un rond de la taille du bol avec 5 cm d'épaisseur.



- 2 Découpe en plusieurs morceaux selon l'illustration proposée.



- 3 Avec le reste de la pâte, réalise 6 petits triangles (qui formeront la crête du dragon) ainsi que 2 grands qui feront les ailes du dragon.



**4** Assemble les morceaux pour former le dragon. Place le corps sur sa tranche et attache la tête avec le cou. Rajoute les pattes à gauche et à droite du corps. Au bout du corps, place la queue. Forme deux yeux en faisant des creux dans la tête. Ajoute sur le dos et la queue les petits triangles pour former la crête du dragon. Ensuite, place les deux grands triangles pour les ailes.

**5** Mets au four : la température de cuisson entre 75°C et 110°C. Le temps de cuisson moyen est de 2 heures.



**6** Une fois cuit, peins ton dragon.