



יצירתי

חג משלוח שמח

לא צריך להיות קונדיטור כדי לעבוד עם בצק סוכר, זה כמו פלסטלינה! יצירות יפות וטעימות שכיף להכין, כיף לאכול וכיף לתת

העבודה עם בצק סוכר דומה לעבודה עם בצק או פלסטלינה. כדי לרכך אותו - לָשִׁים; כדי שלא יהיה דביק מדי - מוסיפים מעט קמח תפוחי אדמה (שאינו משפיע על הטעם) או אבקת סוכר. אפשר לרדד במערוך, לקרוץ צורות, לגלגל כדורים ועוד. אפשר לקנות בצק סוכר בצבעים שונים או לצבוע בצק סוכר לבן בעזרת צבעי מאכל - מוסיפים מעט צבע ולשים את הבצק עד שמתקבל גוון אחיד.

רגע לפני שמתחילים, שני כללים שחשוב מאוד להקפיד עליהם בעבודה עם בצק סוכר:  
1. אין להרטיב את הבצק, למעט לצורך הדבקת חלקים. יש לעשות זאת באופן מבוקר ובעזרת צמרונים או מכחול. המים הורסים את הבצק!

2. הצבעים מלכלכים מאוד, ולכן מומלץ ליצור תחילה את הצורות הלבנות; כך הידיים לא יתלכלכו מצבעי המאכל, והבצק הלבן יישאר נקי. בסיום העיסוק עם כל צבע יש לרחוץ ידיים ולנגב אותן היטב.

\* אנחנו יודעים שזה ממש טעים, אבל אל תאכלו הכול תוך כדי עבודה!

מה צריך?

בצק סוכר בצבעים או בצק סוכר לבן וצבעי מאכל (צבעי מאכל אינם גריאים. מספיקות רק כמה טיפות כדי להעניק צבע לבצק סוכר) | קמח תפוחי אדמה או אבקת סוכר (לקימוח משטח העבודה) | חותכן עוגיות בצורת פרח או כוס | קיסמי עץ | צמרונים (קיסמי אוזניים) נקיים או מכחול נקי | מעט מים



- א. קודם כול יוצרים בנפרד כל אחת מהצורות.
  1. מרדדים מעט בצק סוכר וקורצים צורת פרח או עיגול שיהיה התחתית - הצווארון של הליצן. אנחנו הכנו שני פרחים בגדלים שונים.
  2. מגלגלים כדור בצבע אחר שיהיה הפנים של הליצן.
  3. מגלגלים כדור קטן בצבע נוסף שיהיה האף של הליצן.
  4. יוצרים צורת חרוט שתהיה הכובע של הליצן.
  5. יוצרים פסים דקים שיהיה אפשר לעצב מהם פה מחייך ועיניים בצורת X עבור הליצן (אפשר להשתמש בטושים מיוחדים עם דיו אכיל כדי לצייר את איברי הפנים).

ב. כעת מחברים הכול יחד. משתמשים במים כדבק - טובלים מכחול או צמרן במים:

1. מורחים מעט מים במרכז הפרח ומדביקים את הכדור הגדול (הראש של הליצן).
2. במרכז הכדור הגדול מורחים מעט מים ומדביקים את הכדור הקטן (האף). באופן דומה מדביקים פה ועיניים.

ג. נועצים קיסם ממרכז הראש של הליצן עד התחתית באופן שיתבר את כל החלקים, אבל גם יישאר מעט קיסם חשוף מעל הראש. נועצים את כובע הליצן על קצה הקיסם שנותר חשוף.

טיפ: אפשר לאפות מאפינס ולהניח מעל כל אחת ליצן מבצק סוכר - כמשלוח מנות מקסים וטעים!