

Alapanyagok:

- 20 dkg liszt
- 20 dkg apró szemű só
- 125 ml víz
- 1,5-2 evőkanál étolaj
- sodrófa
- sütikiszúró
- vízfesték vagy tempera
- ecset
- tálka
- sütés esetén sütőpapír és tepszi vagy sütőlemez

Ajánlott korosztály: minden korosztály számára ajánlott

Az elkészítés menete:

A gyurma elkészítéséhez vegyünk egy nagyobb tálát, és előbb a száraz összetevőket (só és liszt) majd a nedves összetevőket szépen fokozatosan öntsük bele a tálba és addig gyúrjuk amíg homogén masszává válik. A kész gyurmából 4 db egyenlő részre osztott golyót gyúrunk. 3 a koszorú elkészítéséhez kell, egy pedig a virágok megalkotásához. Az ajtódísz alapjának elkészítéséhez három hosszúra sodort tésztára van szükségünk, amiket klasszikus francia fonással összefonunk. Mindkét végét összecsípjük, hogy szépen egyben maradjanak a szálak, majd kialakítjuk a kör formát. Az összeillesztés ekkor még nem lesz túl szép, de nem gond, hiszen ide fogjuk illeszteni a virágokat és ez nem fog látszani a kész díszben. Ha ezzel is elkészültünk, jöhetnek a virágok.

Rózsa: Kinyújtjuk a megmaradt tésztát és köröket szaggatunk. Az elsőt feltekerjük, majd a többi kört köré rétegezzük úgy, hogy kézzel kicsit megnyújtva szirmokat formázzunk.

Mezei virág: Kis golyókat készítünk a tésztából és körbe egymás mellé helyezzük.

Levél: A kinyújtott tésztából késsel levél formát vágunk ki, majd az erezetet is belekarcoljuk.

Még számtalan formát lehet létrehozni, legyünk kreatívak!

Ha készen vannak a virágok, ráhelyezzük őket az alapra és készen is vagyunk. Kiszáritani kétféleképpen is lehet:

- 1.) Sütőben 100 fokon 30-40 percig szárítjuk
- 2.) 2-3 nap alatt a levegőn is készre szárad az alkotásunk

Az ajtódísz így natúr színben is szépen mutat, de ízlés szerint magát a tésztát is színezzük például fűszerekkel (pirospaprika, curry, kakaó stb.) vagy a készre száradt alkotást festékkel is lefesthetjük.

