

Zbliżają się Święta Wielkiej Nocy, święta inne niż zwykle, a w tym roku przebiegać będą zupełnie odmiennie. Dlatego sądzę, że należy przygotować się do nich szczególnie starannie. I nie mam tu na myśli wyjątkowo czystych okien, ale PRAWIE CERAMICZNE dekoracje.

Nie mogę Wam, kochani, podwieźć paczki gliny, ale mogę zaproponować podmiannę waszego ulubionego materiału plastycznego na inny. Poniżej zamieszczam mój ściśle tajny przepis na cukrową masę. Robię to ciut wcześniej, żebyście mieli czas na ewentualne zakupy.

Masa cukrowa zachowuje się zupełnie jak glina. Możecie z niej lepić baranki wielkanocne, kurczaczki, kwiatki, co tylko wyobraźnia wam podpowie. Do pracy w masie przyda się nożyk i wykałaczki. Jeśli macie barwniki spożywcze, to używajcie ich oszczędnie, bo lubią zmieniać konsystencję i lepkość masy. Zamiast deski - ściereczka, zamiast błotka lukier lub po prostu woda.

I jeszcze jedno: wasze dzieła po wyschnięciu będą twarde jak kamień, ale nadal jadalne. Dlatego lepiej nie robić dużych form, bo na nich łatwo będzie potamać zęby.

MASA CUKROWA

Składniki (można zrobić masę z połowy albo nawet mniejszej części składników)

- 750 - 800g cukru pudru,
- 100 g glukozy w płynie lub w proszku
- 4 łyżeczki (lub 4 listki) żelatyny
- 30 ml wody jeśli używamy glukozy w płynie lub 70 ml - jeśli glukozy w proszku
- 3 łyżeczki margaryny (ja nie daję)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, cytrynowego, migdałowego itp. (można sobie darować)

Żelatynę w proszku zalać wodą z przepisu, odłożyć na 10 minut do napęcznienia. Po tym czasie podgrzać na palniku o małej mocy lub w kuchence mikrofalowej. Podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Uwaga: nie można doprowadzić do wrzenia, żelatyna straci swoje właściwości żelujące (dlatego bezpieczniej jest podgrzewać żelatynę nad parą wodną). Dodać glukozę, następnie margarynę, wymieszać i kiedy margaryna zacznie się topić zdjąć z palnika, wymieszać, pozostawić do przestudzenia.

Przestudzoną, ale nie stężałą żelatynę umieścić w misie miksera (nie jest to konieczne, **masę można wyrabiać ręcznie**). Dodać ekstrakt waniliowy, następnie dodawać cukier puder, w kilku turach i ucierając. Wyrabiać hakiem do ciasta drożdżowego na najniższych obrotach miksera. Pod koniec wyrabiania przenieść masę na stolnicę i dokończyć wyrabianie. Kiedy masa będzie już zwarta, plastyczna i przestanie się kleić przestać dodawać cukier puder, nie jest konieczne zużycie całych 800 g (dużo zależy od jakości cukru pudru!). Powstała masa powinna mieć konsystencję plasteliny, może jeszcze się kleić, lecz dodatek nadmiernej ilości cukru pudru może spowodować kruszenie się masy. A na koniec mój ekstra super mega tajny składnik: gliceryna (kilka kropli, góra łyżeczka)

Dajcie znać, co ulepiście.