

# ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА

Старайтесь лепить или вырезать изделие сразу на противне, при этом обратная сторона изделия остается ровной и не возникает повреждений при переносе его к месту сушки и обжига. Перед началом работы смочите противень водой с помощью кисти, для того чтобы между тестом и противнем не образовывались воздушные пузыри. Чем лучше тесто прилегает к противню, тем ровнее получится обратная сторона изделия после сушки или обжига.

## Способы изготовления изделий из соленого теста

### ВЫРЕЗАНИЕ ФОРМОЧКАМИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

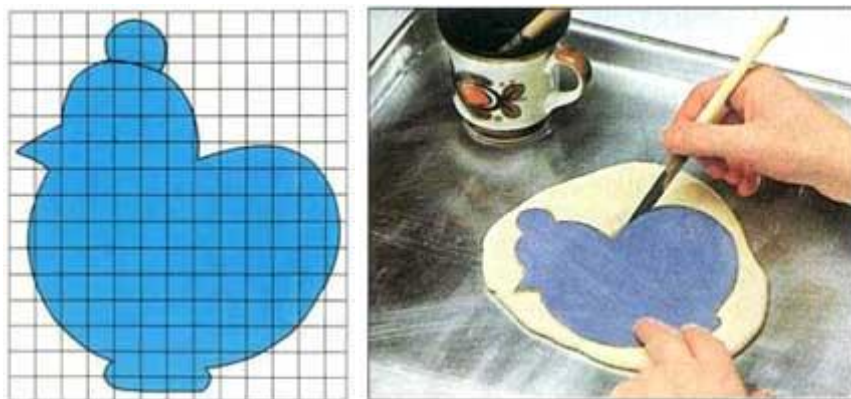
Раскатайте тесто до толщины 0,5 см специальным валиком или скалкой на рабочей доске или сразу на противне. Теперь вдавите в тесто любые формочки.



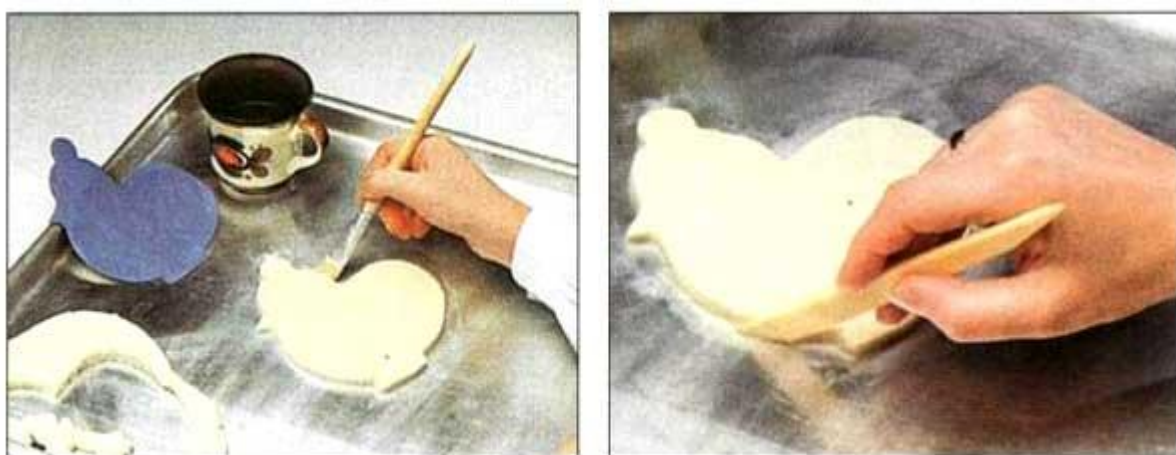
Чтобы соединить части изделий в одно целое, заранее смочите их мокрой кисточкой, и они склеятся благодаря клейким свойствам муки. Если вам нужно наложить детали друг на друга, смажьте водой обратную сторону накладываемой части, иначе при сушке растекшиеся водяные пятна изменят цвет. А чтобы вы не сомневались в хорошем результате, смажьте смоченной в воде кистью все изделие целиком, прежде чем оно попадет в духовой шкаф.

### ВЫРЕЗАНИЕ ПО ШАБЛОНУ

Раскатайте тесто до толщины 0,5 см на рабочей доске или противне. Наложите подготовленный шаблон на тесто и тонким острым ножичком вырежьте фигурку по краю шаблона.



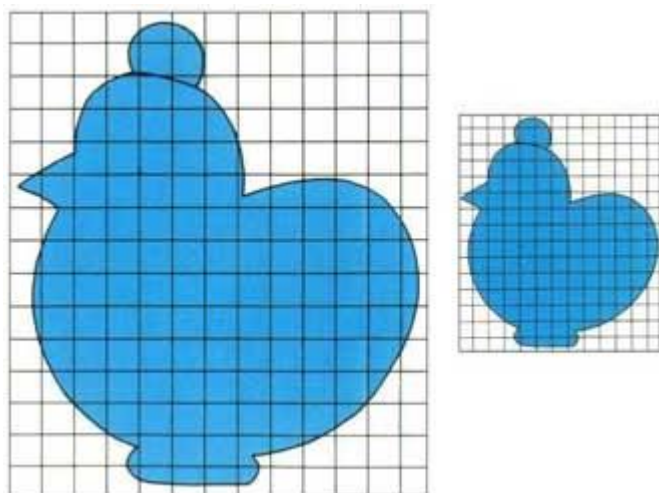
Затем осторожно отделите шаблон, а края фигурки смочите водой при помощи кисточки и подровняйте деревянной палочкой.



**ВАЖНО ЗАПОМНИТЬ.** Шаблоны лучше делать из тонкого картона с водонепроницаемым покрытием. Обычный картон может просто прилипнуть к тесту. Остатки теста с шаблона удалите специальным скребочком.

#### Увеличение и уменьшение

Рисуйте выбранные сюжеты на бумаге в клетку. Если их необходимо уменьшить, возьмите еще один лист в более мелкую клетку. Затем перенесите точки пересечения рисунка с клетками и обведите контуры. Чтобы увеличить шаблон, перерисуйте его на бумаге в клетку покрупнее.



### СОВЕТ

Остатки теста могут сохраняться несколько дней в закрытом пластиковом сосуде или полиэтиленовом пакете в прохладном месте. Если тесто отсырело и стало слишком влажным, следует добавить и размять в нем небольшое количество муки.