

Aktion:

Wir modellieren Topf und Krug aus Salzteig

Als Elia bei der Witwe in Zarat eintraf, hatte die Witwe fast keine Nahrungsmittel mehr: nur einen ganz kleinen Rest Mehl und Öl, der kaum für ein Brot für eine einzige Mahlzeit für sie selber und ihren Sohn reichen würden. Elia bat sie, daraus Brot zu backen – aber nicht für sie und ihren Sohn, sondern für Elia. Wenn sie das täte, würde sie danach genügend Mehl und Öl in ihren Vorratsbehältern vorfinden, um daraus immer wieder neu Brot backen zu können.



Die Witwe tat, worum Elia sie bat – und es geschah so, wie Elia es vorausgesagt hatte: das Mehl und das Öl gingen nicht aus und die Witwe konnte jeden Tag genug Brot backen, dass ihr Sohn, sie selber und Elia satt von den wenigen Zutaten wurden. Gott hält sein Versprechen – er sorgt für Elia und die, die auf Gott vertrauen. Wie wunderbar!

Hast Du Lust, etwas zu basteln, um Dich später an diese Geschichte zu erinnern? Wir haben eine Idee: Lass uns einen Topf oder Krug aus Salzteig formen!

Hier haben wir eine Anleitung für Dich!

Du brauchst folgende Materialien:

- eine Plastikschüssel
- eine Tasse
- Salz
- Mehl
- Wasser
- Öl
- eine Bastelunterlage
- ggf. ein Modelliermesser



Salzteig-Rezept

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- knapp 1 Tasse Wasser
- ein paar Tropfen Speiseöl

1. Vermische 2 Tassen Mehl mit 1 Tasse Salz.
2. Gib nach und nach das Wasser dazu und knete dabei den Teig gut durch.
3. Gib ein paar Tropfen Öl dazu und knete den Teig nochmal kräftig durch.
4. Lasse den Teig für 20-30 Minuten ruhen.
5. Knete den Teig danach nochmal ordentlich durch. Er sollte danach nicht mehr an den Fingern kleben, sondern schön elastisch und formbar sein.
Wenn der Teig zu weich ist, gib nach und nach noch mehr Mehl dazu.
Wenn der Teig zu trocken ist, gib tröpfchenweise Wasser dazu.



Jetzt wartet der Salzteig darauf, dass Du ihn formst. Wenn Du wie wir eine große Tasse zum Abmessen der Zutaten genommen hast, hast Du ziemlich viel Teig. Er hält sich zum Glück eine ganze Weile, wenn Du ihn nicht austrocknen lässt. Das klappt zum Beispiel, indem Du die Schüssel mit einem Teller oder Folie abdeckst oder ihn in einem Gefrierbeutel bei Raumtemperatur aufbewahrst.

Topf:

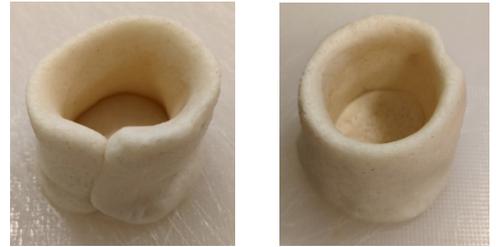


1. Forme aus einem kleinen Stück Teig eine breite Wurst.
2. Forme aus noch einem kleineren Stück Teig eine kleine Kugel.



3. Drücke die Kugel so flach, daß sie eine kreisförmige Scheibe ergibt. Diese Scheibe wird der Boden Deines Topfes.
4. Löse die Scheibe von Deiner Arbeitsunterlage, damit der Teig dort nicht festbappt. Lege sie dann wieder auf der Arbeitsunterlage ab.
5. Drücke die Wurst so flach, daß sie ein Rechteck ergibt.

6. Füge die beiden kürzeren Enden des Rechtecks so aneinander, dass eine Art Mini-Serviettenring entsteht.
7. Setze diesen Mini-Ring auf die Scheibe und modelliere den Übergang von Scheibe zu Ring vorsichtig an, sodass sich die beiden Teile miteinander verbinden.



8. Hebe den so entstandenen Topf einmal hoch, damit er nicht auf der Arbeitsunterlage kleben bleibt, und setze ihn dann wieder ab.
9. Lasse den Topf trocknen.

Wenn der Topf getrocknet ist, kannst Du einen passenden Deckel formen:

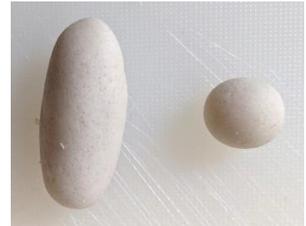
10. Forme aus einem kleinen Stück Teig eine kleine Kugel.
11. Drücke die Kugel so flach, daß aus ihr eine kreisförmige Scheibe entsteht, die etwas größer ist als die Öffnung des Topfes. Diese Scheibe wird Dein Deckel.
12. Nimm den getrockneten Topf und drücke ihn vorsichtig in die kreisförmige Deckel-Scheibe. So entsteht eine kreisförmige Rille in Deinem Deckel, die genau zu Deinem Topf paßt.



13. Hebe den Deckel vorsichtig an und lege ihn mit der Rille nach unten ab. Du schaust nun auf die glatte Deckelseite.
14. Forme aus einem Ministück Teig eine Kugel und drücke sie vorsichtig in die Mitte Deines Deckels. Nun hat Dein Deckel einen Griff.
15. Löse den Topfdeckel noch einmal kurz von der Arbeitsunterlage, damit er nicht an ihr festklebt.
16. Lasse den Topfdeckel trocknen.

Fertig ist Dein Topf mit Deckel!

Krug:



1. Forme aus einem kleinen Stück Teig eine breite Wurst.
2. Forme aus noch einem kleineren Stück Teig eine kleine Kugel.
3. Drücke die Kugel so flach, daß sie eine kreisförmige Scheibe ergibt. Diese Scheibe wird der Boden Deines Krugs.
4. Löse die Scheibe von Deiner Arbeitsunterlage, damit der Teig dort nicht festbappt. Lege sie dann wieder auf der Arbeitsunterlage ab.
5. Drücke die Wurst so flach, daß sie ein Rechteck ergibt.
6. Schneide in die Wurst etwas oberhalb der Mitte 3 bis 4 kleine Rauten hinein.



7. Füge die beiden kürzeren Enden des Rechtecks vorsichtig so aneinander, dass eine Art Mini-Serviettenring entsteht.
8. Setze diesen Mini-Ring auf die Scheibe. Der Bereich mit den eingeschnittenen Rauten befindet sich im oberen Bereich.
9. Modelliere den Übergang von Scheibe zu Ring vorsichtig an, sodass sich die beiden Teile miteinander verbinden.
10. Modelliere nun den Bereich, wo Du die Rauten ausgeschnitten hast, so, daß keine Lücken mehr zu sehen sind. Du hast nun einen taillierten Behälter.



11. Forme aus einem Ministück Teig eine kurze, dünne Wurst.
12. Modelliere die Enden der Wurst an die Außenseite des Kruges.
Jetzt hat Dein Krug einen Griff.



13. Drücke den oberen Rand gegenüber dem Griff vorsichtig mit den Fingern etwas zusammen. Forme den zusammengedrückten Rand zu einer Art Dreieck. Jetzt hat Dein Krug eine Tülle.
14. Löse den Krug noch einmal kurz von der Arbeitsunterlage, damit er nicht an ihr festklebt.
15. Lasse den Krug trocknen.



Fertig ist Dein Krug!

Vielleicht hast Du auch noch Lust, Brot oder Brötchen, einen Teller, ein Brettchen oder ein Tablett für Dein Geschirr zu formen?

Aushärten des Salzteiges:

Bis Du mit Deinem selbst hergestellten Topf oder Krug spielen kannst, muss der Teig noch aushärten:

Entweder läßt Du Dein Geschirr für 2-3 Tage an der Luft trocknen und drehst es nach einem Tag ab und zu um, damit alle Seiten gut trocknen können.

Oder Du bittest Deine Eltern, es für Dich im Backofen zu backen. Dafür kommt Dein Geschirr auf einem Backblech auf eine untere Schiene in den Ofen und wird bei 50°C Ober- und Unterhitze für etwa eine Stunde gebacken. Wenn der Teig recht dick ist, können Deine Eltern die Temperatur auch in 25°C-Schritten steigern. Dabei sollten sie immer wieder schauen, dass der Teig keine Blasen schlägt. Nach dem Backen lass Dein Geschirr bitte erst abkühlen, ehe Du es anfasst.

Bunt anmalen:

Wenn Du möchtest und dahast, kannst Du das Geschirr auch noch mit zum Beispiel Plaka-Farbe oder Acrylfarbe bunt anmalen.

Wir wünschen Dir viel Freude bei dieser Aktion!