РЕЦЕПТЫ СОЛЁНОГО ТЕСТА ДЛЯ РАЗНЫХ ПОДЕЛОК  
  
Рецепт №1 - для простых поделок.  
200 г = ( 1 стакан) муки  
200 г = (0,5 стакана) соли (мелкой, НЕ каменной).  
125 мл воды  
Обратите внимание, соль тяжелее муки, поэтому по весу они одинаковы, а по объёмы соль занимает примерно в два раза меньше.  
Солёное тесто - рецепты и способы лепки  
Для тонких рельефных фигурок добавить на выбор:  
15-20 г (столовую ложку) клея ПВА или  
крахмала ( столовую ложку)  
клей для обоев (предварительно его размешать с небольшим кол-вом воды)  
  
Рецепт №2 - Крепкое тесто для крупных изделий:  
200 г муки  
400 г соли  
125 мл воды  
  
Рецепт №3 - Тесто для тонких работ:  
300 г муки  
200 г соли  
4 ст.л. глицерина (можно приобрести в аптеке)  
2 ст.л. клея для простых обоев + 125-150 мл воды предварительно смешать.  
  
Для замеса лучше использовать миксер – это упростит задачу, да и тесто получится качественнее.  
Универсальный рецепт солёного теста: 2 стакана муки; можно в муку, не выходя из нормы двух стаканов, добавить сухой крахмал. Например, 1,5 стаканов муки + 1/2 ст. крахмала. С добавлением крахмала тесто станет более эластичным. Из такого теста особенно хорошо получаются тонкие детали, например, лепестки цветов.), 1 стакан соли, 1 неполный стакан воды, примерно 180 г, можно добавить 2 стол. ложки клея ПВА. Вместо воды можно сварить клейстер из крахмала.  
Смешать все компоненты . Вымесить тесто до тех пор, пока масса не станет однородной и эластичной, если тесто получается жидковатым, то можно вымешивать его дальше, добавляя понемногу муки до тех пор, пока оно не станет упругим.  
  
Воду можно заменить киселем из крахмала, тогда масса будет намного пластичнее. Кисель делают так:  
Одну столовую ложку крахмала растворите в 1/2 стакана холодной воды. А еще 1 стакан воды нагрейте в маленькой кастрюльке до кипения. Влейте в кипящую воду раствор крахмала, помешивая. Когда содержимое кастрюли загустеет и станет прозрачным, выключите огонь. Дайте киселю остыть и влейте его в смесь муки с солью вместо воды.  
  
СПОСОБЫ ОКРАСКИ СОЛЁНОГО ТЕСТА  
  
Подкрашивать соленое тесто можно пищевыми красителями, акварелью или гуашью. Окрашивать можно и при приготовлении теста, вводя краситель при замесе, и уже собственно готовое изделие — по поверхности.  
Отличный шоколадный цвет получается при добавлении какао. Можно экспериментировать и с другими природными красителями — сажей, соком свеклы, моркови, охрой и т.д. Можно изделие из солёного теста подрумянить в духовке, для естественного цвета.  
При подкрашивании надо учитывать, что после высыхания цвет станет менее насыщенным, но если вы покроете поделку лаком — снова станет ярче. Какой лак можно использовать? Акриловый и художественный — это очень хорошо. Возможно применить и обычный строительный на водной основе для дышащих поверхностей т.е. для паркета или дерева.  
ОСОБЕННОСТИ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЛЁНОГО ТЕСТА:  
Есть несколько вещей, которые с солёным тестом делать нельзя. Так, например, нельзя добавлять в солёное тесто блинную муку (или муку с любыми другими с добавками), так как фигурки при высыхание поднимутся как хорошее тесто для пирогов и потрескаются.  
Также нельзя добавлять соль йодированную крупные вкрапления не растворяются, в последствии тесто не однородное — в крупинку. Точно так же нельзя добавлять каменную соль без предварительного растворения.  
По поводу воды. Так, в тесте лучше всего использовать очень холодную воду; добавлять обязательно частями по 50 мл после каждого добавления вымешивать (связано с тем, что для разной муки, может понадобиться разное количество воды).  
  
Соль сначала перемешивается с мукой, а только потом в готовую массу наливают воду.  
Соленое тесто хранят в полиэтиленовом пакете или плотно закрывающемся контейнере. Соленое тесто из полиэтиленового пакета лучше доставать маленькими кусочками, так как комочки теста достаточно быстро покрываются корочкой и при раскатывании или лепке эти сухие корочки портят вид.  
И ещё один момент если фигурки толстоваты (больше 7 мм) то после первого этапа, нужно с обратной стороны вынуть излишек теста (Рисунок есть в книжке у Ханановой, на страничке — в книжках)  
  
Тесто может получиться слишком мягким. Тогда поступите следующим образом: смешайте на дне миски столовую ложку муки со столовой ложкой соли. Прижмите ком теста к этой смеси, а затем сомните его. Поступайте так до тех пор, пока тесто не станет более плотным.  
Лепить или вырезать фигурки можно сразу на противне. Противень предварительно следует увлажнить водой, в таком случае между изделием и поверхностью противня не образуются пузыри, следовательно , поверхность изделия будет ровной и устойчивой.  
Всё что отваливается — просто замечательно и главное не заметно приклеивается клеем ПВА.  
Вспучивание или потрескивание поделки из соленого теста происходит в трёх случаях:  
Если неправильно подобрана мука. Для большей прочности можно добавить в тесто ржаной муки (цвет будет более теплый и потрескиваний быть не должно) (например, стакан обычной + стакан ржаной , 1 к 1), 50 гр. крахмала — тоже придают тесту эластичность и не дают потрескаться. Также можно добавить клей ПВА, поскольку он тоже придает пластичность и не дает подняться тесту.  
Если неправильно произведена сушка (см. следующий раздел)  
Если потрескивание произошло после покраски, это означает что изделие не до конца просохло (изделие продолжает сохнуть и воздуху надо куда то деваться) поэтому трескается поверхность краски или лака. Не торопитесь покрасить или покрыть изделие лаком, чтоб потом не жалеть и не переделывать.  
ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЙ ВОПРОС: КАК СУШИТЬ СОЛЁНОЕ ТЕСТО?  
Сушить лучше всего на воздухе в естественных условиях, но это долго (полное высыхание может занять неделю и больше — особенно, если влажность при сушке высокая — так как соль натягивает влагу), поэтому сушить можно в духовке, соблюдая несколько правил.  
Духовка должна быть на минимальной температуре  
Хорошо если сушка идет с приоткрытой крышкой духовки  
Нельзя класть изделий в горячую духовку сразу, нагрев должен происходить постепенно. Так же как и вытаскивать изделие из духовки, лучше если оно остывает постепенно вместо с духовкой  
Идеально производить сушку в несколько этапов: час посохло с одной стороны, перевернули поделку, сохнет с изнанки. Я ещё делаю перерывы между сушками, час сохнет в духовке — сутки сохнет само — потом опять часа полтора в духовке с обратной стороны.  
Время сушки изделия из солёного теста зависит от толщины самого изделия. А также от применённого рецепта изготовления. Так, тесто с содержанием масла, крема и т.д. сохнет намного дольше теста без маслосодержащих добавок.  
Во избежания потрескивания изделия можно производить сушку в три — четыре этапа, в духовке на самом минимуме и обязательно с открытой крышкой примерно по часу- полтора, потом перерыв часа на два — на три, или на всю ночь, поделка сохнет сама, а потом опять включить духовку на минимум с открытой крышкой.  
При естественной и духовковой сушке поделку необходимо поворачивать при каждом этапе сушки т.е. час сохнет лицевой стороной, отдыхает, на след этапе перевернули и сохнет уже обратной стороной.

