

CORONA D'AVVENTO IN PASTA SALE

Con la pasta sale realizza un rotolo la cui sezione sia di circa 5 cm di diametro. Chiudilo a ciambella (calcola che la ciambella abbia circa 20 cm di diametro interno). Prepara il posto per i quattro ceri mettendo dei tappi di metallo, della dimensione opportuna, un po' incastonati nella ciambella. Questi sono necessari per salvaguardare il posto per infilare i ceri dato che quando la corona cuoce un po' si gonfia e tenderebbe a chiudere dei semplici buchi scavati in essa. Ricopri la ciambella di foglie, anch'esse realizzate in pasta sale, attaccandole con un gocciolo d'acqua. Passa, quindi, alle decorazioni: piccoli pani, grappoli d'uva, altri simboli significativi. Puoi decorare i pani aggiungendo semi di senape, di papavero o di sesamo. Se ti stai facendo aiutare dai tuoi figli, questo momento è un'ottima occasione per pensare insieme ai simboli da inserire e per capirne il significato. Un solo esempio? Il granello di senape, così piccolo eppure usato da Gesù per rappresentare il Regno di Dio o per rappresentare la fede che ci è richiesta per spostare le montagne ... Dio è nelle cose piccole! Quando userete la corona durante il momento di preghiera, i segni di cui avete parlato continueranno a parlare da sé. Sistema questi oggetti con gusto sulle foglie sempre usando un gocciolo d'acqua come collante. Infine metti a cuocere in forno: a bassa temperatura per molto tempo. Quando è leggermente dorata tirala fuori, lasciala raffreddare e spennella di vernice lucida. Incolla i ceri al loro posto e la corona è pronta per l'uso.