

Receitas de massas e melecas para bebês

Meleca de gelatina: Faça a gelatina um dia antes, colocando um pouco mais de água do que está na receita da caixinha. Deixe na geladeira até adquirir uma consistência pastosa. Coloque em uma bacia grande e disponibilize ao bebê. Depois de brincar só com a gelatina, você pode oferecer outros elementos para misturar, como flores de camomila, sementes de erva doce, folhas ou grãos.

Meleca de sagu: 1,5 litro de água, 500 g de sagu. Deixar o sagu de molho na água por uma hora; colocar no fogo para cozinhar, mexendo de vez em quando, por uns 40 minutos, até ficar gosmento. Deixe esfriar em um pote grande e use-o com o bebê. Você pode separar porções e misturar cores diferentes de anilina líquida ou suco em pó.

Massa de amido de milho: Para ficar mais consistente, utilize 300g de amido diluído em 2 litros de água. Se quiser mais mole, são 200g para 2 litros. Coloque a farinha em um recipiente grande, deixe o bebê explorá-la bem. Depois, acrescente água fria aos poucos, trabalhando a massa dura e depois mole. Você pode acrescentar anilina ou suco em pó para colorir a massa e disponibilizar outros ingredientes para misturar, como folhas, pedrinhas ou brinquedos, fazendo uma brincadeira de esconde esconde. Para variar essa receita, você pode levar o amido de milho e a água ao fogo, até engrossar. Deixe esfriar e leve para a brincadeira; você também pode colorir e acrescentar ervas aromáticas, como hortelã, alecrim, colorau em pó, folhas de melissa.

Receitas de massa de farinha de trigo:

1) Uma medida de óleo de cozinha, 6 medidas de farinha de trigo, uma medida de água, meia medida de sal (opcional). Misturar tudo e sovar com as mãos. Separar bolas de massa e acrescentar suco em pó ou anilina comestível de cores diferentes. Colocar uma gota de óleo essencial (erva cidreira, menta) em cada bolinha de massa ou essências diferentes, como baunilha, abacaxi, banana.

2) Uma xícara de farinha de trigo, 2 xícaras de aveia grossa, uma xícara de água. Misturar tudo e sovar com as mãos. Esta massa é semelhante à anterior, só modifica a textura por conta da consistência da aveia.

3) 1,5 litro de água, 5 colheres de sopa cheias de farinha de trigo. Coloque a água para ferver; dissolver a farinha em um pouco de água. Quando a água ferver, despeje a solução dissolvida na panela e cozinhar até ficar um pouco encorpado. Deixe esfriar e

disponibilize a massa para o bebê. Você pode colorir com suco em pó, anilina ou gelatina.

4) Misturar em um pote: Uma xícara de farinha de trigo (branca), 1/4 xícara de sal, 2 colheres de sopa de cremor tártaro (vendido em casas de produtos para confeitaria). Adicionar: Uma xícara de água, 2 colheres de sopa de anilina, 1 colher de sopa de óleo. Cozinhar em fogo médio e mexer por 3 a 5 minutos. No início a massa é meio líquida, com o aquecimento ela vai endurecendo. Quando começar a soltar do fundo da panela de uma forma homogênea, ela está pronta. Despeje sobre uma superfície com farinha e amasse-a como massa de pão ou pizza. Guarde em recipiente fechado ou saco plástico.