

1. Főzött gyurma:

20 dkg liszt
10 dkg só
2 kávéskanál citromsav
1 evőkanál étolaj
3 dl víz

Tetszés szerint, színezhető, étel festékkel, ujj festékkel, fűszerekkel – sáfrány, piros paprika, élelmiszerekkel – mirelit spenót, paradicsom, szörpök.

Edényben összekeverjük az anyagokat alaposan. Takaréklángon állandó keveréssel főzzük. Vigyázzunk, mert nagyon hirtelen sűrűsödik!

Kikaparjuk az edényből egy sima lapra, szétterítve kicsit hűlni hagyjuk, majd addig gyúrjuk, amíg szép, sima, rugalmas lesz. Gombócokat készítünk belőle, nylon zacskóban, hűtőszekrényben akár egy hónapig is eláll.

2. Só - liszt gyurma:

3 csésze liszt
2 csésze só
1,25 csésze langyos víz

A legolcsóbb liszt is megfelel. Először keverjük össze a lisztet és a sót, majd kevergetve adjuk hozzá apránként a langyos vizet. Jól összegyúrjuk és letakarva 15 percig állni hagyjuk.

Ha a massa lágy, szórunk hozzá egy kevés lisztet, ha száraznak találjuk a kezünket benedvesítve, gyúrjuk át újra a masszát.