

# شکل‌سازی

فاطمه رادپور



ما می‌خواهیم با استفاده از میوه‌های خشک شده، شکل‌های جالبی بسازیم. یکی از روش‌های نگه‌داری میوه‌ها برای مدت طولانی، خشک کردن آن‌هاست. میوه بعد از خشک شدن، آب خود را از دست می‌دهد و مجاله می‌شود. رنگ آن نیز تغییر می‌کند. میوه‌ها را با قرار دادن در سایه یا آفتاب خشک می‌کنند. البته می‌توان از دستگاه‌های مخصوصی هم که برای خشک کردن میوه‌ها ساخته شده، استفاده کرد. تو هم می‌توانی میوه‌هایی را خشک کنی.



عکاس: اعظم لاریجانی



# با میوه‌های خشک



بعضی میوه‌ها را به صورت کامل خشک کن و بعضی از آن‌ها را بُرش بده و با کمی فاصله کنار هم بچین. بعد از چند روز میوه‌های خشک شده، شکل‌های مختلفی پیدامی کنند. با استفاده از یک یا چند میوه‌ی خشک، شکل‌های جالبی بساز و از خوردن آن‌ها لذت ببر.

