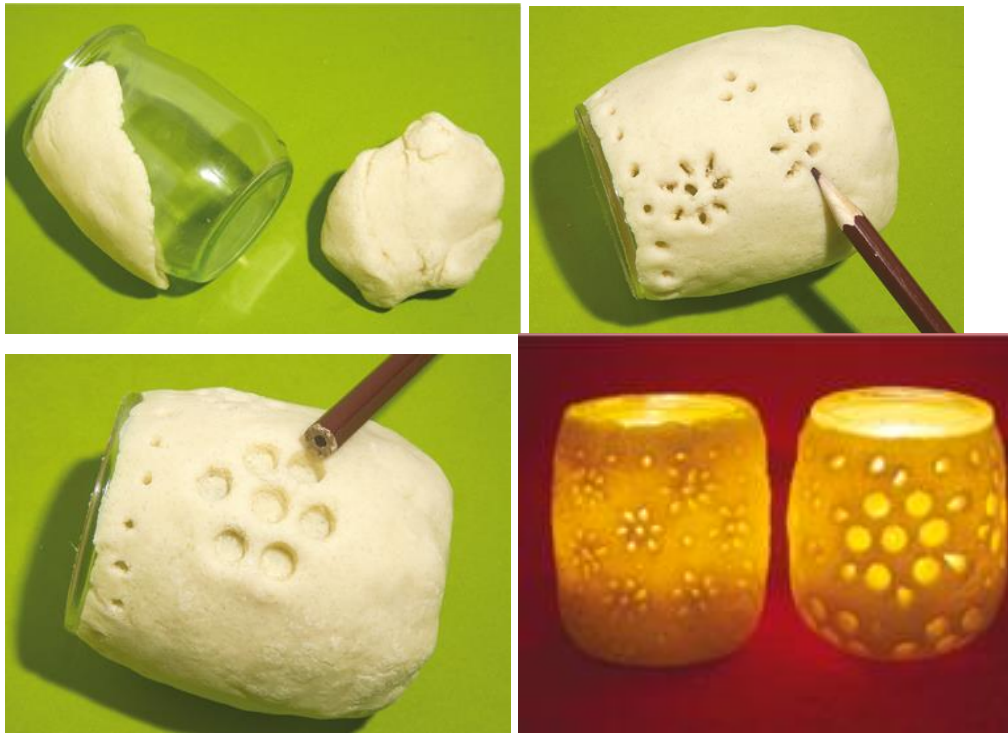


## Photophores des « quatre nuits »



**Idées de décor pour chaque photophore, le but étant que chacun des pots rappelle une des 4 nuits que nous allons revivre dans la liturgie de la Vigile Pascale. Ces pots serviront à décorer la table des agapes du samedi soir après la Vigile.**

**1<sup>ère</sup> nuit** : « *le Seigneur se manifesta sur le monde pour le créer* »

vagues avec pointe d'un couteau. Soleil avec bout du crayon et mine pour les rayons, feuilles, fleurs, etc.

**2<sup>ème</sup> nuit** : « *Isaac leur fut donné.* »

un peu plus technique : dessiner enfant puis autel du sacrifice et enfin l'ange

**3<sup>ème</sup> nuit** : « *Mon fils premier-né, c'est Israël, mon peuple.* »

dessiner enfant emmailloté et main protectrice au dessus. Vagues tout autour en bas du pot pour rappeler la traversée de la Mer Rouge.

**4<sup>ème</sup> nuit** : « *Voici que je fais toute chose nouvelle !* »

vagues pour représenter les fonds baptismaux. A gauche des vagues une personne allongée comme morte. A droite, une personne debout les bras levés. Une croix rayonnante à ces côtés.

- ✓ Pour les plus petits ou moins habiles, choisir un élément du récit simple à dessiner et essayer de le répéter autour du pot. Ex : le soleil, le rectangle de l'autel du sacrifice d'Isaac, les vagues de l'eau du baptême, la croix victorieuse.

### **Il vous faut :**

- de la farine
- du sel fin
- de l'eau
- des pots de yaourt en verre

- des crayons ou outils pour décorer le photophore

### **Fabriquer de la pâte à sel :**

1. Dans un saladier, verser 1 verre de sel et 2 verres de farine.
2. Mélanger avec les mains le sel et la farine.
3. Ajouter 1 verre d'eau tiède.
4. Malaxer avec les doigts jusqu'à obtenir votre pâte à sel.

### Cuisson des pots décorés

Avant de faire cuire la pâte à sel, il faut la laisser sécher entre 12H et maximum 2 jours dans un endroit sec. Cela permet de réduire le temps de cuisson de la pâte à sel et d'éviter les bulles d'air ou la déformation de vos modelages.

La température de cuisson doit se situer **entre 75°C et 100°C**. Une température plus élevée ferait gonfler la pâte à la cuisson.

Le temps de cuisson dépend surtout de votre temps de séchage (si vous avez eu le temps), de l'épaisseur de vos objets et du taux d'humidité de votre pâte.

Une seule vraie astuce : surveiller la cuisson régulièrement et retirer les objets quand ils sont durs. (Durée approximative : 1h de cuisson)