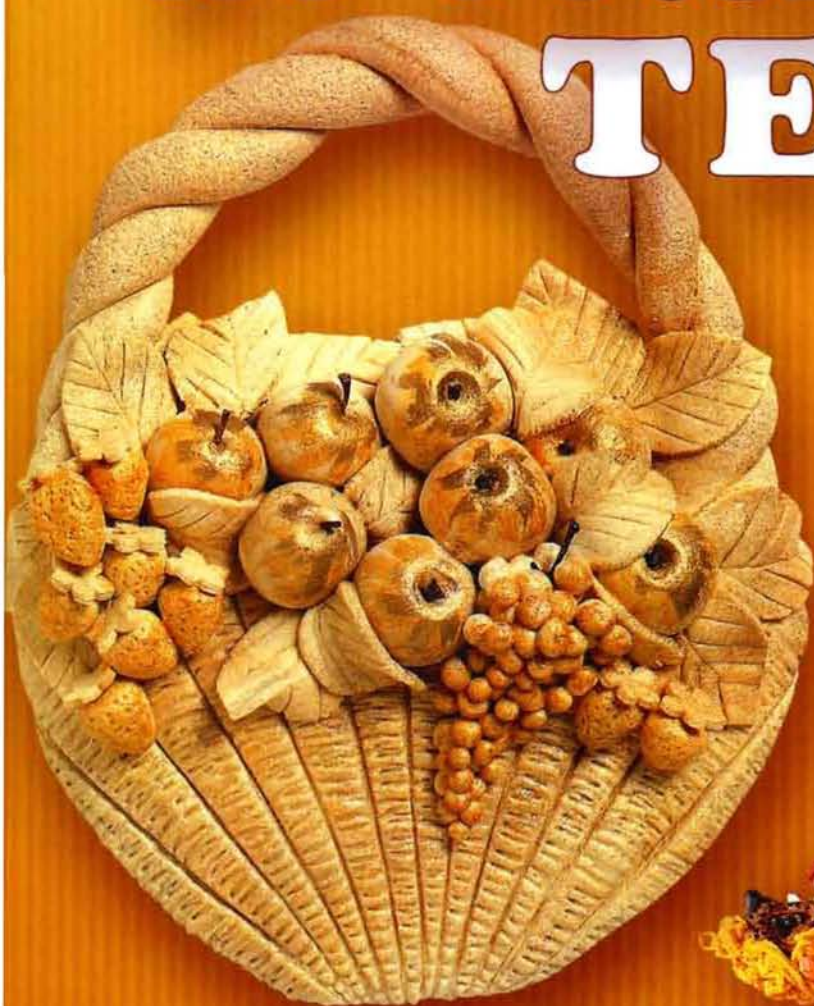


Брижит
Казагранда

ПОДЕЛКИ из солёного ТЕСТА



АРТ-РОДНИК

Брижит Казагранда

ПОДЕЛКИ из СОЛЕНОГО ТЕСТА

Практическое пособие



АРТ-РОДНИК



Посвящается Мари, Софи и Батисту

УДК 73/76
ББК 85.12
К 14

© Dessain et Tolra/Larousse 2005, для настоящего издания

© Larousse-Bordas 1998, для первого издания

Оригинальное издание:

Le livre de la Pâte à sel (Brigitte Casagrande)

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена, заложена в активированную базу данных или продублирована для пересылки без получения предварительного письменного разрешения от издателя.

Перевод с французского О.Е. Ивановой

Главный редактор издательства Т.И. Хлебнова

Редактор О.А. Биантовская

Художественный редактор Н.Г. Дреничева

Компьютерная верстка К.В. Логинова

Корректор А.И. Гордеева

Подписано в печать 30.04.2007 Формат 195х265 мм.

Бумага мелованная глянцевая.

Гарнитура Laguna. Печать офсетная. Тираж 3000 экз.

© Издательство АРТ-РОДНИК.

издание на русском языке, 2007

125319 Москва, ул. Красноармейская, 25

Т./факс: (495) 151-2956; 151-4521

125319 Москва, а/я 42

info@artrodnik.ru

www.artrodnik.ru

Отпечатано в Германии

ISBN 978-5-9794-0061-7

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

Мастерская соленого теста 6

Технические советы 7

Лепка фигурок 18

Венки 24

Животные 30

Персонажи 34

Ремесла 38

Украшения для стола 40

Рождественские украшения 46

Подарки 54

Словарь терминов 62



Прочитав эту книгу, вы загоритесь желанием творить, лепить и оформлять венки, фигурки или украшения из соленого теста. Для этого вам следует приобрести определенную сноровку. Опыт вместе с терпением научат вас правильно рассчитывать пропорции порций. Если возникнет необходимость, воспользуйтесь небольшим, сделанным из нескольких частей, деревянным шаблоном.



Копирование помогает и глазам, и рукам. Как только вы освоитесь с техникой лепки из соленого теста, заставьте работать свое воображение. Вы быстро придете к выводу, что гораздо приятнее создавать собственные произведения, чем слепо подражать чужим.



Пусть в начале вы столкнетесь с трудностями, но вскоре увидите, что стали делать успехи. Вы поймете, что окружающие вас предметы и есть источник вдохновения.



Я переоборудовала свою кухню в мастерскую и работаю около окна.

И мне хочется вылепить
все, что я вижу: сад, грабли,
забытые в огороде, облака,
в которых ищешь знакомые лица; фор-
мы, и даже цвета старых подушек или
лоскотного одеяла, валяющегося плю-
шевого мишку, спящего ребенка, учеб-
ник истории, партитуру для фортепьяно, букет, соломенную шляпу...



Соленое тесто – это живое существо.
Не может идти и речи о банальном
тесте. Возможно, в один прекрасный
день вы увидите, как какая-нибудь
вылепленная вами фигурка подмигнет
или улыбнется вам!



Мне нравится думать, что ночью мои
творения оживают.

Брижит Казагранда







Для создания прекрасных образов или небольших симпатичных композиций вам потребуется немного муки и соли. Но сначала вам непременно следует прочитать эти несколько страниц. Из них вы узнаете, в каких пропорциях следует смешать ингредиенты, чтобы получилось однородное эластичное тесто. Мы также дадим весьма полезные советы, касающиеся самого процесса лепки. Большинство изделий, о которых мы рассказываем здесь, надо запекать дважды. После того как вы вынете фигурки из духовки и охладите их, мы вам расскажем, какие краски подходят для создания того или иного эффекта. А напоследок вы узнаете, как покрывать лаком, реставрировать, хранить и поддерживать в хорошем состоянии ваши драгоценные изделия из соленого теста.

Ф

ИГУРКИ СДЕЛАНЫ ИЗ МУКИ, СОЛИ И ВОДЫ.

ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАТУРАЛЬНЫМ ТЕСТОМ, ЗАМЕШАНЫМ ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ, ИЛИ ОКРАШЕННЫМ.



НАТУРАЛЬНОЕ ТЕСТО

Чаще всего используют именно это тесто, самое простое в изготовлении. Вот пропорции, которые помогут вам сделать тесто, пригодное для лепки:

2 стакана пшеничной муки,

1 стакан самой мелкой соли,

1 стакан холодной воды.

♦ Поставьте на стол рядом с собой муку, мелкую соль и воду, а также салатницу и положите деревянную ложку. Используйте пшеничную муку высшего сорта.

♦ Наденьте фартук и аккуратно закатайте рукава. Всегда имейте под рукой мокрую губку, чтобы протирать стол и держать его в чистоте.



1 Поступайте так, словно вы хотите приготовить тесто для выпечки. Насыпьте в салатницу муку и соль, тщательно перемешайте деревянной ложкой, затем сделайте углубление, куда вылейте сразу всю воду.



2 Как получить однородное эластичное тесто. Сделав из теста колобок, тщательно и долго вымешивайте его на столе, присыпанном мукой.

♦ Если тесто прилипает к рукам, добавьте немного муки. Если тесто рассыпается, влейте небольшое количество воды.



3 Скатайте симпатичный круглый колобок. Положите колобок перед собой.

♦ Из этого теста вы затем сделаете маленькие колобки и колбаски, которые можно переплетать между собой. Вы будете проводить по тесту бороздки, резать его на части.

ТЕСТО, ОКРАШЕННОЕ ПРИ ПОМОЩИ ПРЯНОСТЕЙ

Такое тесто готовят так же, как натуральное тесто по классическому рецепту. Положите в салатницу 1 стакан муки, 1/2 стакана соли и 1 столовую ложку выбранных вами пряностей. Тщательно смешайте, сделайте углубление и влейте в смесь 1/2 стакана воды. Дайте тесту настояться в течение 30 минут, чтобы пряности успели окрасить его.



Окрашенное тесто очень приятно пахнет.

Остановите свой выбор на корице или мускатном орехе, на карри, тмине или паприке, белом или сером перце либо, что тоже очень хорошо, на порошке какао.



ДРУГИЕ ВИДЫ ОКРАШЕННОГО ТЕСТА

Их существует множество. Для придания тесту цвета достаточно несколько капель пищевых красителей. Различные «соки» (свеклы или шпината), кофе или кофейная вытяжка, чай или чернила могут заменить воду из основного рецепта.



Окрасить тесто легче всего при помощи гуаши.

Разведенная с водой, гуашь дает насыщенные цвета.

Для изготовления отдельных изделий требуется окрашенное тесто. Каждый раз тщательно мойте стакан, салатницу и ложку.

Полезные советы

Готовьте ровно столько теста, сколько требуется для изготовления ваших изделий, поскольку со временем оно теряет эластичность. Если у вас осталось немного неиспользованного теста, заверните его в прозрачную пластиковую пленку и положите в герметично закрывающуюся емкость.

Но ни в коем случае не храните тесто в холодильнике.

П

РИГOTOВИВ СОЛЕНОЕ ТЕСТО, РАЗЛОЖИТЕ
НА СТОЛЕ ВСЕ, ЧТО МОЖЕТ ВАМ ПОТРЕБОВАТЬСЯ.

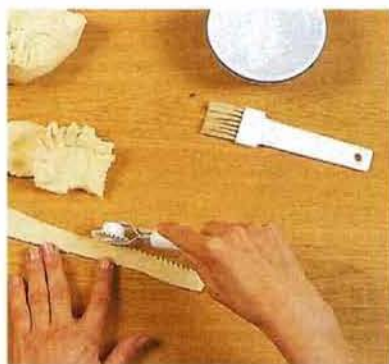


ИНСТРУМЕНТЫ И АКСЕССУАРЫ

Их не так много, и большинство уже лежит в ваших кухонных шкафах.

- ◆ кухонный нож
- ◆ скалка для теста
- ◆ кондитерское колесико
- ◆ кондитерская кисточка
- ◆ чесноковыжималка
- ◆ чайное ситечко
- ◆ соломинка для питья
- ◆ кондитерские формочки
- ◆ алюминиевая фольга
- ◆ железная проволока
- ◆ шипцы-кусачки
- ◆ вязальная спица
- ◆ кусочки мха
- ◆ гвоздика
- ◆ различные деревяшки
- ◆ можжевельные ягоды

Этот перечень, безусловно, далеко не полный.



1 Как и при изготовлении кондитерских изделий, добивайтесь декоративного эффекта.

Пользуйтесь кондитерским колесиком для отделки краев ленточки, как показано здесь, или краев одежды.

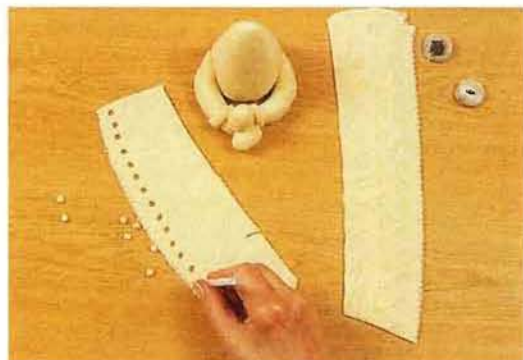
◆ В процессе работы вы найдете другие способы его применения.



2 Пропускайте тесто через чесноковыжималку.

Полученные колбаски можно использовать для создания хвоста животного, лошадей и травинок.

◆ При выдавливании через чайное ситечко получаются тонкие колбаски.



3 Используйте соломинку для питья в самых неожиданных случаях.

Соломинка, как и колесико, позволит вам добиться декоративного эффекта.

◆ Сделайте соломинкой дырочки, чтобы получилось красивое кружево.

4 Кондитерские формочки очень удобны в применении. Они служат для вырезания и удаления в один прием куска раскатанного теста.

◆ Если у вас нет кондитерских формочек, используйте патронку, вырезанную из плотного картона.



5 Алюминиевая фольга может послужить хорошим каркасом.

Фольга поддерживает изготавливаемое изделие во время первого этапа запекания.

◆ Лепите изделия на фольге, чтобы не сломать их, когда будете ставить в духовку.



6 Порой весьма полезной бывает вязальная спица. Осторожно используйте ее при сборке различных деталей изделия.

◆ Если вы будете прилаживать детали пальцами, то можете повредить их.



7 Яблоко, которое не отличить от настоящего! Воткнув гвоздику в яблоко, вы придадите изделию законченный вид. Не по прямому назначению можно использовать и другие аксессуары.



T

ЕПЕРЬ ПРИСТУПАЙТЕ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ
ИЗДЕЛИЙ ИЗ СОЛЕНОГО ТЕСТА, СЛЕДУЯ НАШИМ СОВЕТАМ.



ЛЕПКА

1 Лепите непосредственно на алюминиевой фольге. Затем положите фольгу на противень, чтобы изделие не потеряло форму.

- Выньте алюминиевую фольгу после первого этапа запекания.



2 Увлажняйте изделие водой, когда добавляете новую деталь.

- ♦ Кисточкой смочите водой поверхности, находящиеся в соприкосновении. Вода действует, как клей. Увлажняйте не слишком обильно: избыток воды деформирует изделие.



3 В отдельных случаях хорошенько разгладьте соприкасающиеся детали. Смочите пальцы водой и тщательно разгладьте детали вашего изделия. Таким образом, их поверхности окажутся ровными, а места соединения после запекания станут незаметными.



Полезные советы

Гораздо легче лепить чистыми и сухими руками. Не забудьте также вымыть все использованные железные инструменты. В противном случае они быстро заржавеют, поскольку на них воздействует соль, присутствующая в большом количестве в тесте.



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОВЕСИТЬ ВАШИ ИЗДЕЛИЯ НА СТЕНУ, ВСТАВЬТЕ В НИХ КРЕПЕЖИ ИЛИ СДЕЛАЙТЕ НЕСКОЛЬКО НЕБОЛЬШИХ ДЫРОЧЕК.

ФИКСАЦИЯ

1 Отрежьте 10 см железной проволоки для крепежей.

Отрежьте кусок железной проволоки с помощью кусачек и изогните его в форме шпильки для волос.

♦ Вам потребуется один или несколько крепежей, в зависимости от веса и формы изделия.



2 Вставьте крепежи внутрь изделия.

Если вы лепите человечка, вставьте крепежи в каждое плечо фигурки после окончания первого этапа запекания. Вы можете также пропустить через плечи ленточку, за которую повесите изделие на стену.



3 Сделайте маленькие дырочки при помощи соломинки для питья.

Этот способ фиксации годится для небольших изделий. Очень простой, он заключается в том, что через дырочки пропускают ленту.

♦ Делайте дырочки до запекания.





ИЗДЕЛИЯ ИЗ СОЛЕННОГО ТЕСТА ЗАПЕКАЮТСЯ
В 2 ПРИЕМА, КРОМЕ ТЕХ, ЧТО СДЕЛАНЫ ПРИ ПОМОЩИ
КОНДИТЕРСКИХ ФОРМОЧЕК.



ЗАПЕКАНИЕ

В первый раз изделия запекают при относительно низкой температуре, 100°C , а во второй раз – при 125°C , что позволяет тесту равномерно подсухнуть, без образования вздутий и пузырей.

♦ После первого запекания выньте алюминиевую фольгу, на которую вы положили изделие, чтобы оно высохло равномерно. Аккуратно, не обожгитесь. Затем положите изделие на решетку, установленную посередине духовки.

♦ Приступайте ко второму этапу запекания. Держите изделие в духовке до тех пор, пока оно не высохнет с двух сторон. В противном случае подсушите его еще в течение нескольких минут.

♦ Время запекания варьируется, разумеется, в зависимости от размеров изделия. Для сушки толстых изделий требуется несколько часов, а другие изделия могут быть готовы после первого этапа запекания.

В книге указано время для каждого изделия. Но в зависимости от возможностей вашей духовки оно может немного меняться в ту или иную сторону. Только практика поможет вам верно рассчитывать время, необходимое для безукоризненного изготовления ваших поделок.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА

После первого этапа запекания разведите яичный желток с одной-двумя столовыми ложками воды. Смажьте изделие кисточкой: тесто приобретет красивый золотистый оттенок.

♦ Поставьте изделие снова в духовку и приступайте ко второму этапу запекания. Этот золотистый цвет идеально подходит для рождественского венка (см. с. 24–25).

Полезные советы

Если тепло в вашей духовке распределяется равномерно по всему противню, запекайте сразу несколько изделий.

Идеально подходит духовка с вентиляционным нагревом. В ней изделие высыхает быстрее и равномернее, чем в любой другой духовке. Впрочем, вполне годятся газовые и электрические духовки. Запрещается пользоваться только микроволновой печкой, поскольку в ней изделия неизбежно расколются на куски.

Р

АСКРАШИВАНИЕ ПРИДАЕТ ИЗДЕЛИЯМ НЕПОВТОРИМЫЙ ЖИВОЙ ВИД, А ЛАК ИХ ПРЕДОХРАНЯЕТ ОТ ПОРЧИ.



РАСКРАШИВАНИЕ

Гуашью очень легко пользоваться. К тому же, она намного дешевле других видов красок. Аquarelle прекрасно подходит для раскрашивания лиц и создания различных оттенков.

Что касается акриловой краски, то она более густая и матовая. Она создает гамму весьма привлекательных своим разнообразием цветов, но стоит дороже.

◆ Мы советуем всегда следить за сочетаемостью материалов: выбирайте, например, одну и ту же марку гуаши или лака.

◆ В соответствии с вашими пристрастиями вы можете использовать матовые или прозрачные краски.

◆ Если вы решили раскрасить изделие, можете сначала нанести на него слой белой краски.

◆ Лицо и аксессуары раскрашивайте в последнюю очередь. Прежде чем раскрашивать лицо, потренируйтесь на листе бумаги. Подождите, пока поверхность полностью высохнет, и только затем добавляйте новую деталь.

◆ Вы можете использовать имеющиеся в продаже золотую и серебряную паутинку, которую прикрепляют при помощи тряпочки. Следите, чтобы лак не попал на паутинку, в противном случае она может окислиться.

◆ Можно добавить цветную ноту. Цветные карандаши позволяют усиливать акценты или исправлять погрешности, а следы от них можно стереть. Фломастеры же, напротив, оставляют стойкие следы на тесте.

Полезные советы

Прежде чем раскрашивать изделия, отшлифуйте их стекловатой для придания блеска. Также вы можете их очистить мягкой сухой широкой кисточкой, чтобы удалить лишнюю муку, мешающую работе.

КИСТОЧКИ

Разрисовывая лицо и детали, пользуйтесь удобными кисточками № 2 и 4. Кисточки № 6, 8 и 10 позволяют делать более широкие мазки.

Одна-две гладкие щетинные кисточки помогут вам при раскрашивании шерсти животных.

Используйте трафаретную круглую щетинную кисточку для раскрашивания пятнистой шкуры пони.

♦ После использования намыльте кисточки мылом и тщательно промойте под струей проточной воды, прежде чем убрать их.



ТУШЬ

Если вы хотите сохранить зернистую структуру соленого теста и обыграть прозрачные эффекты, пользуйтесь тушью типа «Ecoline». Флаконы этой туши продаются в магазинах канцелярских принадлежностей и отделах товаров для рукоделия. Вы можете развести тушь водой, но будьте осторожны: с ней труднее работать, чем с акварелью.

ЛАКИРОВКА

Нанесите 2–3 слоя лака кисточкой, дожидаясь всякий раз, когда предыдущий слой полностью высохнет.

Используйте различные виды лака: гляцевый, полуглянцевый или матовый.

Применяйте лак на основе синтетической канифоли, поскольку он лучше предохраняет от сырости.

♦ Если вы забыли раскрасить какую-либо деталь или вам требуется отретушировать ее, вы можете нанести краску поверх лака. Дайте изделию высохнуть, а затем снова покройте его лаком.

Полезные советы

Не забудьте замочить использованные кисточки в уайт-спирите. Затем промойте их теплой водой с мылом, прополощите и вытрите тряпочкой.



СТОИТ ИДТИ НА УХИЩРЕНИЯ, ЧТОБЫ ОТРЕСТАВРИРОВАТЬ ИЗДЕЛИЯ, СОХРАНИТЬ ИХ И СОДЕРЖАТЬ В ПОРЯДКЕ.

РЕСТАВРАЦИЯ

Если изделие разбилось, используйте быстросхватывающийся клей для склеивания кусочков.

Если разлом обозначен не четко или просто по изделию пошли трещины, заделайте их продолговатыми кусочками теста, смочите водой и дайте высохнуть.

◆ Когда изделие полностью высохнет, отшлифуйте его тонким слоем стекловаты. Затем вы можете отретушировать краски и подсушить изделие.

ХРАНЕНИЕ

Во влажной комнате изделия впитывают в себя влагу, размокают и, в конце концов, распадаются. Если изделия стали мягкими, ни в коем случае не ставьте их в духовку: вы испортите краски и лак. Положите их на некоторое время в сухое и хорошо проветриваемое помещение, чтобы они вновь затвердели.

◆ Теперь вы можете подсушить их в духовке.

УХОД

Это не так сложно. Удаляйте пыль, оседающую на изделия из соленого теста, с помощью фена для сушки волос или сметайте ее толстой мягкой сухой кисточкой.

◆ Никогда не используйте влажную губку.

◆ Вы можете время от времени подсушивать в духовке ваши изделия, чтобы они приобрели свежий вид.



КАК ВЫЛЕПИТЬ ГОЛОВУ, ТУЛОВИЩЕ, НОС, РУКИ, ПРИЧЕСКУ ЧЕЛОВЕЧКА И САБО

ГОЛОВА

1 Начинайте, разумеется, с головы.

Возьмите небольшой кусочек соленого теста, скатайте аккуратный, немного овальный колобок и положите его на алюминиевую фольгу. Затем расплющите его на уровне шеи.



ТУЛОВИЩЕ

2 Для лепки тела сделайте толстую колбаску. Колбаска – это трубочка, скатанная на столе.

Прикрепите ее к шее, слегка смочив ту водой при помощи кисточки.

♦ Вода в определенной степени заменяет клей.





3 Прищипните колбаску, чтобы наметить талию. Указательными пальцами сильно надавите на колбаску с двух сторон.
◆ Сделайте это примерно посередине колбаски.



4 Нет ничего проще, чем вылепить ноги. Разрежьте ножом низ колбаски на две равные части, чтобы сделать человечку ноги.
◆ Затем немного раздвиньте ноги в стороны.



5 Придайте ногам естественный вид. Создайте впечатление, будто ноги двигаются, наметив складки брюк при помощи вязальной спицы.
◆ Вы можете сделать складки более или менее заметными.



6 В завершение работы вылепите руки человечка. Руки делаются отдельно. Раскатайте две колбаски одинаковой толщины и длины, положите их около туловища, но не прикрепляйте до тех пор, пока не вылепите одежду.





ОДЕЖДА

7 *Здесь описаны первые этапы лепки.*

Раскатайте тесто тонким слоем на столе, присыпанном мукой. Вырежьте простые формы, словно делаете раскрой ткани. Затем приложите руки к туловищу.



8 *Наложите полу одежды.*

Но прежде не забудьте смочить водой поверхность туловища, соприкасающуюся с одеждой.

♦ Очень важно, чтобы после запекания одежда плотно прилегалась к туловищу.

НОС

9 *Формируя нос, прищипните тесто и немного потяните его.*

Нос следует делать непосредственно перед тем, как вы наметите брови. Слегка нажав на тесто, вы обозначите крылья носа.

♦ Если вы лепите нос ребенка, то просто положите на лицо маленький шарик теста.



САБО

10 *Изготовить сабо очень просто.*

Скатайте небольшой овальный колобок. Положите его в профиль и прищипните краешек, немного задрав его, чтобы придать сабо остроконечную форму. Затем наметьте каблук и вырежьте его.





РУКИ

11 Слепите 2 колобка и немного приплющите их. Прищипните краешек, и у вас получится кисть. Затем сделайте на тесте надрезы, чтобы обозначить пальцы. Отведите в сторону большой палец.

◆ Если речь идет о варежках, вырезайте только большой палец.



12 В конце работы прилепите руки к фигурке.

Сначала удалите немного теста из рукава при помощи вязальной спицы. Смочив кисть, вставьте ее внутрь. Старайтесь придать ей естественное положение.



КОРОТКИЕ ВОЛОСЫ

13 Пропустите тесто через чайное ситечко.

У вас получатся не только тонкие волосы, но и брови или усы.

◆ При помощи чесноковыжималки волосы получаются толще.



14 И выберите подходящую прическу.

Прежде чем захватить ножом небольшой кусочек «лапши», слегка увлажните голову человека

◆ Аккуратно положите «лапшу» на голову.





ВОЛОСЫ В ФОРМЕ БОРОЗДОК

15 Можете остановить свой выбор на волосах в форме бороздок.

Сверните тесто в трубочку и вырежьте из внутренней части прямоугольник.

◆ Проведите посередине глубокий желобок, а затем с помощью ножа нанесите бороздки.



16 Плотно прикрепите к голове прямоугольник с волосами.

Приложите прямоугольник к окружности головы, предварительно увлажненной, и аккуратно с двух сторон прижмите тесто к лицу человечка.



17 Затем ножом удалите лишнее тесто.

Окуните палец в воду и обведите им вокруг головы.

◆ Короткие волосы служат основой для лепки всех иных видов причесок.



КОСИЧКИ

18 Для изготовления косичек скатайте 3 колбаски.

Сделайте колбаски как можно более тонкими. Работайте на столе, присыпанном мукой.

◆ Переплетите колбаски, словно вы заплетаете настоящие косы.



19 Эта девичья прическа полна очарования. Разрежьте плетенку на две равные части и поместите косички по обеим сторонам головы.
◆ Не забудьте увлажнить соприкасающиеся поверхности.



ХВОСТИКИ

20 Выдавите тесто с помощью шприца на для глины.
При применении такого шприца, купленного в магазине, где продаются товары для рукоделия, у вас получатся очень тонкие колбаски.
◆ Выберите подходящую насадку.



21 Наложите хвостики на короткие волосы. Если необходимо, исправьте положение хвостиков ножом.
◆ Никогда не забывайте увлажнять голову человека, прежде чем наложить на нее волосы.





Р

ОЖДЕСТВЕНСКИЙ ВЕНОК

ЛЕПКА

Этот венок напоминает о старинном немецком обычае: в венок вставляют свечу и зажигают ее в воскресенье за 4 недели до Рождества, в следующее воскресенье зажигают другую, и так далее. На Рождество, к огромной радости всех, зажигают все свечи.

♦ Все венки вы будете лепить из колбасок, следуя от одного этапа к другому. В зависимости от украшений венки станут более или менее широкими.



1 Начните с того, что вылепите толстую колбаску. Вылепите колбаску, раскатав ладонями на столе, присыпанном мукой, кусок соленого теста.

♦ Сделайте колбаску довольно толстой и, главное, ровной.

2 Колбаска послужит основой для украшений. Аккуратно отрежьте края колбаски, смочите их водой, а затем соедините в форме венка.

♦ Приплюсните круг ладонью так, чтобы поверхность оказалась ровной.



3 Сделайте украшения из листьев и цветов. Вырежьте листья различных форм из раскатанного скалкой куска теста, пользуясь остроконечным ножом.
◆ Затем нанесите на них бороздки, чтобы обозначить прожилки.



4 Тщательно смочите водой окружность. Расположите листья по увлажненной окружности венка. Тщательно прижмите их один к другому.
◆ Затем украсьте внутреннюю часть окружности другими листьями.



5 Украсьте венок рождественского поста. Положите цветы между двух рядов листьев, затем сделайте небольшое отверстие в каждом из цветов.
◆ После запекания положите в каждое отверстие по ягоде можжевельника.



6 Перед запеканием наметьте места для свечек. Оберните свечи алюминиевой фольгой и вдавите их в венок через равное расстояние.
◆ Выньте свечи, аккуратно оставив фольгу в следах.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте венок в течение одного часа при температуре 100°С. Затем выньте фольгу и вновь поставьте венок в духовку на один час при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Главное – не раскрашивайте венок. Он должен сохранить свой естественный цвет. Но все же покройте его лаком, чтобы предохранить от пыли и влажности.
◆ Затем раскрасьте можжевельниковые ягоды, вставленные в центр каждого цветка.

В

ЕНОК
С БЛИЗНЕЦАМИ



ЛЕПКА

Начинайте лепить венок с изготовления двух колбасок. Ладонями раскатайте на столе, присыпанном мукой, кусок соленого теста и переплетите колбаски.

1 Волосы получаются при выдавливании теста через чесноковыжималку. Скатайте небольшой колобок для головы и две колбаски для рук.

♦ Положите их на венок так, словно девочки опираются руками на подоконник.

2 Теперь вам остается вылепить кисти рук. На приплюснутых кусочках теста наметьте пальцы, удалите лишнее тесто из рукава при помощи вязальной спицы и вставьте внутрь кисть. ♦ Не забывайте каждый раз увлажнять поверхность.



ЗАПЕКАНИЕ

Положите венок на алюминиевую фольгу и запекайте его в течение одного часа при температуре 100°С. Затем выньте фольгу и вновь поставьте в духовку на 2 часа при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте близнецов яркими красками, затем все изделие покройте матовым лаком. Приклейте на шею каждой девочки кусочек кружева.

В

ЕНОК
ИЗ ФРУКТОВ



ЛЕПКА

Начинайте лепить венок с изготовления двух колбасок (см. с. 26).



1 Теперь лепите элементы украшения.

Вырежьте с помощью кондитерских формочек листья остролиста и ножом нанесите на них бороздки. Фрукты делаются из колобков.

◆ Вставьте гвоздику в яблоко.

2 Вязальная спица по-прежнему будет вам полезна.

Чередуйте фрукты и листья остролиста. Прикрепив апельсины и лимоны, сделайте на них вязальной спицей круглые насечки, чтобы придать особенный вид цедре.

ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте венок в течение одного часа при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу. Затем положите изделие на решетку посередине духовки и держите его там еще 2 часа при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Лимоны раскрашивают тушью, а другие фрукты и листья – гуашью.

◆ Как только изделие высохнет, покройте его лаком.

◆ Этот венок пригоден для всех времен года.



В

ЕНОК
ИЗ ЛИСТЬЕВ ОСТРОЛИСТА

ЛЕПКА

Начинайте лепить венок при помощи шприца для глины.

◆ Вы можете купить шприц для глины вместе с насадками в магазине, где продаются товары для рукоделия.



1 Вылепите колбаски при помощи шприца для глины. При помощи шприца для глины выдавите длинные колбаски через соответствующую насадку. У вас получатся «макаронинки» равной толщины и длины, которые вам надо аккуратно собрать.



2 Варьируйте типы колбасок, меняя насадки. Меняя насадки на шприце для глины, вы можете варьировать толщину и текстуру «макаронинок».

◆ Прежде чем остановить окончательный выбор на типе насадки, сделайте несколько образцов.



3 Сделайте две колбаски из нескольких «макаронинок». Положите одинаковые по толщине и длине «макаронинок» друг на друга, скрестив их посередине.

◆ Переплетите колбаски через равные интервалы.



4 Двойной венок из листьев остролиста начинает приобретать форму. Сделайте первый венок, затем второй, меньшего диаметра, и положите его в центр.

◆ Обрежьте концы по прямой, смочите водой и соедините их.



5 Теперь раскладывайте украшения венка. Вырежьте листья остролиста при помощи кондитерских формочек из теста, раскатанного скалкой, и положите их на венок.

◆ Эти украшения соединят обе части венка.



ЗАПЕКАНИЕ

Этот венок запекается быстрее предыдущих. Поставьте его в духовку на один час при температуре 100°С. Затем выньте алюминиевую фольгу и запекайте еще 30 минут при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Вы можете оставить венок в естественном виде, не покрывая его ни краской, ни лаком, или же использовать матовый лак, чтобы защитить его от пыли.



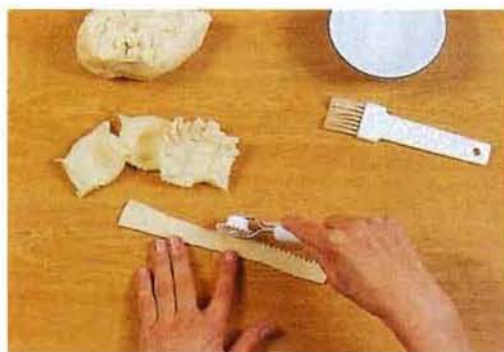
С

ПЯЩИЕ МЫШАТА

ЛЕПКА

Создавая этих крошечных мышат, не бойтесь черпать вдохновение из детских книжек.

♦ Такое изделие послужит украшением детской комнаты. Воспроизведите краски или цветные мотивы, использованные при создании мышонка из этой книги.



1 Сначала вылепите 3 подушки.

Вырежьте из теста 3 квадрата и прищипните у них углы. Смочите их водой и соедините между собой.

♦ Окантуйте их полоской с зубчиками, сделанными кондитерским колесиком, а затем соберите ее в рюшечку.



2 Затем вылепите мордочки мышат.

Сделайте 3 овальные головы и положите их на подушки. Подушками служат сплюснутые колобки.

♦ Добавьте маленький колобок, изображающий мордочку, и смочите его водой.



3 Мышат лепят из колбасок. Сделайте колбаску для тела, а затем две колбаски поменьше – для лапок.

♦ Прикрепляйте лапки после того, как положите на место простыню и покрывало.



4 Накройте мышат простыней с красивой оборкой. Вырежьте простыню из куска теста, сделайте по краям оборку и положите на покрывало.

♦ Затем прикрепите лапки: маленькие приплюснутые колобки с пальцами, намеченными ножом.



5 Последний штрих: перина. Добавьте перину: 2 прямоугольника с прищипленными уголками из теста.

♦ Закончите работу, прикрепив к трем мышатам длинные и очень тонкие хвостики.

ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте изделие в течение одного часа при температуре 100°C . Затем выньте алюминиевую фольгу. Положите изделие на решетку посередине духовки и запекайте еще 2 часа при 125°C .

ОТДЕЛКА

Мышат расписывают двумя плоскими щетинными кисточками. Одну из них макают в светло-серую тушь, а другую – в темно-серую. Кисточки следует чередовать.

♦ Что касается деталей, то расписывайте их пастельными акриловыми красками, разбавленными белилами.

М ЕДВЕЖОНОК



ЛЕПКА

Медвежонок – это любимое всеми детьми животное. Поэтому лепите медвежонка при участии детей, чтобы он ожил у них на глазах.

♦ Простой в изготовлении, медвежонок состоит из головы, туловища и четырех лап.



1 Как вылепить голову медвежонка.

Положите на алюминиевую фольгу колобок для головы и 2 приплюснутых колобка поменьше для ушей.

♦ Затем добавьте мордочку и носик.

2 Прикрепите голову к туловищу при помощи зубочистки.

Вылепите туловище в форме груши.

♦ Для того чтобы голова держалась прямо, воткните внутрь один конец зубочистки, а второй – в туловище.

3 На каждой лапе нарисуйте когти.

Для лап скатайте 4 колбаски. Наметьте когти, вдавливая нож в соленое тесто.

♦ Вы также можете обуть медвежонка в большие сабо.

4 Вылепите свитер, шарф...

Оденьте медвежонка по своему усмотрению. Форму для свитера вырежьте из куска теста, раскатанного скалкой.

♦ Или вы можете нарисовать свитер.

5 Варьируйте фигурки, внося разнообразие в аксессуары.

Вылепите аксессуары: каравай хлеба или корзинку, наполненную съестными припасами.

♦ Если вы не хотите делать корзинку из соленого теста, подложите медвежонку под лапу настоящую корзинку.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте медвежонка в течение одного часа при температуре 100°С. Затем выньте фольгу и положите его прямо на решетку посередине духовки на полтора часа при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Как и для спящих мышат, возьмите две плоские щетинные кисточки. Одну макайте в светло-коричневую тушь, другую – в коричневую тушь более темного оттенка. Как только шкура высохнет, начинайте разрисовывать одежду акриловыми красками.

♦ Не забудьте покрыть изделие лаком.

Б

АРАБАНИЩИК



ЛЕПКА

1 Барабан опирается на ногу. Положите барабан на ногу, а руки – на ремень.

♦ Еще раз прочитайте, как лепить туловище и одежду человечка (см. с. 18–23).



2 Аккуратно положите ремень.

Придайте фигурке ощущение легкого движения при помощи вязальной спицы.

♦ Не бойтесь по несколько раз поворачивать ремень, чтобы придать ему правильное положение.

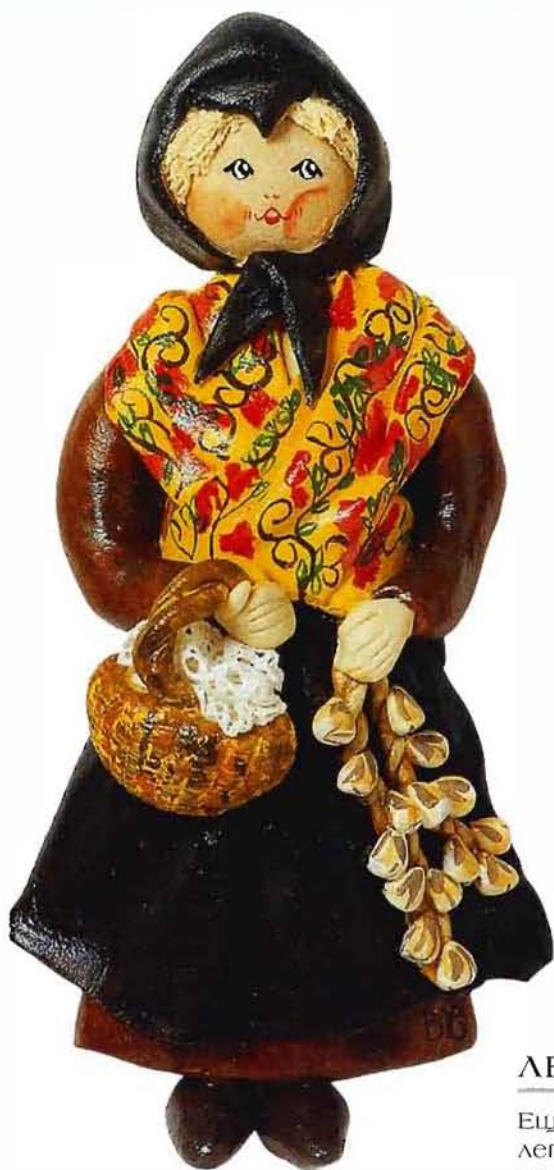


ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте изделие в течение одного часа при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу, на которую вы положили барабанщика, и поставьте его снова в духовку на 3 часа при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте фигурку и покройте ее лаком.



Т

ОРГОВКА ЧЕСНОКОМ



ЛЕПКА

Еще раз прочитайте, как лепить фигурку человека, чтобы суметь правильно сделать туловище и одежду торговли чеснока (см. с. 18–23).

1 Вылепите две связки чеснока.

Связка чеснока состоит из двух колбасок, скрученных между собой. Прикрепите к ним маленькие, чуть приплюснутые шарики теста, изображающие головки чеснока.



ЗАПЕКАНИЕ

Поставьте изделие в духовку на один час при температуре 100°С. Затем выньте алюминиевую фольгу и вновь запекайте в течение трех часов при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Различные оттенки коричневого цвета получаются после смешивания нескольких видов гуаши.

◆ Раскрасив и покрыв лаком изделие, приклейте на внутреннюю сторону корзинки кружево.



САДОВНИК

ЛЕПКА

Приступая к работе над фигуркой садовника, еще раз прочитайте, как лепить человечка (см. с. 18–23).

◆ Здесь мы вас научим, как вылепить большой кочан цветной капусты, который украсит вашу кухню.



1 Вам надо будет купить настоящую капусту. Возьмите кочан капусты и оторвите от него крупный лист. Затем раскатайте тесто в пласт толщиной в 0,5 см. Положите сверху капустный лист и пройдите по нему скалкой.



2 Воспроизведите фактуру листа.

Как только фактура листа хорошо отпечатается на тесте, аккуратно удалите лист.

♦ Повторяйте эту операцию столько раз, сколько потребуется.

3 Кочан цветной капусты начинает обретать форму.

Положите лист алюминиевой фольги в чашку, которую вы собираетесь ставить в духовку. Сверху положите капустные листья из теста.

♦ Посередине положите колобок или трех очаровательных малышей.



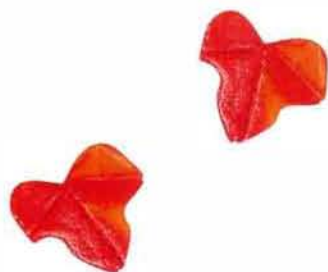
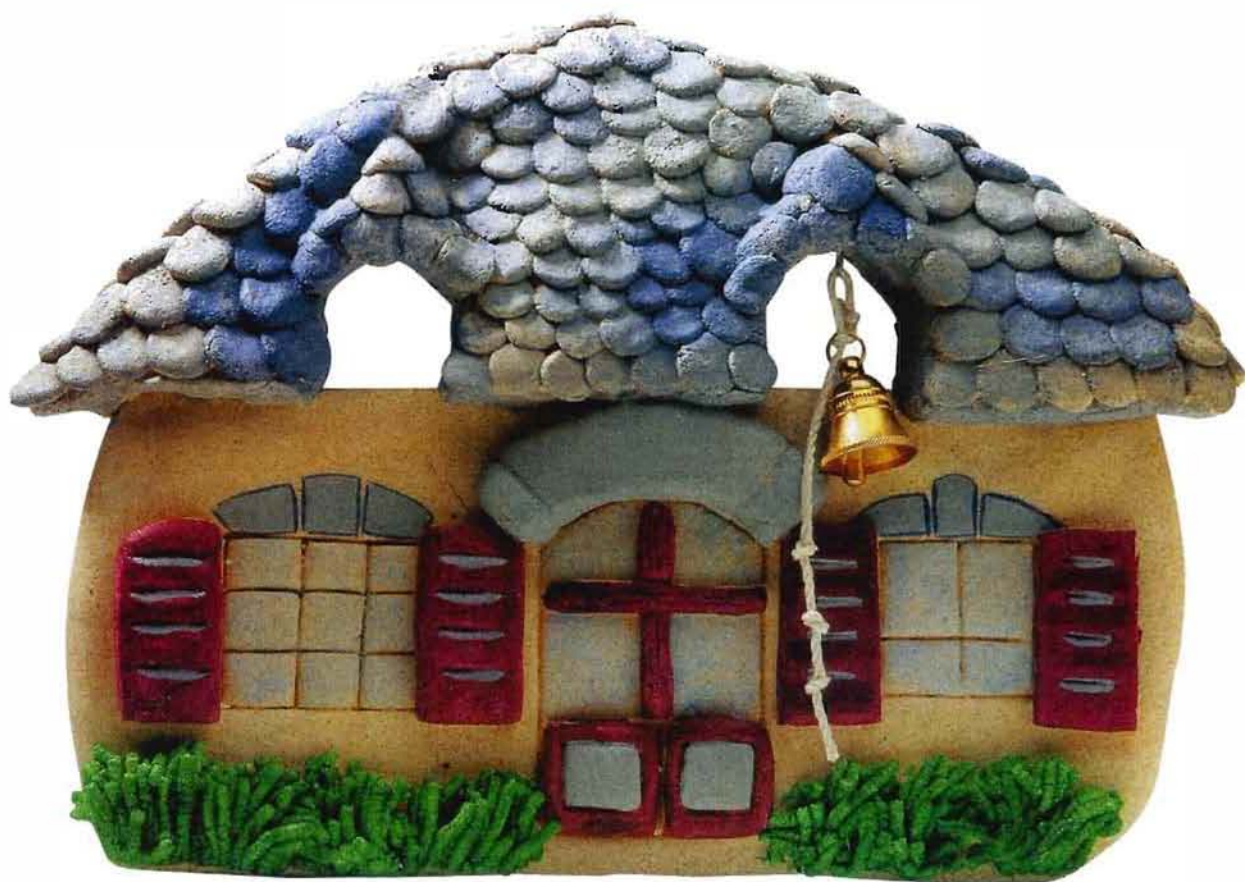
ЗАПЕКАНИЕ

Это изделие довольно объемное. Запекайте его в течение двух часов в чашке, затем выньте чашку и алюминиевую фольгу и продолжайте запекать еще в течение трех часов при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте садовника акриловыми красками, а овощи – гуашью. Затем покройте лаком.

♦ Когда высохнет лак, вы можете приклеить несколько настоящих сухих листьев.



ШКОЛА

ЛЕПКА

Работая над этим изделием, возьмите за образец школу, где учится ваш ребенок.



1 Начинайте лепить изделие, взяв за основу прямоугольник. Вырежьте его из раскатанного куска теста. Учтите, что крыша должна быть более объемной, чем фасад. Вырежьте слуховые окошки и наметьте дверь и окна.



2 *Покройте крышу так, как это делает настоящий кровельщик.* Черепицей вам послужат маленькие приплюснутые колобки. Накладывайте их таким образом, чтобы один край немного заходил на другой, пока крыша не будет полностью готова.

◆ Не забывайте каждый раз увлажнять детали.

3 *В конце работы оформите слуховые окошки.*

Слуховые окошки должны выступать над кровлей. Поэтому, прежде чем покрыть ее черепицей, прикрепите сверху треугольник из теста.

◆ Затем вставьте крепеж для колокольчика.

4 *Придайте школе деревенский вид.*

Прикрепите ставни. Затем пропустите кусок теста через чесноковку. Из полученных «макаронинок» сделайте бордюр вдоль школы.



ЗАПЕКАНИЕ

Сначала запекайте это изделие в течение двух с половиной часов при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу и продолжайте запекать еще 30 минут при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте школу гуашью, а затем покройте лаком.

◆ Как только лак высохнет, прикрепите к одному слуховому окошку колокольчик.





К

ОЛЬЦА ДЛЯ САЛФЕТОК И ФУТЛЯРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

ЛЕПКА

1 Прежде чем накладывать украшения на кольца, тщательно смочите поверхность.

Скатайте колбаски одинаковой толщины и длины. Стык колец для салфеток замаскирован фруктами, овощами или же цветами.

2 Небольшое ухищрение, чтобы симитировать яблоко.

Яблоко – это круглый колобок, положенный на несколько листочков.

♦ Вставьте в каждое из яблок по гвоздике.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте кольца для салфеток и футляры для ножей на алюминиевой фольге в течении 30 минут при температуре 100°С. Выньте фольгу и продолжайте запекать изделия непосредственно на решетке еще 30 минут при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Для того чтобы сделать кольца для салфеток белыми, используйте акриловую краску, которая, высохнув, не трескается.



П ИРОГИ



ЛЕПКА

Такие пироги внесут веселую нотку в детскую трапезу.

1 Украсьте пирог по своему усмотрению.

Из куса теста толщиной 3–4 мм вырежьте при помощи кондитерских формочек разных размеров и видов основу и коржи, которые затем вы положите один на другой.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте пироги в течение 30 минут при температуре 100° С. Выньте алюминиевую фольгу. Для полного высыхания положите их непосредственно на решетку и поставьте в духовку на 30 минут при температуре 125° С.

♦ Если вы хотите вставить в пироги свечи из соленого теста, предварительно запекайте их в течение нескольких минут, а затем аккуратно вдавите в пироги.

ОТДЕЛКА

Используйте акриловые пастельные краски.



П

ОДСВЕЧНИК В ФОРМЕ ПУЧКА РЕДИСА

ЛЕПКА

Приемы изготовления этого подсвечника годятся для изготовления всех видов подсвечников из нашего издания. Старайтесь в точности следовать им.

♦ Этот подсвечник хорошо смотрится в паре с маленькими пучками редиса, которые вы положите как украшение на тарелки ваших гостей.



1 Как сделать так, чтобы свеча стояла прямо.

Приплюсните колобок из теста ладонью и вдавите в его центр свечу, обернутую алюминиевой фольгой.

♦ Аккуратно выньте свечу, оставив фольгу на месте.



2 Вылепите украшения для подсвечника.

При помощи кондитерских формочек сделайте несколько листьев редиса и ножом нанесите на них бороздки.

♦ Если у вас нет подходящей формочки, вырежьте листья ножом.

3 Экспериментируйте,
лепя корнеплоды редиса.
Скатайте множество
колобков из соленого
теста. Один за другим
осторожно прищипните
их, зажав между боль-
шим и указательным
пальцами. У вас полу-
чатся красивые корне-
плоды редиса.

4 Теперь соедините редис
в пучок.

Соедините несколько
корнеплодов редиса,
а затем, накладывая
друг на друга, – листья.
◆ Прежде чем класть
пучок на основание
подсвечника, увлажни-
те поверхность
кисточкой.

5 Не занимайте место,
оставленное для свечи.
Положите редис,
собранный в пучок, на
основание. Если возник-
нет необходимость,
поправьте его ножом.
◆ На основании могут
уместиться 3–4 пучка.

6 У этого подсвечника
есть пара из пучка редиса.
Вылепите другой пучок
редиса так же, как для
подсвечника.
◆ Если вы хотите
повесить изделие на
стену, приделайте сзади
крепёж из согнутого
куска проволоки.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте подсвечник
вместе с оставленной
в нем фольгой и пучка-
ми редиса в течение
полутора часов при
температуре 100°.
Выньте алюминиевую
фольгу и продолжайте
запекать один час при
температуре 125°.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте пучки
редиса акварелью.

ПОДСВЕЧНИК ИЗ КУКУРУЗЫ



ЛЕПКА

1 Сделайте 5 красивых початков следующим образом.

Вырежьте из колобка конус с закругляющимся основанием. Вырежьте 2–3 листа из куса раскатанного теста, нанесите на них бороздки и скатайте колбаску для стебля.

2 Положите на конус маленькие шарики плотными рядами.

Укладывайте шарики в ряд. Затем заверните початки в листья и прикрепите небольшой стебель.

◆ Смочив основание, положите на него все 5 початков.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте изделие в течение одного часа при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу и положите подсвечник прямо на решетку. Снова поставьте в духовку на один час при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте основание акварелью: положите слой желтой краски на все изделие и добавьте оранжевые мазки на зерна, чтобы придать им рельефную форму.

◆ Вы можете украсить подсвечник, поместив между початками несколько ягод.

П

ОДСВЕЧНИК С ГРИБАМИ



ЛЕПКА

1 Лепить орехи – это детская забава. Приготовьте для орехов колобки овальной формы. Нарезьте тонкими полосками кусок раскатанного теста и аккуратно вырежьте на равном расстоянии зубчики по одной из длинных сторон.

2 Сделайте много орехов следующим образом. Смочите орех водой, возьмите его в руку и оберните полоской с зубчиками.
◆ Положите между грибами по 3 ореха.

ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте подсвечник в течение одного часа при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу, положите изделие на решетку и снова поставьте в духовку на один час при температуре 125°С, чтобы оно полностью высохло.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте листья и орехи акварелью, а грибы – акриловыми красками.
◆ Когда высохнет лак, вы можете приклеить к подсвечнику небольшой кусочек очень сухого мха.



Ф

ИГУРКИ, ВЫРЕЗАННЫЕ ПРИ ПОМОЩИ КОНДИТЕРСКИХ ФОРМОЧЕК

ЛЕПКА

1 Как подвешивать фигурки. Из теста толщиной 0,5 см вырежьте фигурки при помощи различных кондитерских формочек. Соломинкой сделайте в них дырочки.

◆ Через дырочки протяните красивую ленточку.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте фигурки, положив их на алюминиевую фольгу, в течение одного часа при температуре 125°С.

◆ Для того чтобы придать фигуркам золотистый цвет, держите их в духовке 30 минут при температуре 100°С, затем выньте, нанесите кисточкой кондитерскую смазку из одного яйца, взбитого с одной столовой ложкой воды, и продолжайте запекать еще 30 минут при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Для защиты от пыли и влажности покройте фигурки глянцевым лаком.



П ОЛЫЕ МЕДАЛЬОНЫ

ЛЕПКА

1 Воспользуйтесь кондитерскими формочками для песочного теста.

Используйте две кондитерские формочки разных размеров. Сначала вырежьте медальон из куска теста толщиной 0,5 см, а затем формочкой меньшего диаметра удалите середину.



2 Украсьте медальон елочками, сердечками, звездочками...

Взяв соломинку, сделайте две дырочки. Придайте медальону овальную форму, слегка сплюснув его с двух сторон.

◆ Положите украшения на увлажненную окружность.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте сразу несколько медальонов в течение одного часа при температуре 100°С. Выньте алюминиевую фольгу и снова поставьте в духовку на один час при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасив медальоны гуашью и покрыв лаком, протяните через дырочки ленточку, чтобы изделия можно было повесить.



Р

ОЖДЕСТВЕНСКИЙ НОСОК



ЛЕПКА

Вот наполненный подарками носок, который вешают на камин. Такова англосаксонская рождественская традиция.



1 Начните с изготовления формы носка. Раскатайте соленое тесто в пласт толщиной 0,5 см, а затем вырежьте носок. Рукой удалите часть теста из верхней части, чтобы туда можно было положить подарки.



2 Вылепите украшения для отворота носка. Вырежьте подходящую полоску из соленого теста и сделайте по одной из ее длинных сторон зубчики. Несколько зубчиков будет достаточно. Положите эту полоску на верхнюю часть носка.



3 Заканчивайте оформление отворота носка.

Аккуратно прилепите эту полоску к краям носка и удалите ножом лишнее тесто.

◆ Сюда вы подвесите бубенчики.



4 Бубенчики предвещают праздник.

Вылепите из соленого теста несколько маленьких колобков и положите их на носок в ряд.

◆ Не забудьте предварительно увлажнить поверхность кисточкой.



5 Подарки для маленьких и взрослых.

Заканчивайте прикреплять бубенчики.

◆ Затем вам следует положить игрушки, вылепленные отдельно: медвежонка, куклу, барабан... Плотно прижмите их друг к другу.



ЗАПЕКАНИЕ

В данном случае речь идет об объемном изделии. Запекайте его в течение одного часа при температуре 100°C, затем выньте алюминиевую фольгу и снова поставьте в духовку на 5 часов при температуре 125°C.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте изделие акриловыми красками, затем покройте акриловым глянцевым лаком.

ДОМИК



ЛЕПКА

Загородный домик – это рождественское украшение. Он напоминает о заснеженных склонах, санных спусках...



1 Начинайте лепить с фасада шале. Раскатайте изделие в пласт толщиной в 1 см и вырежьте домик. Нарисуйте и вырежьте окна. Наметьте дверь и проведите на этом месте бороздки, равно как и на других деталях.



2 Продолжайте строить шале, возводя крышу.

Для изготовления крыши скатайте две колбаски и приплюсните их. Отрежьте один из их концов наискосок. Положите первый скат крыши на место, не забыв о каминной трубе.

◆ Обильно увлажняйте поверхность.



3 Крыша состоит из двух скатов.

Положите второй скат. Грани обоих скатов должны плотно смыкаться друг с другом. Перед тем как продолжить работу, поправьте положение ската, если это необходимо.



4 Очарование этому изделию придадут украшения.

Положите перед шале полоску теста, изображающую дорожку. Увлажните ее, чтобы затем состыковать со стеной. Затем начинайте прикреплять украшения: сани, человечков, сосульки...



ЗАПЕКАНИЕ

Поскольку это изделие очень толстое, его следует запекать в течение трех часов при температуре 100°С, затем, вынув фольгу, вновь поставить в духовку на 2 часа при температуре 125°С.

Если вы сочтете, что изделие недостаточно высохло, запекайте его еще 30 минут при температуре 125°С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте шале гуашью или акварелью и покройте лаком.

◆ Внизу шале приклейте кусочек мха. Разместите на нем несколько маленьких зверюшек из соленого теста, например зайцев, беляков, воронов...

З

ОЛОТАЯ
КОРЗИНА



ЛЕПКА

Эта корзина всегда найдет свое место на стене столовой.



1 Начните с придания корзине формы. Вылепите основание корзины из куса теста толщиной 2–3 см. Прикрепите ручку, сделанную из двух переплетенных колбасок. Прижмите ее концы к основанию.

2 На соленом тесте очень легко изобразить плетеный мотив.

Сначала прочертите тупым ребром ножа, но только не лезвием, бороздки на основании корзины.

◆ Равномерно надавливайте на нож, ведя его сверху вниз.



3 Обыкновенная вилка может оказать удивительные услуги.

Надавите на тесто двумя вилками, приставив их зубья к зубьям так, чтобы остались отпечатки.

◆ Но прежде потренируйтесь на куске теста.



4 Ведите вилками по корзине, равномерно надавливая.

Затем добавьте листья с нанесенными бороздками, вырезанные с помощью кондитерских формочек, яблоки и гроздь винограда

◆ Не забывайте обильно смачивать поверхности.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте это объемное изделие в течение полутора часов при температуре 100° С. Затем выньте алюминиевую фольгу и поставьте его снова в духовку на 3 часа при температуре 125° С.

ОТДЕЛКА

Раскрасьте фрукты акриловой золотистой краской с металлическим блеском, затем добавьте несколько мазков более насыщенной золотистой краской

◆ Нанесите на корзину 2 слоя лака с золотистыми блестками в виде шариков.



К

ОРЗИНА С АНЕМОНАМИ

ЛЕПКА

Для того чтобы приготовить окрашенное тесто, добавьте в стакан воды две столовые ложки жидкой гуаши. Вы можете смешать несколько цветов гуаши, чтобы получить другие оттенки.

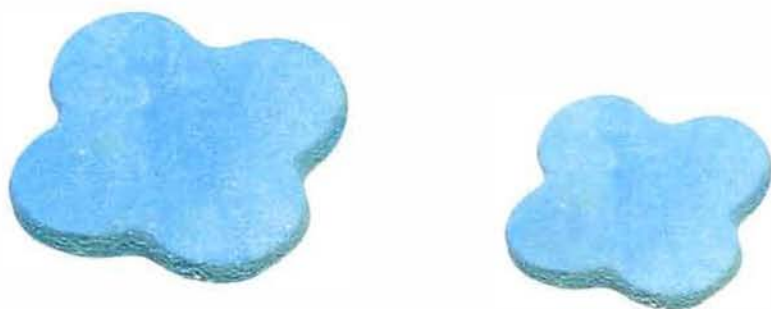
◆ Более точные указания вы найдете на с. 9.



1 Лепестки делаются из маленьких приплюснутых колобков.

Разместите несколько лепестков, накладывая их друг на друга, на алюминиевой фольге. Нажмите на центр цветка, чтобы он хорошо выделялся.

◆ Обильно увлажните поверхность.



2 Сделайте сердцевину цветка.

Пропустите желтое соленое тесто через чесноковыжималку или чайное ситечко и при помощи остроконечного ножа положите несколько «макаронинок» в центр цветка.



3 Цветок за цветком, составляйте букет.

Раскладывайте лепестки второго цветка, плотно прижимая их к лепесткам первого.

◆ Используя насыщенные тона гуаши, вы сделаете свои цветы более красивыми.



4 Дополните букет листвой.

Вырежьте листья ножом из тонко раскатанного теста.

◆ Прибегните к хитрости: нарисуйте прожилки при помощи гребня.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте изделие в течение двух часов при температуре 100° С. Выньте алюминиевую фольгу и снова поставьте в духовку на 2 часа при температуре 100° С.

◆ Температура в духовке не должна превышать 100° С, иначе краски потускнеют.

ОТДЕЛКА

Нанесите 2–3 слоя гуашевого глянцевого лака.



Я
БЛОНЯ

ЛЕПКА

Тесто, из которого вылеплено это дерево, выделяет приятный аромат какао.

◆ Рецепт получения окрашенного теста вы можете прочитать на с. 9.



1 Цвет стволу придает какао.

Вылепите немного приплюснутую колбаску для ствола, разрежьте пополам ее основание и расположите ветви веером. Сделайте ножом бороздки на стволе и ветвях.



2 Раскатайте скалкой мраморное тесто.

Для получения на листьях мраморного оттенка достаточно смешать 2–3 вида теста, окрашенного пастельным испанским пигментом, карри или мускатным орехом.



3 Ножом нарисуйте на листьях прожилки.

Из куска теста толщиной 4–5 см вырежьте листья и начертите на них бороздки. Затем прикрепите листья к ветвям, начиная с внешней стороны.

◆ Немного увлажните поверхность.

4 Закончите работу, вылепив яблоки.

Скатайте много ровных колобков из теста, окрашенного пастельным испанским пигментом.

◆ Как можно глубже воткните в яблоки гвоздику.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте яблоневое дерево в течение одного часа при температуре 100° С, затем выньте алюминиевую фольгу. Приделайте к оборотной стороне крепеж и поставьте в духовку еще на 30 минут при температуре 100° С.

ОТДЕЛКА

Дайте изделию остыть, а затем нанесите 2–3 слоя лака для деревянных покрытий.



ЛЕПКА

Это соленое тесто красиво окрашено с помощью различных ингредиентов.

◆ Подробности о рецепте вы можете узнать, прочитав с. 9.

КАШТАН

1 Лист каштанового дерева состоит из пяти листочков. Вырежьте 5 листьев из куска тонко раскатанного теста и положите их на алюминиевую фольгу. Затем прикрепите черенок. Ножом нарисуйте прожилки.



2 Обильно увлажните поверхность, чтобы крепко прикрепить каштаны. Скатайте 3 колобка из теста, окрашенного корицей и частично оберните их оболочкой из теста, окрашенного мускатным орехом. Тщательно разгладьте колобки. Затем прикрепите каштаны.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте это изделие в течение 30 минут при температуре 100°С. Затем выньте алюминиевую фольгу и продолжайте запекать еще 30 минут при температуре 100°С.

ОТДЕЛКА

Нанесите 2-3 слоя глянцевого лака для деревянных покрытий.

Косичка



ЛЕПКА

Здесь тесто окрашено при помощи чая, корицы, пастельного испанского пигмента и мускатного ореха.

◆ Рецепт окрашивания вы можете узнать на с. 9.

1 Сначала вылепите косичку. Переплетите две колбаски из теста. Из мраморного теста вырежьте несколько листочков.

◆ Об изготовлении мраморного теста читайте на с. 57.

2 Сделайте сердцевину цветов при помощи вязальной спицы.

Добавьте ягоды можжевельника, гвоздику или звездочки аниса.

◆ Половинки яблок украшают настоящими зернышками и черенками.



ЗАПЕКАНИЕ

Запекайте изделие в 2 этапа в общей сложности в течение двух часов при температуре 100°С. После первого этапа выньте алюминиевую фольгу.

ОТДЕЛКА

Нанесите 3 слоя глянцевого лака для деревянных покрытий, давая каждому слою хорошо просохнуть.



АРОМАТНЫЕ ЛЕНТОЧКИ



ЛЕПКА

Добавьте пряности по своему усмотрению: корицу, карри или паприку, – и все тщательно перемешайте.

♦ Подробности вы узнаете, прочитав с. 9.



1 Тщательно увлажните поверхность, прежде чем прикрепить украшения.

Вылепите колбаски одинаковой толщины и длины. Вы можете также их переплести.

♦ Фрукты скрывают места соединений.



2 Как придать яблоку естественный вид. Яблоки делаются из маленьких круглых колобков из соленого теста. Затем их кладут на листья.
♦ Воткните в каждое яблоко по гвоздике.



ЗАПЕКАНИЕ

Перед запеканием сделайте в сердцевине дырочку при помощи соломинки.

ОТДЕЛКА

Приклейте венки и сердечки на ленточку высокопрочным клеем.

♦ Не покрывайте изделие лаком, поскольку иначе вы не сможете почувствовать запаха пряностей.

АКРИЛОВАЯ КРАСКА

Ее используют для раскрашивания изделий. Она обладает насыщенными тонами и бывает матовой, глянцевой или перламутровой. Краска быстро сохнет.

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Лепка производится непосредственно на алюминиевой фольге. После первого этапа запекания фольгу следует вынуть, чтобы изделие высохло равномерно. Фольга также служит арматурой: во время первого этапа запекания она поддерживает какую-либо деталь изделия.

ВИЛКА

Вдавлив зубья вилки в сырое тесто дважды под углом, вы создадите впечатление плетеного орнамента.

ВЯЗАЛЬНАЯ СПИЦА

Ее используют, чтобы аккуратно разместить детали изделия, не повредив их. Ее также применяют для нанесения складок на одежду человечков.

ГУАШЬ

Гуашь применяют для раскрашивания изделий. Ею также пользуются для окрашивания соленого теста. Для этого гуашь следует развести водой, которую добавляют к смеси из муки и соли.

ЗАПЕКАНИЕ

Изделия запекают в 2 приема. Первый раз запекают при относительно низкой температуре, а затем температуру немного повышают. Подобная мера предосторожности позволяет избежать возникновения пузырей.

После первого этапа необходимо вынуть алюминиевую фольгу, на которой лежали изделия. Таким образом, изделия запекутся равномерно.

ЗУБОЧИСТКА

В зубочистках возникает необходимость, когда требуется удержать в равновесии тяжелую деталь изделия, например голову фигурки на туловище. Вставленные в ножки какого-либо предмета мебели, они обеспечивают устойчивость.

КРАСКА ДЛЯ ДЕРЕВЯННЫХ ПОКРЫТИЙ

Эта краска обладает таким свойством, как прозрачность.

КОЛБАСКА

Это валик, образующийся из колобка теста, который раскатывают ладонями по столу, слегка присыпанному мукой.

КОНДИТЕРСКИЕ ФОРМОЧКИ

Ими удобно вырезать и удалять в один прием детали различной конфигурации из раскатанного теста. Существует очень много разновидностей таких формочек.

КОНДИТЕРСКОЕ КОЛЕСИКО

Как и в кондитерском деле, его используют для получения декоративного эффекта: мелкозубчатой каймы по краю одежды.

КРЕПЕЖ

Вставленный в глубь изделия, он позволяет повесить его на стену. Функции крепежа выполняет кусок железной проволоки, отрезанный



кусачками и изогнутый в форме шпильки для волос.

ЛАК

Лак необходим для защиты изделий от пыли и влажности. Кроме того, он придает им эффект «законченности». Пользуйтесь по своему усмотрению матовым, глянцевым или полуглянцевым лаком.

РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА

Речь идет о том, чтобы при помощи скалки превратить тесто в тонкий пласт.

ПАТРОНКА

Если у вас нет кондитерской формочки, вырежьте из плотного картона патронку необходимой конфигурации. Достаточно положить патронку на кусок раскатанного соленого теста и вырезать деталь, обведя ножом ее контуры.

ПЕРЕПЛЕТЕНИЕ

Для того чтобы переплести несколько колбасок, следует начать с середины, чтобы они не порвались.

ПЕЧАТЬ УЗОРА

Для получения рельефного изображения на тесте достаточно вдавить в него несколько раз пуговицу с каким-либо узором. Именно так украшают одежду человечков.

ПРЯНОСТИ

Для изготовления окрашенного теста пригодны все виды пряностей: корица, карри и т.п. В таком случае изделия не следует раскрашивать, иначе они утратят свой естественный вид.

СОЛОМИНКА ДЛЯ ПИТЬЯ

Ее используют для украшения теста, когда нужно создать неярко выраженную рельефную поверхность или ажурный рисунок на полоске теста. Соломинкой можно также пользоваться, чтобы проделать дырочки на небольших сюжетах, которые вы хотите повесить на стену.

ТУШЬ

Тушь, например типа «Ecoline», позволяет обыграть на тесте эффекты прозрачности.

УВЛАЖНЕНИЕ

Каждый раз, когда вы добавляете деталь к изделию или его украшению, следует при помощи кисточки смочить водой соприкасающиеся поверхности. Вода действует как клей.

ЧЕСНОВОКОВЫЖИМАЛКА

Из теста, пропущенного через чесноковыжималку, получаются тонкие колбаски. Их можно использовать для изображения волос, гривы или хвоста какого-нибудь животного или даже для травинок. Можно также пользоваться чайным ситечком.

ШПРИЦ ДЛЯ ГЛИНЫ

Благодаря насадкам различных размеров и форм он позволяет получать очень красивые колбаски, в частности для венков.





*Множество сюжетов:
настольные украшения,
подсвечники, венки,
рождественские
украшения, фигурки
человечков.*



Поделки из соленого теста

Технология, фигурки и украшения

- Всевозможные практические советы: по материалам, дозировке и запеканию, лепке, соединению деталей, окрашиванию, а также по хранению ваших изделий.
- Все технологические этапы: пошаговые фотографии различных этапов изготовления поделок иллюстрируют подробные последовательные объяснения.
- От самого простого к более сложному. Подробные рекомендации помогут вам создать законченное произведение.



ISBN 978-5-9794-0061-7



9 785979 400617