

## ЗАПЕКАНИЕ

В самом процессе запекания есть несколько особенностей.

Температура запекания не должна превышать 110 - 120 С°.

Располагайте изделия по центру духовки, для равномерного нагрева.

Запекайте изделия 30 мин, для совсем тонких изделий время можно сократить до 20 мин.

Запекать можно как на простой белой бумаге, так и на керамике или стекле.

Горячие изделия – хрупкие, поэтому дайте им сначала полностью остыть.

Плоские изделия можно раскладывать на поверхности. С объёмными изделиями можно поступить следующим образом:

- бусины, которые запекаются на зубочистках: возьмите керамическую чашку, наполните её фольгой, в неё втыкаются зубочистки с бусинами и отправляются в духовой шкаф.
- объёмное изделие без отверстий можно запекать в ёмкости, наполненной пищевой содой. Сода создаёт мягкую подложку, которая предотвращает деформацию, при этом она не оставляет следов на изделии.

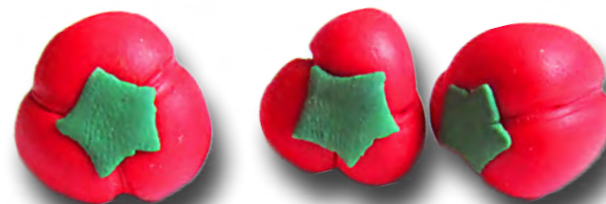
На примере лепки миниатюрных овощей и фруктов, мы рассмотрим основные принципы работы с замечательной полимерной глиной «АРТЕФАКТ».

## ПЕРЕД РАБОТОЙ:

Перед началом работы полимерную глину необходимо хорошенько размять – она становится более пластичной и послушной.

Сначала мы слепим небольшой набор миниатюрных овощей, состоящий из кочана капусты, трёх красных сладких перцев, двух луковиц, пяти морковок и цветной капусты.

В каждом случае мы используем разные приёмы и дополнительные аксессуары. Итак, приступим...



## ОВОЩИ



## БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

1. Для его изготовления нам понадобится пластика следующих цветов: классический алый и классический травяной. Из инструментов нам понадобится только простой стек.
2. Разделим алый пластик на три части.
3. Из каждой части сначала скатаем шарик.
4. Один край сделаем немного уже.
5. Стеком наметим три линии.
6. Продлеваем линии вдоль боков.
7. Для более естественного вида каждую грань пальцами сделаем более выпуклой, слегка сжимая её.



8. Для каждого перчика скатаем маленький шарик травяного цвета.
9. Расплющим их пальцами.
10. Защипываем уголки, чтобы получить форму звезды (можем воспользоваться стеклом для вырезания нужной формы).
11. Закрепляем звездочки на перцах.
12. Подготавливаем маленькие плодоножки.
13. Закрепляем их.
14. Запекаем нашу первую миниатюру!

