

TRUCCHI E CONSIGLI SULL'UTILIZZO DELLE PASTE SINTETICHE

in ordine sparso...

di Barbara Dezza miniB – Creazioni in Miniatura



- Mantenete SEMPRE le mani, gli attrezzi e il piano di lavoro, perfettamente puliti e conservate gli scarti di pasta sintetica avvolti nella pellicola trasparente per alimenti, oppure all'interno di barattoli di vetro, per evitare che raccolgano ogni tipo di impurità presente.
- Dopo la cottura è più semplice tagliare fette perfette, ma se avete la necessità di tagliarle PRIMA della cottura, allora ricordate di fare riposare le canes in frigo almeno un'ora. In questo modo durante il taglio la murrina manterrà la forma circolare e non si deformerà.
- Se volete evitare che la parte di pasta sintetica a contatto con la piastrella, dopo la cottura rimanga lucida, stropicciate un pezzo di carta forno e fatevi cuocere le vostre miniature sopra.

- Chi non è amante delle vernicette lucide od opache che siano, può usare del borotalco per lucidare in modo naturale le miniature in pasta sintetica. Basta passarne un sottilissimo velo sull'oggetto e poi strofinare. Ricordate però che un leggero strato di vernice aiuta a preservare le minis in pasta sintetica.
- Se avete della pasta sintetica vecchia e non riuscite a lavorarla perché si sbriciola, amalgamatela con un po' di olio di oliva. Tornerà come nuova.
- E' molto utile usare del borotalco per evitare che la pasta sintetica si appiccichi alle mani o al piano di lavoro, assicuratevi però che il velo di borotalco non dia una patina perlata all'oggetto.
- Le paste sintetiche si possono, generalmente, mischiare tra loro. Importante è fare una media dei gradi per la cottura in forno.
- Per indurire leggermente il Fimo soft, mescolatelo con un po' di borotalco.
- Ricordate che è buona norma usare i gessetti da artista per colorare la pasta sintetica, PRIMA di cuocere i pezzi, in questo modo il colore si fissa e non lascia tracce. Se necessario ritoccherete in seguito le sfumature perdute con la cottura.
- Per ammorbidire velocemente la pasta sintetica particolarmente dura, usate un frullatore.///////