

PASO A PASO

UVAS NAPOLITANAS CON MASILLA DE COLORES

David Baena Cerdón & Liberty



HERRAMIENTAS Y MATERIALES

- *Masilla de fimo de colores:
 - Verde claro.
 - Amarillo.
 - Marrón.
 - Blanca.
- *Horno (Según instrucciones del fabricante).
- *Tabla de plástico.
- *Guantes de látex (opcional).

PROCESO DE ELABORACIÓN



Para la realización de nuestros racimos de uvas, empezaremos cogiendo un trozo de masilla marrón, y con la ayuda de nuestros dedos iremos dando forma alargada como se muestra en la fotografía en una tabla o superficie de plástico. Esta pieza obtenida que la llamaremos “tallo”, de momento la dejaremos a un lado, para utilizarla más adelante.



En el siguiente paso mezclaremos un poco de masilla verde y amarillo por partes iguales, creando una mezcla un color arcilla clara.



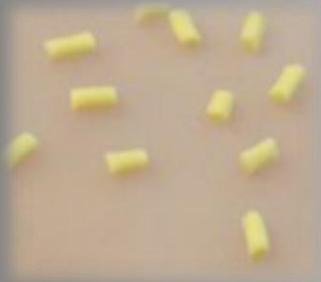
A la mezcla obtenida, le mezclamos un pedazo o trozo grande de color blanca, hasta obtener el color que se muestra en la fotografía.

PROCESO DE ELABORACIÓN



Según si hemos añadido más masilla blanca, obtendremos los dos colores que se muestran en la fotografía.

Con la masilla obtenida, amasamos dando forma de serpiente con la ayuda de nuestros dedos, obteniendo el grosor no más del ancho de un palillo de dientes, o algo más grande, según escala de nuestras figuras.



A continuación cortamos en pequeños trozos, sin realizarlos demasiados grandes o las uvas parecerán desproporcionadas.

Tratar de mantener un tamaño uniforme, pero no preocuparos si algunos salen más pequeños.

Las uvas reales no siempre son del mismo tamaño.

PROCESO DE ELABORACIÓN



Ahora para saber como conseguir la uva, primero enrollaremos el trozo con la ayuda de un dedo. Presionaremos suavemente hacia abajo hasta que se aplane ligeramente los extremos, como se muestra en la fotografía.

Repetir este proceso muchas veces para obtener las uvas para realizar nuestro racimo.

PROCESO DE ELABORACIÓN



Una vez que ya tenemos las uvas, vamos a realizar nuestro racimo, para ello cogeremos el trozo de masilla marrón realizado en el primer momento e iremos uniendo las uvas rodeando el “tallo” como se muestra en la fotografía presionándolas con delicadeza, sin ningún tipo de pegamento.

Acto seguido que tenemos realizado nuestro racimo, solo falta secar según las instrucciones del fabricante

PROCESO TERMINADO



FIN

*David Baena
& Liberty*