

Dieta mediterránea ¡qué rica!



Los accesorios de una cocina de casa de muñecas son imprescindibles para completarla y darle ese toque tan personal. En esta ocasión, Aurora nos enseña a realizar esos pequeños detalles que tanto contribuyen a dar mayor realismo al ambiente de la cocinita sobre todo si queremos reproducir fielmente la realidad.

Por Aurora Camacho

MATERIALES Y HERRAMIENTAS

- Pasta de modelar Fimo blanca para pintarla (o si lo prefieres en los colores correspondientes).
- Benín de judas con cera o pintas iguales.
- Maquina de sapch.
- Cuchara.
- Puncionera punta redonda fina y media.
- Pincel.
- Crema de café natural.
- Trozo de tela 3x3 cm.
- Cola Blanca.
- Pincel.
- Pinturas acrílicas: blanca, negro, marfil, granate, marrón, rojo inglés, amarillo, plata y naranja.
- Rotulador permanente.
- Salsa sednada.
- Trocito de hilo de sartal marfil.
- Papatina de queso (publinter).
- Puntos de alfiler y clavo.
- Puntura viral naranja (zum).



ZUMC DE NARANJA

Señala una maquina de sapch fina de 6 X 3 cm. ponemos una jara y copa de cristal, donde previamente ponemos unas gotas de pintura viral (naranja).

Después modelamos el exprimidor, el vaso de azúcar y las naranjas según la fotografía. Una vez modelados los platos con el pincel, cocerlos a 130 grados en el horno doméstico. Darles una capa de barniz y cuando esté bien seco se le da un poquito de benín de judas.



JAMÓN CON JAMONERO

En primer lugar, montaremos el jamonero (se montaron los platos al 100%), se ponen dos puntas de alfiler y el clavo, según la fotografía.

Posteriormente, pasamos a modelar todos los accesorios: jamón, plato, cuchillo, etc. Una vez modelados, si los hemos realizado en

Fimo blanco, pasamos a pintarlos para darles más realismo. Cuando la pintura esté bien seca, se barnizan.



CESTA DE PAN

Para la realización de la cestita, utilizaremos un metro aproximadamente de cinta de rafia, la trenzamos y la cosemos, dándole forma de plato hondo. Posteriormente, pegamos en el interior, un trocito de tela de 3 X 3 cm. A continuación, introducimos los panecillos, modelados anteriormente, según se observa en la fotografía. Los barnizamos y los dejamos secar y por último, los sacamos un poco de brillo pasándoles un trapito empapado en una mezcla que haremos con cera y betún de Judea.



TARTA DE KIWI Y FRESA

En primer lugar, modelamos la base de la tarta y pintamos el fondo en amarillo crema. Mientras se seca la pintura, modelamos por separado las fresas y los kiwis (según foto), los pintamos con sus respectivos colores, y una vez secos, los pegamos a la base de la tarta con un poquito de cola blanca. Dejamos secar. Seguidamente, barnizamos la tarta y la pegamos a una cartulina dorada que hará las veces de plato. Nota: Para los tiempos de cocción, seguir las instrucciones del fabricante.



QUESO Y QUESERA

Modelamos dos platitos, uno hondo (que nos servirá de base) y otro llano para la tapa. En un folio blanco, dibujamos y pintamos una porción de queso y un ratoncito, lo recortamos con cuidado y lo pegamos, con un poquito de cola blanca, a la tapa. Cuando seque, colocamos en el centro una bolita que hará de agarrador. Con un rotulador de punta fina perfilamos una línea en el filo de la tapa y escribimos la palabra "Queso".

El queso se modela como mostramos en la foto. Cogemos la pegatina de un queso y la reducimos a escala 1/12. La pegamos con un poquito de cola blanca. Para cortar las raciones, la masa tiene que estar cocida y dura. Por último barnizamos toda la pieza y la dejamos secar para, a continuación, pasar con un trapito la mezcla de betún de Judea y la cera.



<http://web.madrixe.es/personales4/autotaminiaturas>