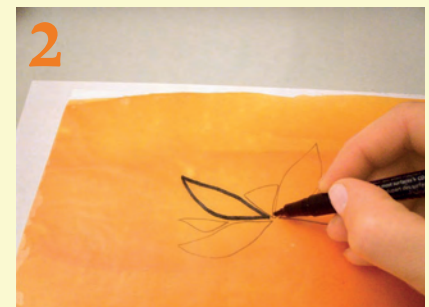


## Das Auge isst mit Dekorative Schüsseln



Mit diesen selbst gestalteten Salat-schüsseln bekommt auch der größte Grünzeugmuffel Lust auf Salat!



Das brauchen Sie:

Alles Material von Nerchau

(erhältlich über den Fachhandel Hobby und Basteln):

- Art Gel, 100 ml, in Orange (291 217), Bordeauxrot (291 223), Magenta (291 284), Hellgrün (291 248) und Kristallklar (291 200)
- Malspachtel, Nr. 10 (270 010)

Außerdem brauchen Sie:

- Schüsseln • Prospekthüllen • Halbperlen • Cutter
- Schere, Nagelschere • Lineal • Folienstift • Schneidunterlage

### Blumenmotiv

**1.** Da nur eine Folienschicht benötigt wird, zunächst die Prospekthüllen an den Seiten aufschneiden. Art Gel in Orange direkt aus der Tube in Wellenlinien auf die Folie auftragen und mit dem Malspachtel glatt ziehen, so dass eine gleichmäßige, 2 bis 3 mm dicke Schicht entsteht. Auf die gleiche Weise weitere Folien in Magenta, Bordeauxrot und Hellgrün spachteln. Alles 12 Stunden trocknen lassen.

**2.** Für die orangefarbenen Blätter die Folie mit der mit Art Gel in Orange bespachtelten Seite auf die gewünschte Vorlage legen und das Motiv mit dem Folienstift durchpausen.

**3.** Motive mit einer Nagelschere ausschneiden und mit der Art-Gel-Seite auf der Schüssel platzieren. Fest andrücken. Prospekthüllen-Folie abziehen. Ebenso Blüten und Blätter in

anderen Farben gestalten und auf der Schüssel positionieren. Für die Blumenstiele mit Lineal und Cutter unterschiedlich breite Streifen aus der hellgrünen Folie ausschneiden. In diesem Fall nach dem Ausschneiden die Folie entfernen und den Art-Gel-Streifen ohne Folie auf der Schüssel platzieren. So lässt sich der Stiel besser formen und in Bögen aufkleben. Zum Schluss nach Belieben Halbperlen mit Art Gel Kristallklar an der Schüssel anbringen.

### TIPP

Um dauerhaft Spaß an Ihren Schüsseln zu haben, können Sie das Art Gel im Backofen einbrennen. Dann aber unbedingt auf die Perlen-Verzierung verzichten! Lassen Sie das Art Gel komplett durchtrocknen (mind. 2 Tage) und brennen Sie Ihre Schüsseln anschließend im Backofen 30 Minuten bei 140°C. Nach dem Brennen im Ofen auskühlen lassen und erst dann herausnehmen. Die Schüsseln sind danach reinigungsbeständig, jedoch nicht spülmaschinenfest. Nur hitzebeständige Gegenstände verwenden!

„Dekorative Schüssel“ aus der Zeitschrift „Wohnen im Trend“ (WiT 2/10)

