

Nyári hangulatú terítőnehezékek Fimo süthető gyurmából



Amire szükségünk lesz hozzá:

- [-Fimo Soft gyurma, 57g, szahara \(8020-70\)](#)
- [-Fimo Soft gyurma, 57 g, napsárga \(8020-16\)](#)
- [-Fimo Soft gyurma, 57 g, indiánpiros \(8020-24\)](#)
- [-Fimo Soft gyurma, 57 g, karamell \(8020-7\)](#)
- [-Fimo Soft gyurma, 57 g, szilva \(8020-63\)](#)
- [-Fimo gyurmavágó kések](#)
- [-Fimo fényes lakk](#)
- [-ékszerzsinór, viaszolt szál](#)
- [-kulcskarika](#)

Valamint: függönycipesz, üvegtál

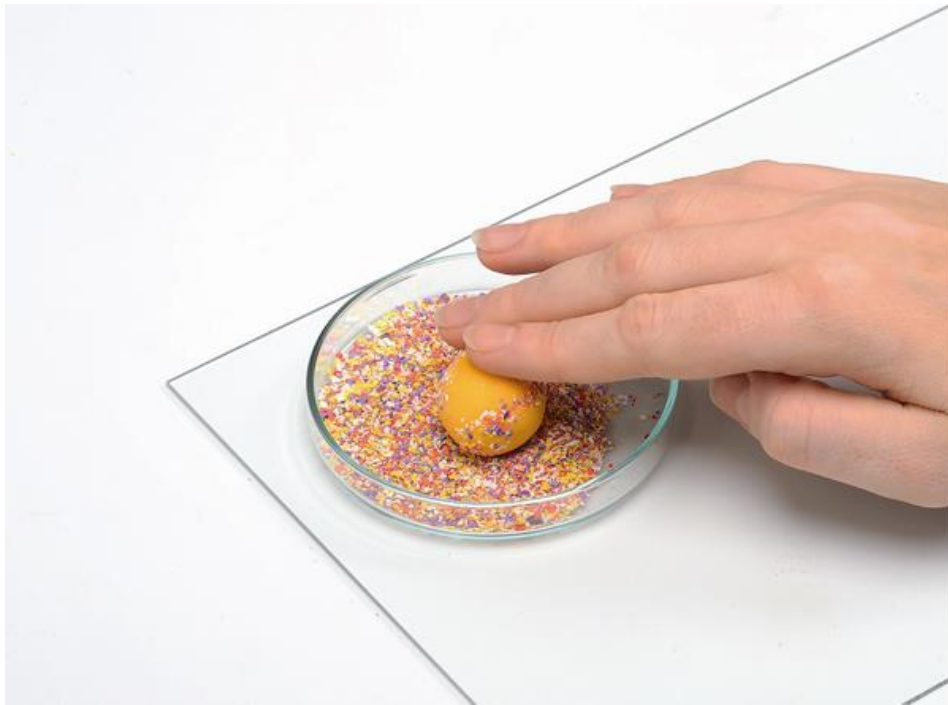


Első lépésben mind a négy színű Fimo Soft gyurmából sodorjunk a tenyerünkben hurkát. Használjunk 1 - 1 +1/2 csík gyurmát mindegyik színből.

Égessük ki őket előmelegített sütőben 110 fokon, 30 perc alatt.



Hagyjuk őket teljesen kihűlni, majd sajtreszelővel, közepes lyukú oldalon reszeljük le őket. A reszelékeket keverjük jól össze egy tálban.



A karamell színű gyurmából készítsünk különböző nagyságú golyókat és forgassuk bele az előbb elkészített reszelékben. Ezután a tenyerünkben forgassuk még addig, amíg a reszelékdarabok jól beleágyazódnak a gyurmába.



Kötőtűvel vagy árral készítsünk furatot a gyurmagolyók közepébe és pohár vagy tál peremére helyezzük fel, hogy égetés közben ne lapuljon le a golyók oldala.

Így helyezzük őket sütőbe és 30 perc alatt, 110 fokon égessük ki.



Hagyjuk teljesen kihűlni a golyókat, majd tetszés szerint kenjük le fényes lakkal és hagyjuk teljesen megszáradni.

Ékszerzsínorra, selyemszálra erősítsünk kulcskarikát és csipeszt, majd fűzzük fel rá a gyurmagolyókat.

Ugyanígy készítsünk el további terítőnehezékeket a többi színű gyurmából is.

Jó munkát kívánunk!

