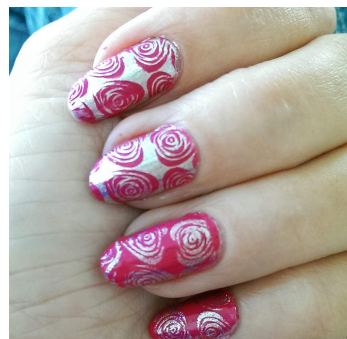



2ª Sesión: Micro-decoración: pintura con esmalte

Por M^a Carmen López Castro



(3 de mayo 2016)

CONTENIDOS	Diversas técnicas que pueden emplearse para la decoración con esmaltes.	
MATERIALES PONENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas y útiles para la decoración. • Plantillas y esmaltes. • Tijeras de diseños. 	
MATERIALES ASISTENTES 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuenco pequeño de plástico. • Base protectora de uñas (recomendable) y Top coat transparente. • Esmaltes de uñas (el que se os haya quedado espeso, de marca barata...) y cortauñas. • Lima de grano medio y fino. • Pulidor de uñas (opcional). • Pinza de cejas y tijeras pequeñas. • Tarjeta de hipermercado vieja, tipo DNI o similar. • Alicates de corte punta fina y lápiz redondo. 	
MATERIALES ORGANIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Papel de aluminio para proteger la superficie de trabajo (50 cm.). • Algodones desmaquilladores. • Quitaesmalte. • Pinza de ropa. • Pincel pequeño. • Cinta celo y cinta de carroceros. • Bastoncillos de los oídos. • Esponja vieja. • Bolsas de congelación con autocierre pequeñas o medianas, sin arrugas. • Tapitas de bote, sirven tapas de botes de crema o similar. • Palillos de dientes y palitos de naranjo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de oliva virgen extra y limón. • 2 Rollos de cocina. • Servilletas de papel. • Vasos y tazas de plástico. • Agua. • Adhesivos redondos para perforaciones de cuadernos. • 2 Cuchillos. • Alambres flexibles de distintos grosores. • Corcho porexpan. • Cristales transparentes pequeños. • Masilla para pegar el cristal y meterlo en el agua.
MODO DE HACER	Explicación de diversas técnicas de decoración con esmaltes de uñas y práctica de las mismas. Posteriormente, nos dividiremos por talleres donde se harán cuatro técnicas diferentes.	
ENLACES DE INTERÉS	www.youtube.com/nailistas www.youtube.com/lifeisnails https://www.youtube.com/DelCarmenArtesanal www.instagram.com/nails_karmen https://www.youtube.com/watch?v=Hw5mOaKYJVQ http://manualidades.facilísimo.com/blogs/ideas-diy/8-diy-con-esmalte-de-unas_1499651.html?	

	<p>aco=1lnr&fba http://tallerdeloscaprichos.blogspot.com.es/2014/12/flores-con-esmalte-de-unas.html</p>
<p>"TRUQUI DEL ALMENDRUQUI"</p>	<p>Trucos generales e indispensables: Paciencia e imaginación</p> <p>Preparar la superficie con la que trabajar, ha de estar perfectamente limpia, si es una uña con una capa base de protección. Preparar también el área de trabajo. Poner papel de aluminio y tener preparado, un algodón humedecido con acetona y sujeto por una pinza de ropa. Disponer los materiales necesarios según la técnica.</p> <p>Trucos para estampado:</p> <p>Preparar: Placa, raspador, sello estampador y esmalte.</p> <p>Pasos a seguir: se aplica el esmalte sobre la placa, se raspa el sobrante, se recoge con el sello y se aplica sobre la uña. Quitar el sobrante con cinta celo.</p> <p>Trucos watermarble:</p> <p>Preparar: Agua temperatura ambiente. Alejarse de corriente de aire. Esmaltes iguales en textura y densidad, no mezclar líquidos con espesos, brillos con normales, ni texturizados. Esmaltes líquidos pero cubrientes.</p> <p>Tres gotas al inicio. Gotas casi tocando el agua. Limpiar palillo cada vez y no tirar desde el filo. Hundirlo al final de casa pasada.</p> <p>Trucos flores:</p> <p>Elegir alambre y colores a emplear. No dejar hueco al hacer el pétalo, girarlo dos veces. Pétalos pequeños. Dos pétalos por abajo tres por arriba o tres y tres. No dejar huecos al pasar el pincel. Que la pintura caiga debajo de la pasada. Girar la flor para repartir la pintura. Pincharla en el corcho.</p>
<p>MÚSICA</p>	<p>http://www.youtube.com/playlist?list=PL3rewjrf3quZ7tuTFxWd1xAljPhEO93M-</p>
<p>RECETA PARA HACER Y DISFRUTAR</p>	<p>Bizcocho de naranja</p> <p><u>Ingredientes</u></p> <p>1 naranja mediana. 3 huevos. 170 ml de aceite. 170 g de harina. 250 g de azúcar. 1 sobre de levadura química. Nuez de mantequilla.</p> <p><u>Preparación</u></p> <p>Calentar el horno con las dos soleras a 180°. Pelar naranja y trocear. Añadir a un bol, batir junto con 250 g. de azúcar, 170 g de aceite y 3 huevos.</p> <p>Tamizar 170 g. de harina junto a un sobre de levadura. Batir de nuevo.</p> <p>Verter en el molde y ponerle encima un papel de hornear para que no se queme por arriba. Meter al horno durante 35 minutos poner 15 minutos ventilador sin soleras y el resto solera inferior (los tiempos dependen de cada horno).</p> <p>Cobertura de chocolate: 200 g de chocolate para fundir de Nestlé se parte a pedazos y se pone en un bol junto con 7 cucharaditas de azúcar. Se pone a calentar 200 g de nata para montar justo cuando vaya a hervir se vierte en el bol. Remover y añadir 50 g de mantequilla a temperatura ambiente.</p> <p>Poner el bizcocho en una rejilla y verter la cobertura por encima.</p>