

# Декупаж пасхальных яиц при помощи салфеток и белка

Самый простой способ оформления в технике декупаж. Кстати, в переводе с французского «decouper» – означает «вырезать».

## Нам понадобится:

- яйца вареные
- салфетки трехслойные (с мелким рисунком)
- белок одного яйца
- кисть
- маникюрные ножницы (не обязательно)
- масло растительное
- ватный диск

## Изготовление:

1. Заранее должны быть сварены яйца. И лучше, чтобы они уже были и остывшими и сухими.

2. Также нам нужны салфетки, лучше трехслойные. У таких салфеток очень тонкие слои, и это хорошо, значит во время приклеивания рисунка совсем не будет видно швов.

Отделяю самый верхний слой. Салфетки нужны с мелким рисунком. Две салфетки: на одной много мелких цветочков и листьев, на второй – есть и крупные элемента декора и мелкие. Будем использовать и те, и другие.

3. Отрывать детали от салфетки. Когда делаешь именно это, то при декупаже на белом яйце не видно стыков. И получается, что рисунок как будто нарисован на скорлупе.

И вот как раз отрывание деталей – это самая долгая процедура. Особенно, если Вы решили украшать мелкими элементами. Отрывать их нужно таким образом, чтобы оставался белый край, примерно в 0,2 – 0,3 см. Он позволит сделать переход от рисунка к скорлупе невидимым.

Сразу же раскладывать детали в соответствии с тем, как будете их наносить. То есть примерно представляя, как будет оформлено то, или иное пасхальное яйцо.

4. Также нужен будет белок. Для этого просто отделите его от желтка и все. Взбивать, перемешивать его ни к чему. В этом случае он начнет пузыриться, и пузырьки будут видны на поверхности заготовки, а это нам как раз и не нужно.

Но если Вы вдруг *категорически против белка, то есть и другой способ. Можно густо развести крахмал и клеить им. Или же еще можно использовать желатин с сахаром. Для этого желатин заливают сладкой водой и выдерживают определенное время. После чего процеживают через марлю и нагревают до жидкого состояния.*

5. И теперь, когда все готово, начинается самое интересное. Мы будем создавать картины. Можно их делать одинаковыми, а можно каждый раз создавать разный рисунок. Когда Вы поместите их в пасхальную корзинку, то смотреться они будут просто великолепно! Причем в любом из выбранных Вами вариантов.

6. И так, каким образом мы создадим картины и картинку на скорлупе. Очень простым. Выбранную деталь прикладываем к одной из сторон и кисточкой наносим на ее поверхность яичный белок. Захватываем при этом край и пространство за краем. Это один из способов.

Есть и второй:

Нужный участок обмазать белком, затем положить на него выбранную деталь, и сверху снова нанести белковый слой.

Такой способ не обязательным. Достаточно и одного слоя. Салфетка такая тонкая, что белок пропитает ее насквозь. К тому же, когда белка слишком много, то поверхность яйца становится скользкой, и с ним становится неудобно работать. Особенно, когда деталей очень много

7. Таким образом украсить все подготовленные яйца. Затем дать им возможность немного подсохнуть.

8. Затем налить в миску немного масла, смочить ватный диск и смазать скорлупу с нанесенным рисунком.

Много масла не используйте, достаточно брать совсем немножко. Затем снова дать поверхности подсохнуть и выложить на блюдо, или в корзинку.

Дождаться праздника и кушать с удовольствием. Угощать своих близких и друзей, радуя их своей замечательной работой.