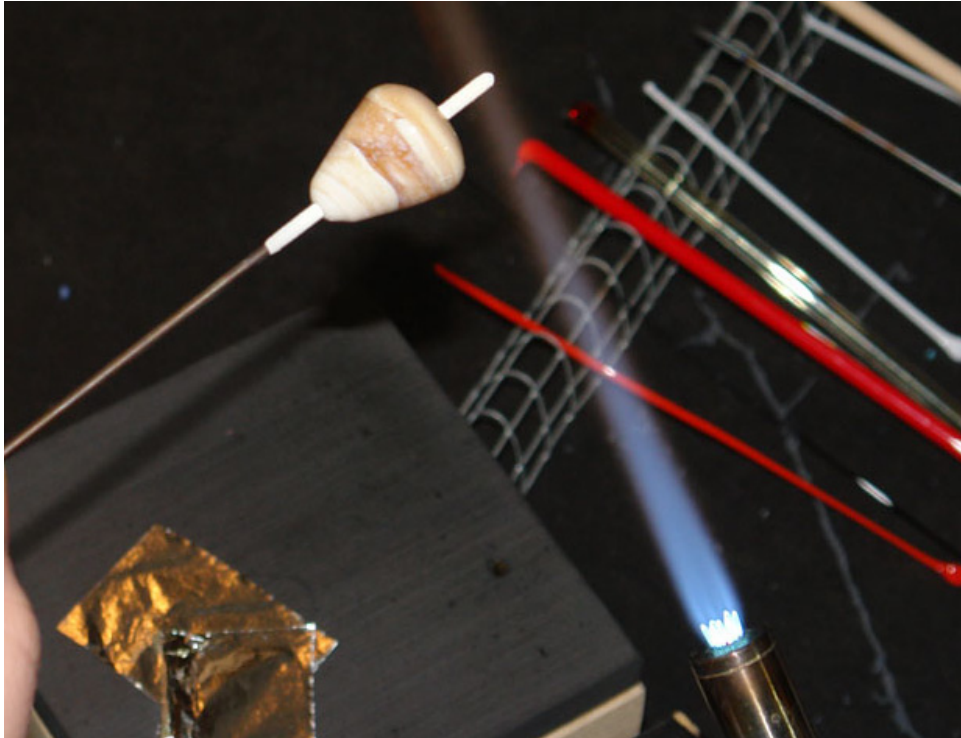
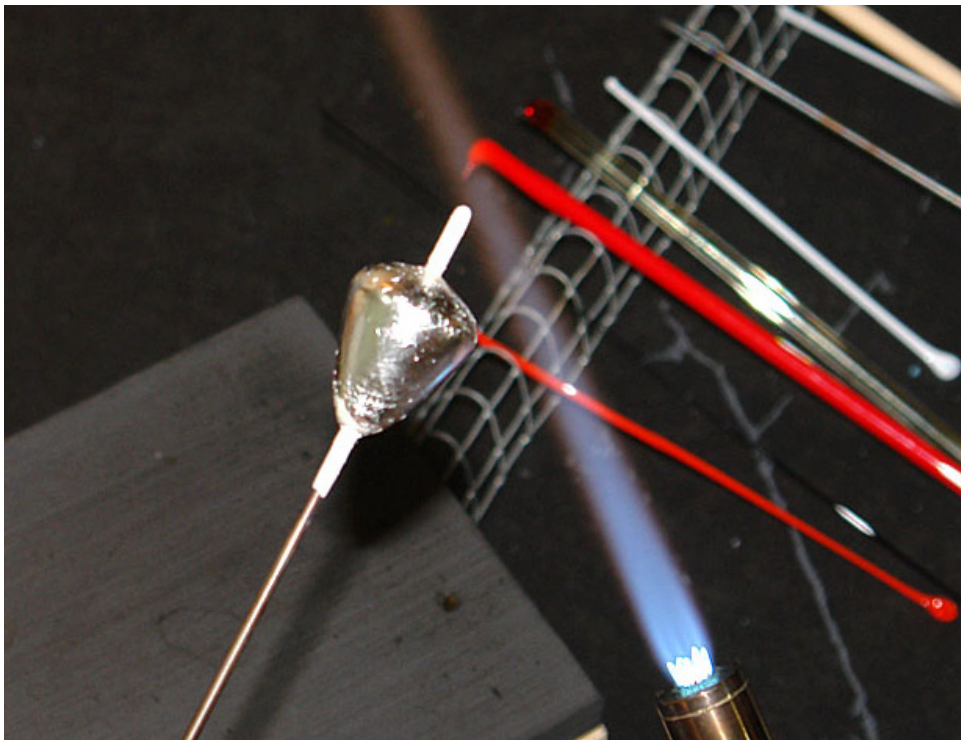


Schleuderhuhn Tutorial von Angela (www.perlaperla.ch)

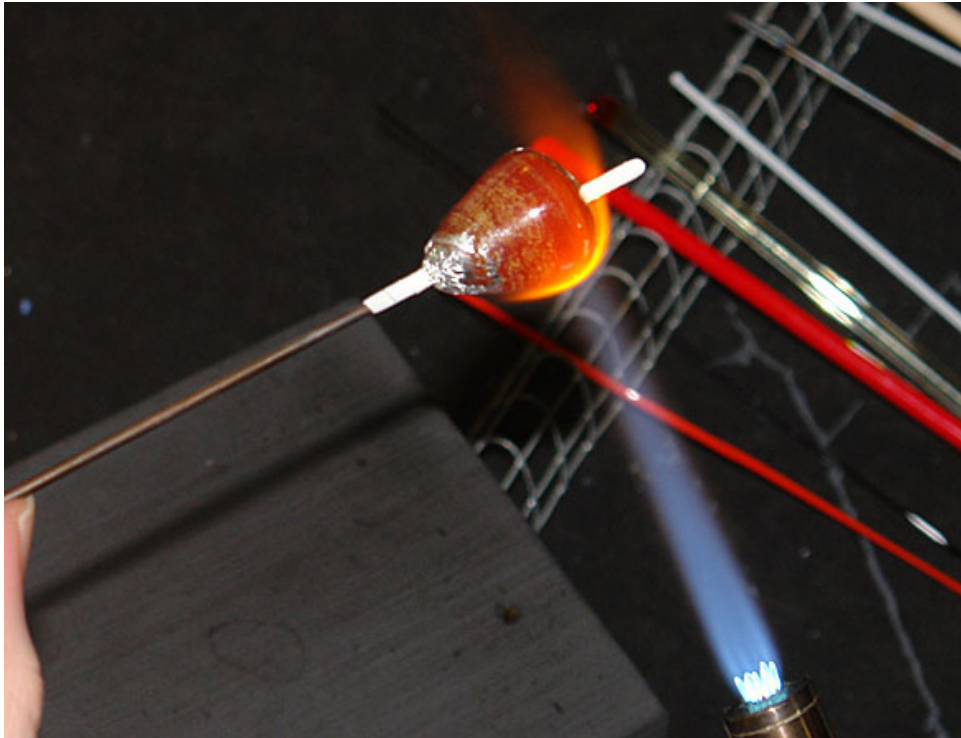
Als erstes formst Du einen Konus; zur Spitze des Dorns hin breiter.
Hier habe ich dunkles Elfenbein von Effetre verwendet.



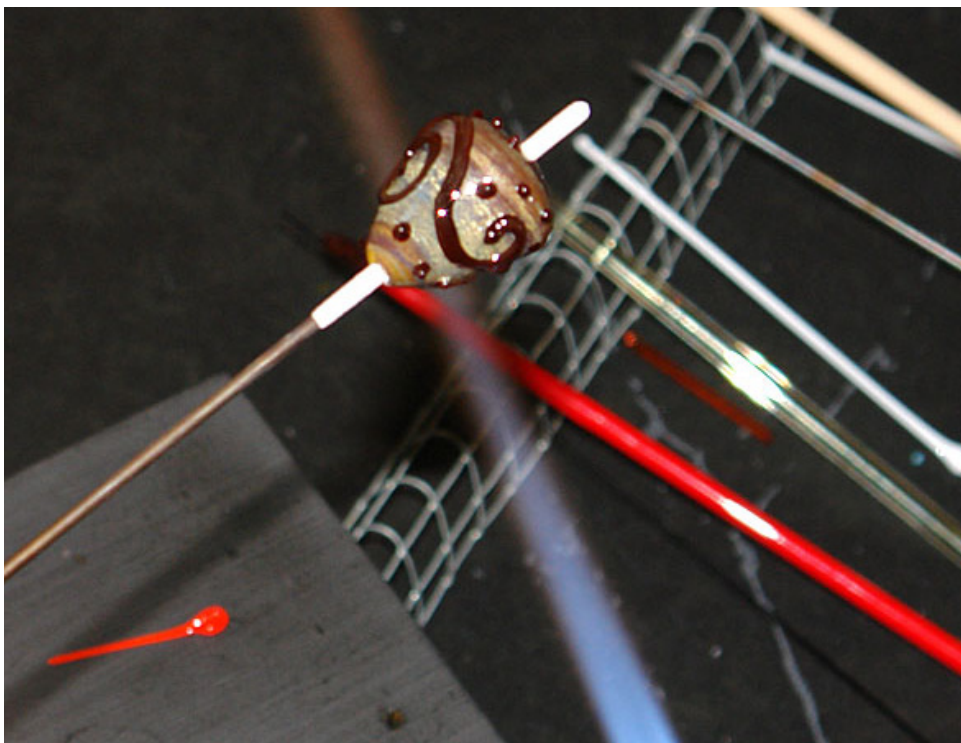
Dieser Konus wird nun in Blattsilber eingepackt.
Dafür lege ich mir immer zwei Rechtecke etwas überlappend zurecht,
so dass sie einen Winkel bilden. Dann reicht's auch um die Konusfläche....



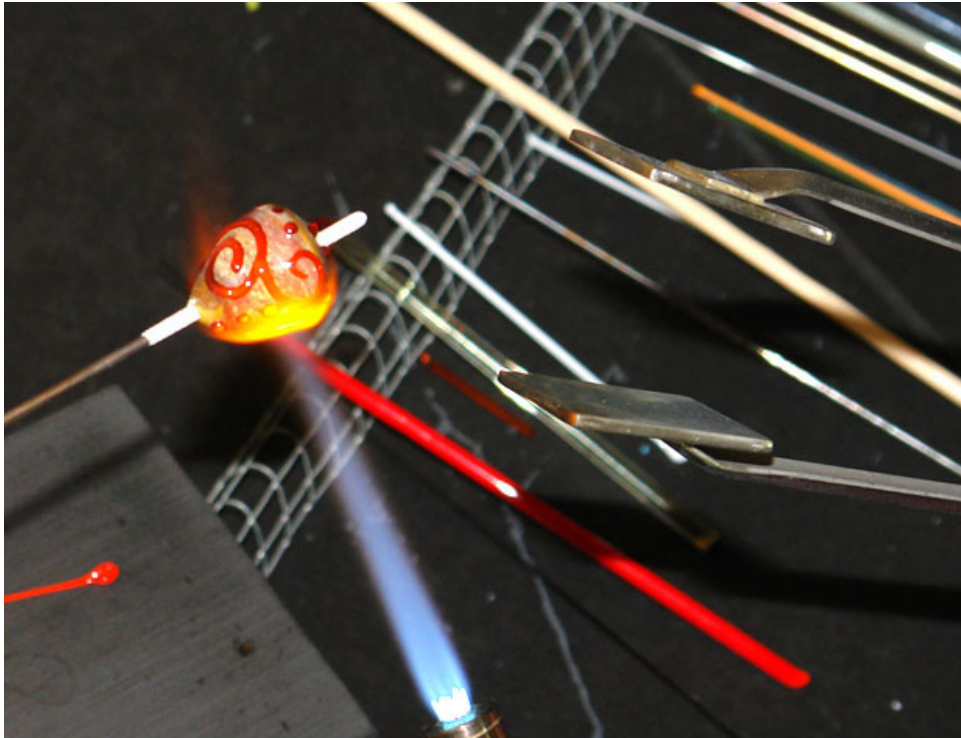
Gut anreiben, und dann vollständig einbrutzeln,
aber die Form des Konus noch behalten.



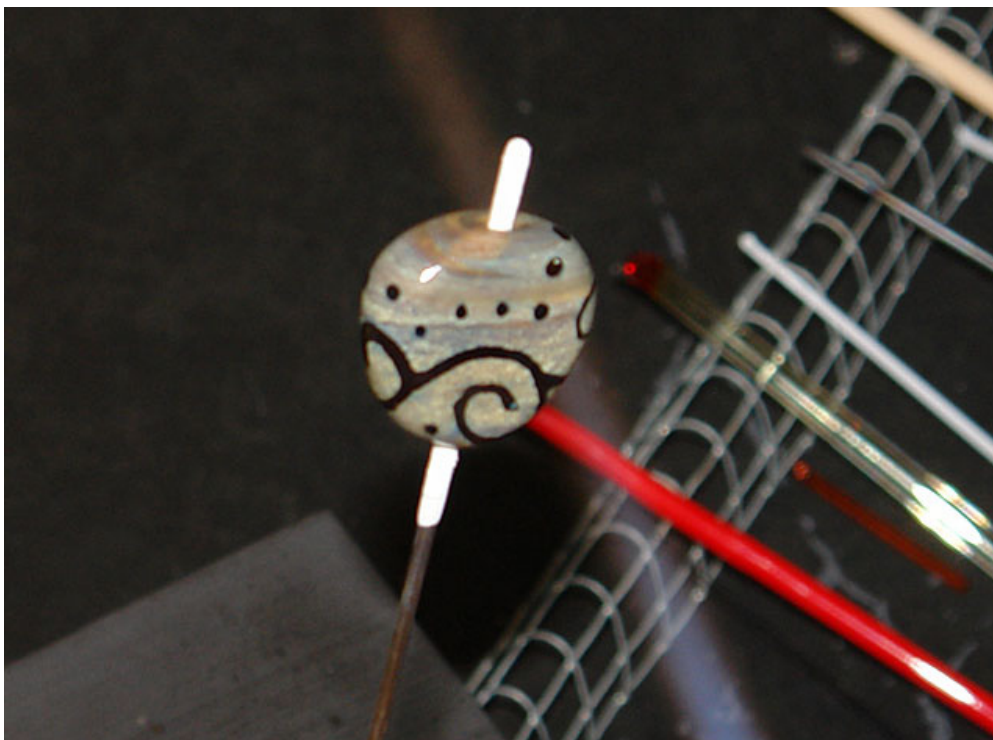
Dann kann man den Hühnerkörper beliebig dekorieren; hier ist es normales,
opakes Rot - der Stringer lag grad rum....
Rot wird auf Silber dunkel, und kann ins blaubauginella kippen. (wenn man Glück hat ;-))
Mittleres, transparentes Amber geht auch.



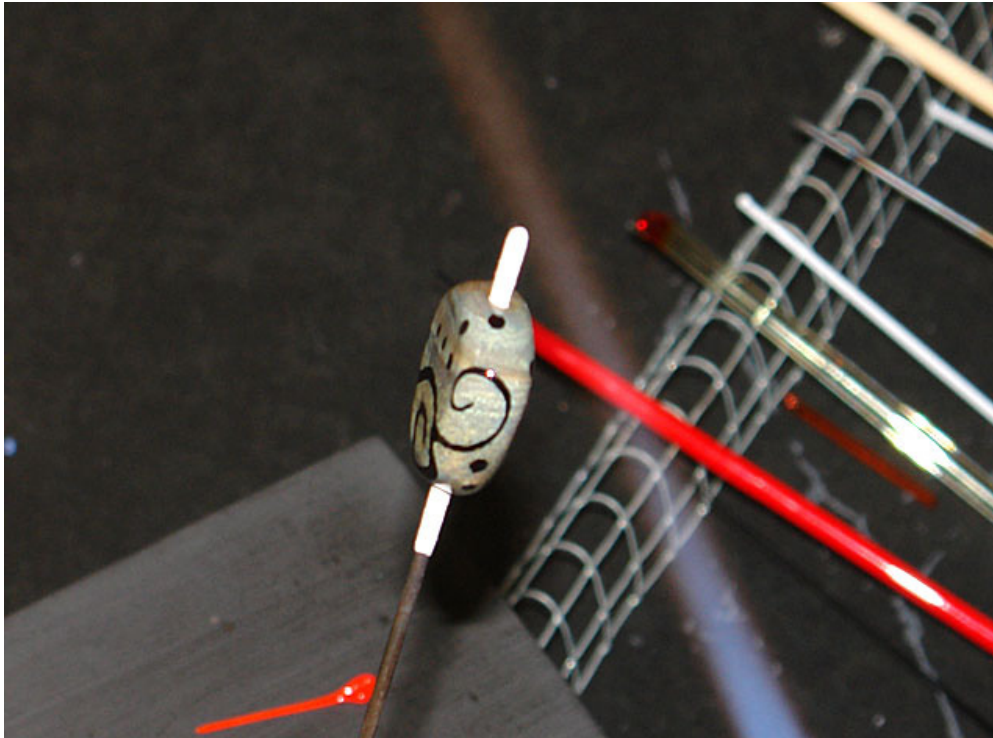
Die Deko vollständig einbrutzeln, und dabei gleich den Konus so weich machen, dass er zwar nicht anfängt zu fließen, aber gepresst werden kann.



Voilà! Flachgedrückt auf die Dicke der Konus-Spitze, und gegen oben wirds ein rundliches Dreieck.



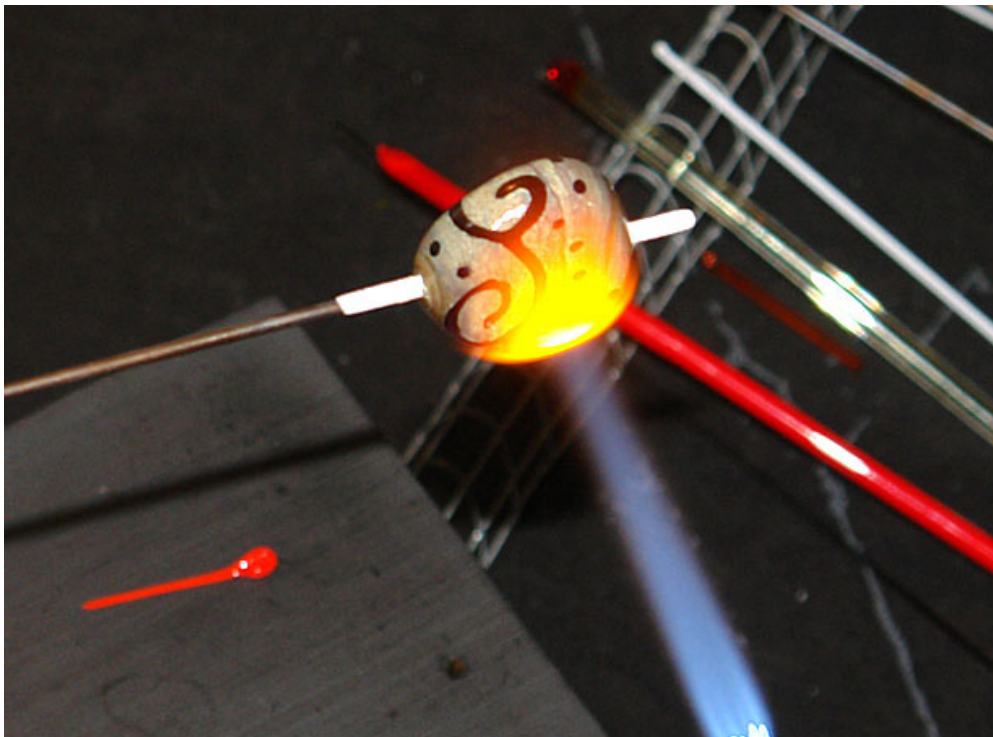
Von der Seite sieht man die Dicke - nicht zu dünn pressen!



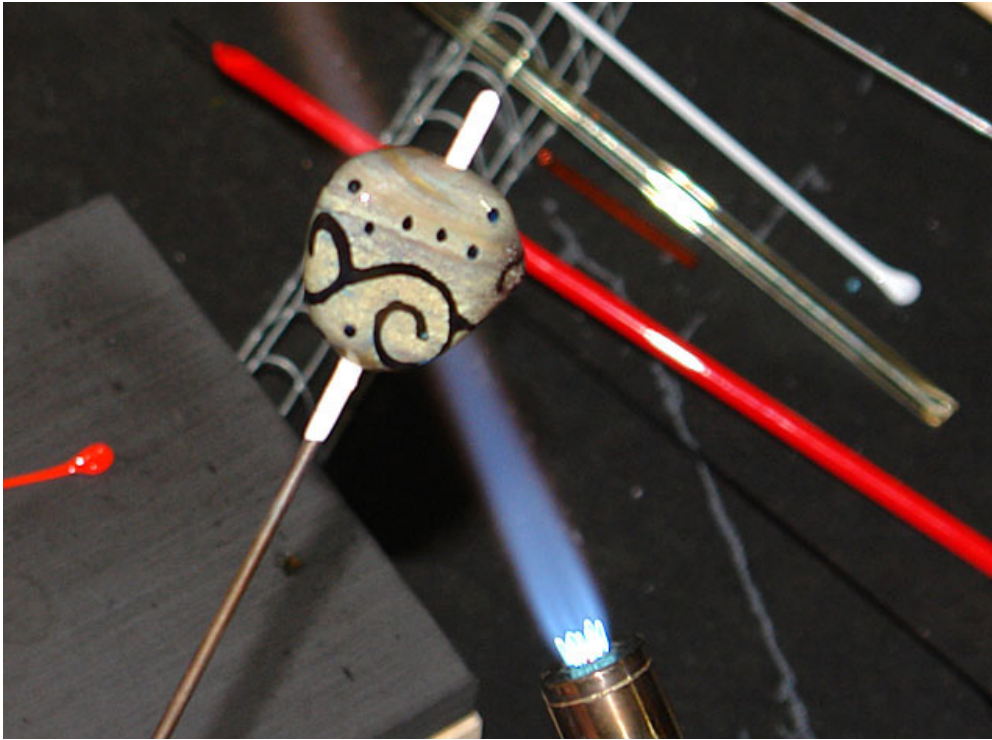
Die eine "Spitze" "des Dreirunds" (sind ja keine Ecken) wird gut erhitzt, bis sie orange glüht, dann hält man den Dorn mit der Spitze nach unten und dreht ihn schnell zwischen den Handflächen;

Achtung, nicht zuuu schnell!

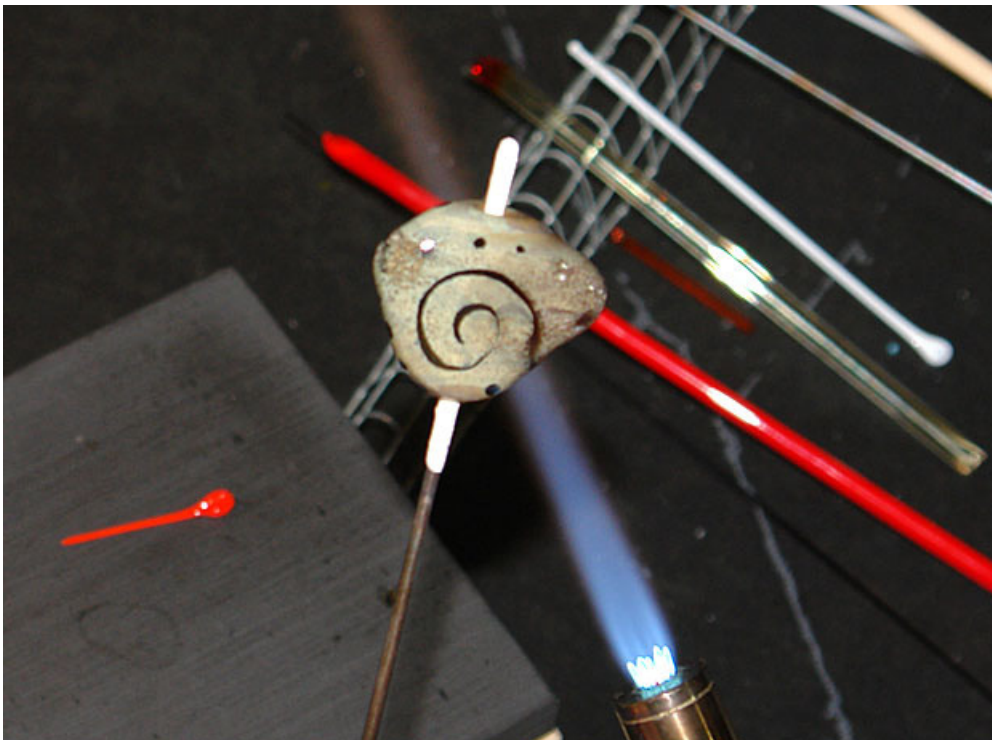
Das Glas kann durch die Zentrifugalkraft auch wegfliegen, wenns zu weich ist; lieber nochmal nachheizen und nochmal zwirbeln.



Na ja, noch nicht sooo ganz...

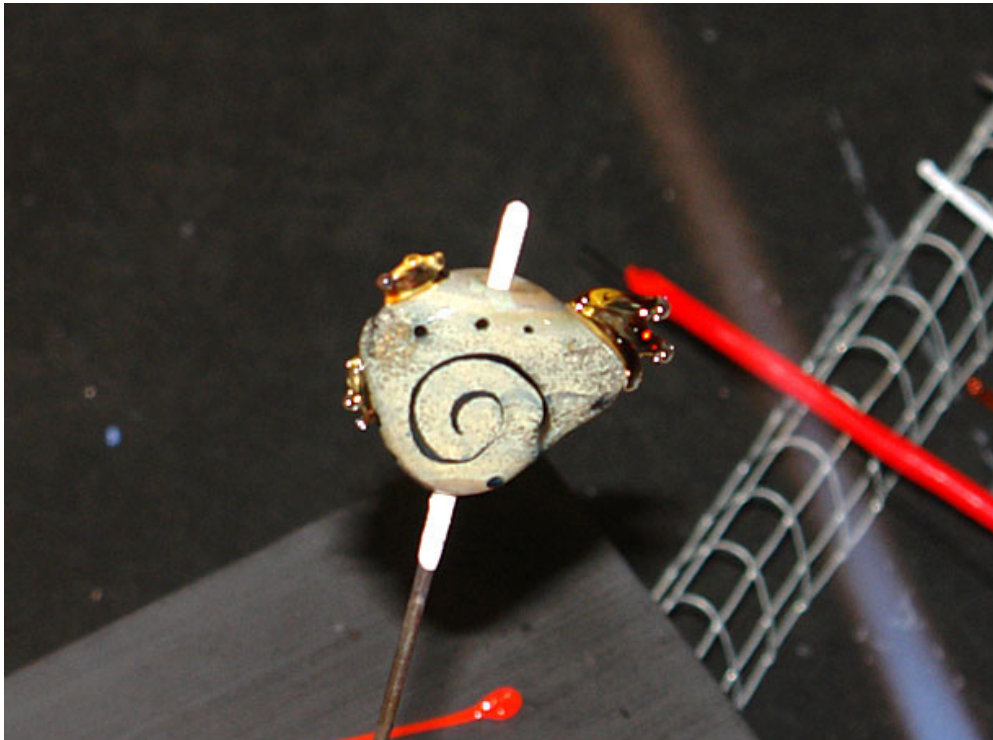


Mit der anderen "Spitze" genau gleich verfahren.

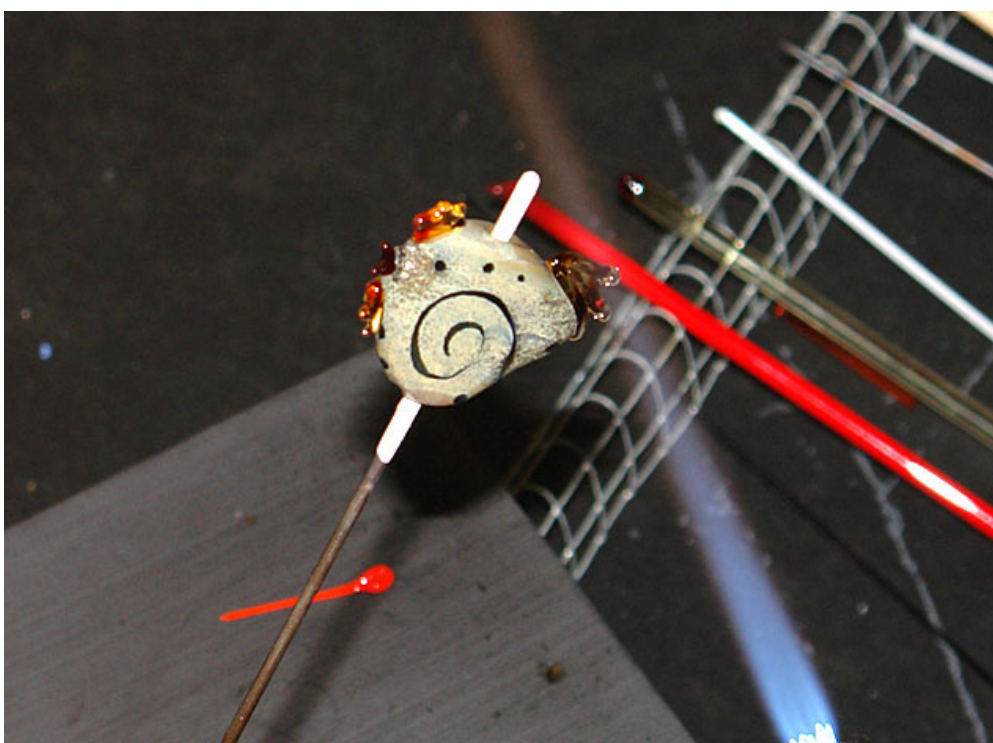


Schon besser!

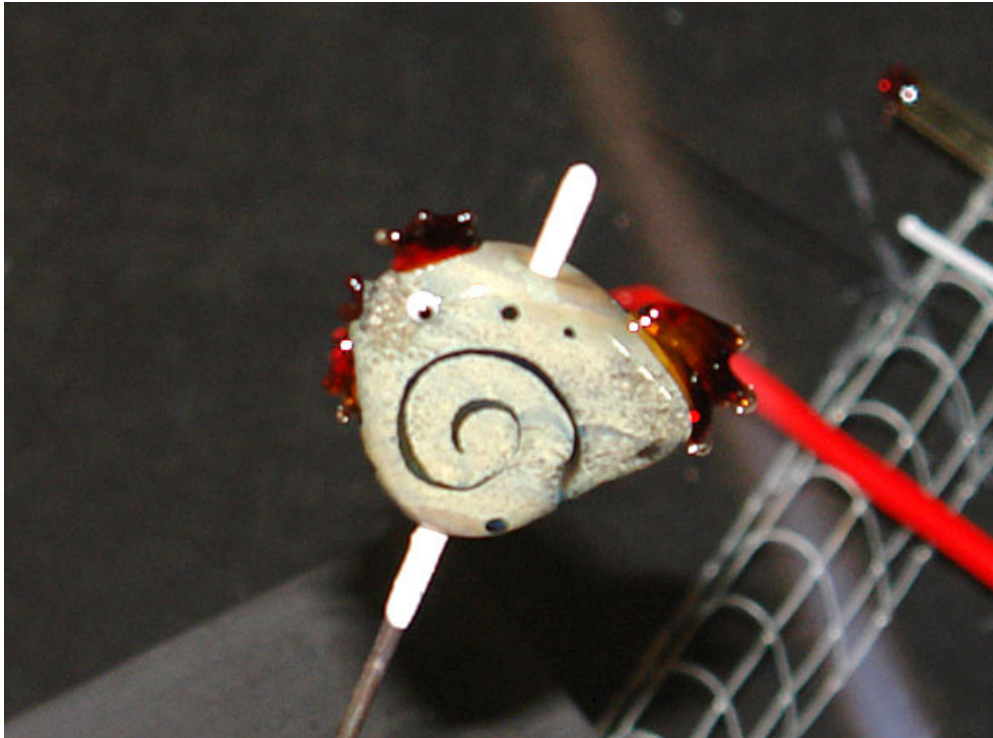
Jetzt kommt die Kür - das Huhn kriegt Schwanzfedern, einen Kamm und einen Kinndings - wie heisst das bei Hühnern? Hier mit transparentem Orange.
Ab jetzt muss man auch dem Warmhalten gesteigerte Aufmerksamkeit schenken - immer nach einem Detail wieder das ganze Huhn gut warmbadend in der Flamme.
Sonst knackts....



Nun noch der Schnabel, und die Augen.
Für den Schnabel setze ich einen Klecks Rot opak, und kerbe den mittig ein.
Die beiden Wülstchen mache ich sanft nochmal warm
und zupfe sie mit dem kalten Stringer zu einer Spitze.
Die Augen mache ich mit weiss, und einem kleinen Tüpfchen schwarz.
Warmbadend nicht vergessen!



Zuletzt kann man das Huhn kurz reduzieren;
das lockt ein paar Silberkrümel wieder hervor, für ein klein wenig Glamour.



Fertig.

