

Gör din egen GelliPlate

Gelatin 24 blad (2 pkt om 12 st)

125 ml vatten

125 ml glycerol (finns på apotek i 300 ml flaska, räcker till 3 st)

Receptet räcker till en platta ca 17x17 cm.

Du behöver

- en form med jämn botten, av plast eller glas.
Jag har en fd smågodisburk med hög kant samt en matlåda i plast som är ca 12x17 cm.
- kastrull och metallsked att röra med

Så här gör du:

Blöt upp gelatinbladen med vattnet, ca 10-15 min

Tips: se till att det blir vatten mellan bladen

Häll på glycerol och låt allt smälta på låg värme.

Undvik att röra om så att det inte blir luftbubblor.

När allt är smält kan du värma på lite högre värme en kort stund så att blandningen blir riktigt flytande.

Häll omedelbart över blandningen i din form och låt den stelna. Efter en kort stund ta ett papper och dra bort luftbubblor från ytan.

Tips: snålskrapa inte kastrullen, det kommer att bli ojämnheter på din platta!

Plattan stelnar på några timmar, ta den ur formen och lägg den i ett öppet plastfodral eller en plastficka gärna i kylskåpet.

Hur länge håller din platta?

Efter ett tag kan det bli små skador i ytan. Då kan du klippa ned plattan, smälta ned den på låg värme i en kastrull och låta den stelna på nytt. Små färgflagor kan komma med men det gör ingenting för resultatet.

Rengöring mellan trycken:

Du kan duscha plattan med blomspruta och torka av med papper, gnugga bestämt och dra bort färgen. Pack/målartejp kan också fungera (speciellt då färgen är torr). Lägg över ytan och dra bort färgen.

Lite färgrester kan ge intressanta effekter och färgkombinationer i dina bilder, en sak till att experimentera med.