

Papaja frugter i FIMO af Martin Løkke

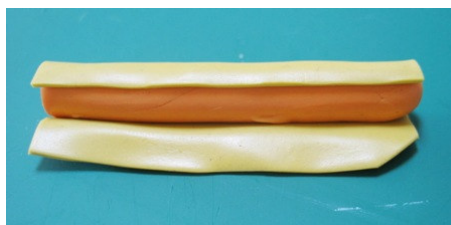
APRIL 29,
2009



For at lave disse Papaja frugter, skal du bruge dette:

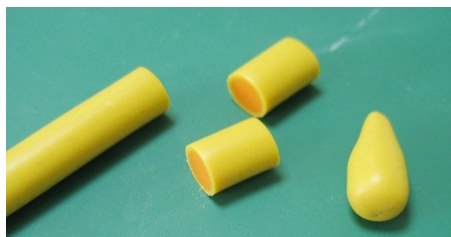


Gul FIMO blandet med lidt hvid FIMO.
Orange FIMO blandet med en meget lys gul FIMO for at gøre "Kød" farven mere mild.
Sort FIMO, dette skal bruges til at lave kerner i midten af Papajaen.
Flydende FIMO.

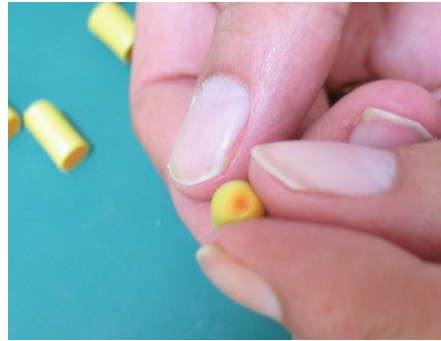


1) start med at blande de 2 grundfarver i FIMO. Lav den orange til en pølse og rul den gule ud så den er meget tynd, ca. 4 mm. Læg det omkring pølsen. Sørg for at det kommer til at ligge lige op af hinanden, og at det gule ikke overlapper sig selv. Det vil give en skævhed i det færdige resultat.

Tril nu det hele ud til en længere pølse der er ca. 1 cm i omkreds. Nu gør jeg det, at jeg lige lægger den i køleskabet i ca. 1 time. Det gør det nemmere at lave det næste.



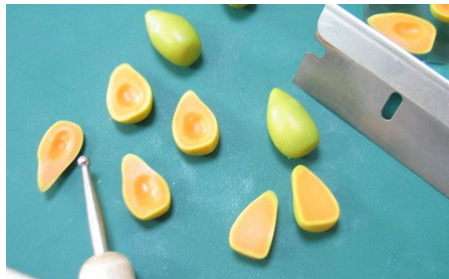
2) skær nu nogle stykker på 1,5 cm ud af pølsen og form dem, så de får en pæreform.



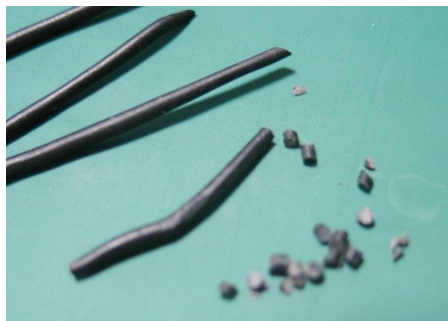
Den nemmeste måde at samle enderne på så de bliver pæne, er ved at trykke dem forsigtig i toppen samtidig med, at man drejer den rundt. Bliv ved til du ikke kan se den orange farve.



3) Nu gør jeg det at jeg giver de færdige rullede frugter lidt øjenskygge i grøn farve. Det er med til, at de ser mere naturlige ud. Man kan også komme lidt brunt på, så det ser ud som om, de er blevet lidt stødte. HUSK du kan også bruge pulverfarver
Nu lægger jeg den igen i køleskabet i ca. 1 time for, at gøre dem hårde, da de tit er blevet lidt bløde af, at blive arbejdet med.



4) Skær nu halvdelen af de afkølede frugter over i halve og lav en lille fordybning i midten af frugten, jeg har brugt en prægepen 3 mm.



5) Jeg har lavet nogle meget tynde pølser af sort FIMO, som jeg har bagt i forvejen. Dem skærer jeg nu ud i meget små stykker, disse skal bruge til de mørke frø, der er inde i en papaja frugt.



6) Bland nu de små sorte stykker med lidt flydende FIMO. Pas på ikke at komme for meget i, så det bliver for tyndt. Det må godt være lidt grovkornet.

Fyld nu midten af de udhulede frugter ud med "frø" og bag det hele ved 130 grader i 12 minutter.



Held og Lykke
Martin Løkke.