

Manualidades con ARCILLA - Como hacer objetos fáciles



De todos los métodos manuales de hacer vasos, el “bobinado” es el que tiene más ancho campo. En los modelos comunes es frecuente perder el control y verse obligado a cambiar de forma. Con el sistema que describiremos siempre se puede obtener la forma planeada.

Como hacer POSATETERAS o POSAVASOS de arcilla

Como ejercicio preliminar servirá la construcción de una posa tetera o posavasos. Con una porción de arcilla se hace, amasándola, un “chorizo” de alrededor de 1 cm. de diámetro. Se toma un extremo y se lo enrolla formando un disco, teniendo cuidado de pegar bien las espiras sin llegar a aplastarlas (fig. 1). Bases como ésta son las indicadas para vasos hechos en ese estilo.

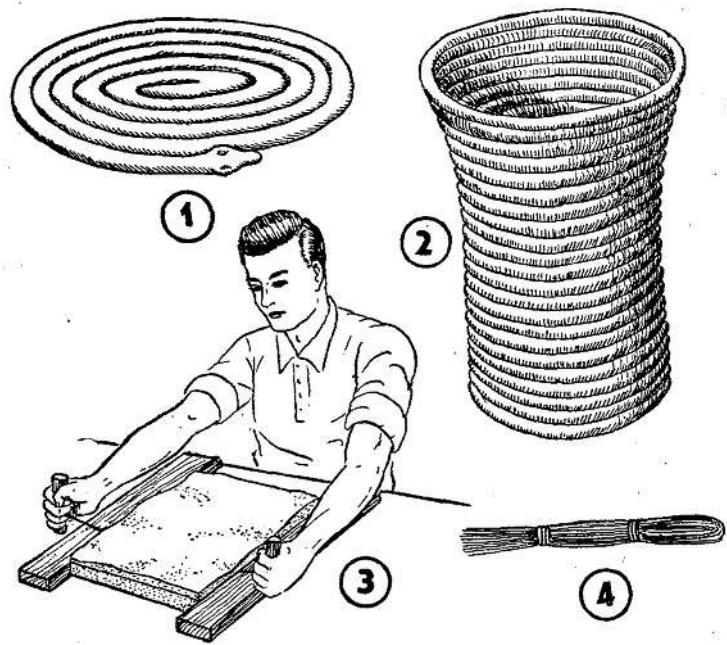
Haciendo una base

Para un vaso cilíndrico el “chorizo” de arcilla se envuelve de modo que cada vuelta apoye exactamente sobre la anterior. Nuevamente es necesario destacar la importancia de fijar firmemente cada vuelta a la anterior. Cuando el cilindro tiene una altura suficiente, se ensanchan progresivamente las espiras para tener una abertura mayor en la boca (fig. 2).

Aumentando o disminuyendo el ancho de las espiras puede obtenerse cualquier forma que se desee. En vasos muy grandes es conveniente proceder por etapas, agregando cada vuelta separadamente.

Los vasos hechos en esta forma pueden terminarse con dos criterios. Pueden dejarse con las espiras bien visibles. Tales vasos se decoran con motivos muy simples, grabados.

Otra terminación consiste en aplastar las vueltas, de modo que la superficie quede lisa, como un vaso de construcción común, que puede decorarse en cualquiera de las formas habituales.

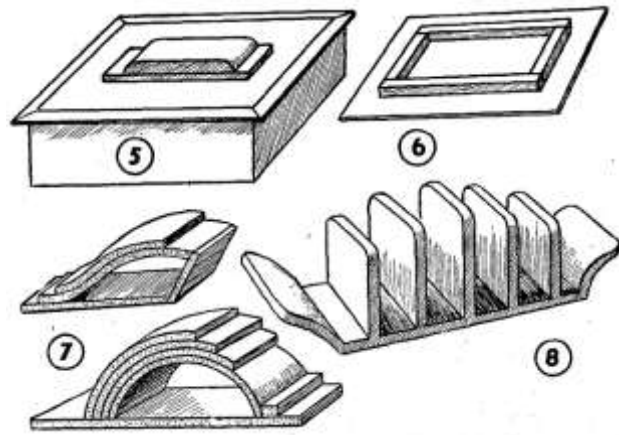


Como hacer TEJAS DE ARCILLA

En el taller casero las tejas se hacen exclusivamente por métodos plásticos.

Estos pueden clasificarse en tres grupos:

- 1.—Tejas moldeadas en yeso.
- 2.—Tejas moldeadas en madera.
- 3.—Tejas cortadas con alambre.



Para este uso no se presta la arcilla común, ya que ésta se deforma demasiado al secarse, por lo que se le agrega ladrillo refractario roto y pedacitos de pedernal. Para preparar el ladrillo refractario se necesitan dos cedazos, uno de veinte mallas por pulsada (aproximadamente cuatro mallas por centímetro cuadrado) y otro de cuarenta mallas por pulgada (ocho por centímetro cuadrado). El ladrillo refractario roto se pasa primero por la zaranda gruesa, pero queda en la fina. El ladrillo así clasificado se mezcla con arcilla finamente pulverizada en la proporción de cuatro partes de arcilla a dos de ladrillo, agregando una parte de pedernal. Se agrega agua hasta formar una masa pastosa.

Para moldear tejas en yeso se hace un molde de ese material empleando el mismo método que se usa para hacer cajas secadoras de yeso, (publicado en este blog), el artículo titulado “Primeros Pasos en Alfarería”. Si se necesita una superficie modelada se la talla en la teja de madera o yeso, asegurando así que todas las tejas tengan la misma forma.

La arcilla blanda preparada en la forma indicada se mete en el molde, apretándola de modo que llene bien todos los rincones, raspando luego el excedente de la parte posterior. En esta forma la parte ligera de la teja está en contacto con el molde de yeso.

Es aconsejable sacar la teja del molde casi enseguida de hacerla, pues si se la deja secar en él, la absorción desigual de humedad por la caja de yeso hará que la teja se deforme.

En el segundo método el molde de yeso es reemplazado por cajas de madera con capacidad para muchas tejas. Si éstas son de 10 x 10 cm., una caja de 60 x 60 cm. tendrá capacidad para 36 tejas.

Alrededor de las tablas se fija un reborde, de 10 a 15 mm. de altura. Este reborde se marca cada 10 cm. y después de humedecer las tablas se la cubre con una capa fina de polvo de ladrillo. La mejor forma de hacer esto es colocando un poco de ladrillo molido fino en una muñeca y golpeando ligeramente toda la superficie de la tabla. Se coloca una cantidad de arcilla en el centro y se la extiende con un rodillo hasta llenar completamente la caja, sacando entonces el excedente ep un trozo de alambre de acero de unes 50 cm. de largo en cuyos extremos se atan, a guisa de



mangos, dos trozos de palo de escoba de 10 cm. de longitud. Luego se alisa la superficie con una regla metálica u otro implemento similar.

Si se desea se puede salpicar la arcilla con arena fina. La plancha de arcilla así obtenida se corta por medio de un cuchillo y una regla, que se mantiene elevada sobre la arcilla por medio de trocitos de madera. Los cortes no deben ser tan profundos que pasen de lado a lado de la arcilla, ya que una delgada conexión entre las tejas las mantiene unidas e impide que se deformen mientras se secan.

Se sacan las tejas cuando tienen ya una consistencia de cuero, y se las corta y deja secar antes de cocerlas.

Estas tejas pueden usarse para hacer distintos utensilios, tales como bandejas para llevar tostadas, etc. Para estos usos se necesitan habitualmente tejas de distintos tamaños, en cuyo caso no se pueden fabricar por medio de moldes, ya que se necesitarían una gran cantidad de éstos. Se recurre a otro método, para el cual sólo se necesitan unas cuantas varillas de madera del mismo espesor que las tejas que se desea fabricar. Se extiende una masa de arcilla, de un espesor mayor que el de las tejas, y se cortan a la medida del ancho necesario. Contra los dos lados paralelos así obtenidos se apoyan las varillas de madera del espesor correspondiente y apoyando el cortador de alambre sobre el borde de las mismas, se corta la superficie superior, que luego se alisa cuidadosamente (fig. 3).

La losa así obtenida se corta a la longitud requerida por medio de una escuadra y un cuchillo.

Describiremos ahora la construcción de una mantequera y de una bandeja para tostadas.

Para hacer la mantequera se cortan las losas de arcilla de las dimensiones necesarias para los cuatro costados y el fondo. Los costados se pegan al fondo cuando la arcilla tiene ya bastante consistencia: La junta se hace raspando las superficies de contacto con un cepillo duro, humedeciéndolas y apretándolas con un movimiento de rotación. Un cepillo conveniente puede hacerse con varios trozos de 15 cm. de alambre duro. Estos se doblan por la mitad y se unen por medio de dos bandas elásticas (figura 4). Las esquinas interiores y exteriores de la caja deben ser redondeadas para facilitar la limpieza.

Las tapas deben ser ligeramente mayores que los recipientes (figura 5), y su deslizamiento se evita por medio de cuatro tiras estrechas colocadas en la forma indicada (figura 6). Pueden redondearse o chanflarse como se desee. Las manijas pueden hacerse con tiras finas superpuestas. En la figura 7 se sugieren algunas formas.

La construcción de la bandeja para tostadas no necesita explicación alguna, pues la figura 8 habla por sí sola.