В начале прошлого века в Аргентине придумали особую смесь из кукурузного крахмала, клея, масла и глицерина, которая имеет название «холодный фарфор».

Способов сделать холодный фарфор множество.

Самый легкий из них называется «мастика».

Для него нам понадобятся: 1/4 чашки пищевой соды, 1/4 чашки кукурузного крахмала (можно взять картофельный, но масса будет сероватой); 1/4 чашки воды.

Все хорошенько перемешать и выложить в сковородку с тефлоновым покрытием. Смесь поставить на небольшой огонь, постоянно помешивать, буквально через минуту сода зашипит и начнут образовываться комочки. Еще через пару минут смесь превратится в один большой комок, который легко будет отходить от сковороды. Тут нужно огонь выключить и переложить будущий фарфор на полотенце. Подождать, когда масса немного остынет, и вымешивать, как обыкновенное тесто. К рукам смесь не должна прилипать. Лепить лучше начать сразу, как только масса остынет. Подкрашивать смесь можно любыми красками — пищевыми, акриловыми, даже помадой. Изделия из такого фарфора не трескаются, не крошатся и сохнут при комнатной температуре в течение суток. Не храните в холодильнике.

Холодным фарфором (Cold porcelain) называют особую смесь из кукурузного крахмала, клея, масла и глицерина, которая используется для художественной лепки. Придумали холодный фарфор в Аргентине в начале прошлого века. **Холодный фарфор** на сегодняшний день является абсолютно безвредным, удобным и весьма дешевым материалом для лепки. Из-за очень гладкой и однородной текстуры, замечательной пластичности он очень удобен в использовании.

Работать с холодным фарфором могут и дети, и взрослые. **Холодный фарфор** при застывании становится твердым, что выгодно отличает его от пластилина. Также его достоинством является то, что его легко можно приготовить в домашних условиях.

**Советы по работе с холодным фарфором:**

* Изделие после сушки усыхает на 20-30%
* Формалин - токсичен – избегать попадания на руки и слизистую . Служит для того, чтобы тесто не трескалось при высыхании. Добавлять его следует в охлажденную массу.
* Варить массу нужно в стеклянной или тефлоновой посуде, но не в алюминиевой.
* Многие рецепты советуют, что готовой массе нужно дать отстояться 1 день.
* Массу никогда не хранить в холодильнике.
* Для удаления влаги, сменить пакет у массы через 24 часа после приготовления и обвертывания.
* Чтобы не было трещин, нужно массу очень тщательно вымешивать
* Важно обмазать массу детским маслом перед завертыванием в пленку, в противном случае может развиться грибок.
* Смажьте руки кремом перед работой с холодным фарфором, чтобы масса сильно не липла к рукам.
* Холодный фарфор идеально подходит для лепки цветов (в отличие от пластики и соленого теста)
* Для более реалистичного цвета цветов кисточкой нанесите сухую пищевую краску, затем подержите над паром от чайника. Фарфор впитает в себя краситель. Наносить его необходимо после того, как цветок уже застыл.
* Также окрашивать цветы можно и жидкими пищевыми красителями, но недостаток такого способа в том, что цветок получается слишком яркий и нереалистичный. Акриловые краски можно использовать для более глубокого цвета

Существует несколько различных способов изготовления этого замечательного материала.

**Рецепт 1**

* 1 чашка ПВА
* 1 чашка крахмала
* 2 ст.л. глицерина
* 1 ст. л. крема (я использую детский крем)

Выливаем в чашку клей, ставим на средний огонь, сразу же добавляем крем, быстро перемешиваем, добавляем глицерин, не переставая помешивать.

Понемногу, постоянно помешивая, сыпем крахмал.

Хорошо вымешиваем.

Очень быстро масса загустевает, вначале она будет похожа на творог

Затем образуется комок. Комок с чашки выкладываем на стол смазанный кремом, даем чуть-чуть остыть.

Вымешиваем, пока масса не станет однородной, как пластилин.

**Рецепт 2**

* 2 чашки крахмала (кукурузного)
* 2 чашки белого клея (любого)
* 3 ст. ложки глицерина
* 3 ст. ложки белого крема (Nivea) (можно вазелин)
* 3 ст. ложки детского масла
* 1 ч. ложка лимонной кислоты (для консервирования)

Смешайте все влажные компоненты и варите на среднем огне, пока не получите гладкую массу. Добавьте кукурузный крахмал. Мешайте непрерывно, пока не образуется шарик. Извлеките шар из кастрюли и мешайте руками. Если слишком горячо накройте влажным полотенцем, пока не остынет.

**Рецепт 3**

* 3/4 чашки белого клея
* 1 чашка кукурузного крахмала
* 1/2 чашки воды
* 1 ч. ложка холодного крема (рекомендуют использовать Ponds Cold Cream или Sorbolene, однако подойдет любой белый крем)
* 1 ч. ложка глицерина.

**Рецепт 4**

* 1/4 чашки воды
* 1/4 чашки кукурузного крахмала
* 1/4 чашки соды

**Рецепт 5**

* 1 стакан крахмала (желательно рисового, но если нету, то кукурузного)
* 1 чашка сухого мела
* 2 чашки белого винилового клея (наверное, имеется в виду ПВА на виниловой основе)
* 6 чайных ложек жидкого вазелина
* 6 капель формалина (формальдегида) (продается в аптеке, ОСТОРОЖНО – токсичен!).

Смешать крахмал и мел, медленно добавить клей и вазелин. Когда все это уплотнится, добавить формалин.
Если масса будет слишком плотной, добавить понемногу чуть-чуть воды. Вымешать хорошо, хранить в пакете и в холодильнике. Можно добавлять к массе различные краски (масляные, акриловые, масла) и пищевой краситель.

*Преимущества данного холодного фарфора:*
1. Нет необходимости варить.
2. Нет трещин.

**Рецепт 6**

* 3 чашки винилового клея (ПВА)
* 3 чашки кукурузного крахмала
* 15 ст.л. воды.
* 1 ст.л. детского масла или растительного масла
* 1 ст. л. белого крема для рук
* 1 ст.л. стеариновой кислоты (во избежание растрескивания изделия после высыхания)
* 1 ст. л. формалина (формальдегида)
* 1 ч.л. бензоата натрия. (чтобы отбелить пасту)
* 2 ст. л. крахмала рисового (по желанию, можно не добавлять)

**Рецепт 7**

* 1 кг винилового клея
* 0,5 кг кукурузного крахмала
* 1 ст.л. бензоата натрия (консервант для производства продуктов питания, можно приобрести в аптеках)
* 1 ст.л. стеарина или стеариновой кислоты
* 1 ст.л. эмульсии для отбеливания теста (не обязательно, можно заменить белой краской)
* 1 ст.л. лимона
* 2 ст. л. глицерина
* 3 ст. л. вазелина

В сковороду с тефлоновым покрытием кладем клей, добавляем кукурузный крахмал и перемешиваем. Добавляем бензоат натрия, стеарин, эмульсию для отбеливания теста, лимон, а затем глицерин и вазелин.
Готовить на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, в течение 20- 25 минут (ну или до тех пор, пока оно не станет отлипать от стенок кастрюли). Во время приготовления, тесто проходит несколько этапов: сначала оно имеет кремообразную консистенцию, потом похоже на творог и, наконец, сформировывается в густую массу. Оно готово, когда отделяется от стенок. Снять с огня. Выложить на столешницу и месить, пока оно не остынет и стане гладким и пластичным. Положить в плотно закрытый полиэтиленовый пакет и после 24 часов масса готова к использованию.

**Рецепт 8**

* 1 стакан соли
* 1 стакан теплой воды
* 2 стакана пшеничной муки

В миску вылить чашку теплой воды, в ней растворить стакан соли и добавить два стакана муки, замесить тесто и вымешивать в течение 10 минут. Когда масса не будет прилипать к рукам – она готова.

**Рецепт 9**

* ½ стакана соли
* ½ стакана горячей воды
* ½ стакана холодной воды
* ½ чашки кукурузного крахмала
* Пищевой краситель по вашему выбору ...

Перемешиваем соль и теплую воду в большой кастрюле и доводим их до кипения.
В отдельной миске мы размешиваем холодную воду с кукурузным крахмалом, перемешиваем хорошо и добавляем несколько капель пищевого красителя.
Присоединяем разбавленный крахмал к подсоленной воде и быстро все мешаем. Держим массу на слабом огне, постоянно помешивая, пока тесто не загустеет.
Выкладываем тесто на деревянную основу, позволяем ему немного остыть и месим до тех пор, пока масса не станет гладкой. Его можно использовать сразу или хранить завернутым в пластиковый пакет или пленку в плотно закрытой таре.

**Рецепт 10**

* 250 гр. винилового клея
* 500 гр. кукурузного крахмала
* 4 столовые ложки глицерина
* 0,5 чашки горячей воды
* 2 чайные ложки 5%-ного формалина

**Рецепт 11**

* 1 кг. виниловый клей.
* 600 гр. кукурузного крахмала.
* 1 ст.л. бензоата натрия (консервант для производства продуктов питания, можно приобрести в аптеках)
* 1 ст.л. стеариновой кислоты.
* 2 ст.л. глицерина.
* 3 ст.л. вазелина.
* 1 ст.л. эмульсии для отбеливания теста (не обязательно, или заменить белой краской)

**Рецепт 12**

* 1 кг винилового клея
* 600 гр. кукурузного крахмала
* 1 ч.л. бензоата натрия (консервант для производства продуктов питания, можно приобрести в аптеках)
* 1 ст.л. парафина
* 3 ст.л. детского масла
* 2 ст.л. глицерина
* 1 ст.л. лимонного сока или лимонной кислоты

**Рецепт 13**

* 1 стакан кукурузного крахмала
* 1 стакан клея
* ½ стакана воды
* 1,5 ч.л. чистого глицерина
* 1,5 ст.л. жирного крема с ланолином
* 10 капель формалина

В миске смешать кукурузный крахмал с водой до полного растворения. Добавить глицерин, формальдегид и крем, постоянно помешивая, пока исчезнут комочки. Поставить на слабый огонь. Потом добавить клей и продолжать постоянно мешать в течение двух-трех минут. Потом массу снять с огня. Остудить и снова вымесить. Хранить в пластиковом пакете.

**Рецепт 14**

* 250 гр. кукурузного крахмала.
* 50 гр. кукурузного крахмала (для раскатывания теста).
* 500 гр. винилового клея.
* 1 чайная ложка. стеариновой кислоты.
* 1 ст.л. бензоата натрия (консервант для производства продуктов питания, можно приобрести в аптеках)
* 1 таблетка камфары.
* 1 чайная ложка оксида цинка.
* 1 ст.л. глицерина.
* 1 ст.л. жидкого вазелина.
* 1 ст.л. крема для рук (предпочтительно белого цвета).
* 3 ч. л. отбеливателя для теста (не обязательно или заменить белой краской).
* 100 мл. воды.
* 1 чайная ложка. 5%-ного формалина (формальдегида).
* 5 мл. алкоголя.

Растворить в алкоголе таблетку камфары, перемешивая их одноразовой ложкой. Смешать все ингредиенты в отдельной миске (кроме формальдегида и 50 кр. кукурузного крахмала). Перемешать все хорошо и дать постоять 20-30 минут. Вылить смесь в кастрюлю или сковороду с тефлоновым покрытием и кипятить на медленном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, до тех пор, пока масса не примет состояние нужной нам консистенции. Когда масса загуснет, снять тесто с огня и дать ему немного постоять. Выложить массу на стол и месить, добавив формалин (формальдегид) и медленно подмешивая оставшиеся 50 гр. крахмала, пока смесь не остынет.
Поделить тесто на небольшие порции и оставить их остывать на столе, посыпанном крахмалом. Если масса еще теплая, нужно посыпать ее крахмалом, но не переусердствуйте, так как тесто может быть слишком жестким.
Как только масса станет холодной, упаковать ее в полиэтиленовые кульки и положить в баку, закрыв крышкой.
Это тесто можно окрашивать растительными или пищевыми красителями (которые используются для выпечки) и хранить очень долго, если хранить, как указано.

**Рецепт 15**

* 3 чашки винилового клея (столярный клей)
* 1 стакан теплой воды
* 1 столовую ложку бензоат натрия (консервант для производства продуктов питания, можно приобрести в аптеках)
* 3 чашки кукурузного крахмала
* 1 столовую ложку глицерина (также в аптеках)
* 3 столовые ложки детское масло, например марки Джонсон
* 1 чайная ложка формальдегида (формалина) (аптека)

Смешать первые 4 ингредиента так, чтобы не было комков. Добавить масло и глицерин. Варить на медленном огне в сковороде с антипригарным покрытием, помешивая деревянной ложкой до тех пор, пока массу можно месить руками. Закончить, когда тесто перестанет липнуть к пальцам и будет твердым. Убрав массу с огня, добавить формальдегид (формалин) и опять месить. Хранить в стеклянной или пластиковой емкости, плотно закрытым.
Дать постоять один день. НЕ хранить в холодильнике, никогда.

**Рецепт 16**

* 300 гр. кукурузного крахмала
* 500 гр. белого клея
* 1 чайная ложка стеарина
* 1 чайная ложка бензоата натрия
* 2 столовые ложки масла для ребенка
* 2 столовые ложки глицерина
* 2 столовые ложки крема для рук
* 1 столовая ложка формалина
* 1 чашка горячей воды
* 5 чайных ложек жидкого парафина

Просейте крахмал и добавьте в миску бензоат натрия, парафин и стеарин, Поставить на 5 минут в микроволновку, для того чтобы растопить стеарин. В оловянную миску положить остальные ингредиенты. С помощью блендера, смешать их. После этого, добавляем парафин и немного горячей воды. Мешаем энергично. Затем добавить крахмал и продолжить мешать примерно 5 минут. Готовить на слабом огне (постоянно помешивая) или в микроволновке (помешивая каждую минуту) до тех пор, пока тесто начнет отделяется от стенок. После этого выложить массу на чистую поверхность и дать остыть до тех пор, пока можно будет месить руками. Вымесить тесто энергично, и когда у него будет однородная масса, завернуть в пленку и охладить. Вы заметите, что масса начала потеть, потом, когда она будет холодной, разверните ее и вымесите снова. Потом опять заверните в полиэтиленовый пакет, но уже в другой.

**Рецепт 17**

От [Юлии Лесниковой](https://www.mastera-rukodeliya.ru/component/search/?searchword=%D0%9B%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0&ordering=&searchphrase=all)

* 1 чашка кукурузного крахмала (чашка – содержит 240 гр. крахмала.)
* 1чашка ПВА
* 2 ст. л. масла "Джонсонс бейби"
* 2 ст. л. "Vinagre" (винный уксус) - можно заменить лимонным соком или чайной ложкой лимонной кислоты
* Ложка темперы сухой– если есть
* В конце 1 ст. л. крема (питательного густого, типа Нивея) – на стол для разминания массы.

Перемешанную массу ставим в м/в печь на 30 сек – вытягиваем перемешиваем. И так всего 3 захода по 30 сек.

Если взяли меньше массы ставьте на 20 сек…Выкладывает на стол с кремом. Переминаем массу минут пять.

**Рецепт 18**

* 200 гр. винилового клея
* 140 гр. кукурузного крахмала
* 1 ст.л. растительного масла (или масла для ребенка)
* 1 ст.л. белого уксуса
* 1 ст. л. белой краски-гуаши (масло, темпера)

Соединяем: клей, растительное масло, белый уксус и краску. Хорошо размешиваем. Добавляем крахмал и ставим на слабый огонь, постоянно помешивая лопаткой. Варим 4 минуты. Должна получиться масса консистенции густой манки. Мешаем массу до тех пор на огне, пока она не стане эластичным комом. Потом кладем ее на пищевую пленку, мажем руки кремом и очень хорошо вымешиваем. Если будет приставать к рукам, смазываем их кремом. После этого заворачиваем массу в пленку и храним в герметичной емкости.

Видео приготовления массы по этому рецепту

**Рецепт 19**

* 2 чашки винилового клея
* 2 чашки кукурузного крахмала
* 1 чашка бензоата натрия.
* 1 ст.л. белого уксуса.
* 2 ст.л. вазелина.
* 4 ст.л. глицерина.

Положим крахмал в кастрюлю, затем добавим клей, помешивая деревянной ложкой, чтобы растворить все комочки.
Добавить глицерин и перемешать чтобы получать сливочную консистенцию без комков.
Бензоат натрия растворяем отдельно в горячей воде и добавляем к общей массе, непрерывно мешая.
Поставить на слабый огонь и непрерывно мешать до загустения.
Когда масса будет отставать от стенок, снять с огня, посыпьте стол крахмалом и выложить тесто
Очень хорошо вымешать массу. Если она приклеивается к рукам, смазывать их кремом
Поделить готовое тесто на небольшие кусочки и хранить завернутыми в полиэтиленовую пленку или нейлон, который нужно положить в банку. Важно обмазать массу детским маслом перед завертыванием в пленку, в противном случае может развиться грибок. Для удаления влаги из теста, изменить пакет после первых 24 часов.