

ЭКСПЕРИМЕНТЫ С ЭПОКСИДНОЙ СМОЛОЙ

«Зерновые» подставки для пивных кружек

В первом изготовленном наборе пивных подставок* на их предназначение намекали крышки от бутылок. Теперь, когда подросла силиконовая опалубка для литья подобных изделий** и возникла потребность испытать её в деле, появилась идея, как можно намёк усилить ещё больше, а именно – использовать в качестве наполнителя зерновые культуры, применяющиеся в пивоварении. Не составило никакого труда наугадить следующий список: ячмень, пшеница, рис, кукуруза, просо, овёс. Ячмень (он же – перловка), пшеница (она же – булгур), просо (пшено) и рис были взяты из домашних запасов, зерновой овёс я приобрёл в ближайшем зоомагазине, а высушенную кукурузу взял из набора для приготовления попкорна (зёрна пришлось предварительно отмывать от масла и соли с помощью мыла).

Ход создания подставок был весьма простым. На пластиковую подложку (разделочная доска) уложили силиконовую опалубку, в её ячейках разместили бутылочные крышки и по возможности ровным слоем засыпали крупу, чтобы она укрыла подложку:



После этого подготовили эпоксидную массу и аккуратно залили её небольшие количества в ячейки так, чтобы она растекалась тонким слоем, смочив зёрнышки, но при этом бутылочные крышки (под которыми находится пустое пространство) не стали всплывать. Когда эпоксидка отвердела, заготовки залили повторно, до полного укрытия крышек в слое смолы.

Здесь хотелось бы обратить внимание на следующие два нюанса.

При приготовлении каш крупы неспроста рекомендуют предварительно промывать водой, так как те могут содержать «мучку», ухудшающую вкусовые качества блюда. Оказалось, что аналогичного совета следует придерживаться и при заливке крупы смолой. Как видно на фото выше, сперва я готовил подставки с ячменём (пятиугольная ячейка), просо (шестиугольная) и пшеницей (квадратная). Первые две крупы оказались достаточно чистыми, а вот с булгуром (пшеницей) «не прокатило» – после заливки им смолы она из-за этой самой «мучки» немного помутнела. Сказанное означает, что при работе с эпоксидкой, содержащей подобные наполнители, их нужно предварительно подготавливать – сначала промывать, а потом и как следует просушивать.

Второй нюанс касается самой эпоксидной смолы как материала. В процессе полимеризации она уменьшается в объёме. На практике это наблюдается в виде усадки при отверждении. Здесь же следует добавить, что эпоксидная смола в жидком виде хорошо

* См. заметку «Подставки для кружек» (URL: <http://shurichimik.narod.ru/compcreative/epoxid-data/10-mug-stand.htm>).

** См. заметку «Силиконовая опалубка для литья подставок под кружки»

(URL: <http://shurichimik.narod.ru/compcreative/handmade/19-silicone-timbering.htm>).

смачивает многие поверхности. Оба указанных фактора приводят к возникновению «мениска» в местах, где материал контактирует с опалубкой или краями заливочной формы:



Из-за этого подставки после освобождения от опалубки и снятия с подложки имели нежелательные рельефные «бортики», о которые можно даже порезаться. Изделия в подобных случаях приходится обрабатывать шлифованием наждачной бумагой – сначала грубой, а потом мелкой, но даже тогда после обработки поверхность эпоксидной смолы остаётся матовой. Для её «просветления» можно применять полировку, я же практикую покрытие лаком (например акриловым на водной основе).

После первой тройки отливок была изготовлена вторая – с кукурузой, овсом и рисом. Готовый комплект подставок выглядит следующим образом:



© Широков Александр, 17.05.2022