PRZEPIS NA BABECZKĘ ŻYWICOWĄ – VER. 1

UWAGA! Przepis jest taki, jaki jest. To są autorskie przemyślenia i nie gwarantujemy, że u was zadziała to identycznie w 100%. Do tego przepis będzie na pewnym etapie wymagał metody prób i błędów.

W celu stworzenia dobrej babeczki żywicowej idealnej do frezowania należy zaopatrzyć się w:

- foremki papierowe do babeczek
- żywicę poliestrową naprawczą
- utwardzacz do żywicy
- jakieś mieszadełko (łyżka, wykałaczka, itp.)
- talerz papierowy.

Ewentualnie możecie zaopatrzyć się również w rękawiczki na dłonie (by nie mieć potem lepkich rąk od żywicy) oraz w pigment bądź w bejcę spirytusową w proszku (do rozpuszczenia w spirytusie).

Cały proces (o ile zdecydowaliście się założyć rękawiczki na dłonie w celu ocalenia swoich rąk od lepkiej żywicy) zaczynamy od położenia 1-2 foremek papierowych do babeczek na talerzu. Jest to potrzebne w przypadku, jeżeli późniejsze etapy doprowadzą do wylania się żywicy spoza foremki, by nie zapaskudzić sobie stołu, ani wszystkiego, co znajduje się wokół. Jeżeli wolicie to robić bez talerza, to życzymy powodzenia, ale nie obwiniajcie potem nas, jeżeli coś schrzanicie. Pamiętajcie, ostrzegaliśmy!

Następnie należy do położonych foremek papierowych wlać trochę żywicy poliestrowej naprawczej. Zalecamy nie wlewanie żywicy aż do samej granicy foremki, by potem zawartość nie wypływała później z niej podczas późniejszych etapów przepisu.

Jeżeli chcecie, żeby wasza babeczka miała inny kolor niż ten żywicy, a np. wasz utwardzacz jest bezbarwny i nie zmieni koloru waszego dzieła (bo UWAGA! - są do kupienia takie utwardzacze, które mogą bez problemu zmienić od razu kolor babeczki, choć o tym fakcie nigdzie nie informują), możecie zastosować teraz pigment bądź bejcę spirytusową w proszku. Wlejcie preparat do waszej żywicy i wymieszajcie dokładnie przy użyciu waszego mieszadełka. W przypadku, jeżeli uznacie, że otrzymany kolor jest nieco za bardzo wyblakły i powinien być bardziej gęsty, możecie zawsze dodać jeszcze trochę pigmentu bądź bejcy do waszej babeczki i wymieszać to jeszcze raz, aż kolor waszego dzieła osiągnie odpowiedni efekt.

Przechodzimy teraz do etapu przepisu, który będzie wymagał metody prób i błędów. Może skończyć się na tym, że poprzednie części tego przepisu będziecie powtarzać parokrotnie, aż efekt końcowy będzie dla was odpowiednio satysfakcjonujący. Dlaczego? Otóż na tym etapie będziecie musieli użyć utwardzacza do babeczki. Ile należy dać utwardzacza? Ciężko powiedzieć. My korzystaliśmy z utwardzacza 30-gramowego w małych tubkach i zużywaliśmy ok. 1/5-1/4 całości na nasze babeczki. Wy natomiast możecie być w posiadaniu utwardzaczy o znacznie większej pojemności.

Do tego należy po dodaniu utwardzacza mieszać intensywnie przez parę minut mieszadełkiem, aż poczujecie, że coraz ciężej idzie wam z mieszaniem całości. Oznacza to, że masa zaczyna się utwardzać. Wtedy należy jak najszybciej wyciągnąć mieszadełko z babeczki, ponieważ jeżeli tego nie zrobicie mieszadełko pozostanie wraz z babeczką i nie będziecie mogli tego w żaden sposób wyciągnąć (prędzej te mieszadło złamiecie).

Następnie należy zostawić w ciepłym miejscu babeczkę na 2-3 godziny, by się mogła odpowiednio utwardzić bez naszej ingerencji. Ewentualnie można zostawić babeczkę na 2 dni, by mogła całość się całkowicie utwardzić.

A jaki może być efekt ilości utwardzacza? Cóż, zbyt mała ilość utwardzacza w babeczce sprawi, że wasza babeczka będzie mocno gumowata i dodawanie dalej utwardzacza do niej niczego nie zmieni. Nie będzie się po prostu nadawać do frezowania. Zbyt duża ilość nałożonego utwardzacza sprawi, że choć babeczka się utwardzi, to jej wnętrze będzie mocno popękane. Przez to podczas frezowania na wierzch wyjdą wszelkie tego mankamenty i część babeczki się po prostu rozkruszy.

Po tym wszystkim można jeszcze powierzchnię babeczki przetrzeć alkoholem izopropanowym w celu pozbycia się nie związanych ze sobą śladowych resztek żywicy i dotykowej lepkości przy nawierzchniach. Należy jednak postępować się z nim ostrożnie, gdyż nadmierna jego ilość sprawi, że żywica robi się mocno gumowata, a przez to nie będzie nadawać się do frezowania. Można przemyć babeczkę, bądź zamoczyć w alkoholu, ale nie na długo!