

# Créer les personnages dans la chanson *My Blue Canoe* grâce à Emmanuelle de Funways

Pour réaliser les personnages en pâte polymère, il vous faut :

Pâte FIMO  
USTENSILE



Une MACHINE A PATE ou un  
cylindrique pour aplatir la pâte



Un CUTTER



Un FOUR MENAGER



Un CURE DENT





Ramollir la pâte FIMO verte. Lorsque la pâte est prête, faire des boules de différentes formes. Une pour la tête, une pour l'abdomen et 4 pour les pattes.



Aplatir 2 boules (une verte et une rose) en fine bande, les superposer et en faire un rouleau de 50 mm environ. Couper ce rouleau en petites rondelles avec un cutter tranchant. Vous pouvez mettre ces rondelles sur la boule (abdomen). Pour obtenir une nouvelle boule uniforme, la travailler doucement dans les mains pour lisser.



Prendre la petite boule et y rajouter les yeux. Avec un cure-dent former la bouche et les narines.



Il ne vous reste plus qu'à assembler la tête et les 4 pâtes sur le corps central.

Passer au four à 110° pendant 30 minutes.

## The Purple Alligator



Ramollir la pâte FIMO violette.  
Lorsque la pâte est prête, faire des boules de forme identique.



Réaliser des serpentins à l'aide des boules précédemment réalisées – les lier entre eux – puis réaliser une forme conique (qui servira de corps pour notre alligator).



Positionner les serpentins sur la forme conique.



Avec un couteau, dessiner des traits sur le corps de l'alligatore.



Réaliser une forme conique pour la mâchoire et 4 formes (type flageolet) pour les pattes.

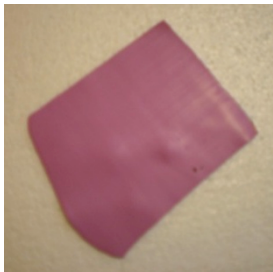
Rajouter les yeux et les narines sur la forme conique.

Rassembler le tout. Passer au four à 110° pendant 30 minutes.

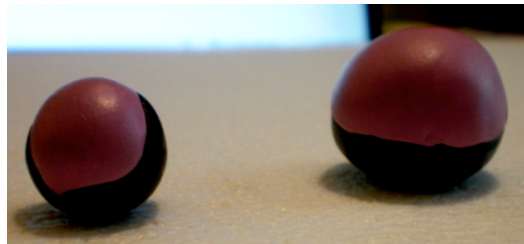




Ramollir la pâte FIMO.  
Réaliser une grosse boule noir, 1 petite boule rose et 4 petites boules noires étirées pour les pattes.



Réaliser 2 feuilles fine : une rose et une noire à l'aide d'un objet cylindrique (type bouteille).



Envelopper la boule rose avec la feuille noir sur une moitié seulement : ce sera la tête – faire de même avec la boule noir et la feuille rose : ce sera le corps.



Rajouter sur la tête les yeux, la bouche et les cornes et sur le corps les pois noirs.  
Et enfin, rassembler le tout et passer au four à 110° pendant 30minutes.