



OCCORRENTE:

- Spago grezzo marrone o bianco, oppure filo di cotone spesso
- Palloncini
- Colla vinilica diluita in proporzione 1 a 1
- Pennello
- Brillantini
- Fiori secchi
- Nastri di raso
- Colori spray



1_ Gonfiare un palloncino delle dimensioni di un pugno (vanno bene quelli per i gavettoni).

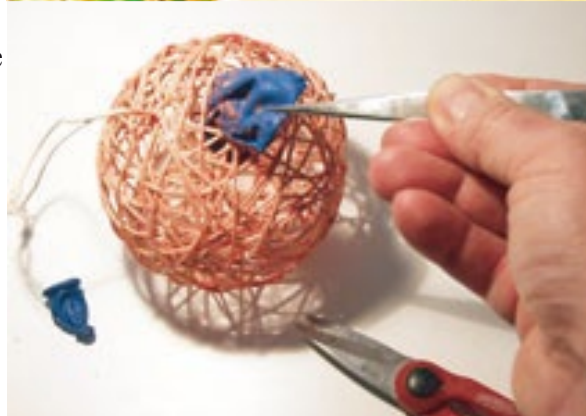
2_ Legare al nodo del palloncino un'estremità dello spago e fissarlo con poca colla vinilica

3_ Arrotolare lo spago intorno al palloncino cominciando prima in senso verticale (considerando il nodo del palloncino come "alto") e fissandolo con un giro attorno al nodo ogni tanto, poi proseguendo in modo casuale, ma facendo in modo che si disponga in modo equilibrato e non lasci buchi troppo grandi o sovrapposizioni concentrate di spago. Non deve essere né troppo fitto né troppo rado.

4_ Una volta coperto tutto il palloncino, fissare l'estremità libera al nodo del palloncino con altra colla vinilica e tagliare il filo.

5_ Immergere il palloncino ricoperto di corda nella colla vinilica diluita e lasciare asciugare finché lo spago non è ben duro.

6_ Bucare il palloncino ed estrarlo. Decorare a piacere con brillantini, colori spray, fiori secchi e nastri.





OCCORRENTE:

- Palline di polistirolo.
- Scampoli di stoffa coprente
- Taglierino
- Trattopen
- Cordino dorato
- Spilli
- Ditale
- Nastri di raso
- Fiori secchi



1_ Prendere una pallina di polistirolo (o altre forme di polistirolo) e disegnare il motivo geometrico che si andrà a ricreare con la stoffa.

2_ Incidere col taglierino lungo le linee precedentemente tracciate, con una profondità di circa mezzo centimetro.

3_ Tagliare pezzi di stoffa delle forme create dal motivo geometrico, lasciandoli abbondanti rispetto al disegno.

4_ Fissare la stoffa infilandola nei bordi precedentemente incisi. Continuare con colori alternati fino a coprire tutta la pallina.

5_ Coprire le fughe con il cordoncino dorato, fissandolo con spillini alla pallina, aiutandosi con un ditale.

6_ Decorare con fiocchi di raso e fiori secchi.





OCCORRENTE:

- Fogli di giornale, di feltro o scampoli di stoffa.
- Spiedini
- Das, polistirolo o sughero.
- Forbici
- Spray di neve finta
- Brillantini
- Colla vinilica
- Cordoncino o nastro di raso
- Colla a caldo
- Cartoncino

1_ Fissare metà spiedino sulla base scelta (col branco abbiamo usato il polistirolo) con colla a caldo o altro collante.

2_ Tagliare i fogli di stoffa (ma vengono benissimo e sono più "ecologici" con la carta) in quadrati di carta di misura degradante (da 5 a 1 cm) contando circa 5-6 quadrati per dimensione, (usando una stoffa spessa).

3_ Infilzare sullo spiedino i quadrati, ruotandoli tra loro.

4_ Ritagliare da un cartoncino due stelle uguali e spennellarle su un lato con colla vinilica, immergendole successivamente nei brillantini.

5_ Incollare con la colla a caldo le due parti della stella sulla punta dello spiedino, facendole coincidere in modo da nasconderla e incorporando nel processo anche il cordoncino per appendere l'alberello.

6_ Spruzzare l'albero di neve spray o altri brillantini per farlo sembrare innevato.





OCCORRENTE:

- 1 tazza di Sale fino normale o rimacinato (aiuta a rendere l'impasto più modellabile)
- 1 tazza di farina
- Acqua quanto basta
- Tempere
- Filo di ferro sottile
- Carta da forno
- Strumenti per lavorare la creta o coltello
- Cannuccia
- Mattarello
- Formine per biscotti
- Confezioni mascarpone vuote
- Cordini o nastri sottili

1_ Impastare a mano o col robot da cucina il sale, la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido (non appiccicoso). Staccare piccole parti di pasta e reimpastarle con la tempera per colorarla.

2_ Per i MEDAGLIONI: stendere la pasta col mattarello alta circa mezzo cm e tagliare con gli stampini per i biscotti. Decorare a piacere usando poca acqua come colla. Bucare con una cannuccia la sommità.

3_ Per le LETTERE: modellare due cordoni di pasta del diametro di circa un cm. Intrecciarli insieme e disporli a formare una lettera. Decorare con foglie e bacche di pasta di sale. Incorporare nella pasta un gancio di fil di ferro alla sommità.

4_ Per i BASTONCINI DI ZUCCHERO: modellare due cordoni di pasta del diametro di circa un cm, uno bianco e uno rosso.

Intrecciarli insieme e disporli a formare un bastoncino di zucchero. Decorare con foglie e bacche di pasta di sale. Incorporare nella pasta un gancio di fil di ferro alla sommità.

5_ Per i CESTINI: modellare diversi cordoni di pasta del diametro di circa un cm. Intrecciarli due a due e disporli attorno ad una confezione di mascarpone vuota, ponendola capovolta e partendo dal bordo inferiore. Ricoprire tutta la ciotola, fino a chiuderne il fondo e decorare con foglie e bacche di pasta di sale.

6_ Cuocere tutto a 100° (forno normale) oppure 80° (ventilato) per 2-3 ore fino a quando la pasta non diventa dura, staccare dalla carta da forno e continuare la cottura sulla griglia (così si cuoce anche sotto) aumentando di 20° per altre 2-3 ore. Coprire con smalto protettivo e infilare nei ganci/buchi i cordini per appendere le decorazioni.



ATTENZIONE!

Il sale, se lasciato agire, rovina lame e altri materiali metallici (il macina caffè usato per rimaccinarlo ad esempio). Gli oggetti vanno accuratamente lavati appena si è finito di usarli.