

Bricolage

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

ILLUMINEZ vos cuillères!

Si vous changez vos couverts à moindres frais? Un peu d'habileté et trois teintes de pâte à modeler suffisent pour les habiller de neuf.



Photos: Nadine Allemann

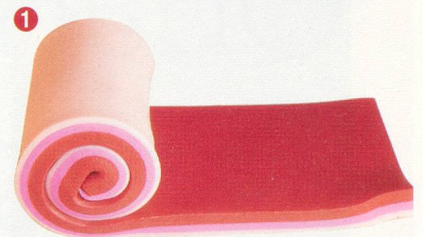


Nadine
Allemann
www
creaclic.ch

Réalisation

La pâte polymère se travaille comme toutes les autres masses à modeler mais devient dure et solide après cuisson dans votre four ménager.

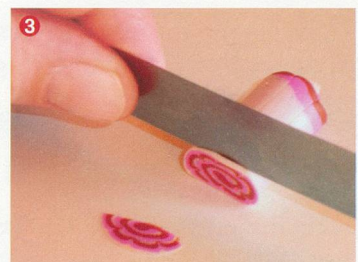
1 Prélevez un tiers de chaque bloc de pâte et abaissez la masse jusqu'à une épaisseur d'environ 2 mm. Superposez les trois couches et coupez les bords pour obtenir un rectangle aussi grand que possible. Enroulez la plaque de pâte sur elle-même à la façon d'une roulade de pâtisserie.



2 Munissez-vous d'une carte de crédit et enfoncez-la sur toute la longueur du boudin, à environ un tiers du diamètre; répétez ce geste 5 fois de façon à marquer la forme des pétales. Avec la paume, roulez le boudin sur le plan de travail brièvement sans trop l'écraser. Coupez-le en deux parts égales et mettez une moitié de côté. Continuez à rouler la seconde partie du boudin de façon à l'allonger et à diminuer son diamètre. Lorsque votre boudin mesurera environ 8 cm, coupez à nouveau en deux parts égales et mettez une moitié de côté. Répétez le travail pour que le diamètre du dernier boudin diminue encore un peu. Utilisez la pâte la plus claire, pour réaliser des boudins de taille adaptée. Vous pouvez soit enfoncer le manche dans le boudin et corriger la forme, soit modeler une plaque et l'enrouler autour du manche.



3 Au moyen du cutter, coupez de très fines tranches dans les boudins «fleur» que vous avez réalisés précédemment, et placez-les sur le manche des cuillères en les faisant se chevaucher, de façon à masquer complètement la base de pâte unie. Il est préférable de commencer avec le boudin le plus gros et d'utiliser des tranches des boudins plus fins pour combler les espaces vides.



4 Lissez soigneusement et vérifiez la forme générale du manche avant de glisser les cuillères décorées au four ménager, à une température de 130 degrés, pendant 30 minutes. Après cuisson, il est conseillé de vernir le décor pour lui donner un bel éclat et protéger votre travail.



Matériel (pour 4 cuillères)

- Pâte à modeler polymère (FIMO, Sculpey ou Cernit) en trois couleurs (caramel, chair et lavande dans notre exemple)
- Cutter ou lame fine
- Rouleau à abaisser la pâte (ou bouteille en verre)
- Vernis