



OCCORRENTE
 Tessuto a righe:
 un quadrato
 60x60 cm.
 Un rettangolo
 85x9 cm.
 Tessuto fantasia:
 un quadrato
 60x60 cm.
 Pizzetto stile tombolo:
 due pezzi di 12 cm.
 Filo per cucire
 a macchina, spilli,
 forbici.
 Nelle schede
 Fai da te trovate
 il cartamodello.



A prova di torta

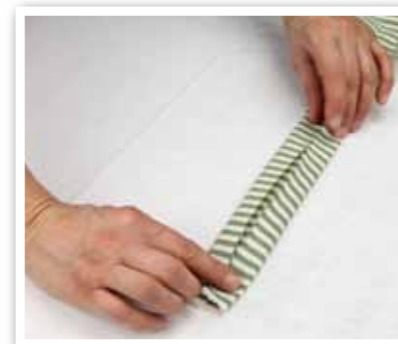
Un accessorio da realizzare per contenere le vostre creazioni culinarie oppure per farne un'originale idea regalo. Toile de Jouy e tessuto a righe bianco e verde per questa prima proposta "a fagotto". Appoggiate la torta al centro, infilate i manici nelle asole e il gioco è fatto. Prima però, ci vuole ago e filo...

di Laura Manassero, Studio Manie

LE MANIE DI LAURA MANASSERO Dopo aver conseguito la maturità al Liceo artistico e un diploma all'Accademia di Belle arti, Laura Manassero, titolare dello studio modellistico Manie (www.studiomanie.it), lavora nel campo della moda e vanta oggi una ventennale esperienza nella progettazione di abbigliamento intimo e mare ricoprendo vari ruoli: dalla sala prototipi, all'ufficio modelli e infine all'ufficio prodotto/stile. Completano la sua esperienza professionale le attività svolte nel settore della pelletteria artigiana.



1 Piegate il tessuto rettangolare a metà, nel senso longitudinale, con il diritto della stoffa all'esterno.



2 Piegate una seconda volta, facendo coincidere i margini con la piegatura di metà.



3 Piegate nuovamente a metà e fissare con gli spilli. Il manico comincia così a prendere forma.



4 Cucite a macchina i due lembi aperti ottenuti dalle diverse piegature.



5 Cucite anche l'altro lato del manico, in modo da avere due cuciture identiche e parallele.



6 Sul diritto della stoffa, fissate il manico lungo la diagonale. Fissate il pizzo piegato a metà sui due angoli rimanenti.



7 Appuntate con gli spilli il secondo quadrato, facendo combaciare il suo diritto con quello del primo quadrato.



8 Cucite a un cm dal margine, lasciando un'apertura di 8 cm. Dallo spazio lasciato aperto rivoltate il lavoro.



9 Puntate gli spilli su tutto il bordo, facendo attenzione a chiudere bene l'apertura e cucite tutto il bordo.



10 Appoggiate la torta al centro, accostate i due lembi con le asole di pizzo, fate passare il manico nelle asole e tirate formando un fagotto.





OCCORRENTE
 Tessuto fantasia: due rettangoli 40x20 cm.
 Tessuto a quadretti: un rettangolo 60x40 cm.
 Un rettangolo, per il manico, 50x9 cm.
 Pizzetto stile tombolo: due pezzi da 40 cm.
 Filo per cucire a macchina, spilli, forbici.
 Nelle schede Fai da te trovate il cartamodello.



Leggermente più complicata questa seconda proposta, in toile de Jouy e tessuto a quadretti bianco e rosso. Alla fine avrete comunque un portatorte leggero e sicuro, utile anche come portateglie. E se non avete idea di quale torta portare, provate la facile ricetta della crostata dietetica di zia Marisa



1 Piegate il tessuto rettangolare a metà, nel senso longitudinale, con il diritto della stoffa all'esterno.



2 Piegate una seconda volta facendo coincidere i margini con la piegatura di metà.



3 Piegate a nuovamente a metà e fissate con gli spilli.



4 Cucire a macchina i due lembi ottenuti.



5 Cucite anche l'altro lato del manico, in modo da avere due cuciture identiche e parallele.



6 Piegate a metà, nel senso della lunghezza, i rettangoli in tessuto fantasia.



7 Sui lati lunghi aperti trovate la metà e puntate il manico con gli spilli, quindi cucite a macchina.



8 Puntate il lavoro sulla stoffa a quadretti, sui lati da 40 cm, e cucite a un cm dal margine.



9 Rifinite bene i margini della stoffa con lo zig zag.



10 Applicate il pizzetto a filo tra il tessuto a quadretti e la fantasia con una cucitura a macchina.



11 Piegate il lavoro con il diritto all'interno e segnate la metà.



12 Col diritto della stoffa all'interno, fate coincidere gli estremi con la metà; cucite a un cm dal margine.



13 Rifinite i margini con lo zig zag, poi rivoltate il lavoro.

La crostata dietetica di zia Marisa

200 g di farina bianca + 50 g per stendere e ispessire l'impasto, 100 g di zucchero, 2 uova, 5 cucchiaini di olio di semi di mais, lievito per torte, marmellata light (gusto a piacere) q.b.

Rompete le uova sopra la farina, aggiungete il lievito e l'olio. Impastate inizialmente con la forchetta, poi con le mani precedentemente infarinate. L'impasto deve risultare corposo e non deve appiccicare, se serve, quindi, aggiungete parte dei 50 g di farina bianca indicati in più. Iniziate a stendere sul piano con il mattarello. Lo spessore dell'impasto deve essere al massimo di mezzo centimetro. Tenete una parte dell'impasto, alla quale dovrete aggiungere la farina restante, per le strisciole. Aggiungete la marmellata, quanto basta, e decorate con le strisce.

