

Bottiglie di vetro con decorazioni di zucche realizzate da FIMO

Istruzioni No. 652

Livello di difficoltà: Principiante 🍴🍴🍴🍴

È possibile vedere cosa c'è dentro queste bottiglie dall'esterno. Le zucche modellate in FIMO stuzzicano immediatamente l'appetito per uno spuntino.



Ecco come funziona:

Formare tre palline grandi e due piccole con i blocchi FIMO e schiacciarle al centro con una matita.

Con un bastoncino di legno piatto, premere le rientranze nelle palline per creare la tipica forma della zucca.

Indurire le zucche in forno a 110°C per 30 minuti.

Dopo il raffreddamento, colorare le rientranze di verde muschio.

Applicare la vernice lucida FIMO e lasciare asciugare.

Utilizzare le sagome per creare le sagome delle foglie, trasferirle sul feltro e ritagliarle. Disegnare le venature delle foglie con un pennarello sottile.

Attaccare un pezzo di nastro di juta sui tappi di sughero e intorno alle bottiglie, attaccare le zucche grandi sui tappi

di sughero.

Suggerimento: utilizzare un bastoncino di legno per premere sul nastro di iuta, in modo da poterlo attaccare anche con la colla a caldo senza bruciarsi.

Avvolgere il filo di carta intorno alle bottiglie e fare un nodo, avvolgere le estremità intorno a una matita e tirare a lungo.

Incollate i fili di carta attorcigliati al centro delle zucche grandi e attaccate le zucche piccole all'estremità di questi viticci.

Infine, incollare le foglie di feltro ai viticci di carta.

Ricetta: Zucche in agrodolce, alla maniera della nonna

Ingredienti:

1 zucca di media grandezza, ad esempio di Hokkaido

100 ml di essenza di aceto

1 kg di zucchero

2 litri e mezzo di acqua

4 chiodi di garofano

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di cannella

Sbucciare la zucca, eliminare i semi e tagliare la polpa a cubetti.

Portare a ebollizione l'acqua con gli altri ingredienti, quindi aggiungere la zucca tagliata a cubetti e cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti fino a cottura completa.

Importante: i cubetti devono essere coperti d'acqua.

Trasferire i cubetti di zucca finiti con una quantità sufficiente di liquido in barattoli da conserva e chiudere ermeticamente. Anche i cubetti di zucca devono essere completamente coperti di liquido e lasciati in infusione per circa 2 settimane.

Suggerimento: per ottenere un sapore particolarmente gradevole, è possibile aggiungere ai vasetti una fetta di limone e una stecca di cannella.

Suggerimento extra: **durata di conservazione**

Un ottimo souvenir che piacerà a tutti gli appassionati di zucche: riempio le zucche sott'aceto dai barattoli di conserva in bottiglie adeguatamente decorate da regalare. Poiché i tappi non sono ermetici, devono essere consumati entro 1-2 settimane.

Deve avere

[Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3](#)

● 5,99 €

[🔗](#) Dettagli articolo

Quantità:



1



Aggiungi
al carrello

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
510127-42	FIMO soft "Basic" Mandarino	3
110587	Vernice lucida FIMO	1
650120-32	Feltro per lavoretti VBS, 20 x 30 cm Verde prato	1
686303	Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3	1
27509	Colore per lavoretti VBS, 50 ml Oliva	1
51163	Pistola per colla a caldo, 15-80 watt	1
566902-01	edding 404 "Pennarelli permanenti" Nero	1
970373	Forbici artigianali "a pizzo" VBS	1
970020	Taglierina laterale VBS	1
661140	Bastoncini di legno "Natura" della VBS	1
120364-04	Pennello rotondo "Easy Brush" VBS Misura 04/3,4 mm	1
24571	Pistola "mini" per colla a caldo, 10W/240V	0