







www.balzerdesigns.com

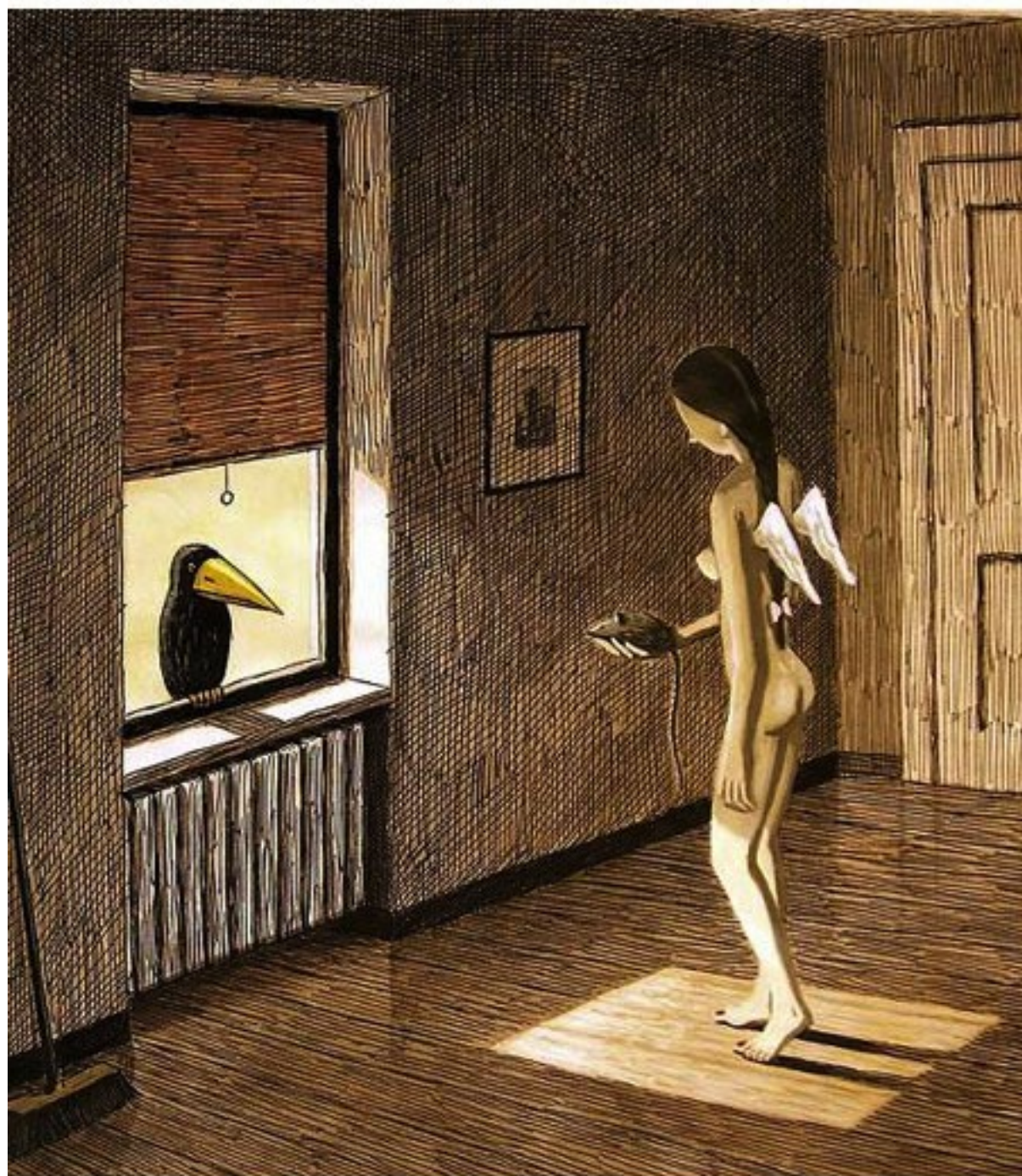


1003

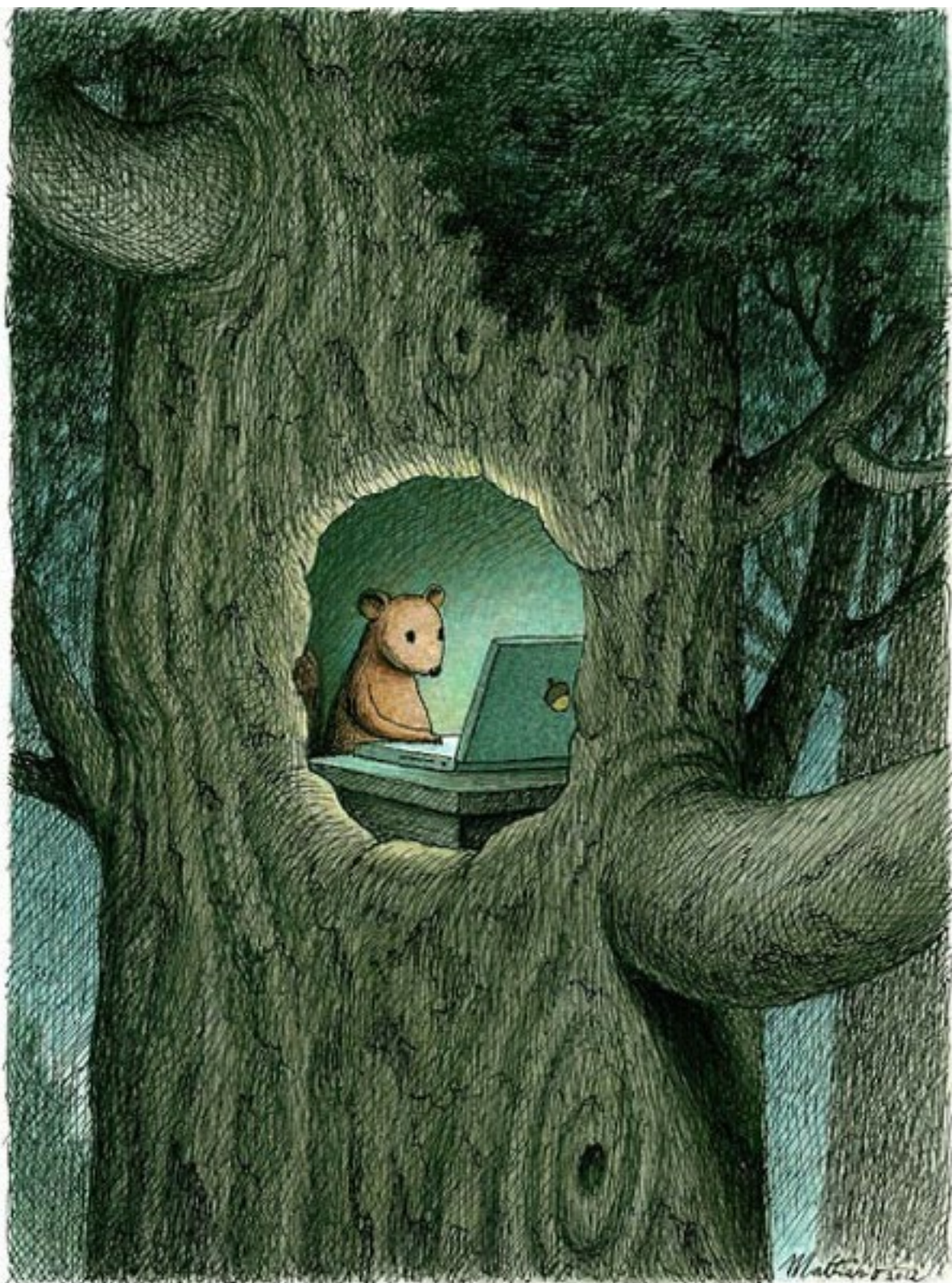


Franco Matticchio





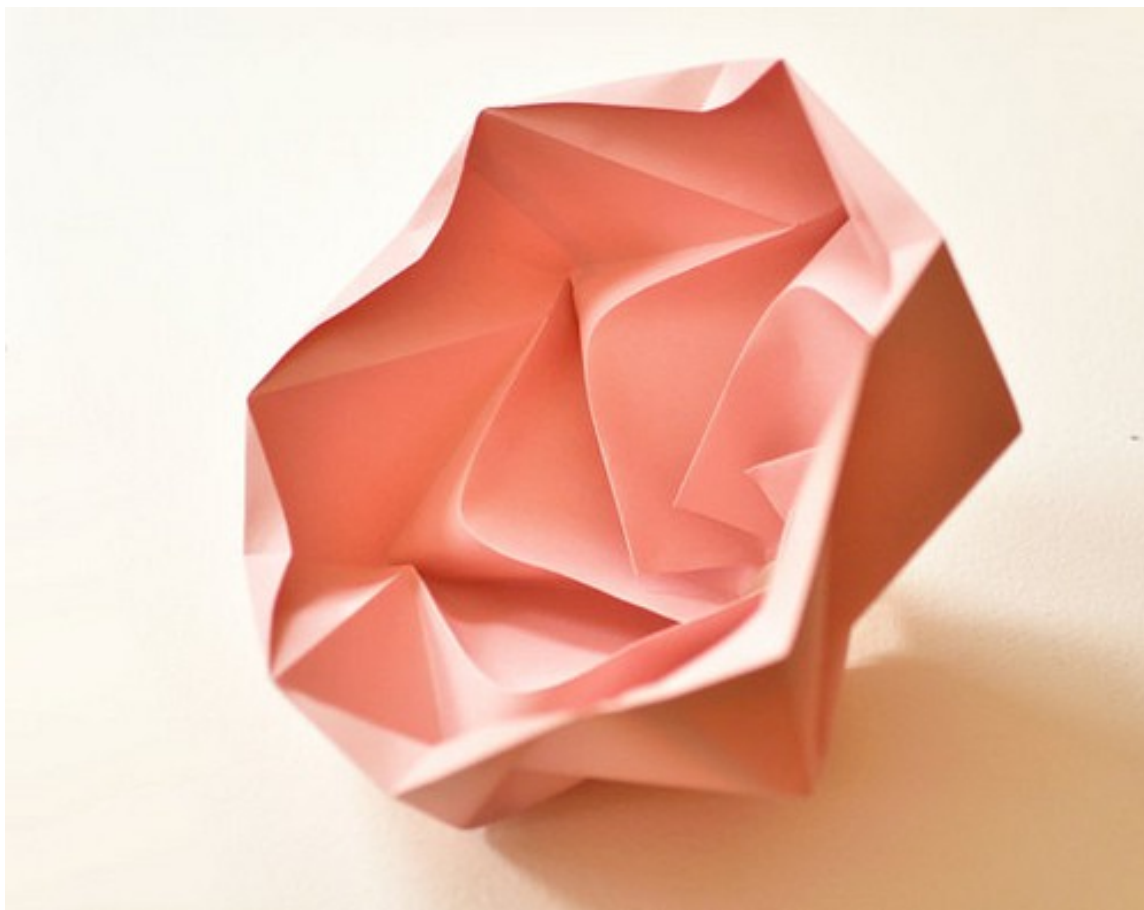














FiberLab

1 FiberLab

2 FiberStore

3 theFiberLab

project: make a bracelet

• need



scissor



ruler

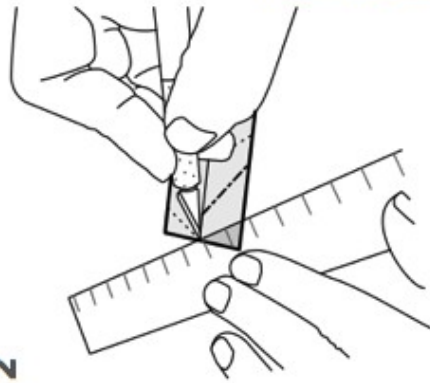


knife

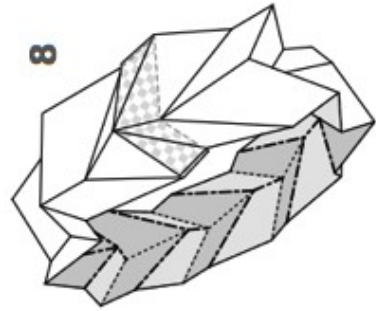
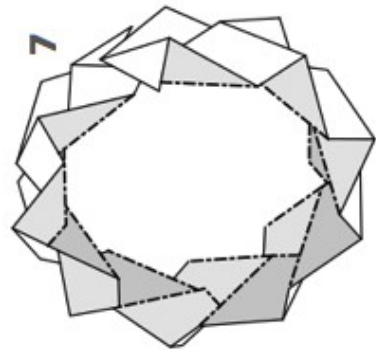
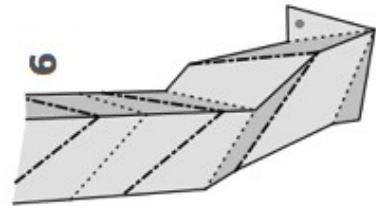
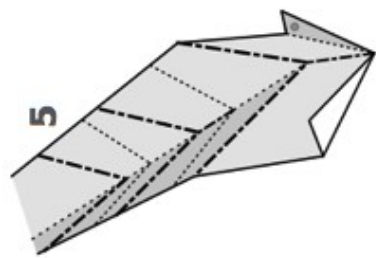
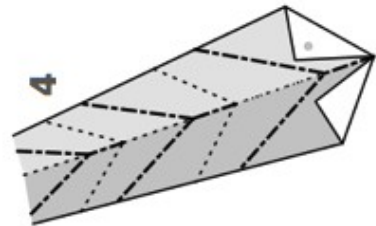
• know



1 2



0 Print this page on letter size cardstock with no scaling. 1 Follow the grey line and cut out the bracelet strip. 2 Guided by the ruler's straight edge, score along the dot-dot and dash-dot lines with the dull side of the blade to allow easier folding. Be careful to not cut through the paper. 3 Fold the bracelet in half along the long axis. 4 Starting at the end marked by ●, make the first two valley folds. 5 Make the next set of folds. 6 - 7 Repeat for all folds to create a ring. 8 Overlap and glue the ends together.













1018

jurianne matter / paperdesign











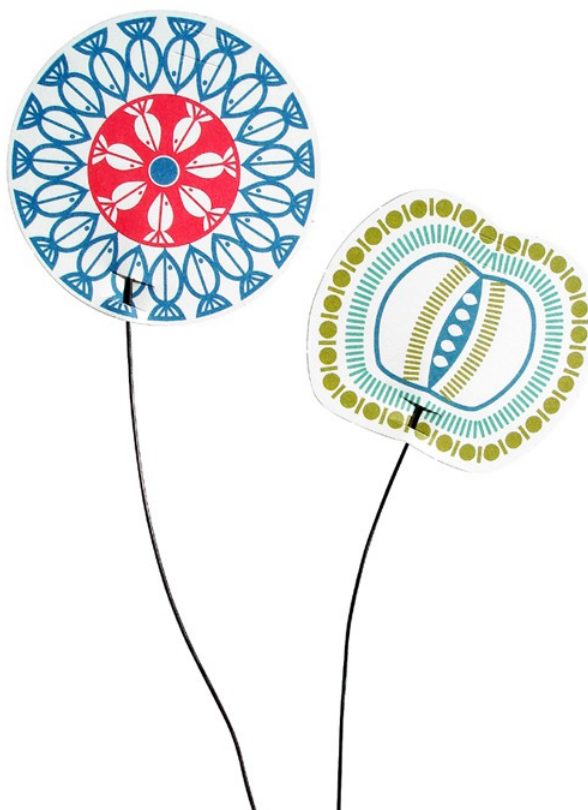


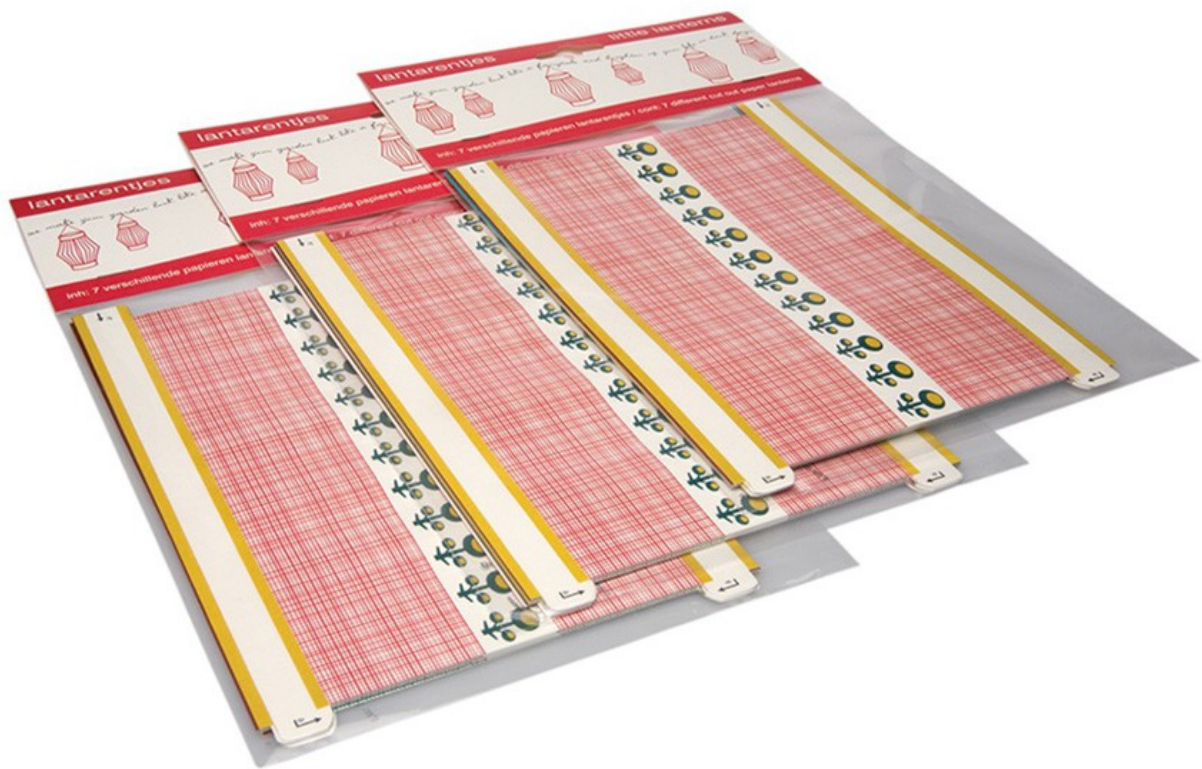
















L'avevo promesso in più di un post e così ieri per una volta mi sono messa a fare il tofu con la luce del giorno e con la digitale portata di mano. Il tofu è noto per essere un cibo insapore e privo di una sua personalità, vero per quello che si compra nei supermercati. Fare in casa il tofu è un'occasione per scoprirne il sapore, delicato ma incisivo tanto che vale la pena di gustarlo al naturale. Il sapore diminuisce gradatamente e dopo tre/cinque giorni avrà acquisito il non-sapore tipico del tofu da supermercato. Non è un caso che nei supermercati giapponesi esistano appositi banchi dove viene venduto il tofu fresco. Fare in casa il tofu non è per nulla difficile sempre a patto di avere un paio d'ore a disposizione; inoltre è molto economico: il costo della soia gialla e del nigari, con meno di tre euro si possono ottenere circa 3 etti e mezzo di tofu. Si possono fare tipi differenti di tofu più o meno morbidi e insaporirli con erbe o spezie. Difficile è invece fare il silk tofu, una qualità di tofu morbidissima che si usa soprattutto per salse e dolci..meglio comprarlo ;-)

Prima di iniziare dovete procurarvi:

1 colino grande o un canestrello per la ricotta: si trovano nei negozi di casalinghi ben forniti o nelle ferramenta (io devo ringraziare Carla di Cucina Italiana per avermi regalato un intero set per fare i formaggi). Vanno bene sia di plastica sia di metallo, quadrati, rettangolari o tondi non ha importanza.

soia gialla: secca, si trova nei supermercati bio o nei supermercati ben forniti...deve essere quella gialla, con quella verde ci si fanno le minestre ;-)

nigari: determinante, si trova nei supermercati bio o di alimenti giap. Si tratta di caglio giapponese a base di cloruro di magnesio, insapore, inodore e soprattutto vegan (non è fatto con stomaci di vitello o roba chimica). Non è economicissimo ma con una busta potete fare circa tre chili di tofu.

1 telo di garza di cotone o di etamine: si trova nelle mercerie e serve per filtrare il tofu.

una pentola grande e un frullatore

Dosi: 500 gr di soia gialla 5 litri di acqua 1 cucchiaino di nigari

Il rapporto deve essere 10 a 1 quindi 500 gr di soia/5 litri di acqua in cui va compresa quella dell'ammollo.

La sera prima mette a bagno la soia in un litro di acqua fredda con un pezzetto di kombu. Il tempo di ammollo può variare dalle 8 alle 12 ore a seconda dell'età della soia. E' pronta uando aprendo un fagiolo in due l'interno sarà giallo uniforme senza zone più scure.



Frullate la soia fino a ridurla in purè aiutandovi con un pochino dell'acqua totale.



Mettete sul fuoco una pentola grande con i 4 litri di acqua e quando comincia a sobbollire versatevi la purea di soia. Fate sobbollire (occhio che tende a straripare...) per qualche minuto.



Filtrare il liquido ottenuto e rimettete sul fuoco questo latte e fate bollire per altri 10 minuti. La parte solida non buttatela, si chiama okara e può essere mangiata in diversi modi (nei prossimi gorni ci saranno ricette a questo proposito)



Fate raffreddare il latte fino a quando non avrà raggiunto gli 80° (termometro o occhio clinico: quando non fuma più...). A parte sciogliete un cucchiaino di nigari in una tazza di acqua tiepida. Il caglio va versato nel latte in tre volte, mescolando mentre versate e poi fermando il liquido e facendo riposare per una decina di secondi. Al termine vedrete che il latte comincia a cagliarsi.



A questo punto dovete solo dividere la parte solida dal siero. Ricoprite un colino con la garza e versate la cagliata. Al termine ricoprite un'altra garza o con i lembi della stessa, ponete sopra un peso (un sacchetto di riso va benissimo) e lasciate riposare così per almeno trenta minuti. Il siero fuoriuscirà lentamente e rimarrà solo il tofu.



Togliete il tofu dal colino/canestrello con attenzione e mettetelo in una bacinella piena di acqua fredda per altri 15 minuti. A questo punto il tofu è pronto.

Si conserva per una decina di giorni immerso in acqua.



Raccomandazioni: le dosi...il tofu non viene se si va ad occhio, vanno rispettate le dosi tentativi..almeno un paio prima di avere un tofu perfetto, ma già al primo si mangia qualcosa di unico nigari..alcuni lo sostituiscono con limone..provato..non è la stessa cosa. lezione: se volete al prossimo raduno lo preparo in diretta, si impara più velocemente se lo si vede fare ;-))

Ricetta per il tofu "primo giorno": Al naturale con una salsa fatta in parti uguali di soia, aceto di riso e olio di sesamo.

Il nigari si può fare in casa:

Nigari are salt crystals, mostly magnesium chloride crystals used to make tofu. It is the Japanese name for the bitter salt extracted from sea salt. I'm going to be making tofu in the coming days, and this is the easiest tofu salt to get hold of. It is sold as Japanese Nigari, but if you can't buy it you can also make it. You will need real sea salt, processed sea salt already has this bitter salt removed and will not work. Look on the label for the presence of magnesium chloride.

Per fare il nigari inumidire 2.5 kg di sale marino con acqua fredda.

Legare il sale marino inumidito in un sacco di tela e appenderlo sopra una ciotola in un luogo umido e buio. Il liquido che cola dal sacco è il nigari (sea brine)



American Donuts

Ingredienti:

40 gr. di acqua tiepida
350 gr. di latte intero
120 gr. di zucchero semolato
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
la scorza di mezza arancia grattugiata
2 uova intere
70 gr. di burro liquefatto
600 gr. di farina di manitoba + quella che occorre per il tavolo di lavoro
10 gr. di lievito di birra disidratato (mastrofornaio)

Far rinvenire il lievito nell'acqua appena tiepida. Riunire tutti gli ingredienti in una ciotola capiente ed iniziare ad impastare prima con una forchetta poi con le mani, fino ad ottenere un impasto molto molto morbido ed un po' appiccicoso. Lavorare con le mani per almeno una quindicina di minuti.

Io ho usato la macchina del pane, per chi l'avesse è un grande aiuto.

Una volta finito di impastare coprire con un panno e lasciar lievitare lontano da correnti d'aria per almeno un'ora – un'ora e mezza e comunque fino al raddoppio del volume.

A questo punto trasferire l'impasto sul tavolo di lavoro infarinato, impastare brevemente ancora per qualche secondo aiutandosi con altra farina, tagliare dei lunghi filoncini e staccare delle piccole porzioni di pasta; per ciambelle di quelle dimensioni ho constatato che la dose giusta è di circa 18 grammi. Un volta ottenuta la porzione di pasta infilare l'indice nel centro per sagomare la ciambella.

Oliare la piastra elettrica o lo stampo di silicone e disporre i mucchietti di pasta negli alloggiamenti.

Chiudere il coperchio superiore ed attendere (controllando di tanto in tanto) che siano dorate e ben cotte bastano 3 o 4 minuti. Per chi invece usasse lo stampo infornare a 180° fin quando le ciambelline si presenteranno ben gonfie e dorate.

Me ne sono venute davvero tante... sono deliziose anche senza la glassa.

Per la glassa. Io ho usato un preparato della Pane degli Angeli tuttavia questa copertura non è altro che ghiaccia reale con una puntina di colorante alimentare, sostituibile quindi con zucchero a velo, qualche goccia di limone e poca acqua.

Donuts non fritti (con macchinetta)

Ecco una ricetta per fare le mitiche ciambelline con la donuts maker (l'apposita macchinetta con placca antiaderente per cuocere e dare forma). Questa versione è molto più leggera di quella classica, che invece prevede la frittura. Anche in questo caso è possibile ricoprire con glassa oppure con miele o semplice zucchero a velo.

Tempo di preparazione e cottura:

10 min 40 minuti per la cottura

Ingredienti

250 gr di farina 00

180 gr di zucchero

250 ml di latte

3 uova

5 cucchiaini di olio di semi di girasole

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

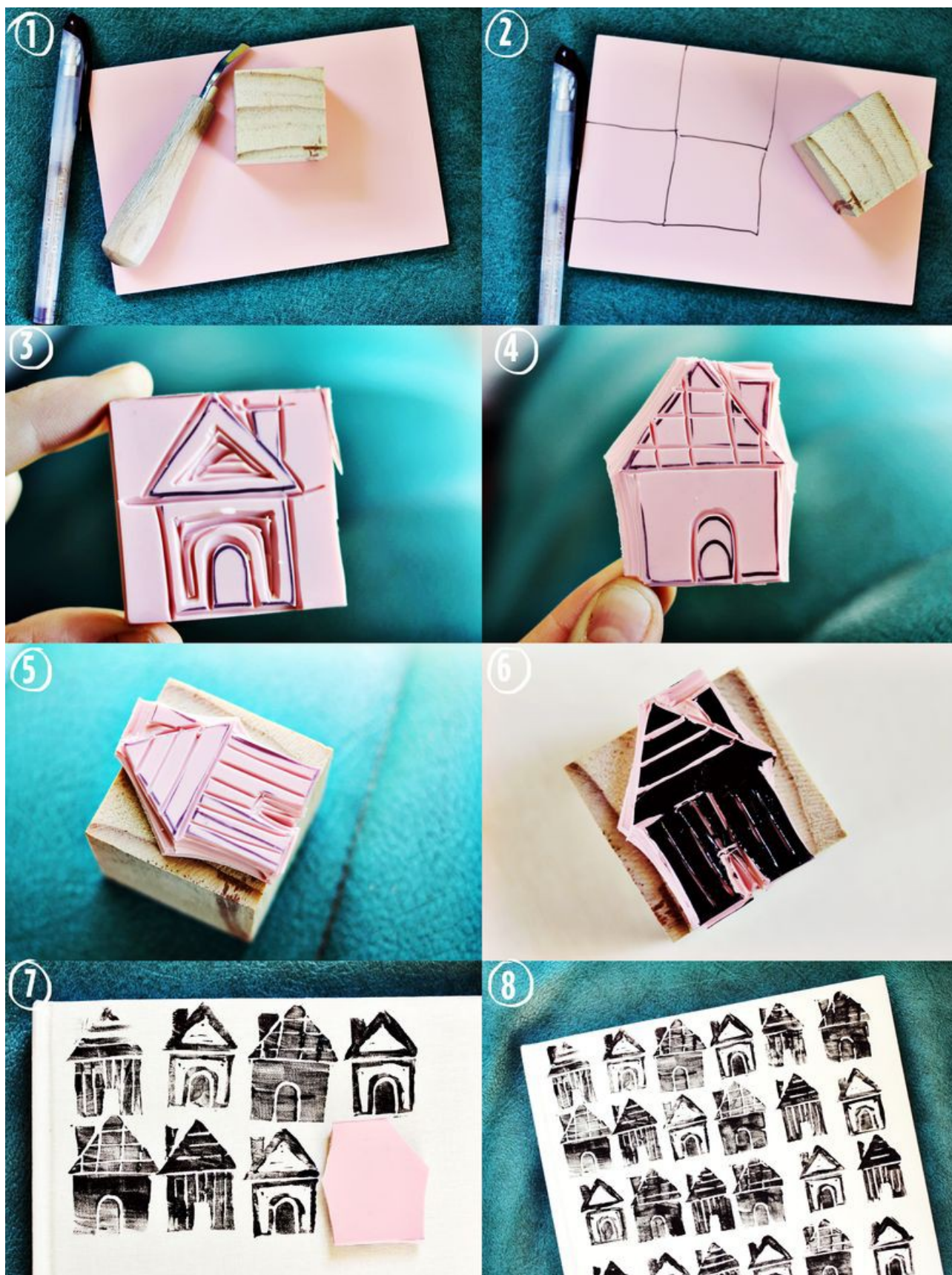
1 pizzico di sale

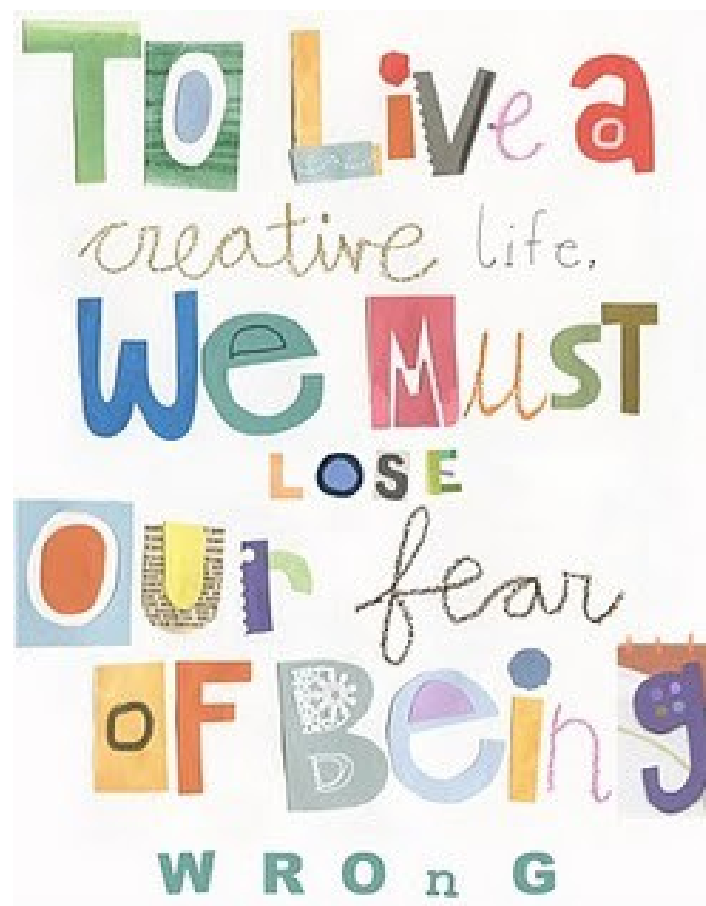
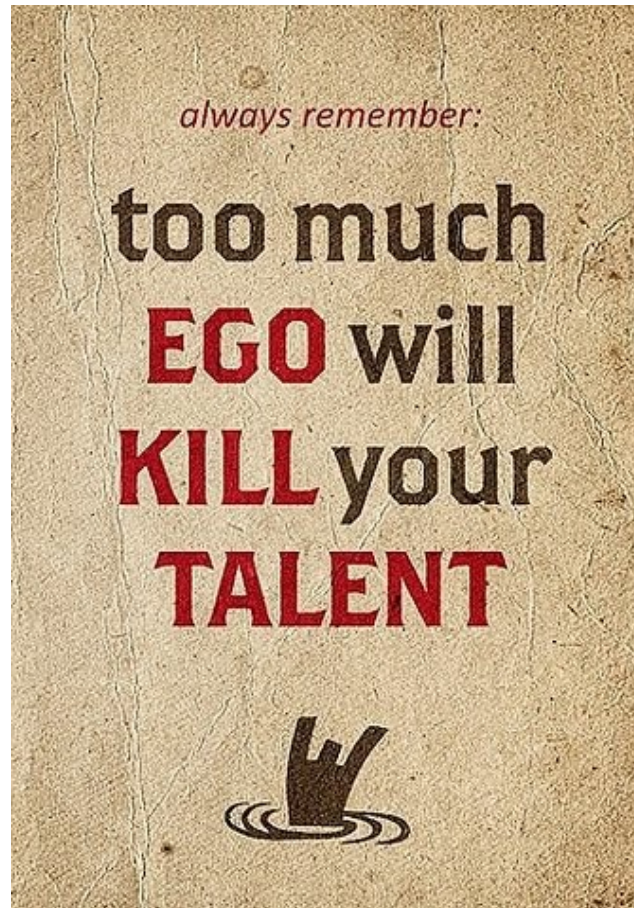
Montare le uova con lo zucchero, aggiungi il latte e l'olio. Dopo aver mescolato farina, lievito e vanillina, aggiungetele poco a poco al composto liquido cercando di non formare grumi. Otterrete un composto poco denso. Riscaldate la macchina, riempite la piastra usando delle cucchiainate di pastella. Ci vogliono circa 4 minuti di cottura per ogni gruppo di sei ciambelline.

Decidete se consumarle al naturale (vedi foto), o spolverizzate con lo zucchero al velo o ricoperte con glassa.









THERE IS
BEAUTY IN
EVERYTHING
JUST NOT
EVERYBODY
SEES IT.



DO NOT COVET YOUR IDEAS.

Give away everything you know,
and more will come back to you.

YOU will remember from school other students preventing you from seeing their answers by placing their arm around their exercise book or exam paper.

It is the same at work, people are secretive with ideas. 'Don't tell them that, they'll take the credit for it.'

The problem with hoarding is you end up living off your reserves. Eventually you'll become stale.

If you give away everything you have, you are left with nothing. This forces you to look, to be aware, to replenish.

Somehow the more you give away the more comes back to you.

Ideas are open knowledge. *Don't claim ownership.*

They're not your ideas anyway, they're someone else's. They are out there floating by on the ether.

You just have to put yourself in a frame of mind to pick them up.

**TODAY I
AM
EXCITED
ABOUT
EVERYTHING**

Envy is an
Illusion.
When something
good happens
to someone
else it takes
NOTHING
away from
you.

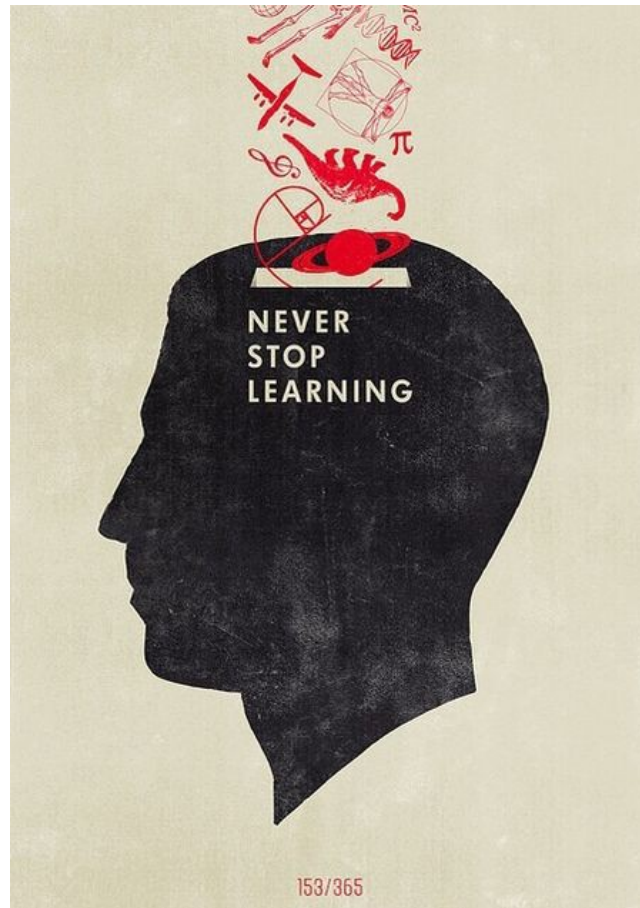
VintageRevival.blogspot.com



COURAGE

SUCCESS COMES FROM
GOING FROM FAILURE
TO FAILURE WITHOUT
LOSS OF ENTHUSIASM.

thingsweforget.blogspot.com



**COMPARISON
IS THE THIEF
OF JOY.**

Theodore Roosevelt

I may not
have gone where
I intended
to go,
but I think
I've ended up
where I
needed to be.

Douglas Adams

SOMETIMES
ON THE WAY TO A
DREAM
YOU GET LOST
AND FIND A BETTER ONE

— — — — —
Sometimes
I have to
REMINDE
myself
that I don't
have to do
what
EVERYONE
ELSE
is doing.
— — — — —

I have no
special talent.
I am only
passionately
curious.

ALBERT EINSTEIN

DON'T
BE AFRAID
TO FAIL.

BE AFRAID
NOT TO TRY.

THREE SIMPLE RULES IN LIFE

1. IF YOU DO NOT GO
AFTER WHAT YOU WANT,
YOU'LL NEVER HAVE IT.

2. IF YOU DO NOT ASK,
THE ANSWER WILL
ALWAYS BE NO.

3. IF YOU DO NOT STEP
FORWARD, YOU
WILL ALWAYS BE IN
THE SAME PLACE.

1047

Libro di preghiere, manoscritto in Svezia nel 1451.



“If you think an apostrophe was one of the 12 disciples of Jesus, you will never work for me. If you think a semicolon is a regular colon with an identity crisis, I will not hire you. If you scatter commas into a sentence with all the discrimination of a shotgun, you might make it to the foyer before we politely escort you from the building.”

“Uncertainty is an uncomfortable position. But certainty is an absurd one.” – Voltaire

“If opportunity doesn’t knock, build a door.” - Milton Berle

“Decide that you want it more than you are afraid of it.” - Bill Cosby

“I’m utterly convinced that the key to lifelong success is the regular exercise of a single emotional muscle: gratitude.” - Geoffrey James

“Nothing is a mistake. There’s no win and no fail, there’s only make.” - John Cage

“Everything you don’t understand is magic ... When you understand things, there’s no more magic.” - Tim Berners-Lee

“...the first part of learning to say NO is learning to accept that offers and opportunities are merely an indication that you’re on the right path- not that you’ve arrived at a final destination you can never find again.” - Grace Bonney

“There is no parent more vulnerable to the excesses of overparenting than an unhappy parent. One of the most important things we do for our children is to present them with a version of adult life that is appealing and worth striving for.”
 Madeline Levine

“You can’t use up creativity. The more you use, the more you have.” – Maya Angelou

1049

daniel firman
Würsa à 18 000 Km de la Terre



We cannot solve our problems with the same thinking we used to create them. ~
Albert Einstein

The smile on my face doesn't mean my life is perfect. It means I appreciate what I
have and what God has blessed me with. ~ Unknown

Simplicity is the ultimate form of perfection. ~ Leonardo da Vinci



IN THREE WORDS
I CAN SUM UP
everything
I'VE LEARNED
about life:
➡ IT GOES ON. ⬅
-ROBERT FROST

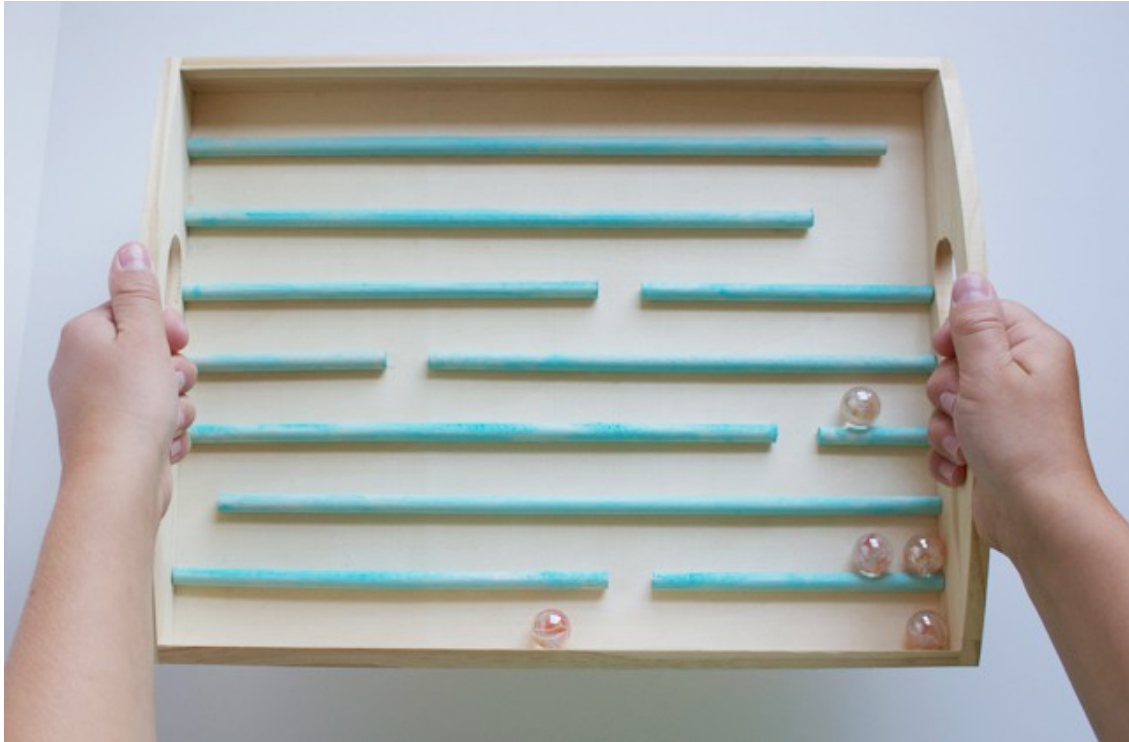




journal cover







1054

Benja Harney





1056







PASTIGLIAGGIO per decorazioni di zucchero



500 g di zucchero a velo
 20 g di succo filtrato di limone
 5 g di acqua
 12,5 g di colla di pesce



Ammollate la colla di esce in acqua fredda x circa 10-15 minuti. Strizzate bene,asciugate con della carta casa e mettete in un pentolino con i 5 g di acqua. Fate sciogliere la gelatina a fuoco lento. Setacciare lo zucchero a velo e formare una fontana...al centro versare la gelatina sciolta e il succo di limone. Amalgamare dapprima con una forchetta e poi impastare con le mani fino ad ottenere un composto bricioloso. Trasferire sul piano di lavoro e impastare energicamente fino a ottenere un panetto liscio e morbido La preparazione è simile alla pasta di zucchero,è morbidissima e malleabilissima. Avvolgere la pasta nella pellicola:a contatto con l'aria secca abbastanza velocemente. A differenza della pdz,una volta asciutta diventa durissima.



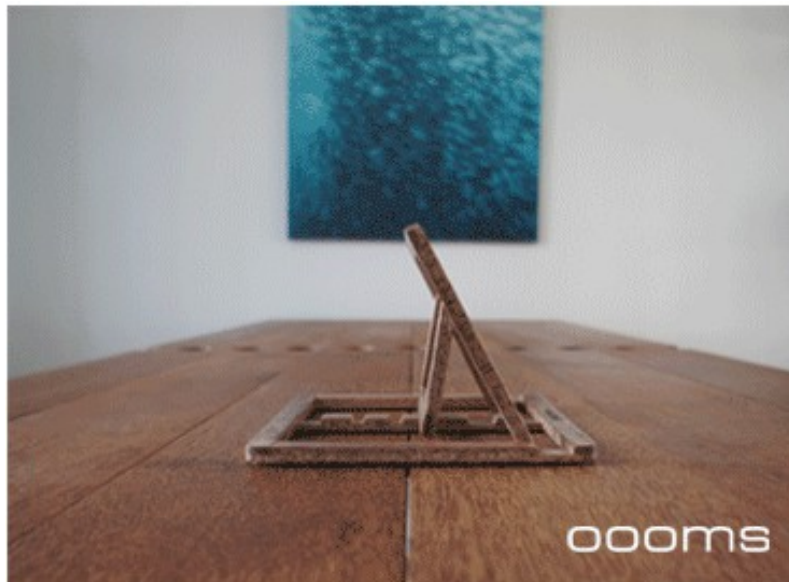
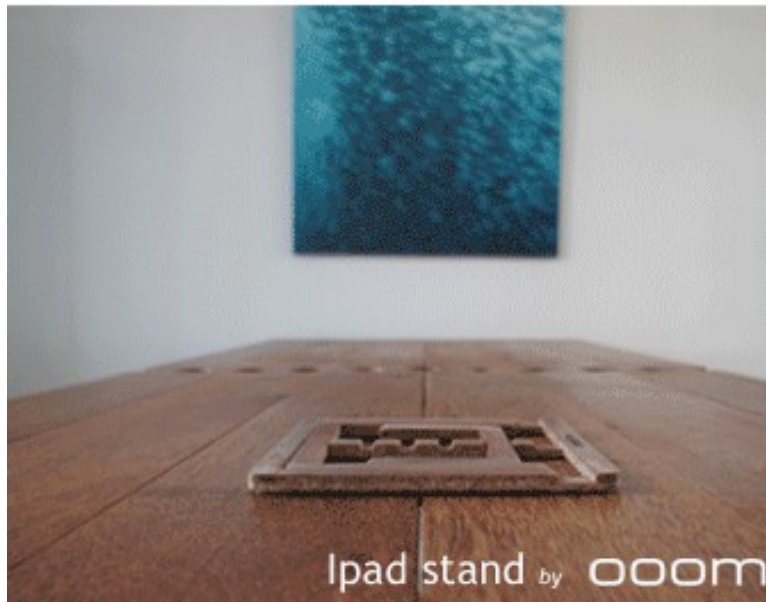
1060

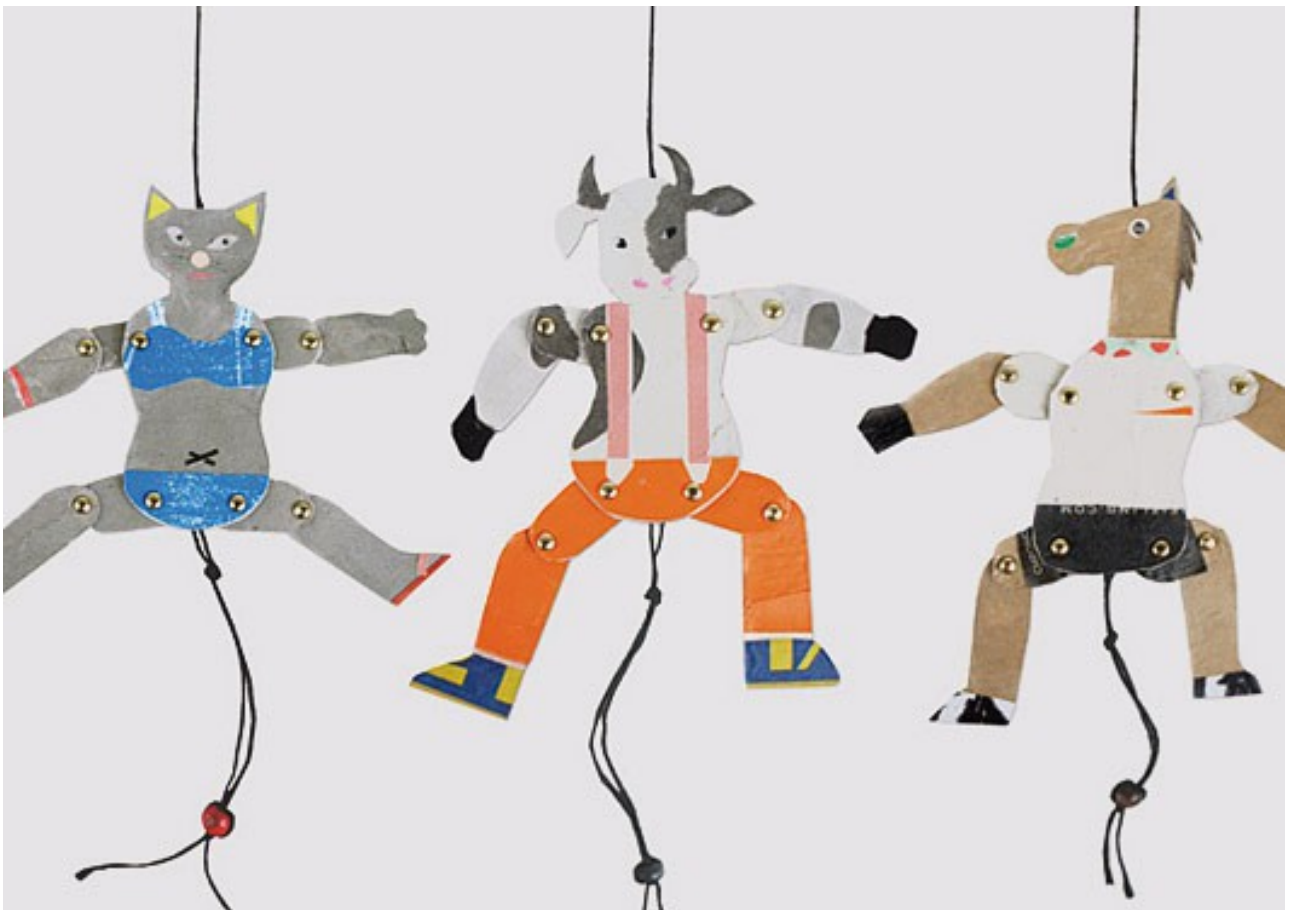
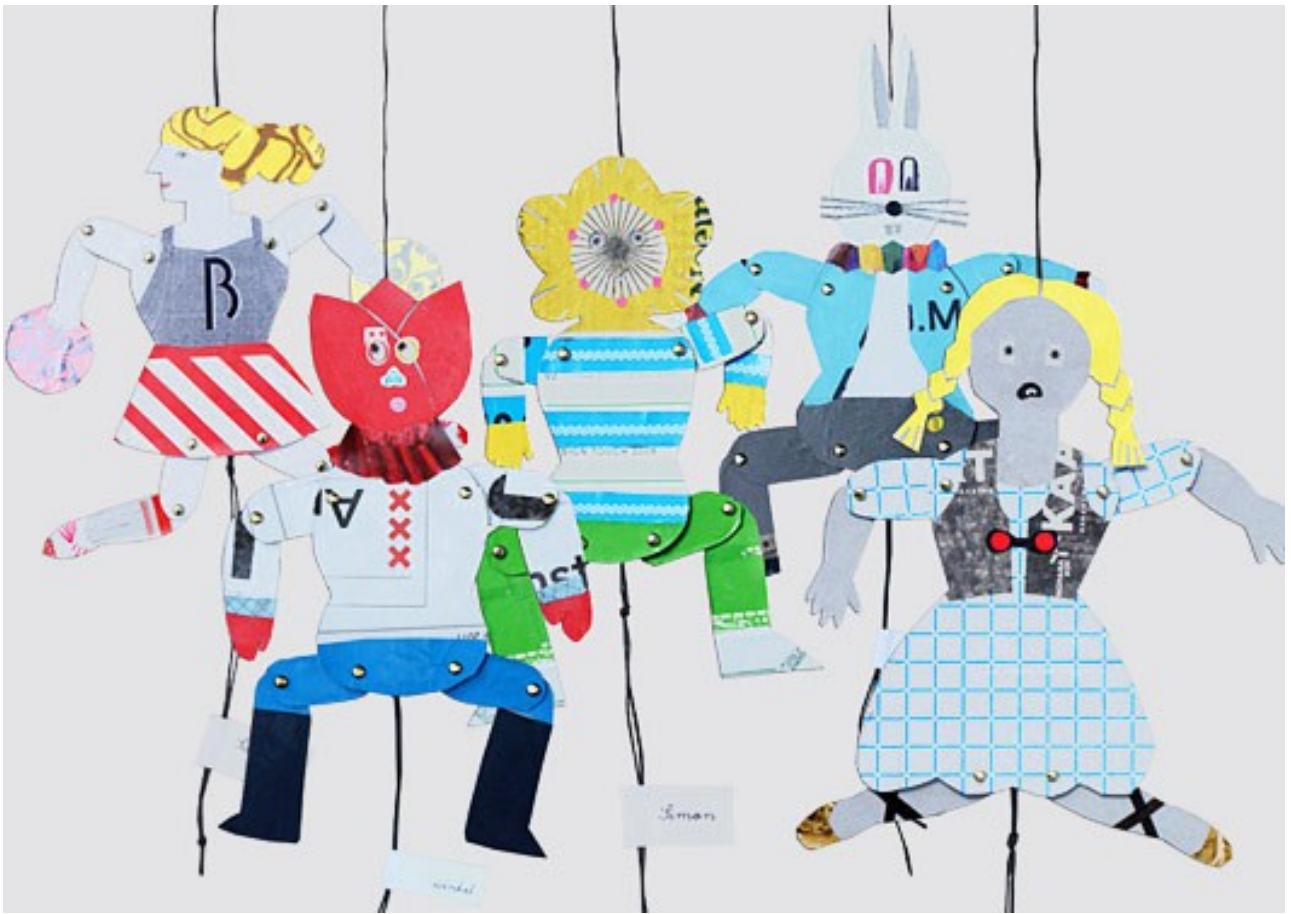


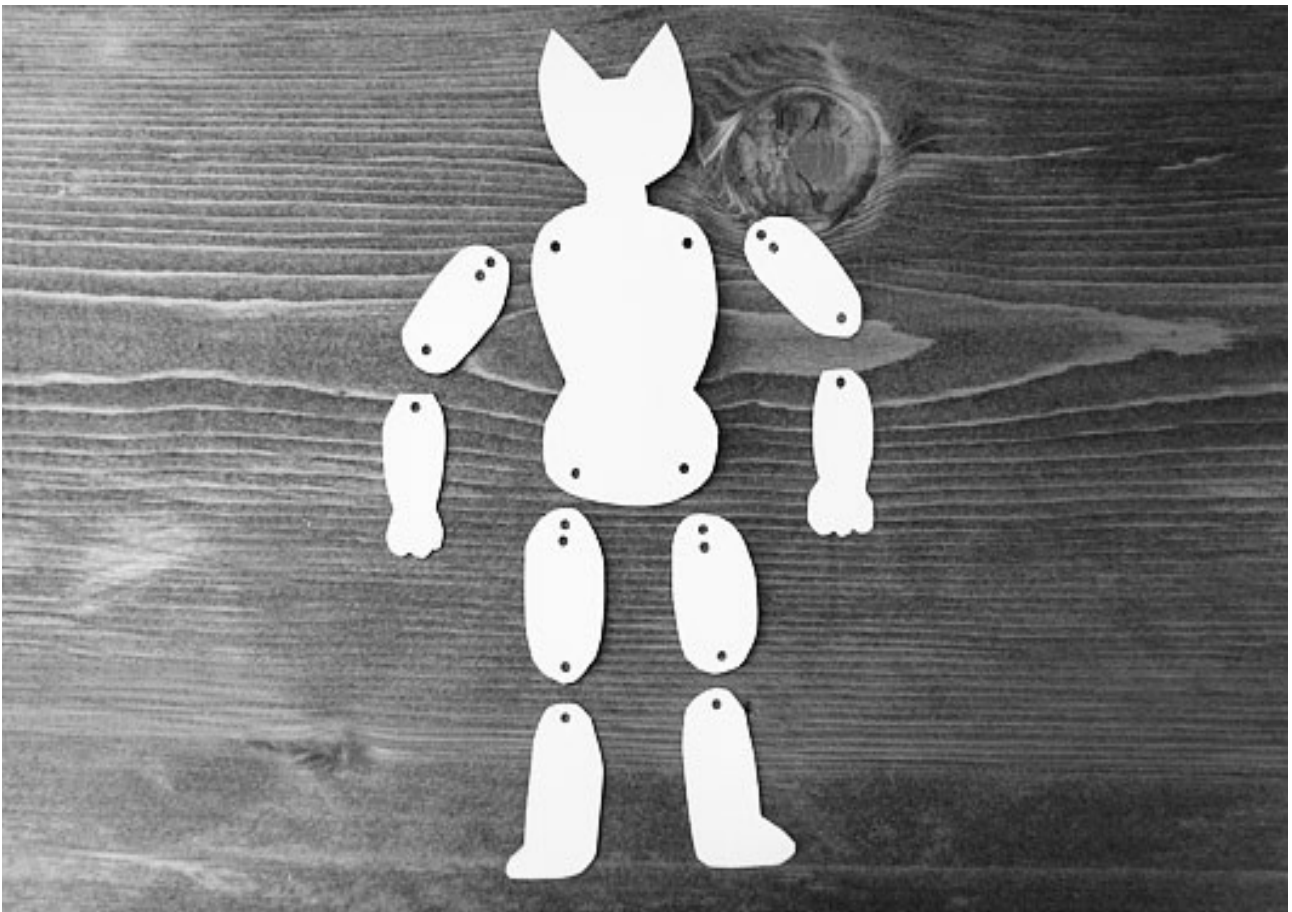




1063







1066

Leonardo Ulian - technological mandala



1067



Honey has been used for body care since ancient Egyptians got wise to the fact that the sticky stuff healed their rough-living wounds, and quickly at that. Research has since identified antibacterial properties that demonstrate its ability to expedite wound healing, including a hygroscopic inclination to pull moisture from substances, causing dehydration and hindering the growth of bacteria in the process. Whatever the scientific variables may be, the simple truth is, honey heals.

When applying this honey regimen to your feet, be sure to begin with clean toenails. If you're due for a trim, now's the time to hop to it. Then slide your feet into this warm foot bath, which combines the healing properties of honey with those of apple cider (also antibacterial and antifungal) and lemon (the fruit's acids slough off dead skin cells).

Honey & Lemon Foot Soak

The Goods

1/2 cup honey
1–2 Tablespoons apple cider vinegar
1 lemon, sliced into thin rounds

The Deal

1. Fill a large container or tub with warm water.
2. Pour in the honey and vinegar. Whisk to combine.
3. Top the water with the lemon slices.
4. Soak your feet for 15–20 minutes.
5. Remove from soak, dry thoroughly with a towel, and then apply Honey & Sugar Foot Scrub (below).

After soaking, your feet will be primed and ready for a hearty scrub. My mixture of brown sugar, honey, coconut oil and peppermint works in concert to smooth, moisturize and invigorate your weary feet.

Honey & Sugar Foot Scrub

The Goods

1/4 cup brown sugar
2 Tablespoons coconut oil
2 Tablespoons honey
3 drops peppermint essential oil

The Deal

1. Combine all of the ingredients in a small mixing bowl.
2. Stir to fully combine.
3. Using firm strokes, massage the scrub into your feet.
4. Rinse off with warm water and dry feet completely with a towel. Save any unused portion in a lidded container and use within one month.

What about you? Have any tried-and-true go-to foot remedies? I'd love to hear about

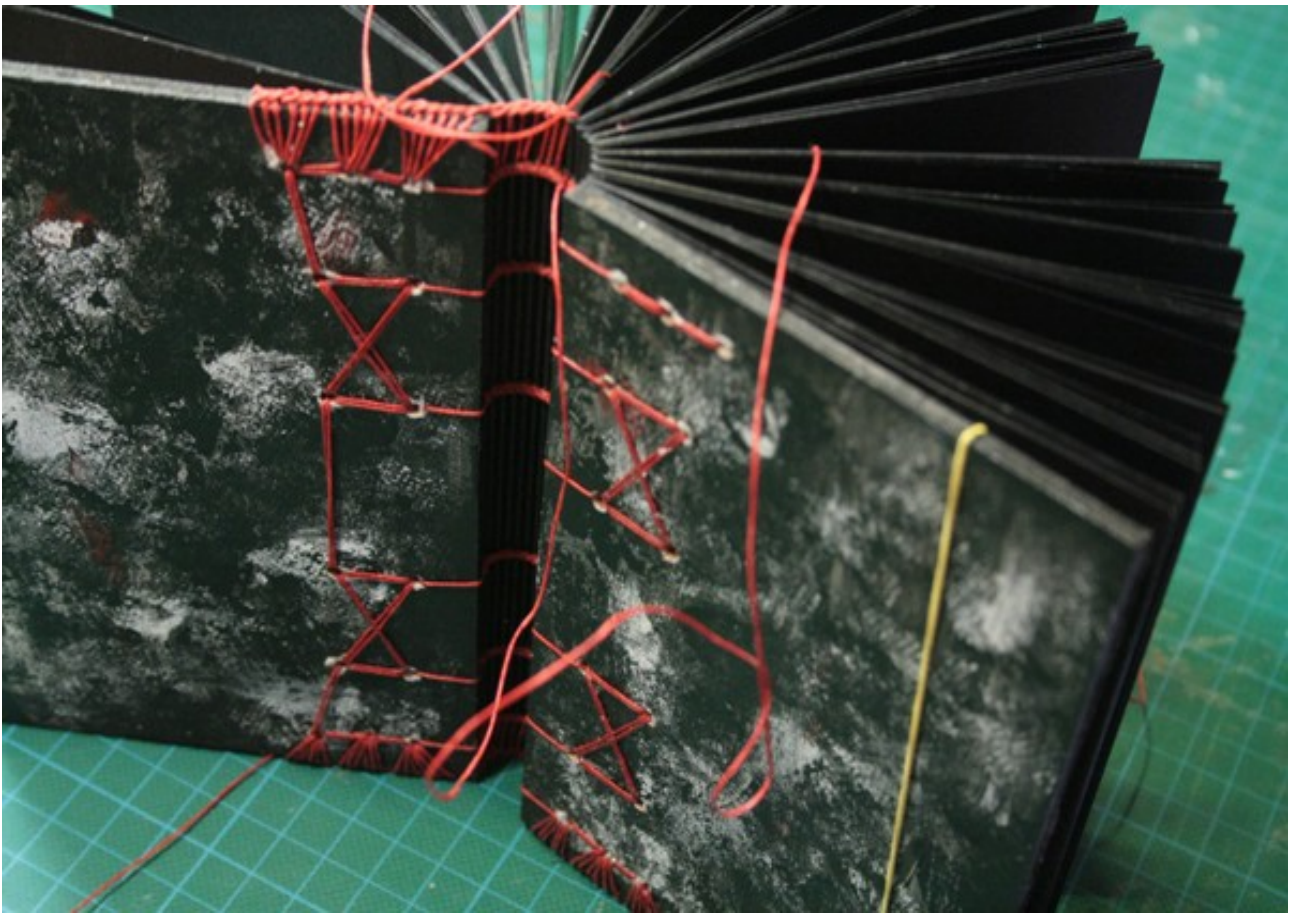
them. Otherwise, I'm off to slip into some warm socks and comfy slippers, with my honey-healed feet cradled softly inside.

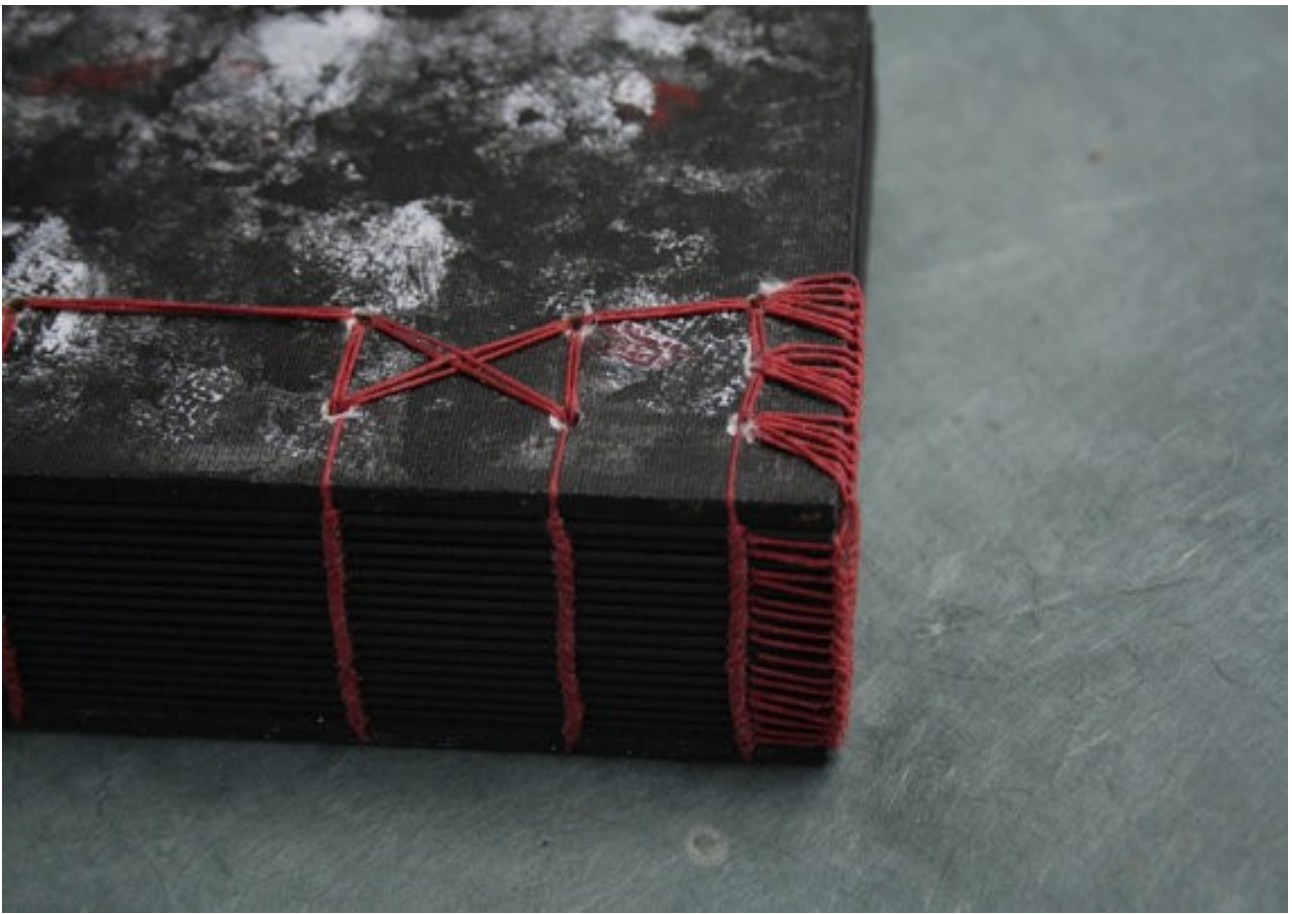


1070











le camille o tortine di carote

Chi l'avrebbe mai detto che una ricetta così semplice avrebbe avuto tanto successo! Non c'è molto altro da dire su queste tortine, solo che avevamo due pacchi di carote e non sapevamo come smaltirle, ecco fatto, mezzo pacco è andato e con la velocità con cui Adriano le mangia, mi sa che tra un paio di giorni mi tocca rifarle.

Dopo una lunga ricerca (eh sì, ho la brutta abitudine di non fermarmi alla prima porta ma di cercare, cercare e cercare per poi, il più delle volte, fare di testa mia. Non così questa volta però..) sono approdata alla versione secondo me più equilibrata e che più mi piaceva.

Per amor di curiosità allego anche i link alle altre, così anche voi potete farvi la vostra idea.

Ovviamente per prima cosa ho spulciato le tonnellate di libri sui miei scaffali inpolverati ma i miei amati pasticceri hanno troppa classe per soffermarsi sulle carote :) Solo in due libri ho trovato ricette di simil camille, [Il libro dei biscotti](#) Giunti editore e [Regali golosi](#), il libro di [Sigrid](#). Nel primo c'erano il burro e la fecola, nel secondo yogurt e niente mandorle. Non convinta ho proseguito la ricerca e ho scovato varie versioni più o meno simili ([zio Piero](#), [cookaround](#), [pane & cioccolato](#), la versione di Pinella scovata [qui](#)), ma alla fine sono approdata a quella che mi sconfinfeva di più, quella di [muffins cookies e altri pasticci](#).



Ingredienti per 12 camille

(forse avevo lo stampo più grande) + 2 mini plumcake:

2 uova

190 gr di zucchero semolato

80 gr di mandorle tritate finemente

50 ml di olio di semi (non lo avevo e ho messo quello di riso)

40 ml di latte fresco

30 ml di succo d'arancia

230 gr di carote tritate

230 gr di farina 00

la scorza grattata di mezza arancia

1 bustina di lievito (per me Cremor tartaro)

un pizzico di vaniglia naturale in polvere

Frullare le carote al cutter e pesarne la polpa. Emulsionare il latte, l'olio e il succo d'arancia.

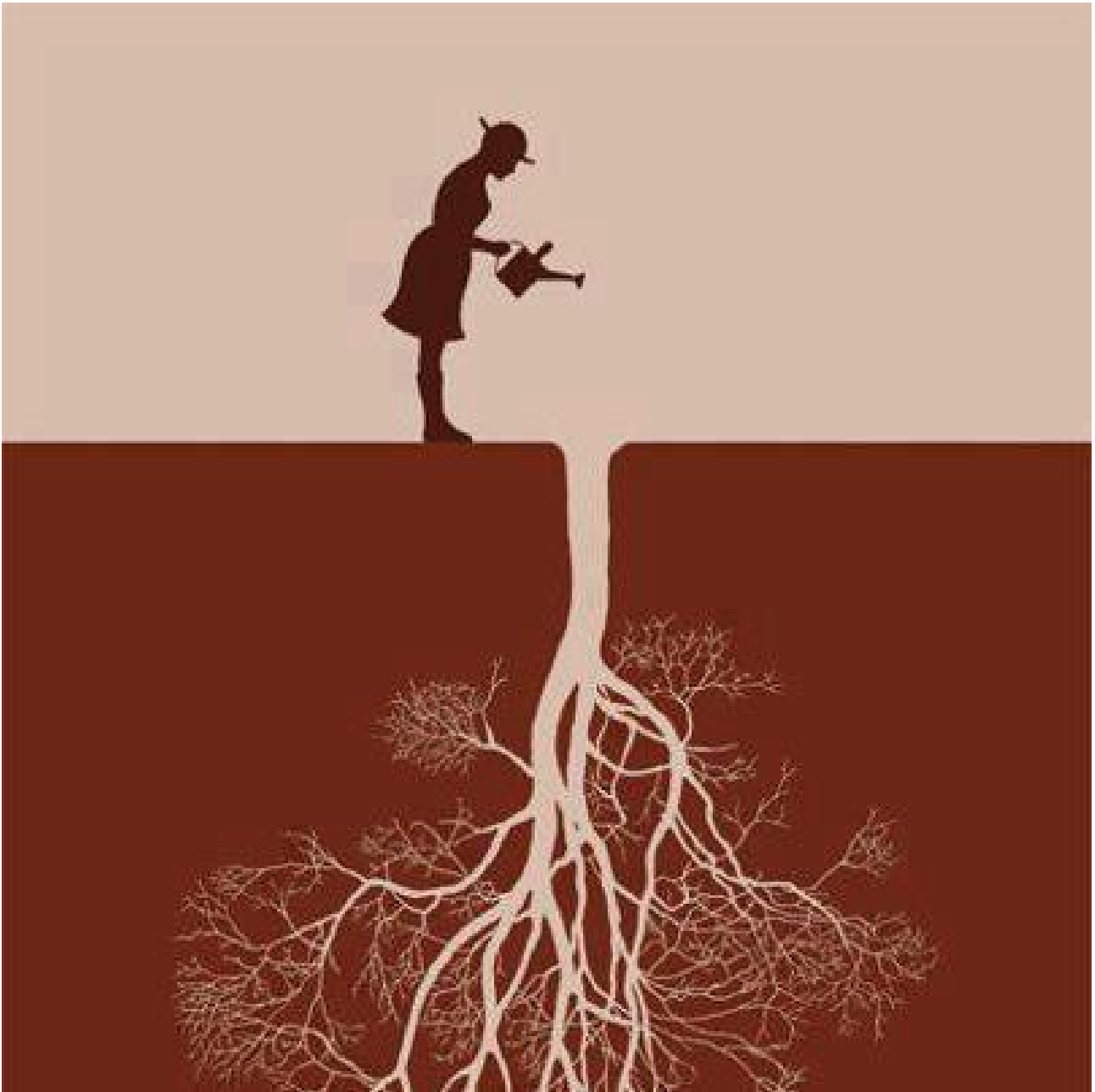
Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

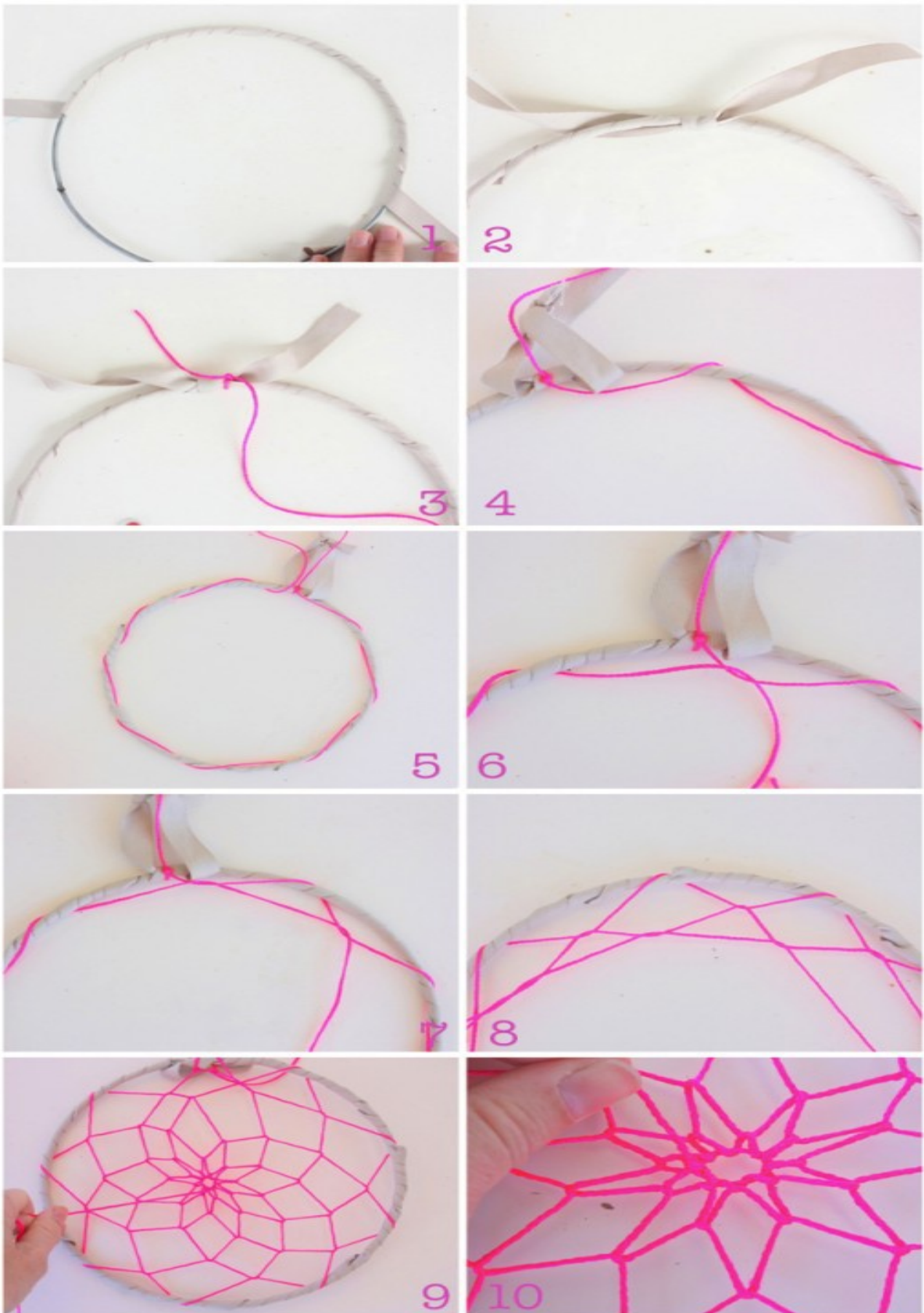
Aggiungere i liquidi e mixare ancora.

Incorporare le carote frullate, le mandorle tritate, la scorza d'arancia grattata e la vaniglia cercando di non smontare in composto. Infine aggiungere la farina e il lievito setacciati.

Versare il composto nei pirottini inseriti nell'apposito stampo per 3/4 e infornare in forno preriscaldato a 170° per 15-20 minuti (controllare la cottura, quando i bordi appariranno leggermente bruniti saranno pronte).

Voilà. Buona merenda sana, gustosa e leggera!









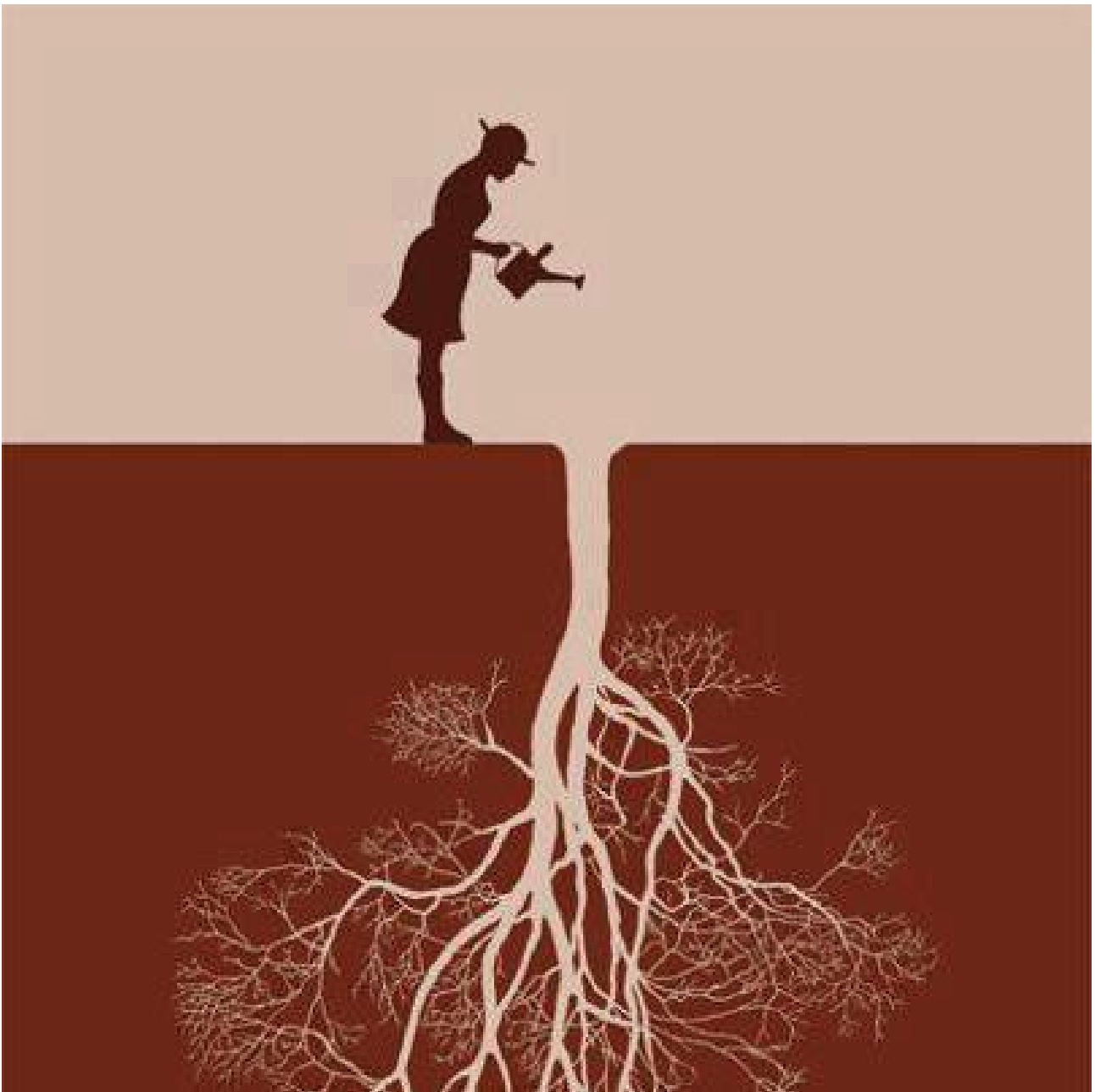
porta merende

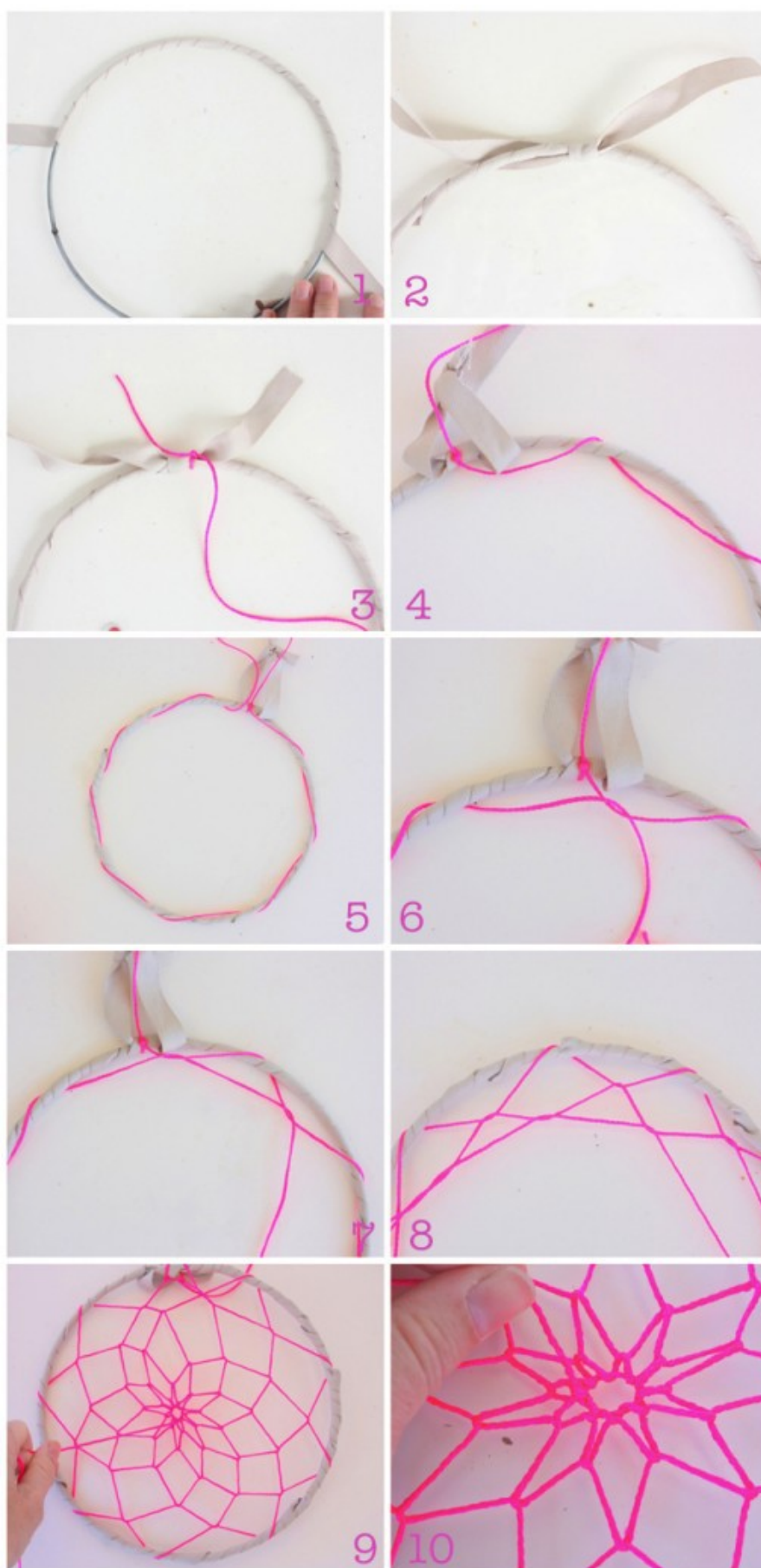




ANIMALS







French Sennit



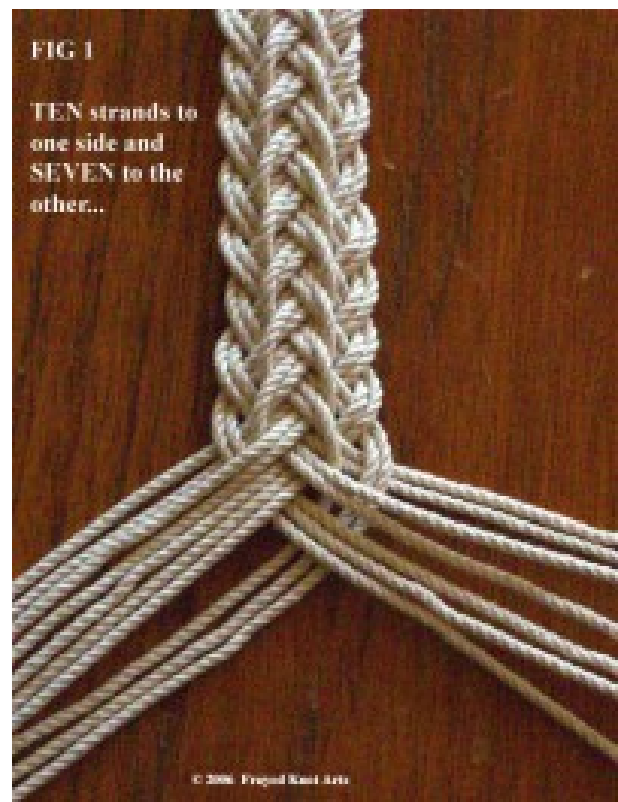
Cut eight pieces of cord **12** ft long and one **6** ft long.

“Middle” the 12ft length. This gives us 16 strands at 72”. The single **6** ft strand will make the 17th. strand.

(You want to treat the ends of the cord to keep them from fraying out while working. I use CyanoAcrylate (super Glue) but be sure you get the THIN or FAST-SETTING type with the sort of bottle with a nozzle so you can apply only a small quantity to the line. Always work over a piece of scrap (carpet, cardboard, whatever) when applying CA to line... it has a tendency to drip off the end and then ‘someone’ is gonna be all over you for ruining the carpet/floor/her life... caution is advised!... ed)

If using Nylon burn the loose ends. When starting and if using nylon carefully fuse (or tie) the strands together about 5 inches down from the start. If using cotton or similar cord seize the strands by wrapping with a small diameter cord.. The purpose of leaving the extra cord at the beginning is to give you something to work with when bringing the two ends together after you finish your neckpiece.

Secure the strands to a fixed object then separate the cords with a group of ten on one side and seven on the other. (see fig 1) Starting with the ten side on the left (or



right...doesn't matter... ed.) side, plait the three outboard lines over two and under five (See figs 2 & 3).

Now you have ten strands on the right and seven on the left (see fig 4). Reverse the plaiting, three over two and under five.

Continue this way until you get the length of the Lanyard to fit over your head.

Be careful to keep the seven and ten groups separated or you will have to undo several plaits to figure out where you went wrong.

Also about every five plaits separate the loose hanging cords to keep them from being tangled. If using nylon you can usually shake the cords and pull a couple out from the tangled mess. It is pretty easy to do this but if you make too many plaits without untangling the loose ends, it is much more difficult. When doing this make sure you keep the part you are working with separated. After you get the hang of it, you should be able to finish this section in an hour or less.

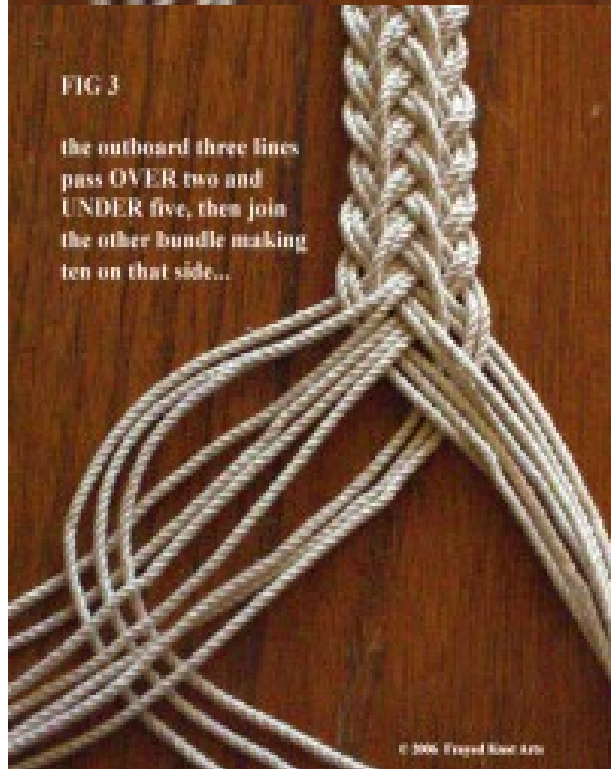
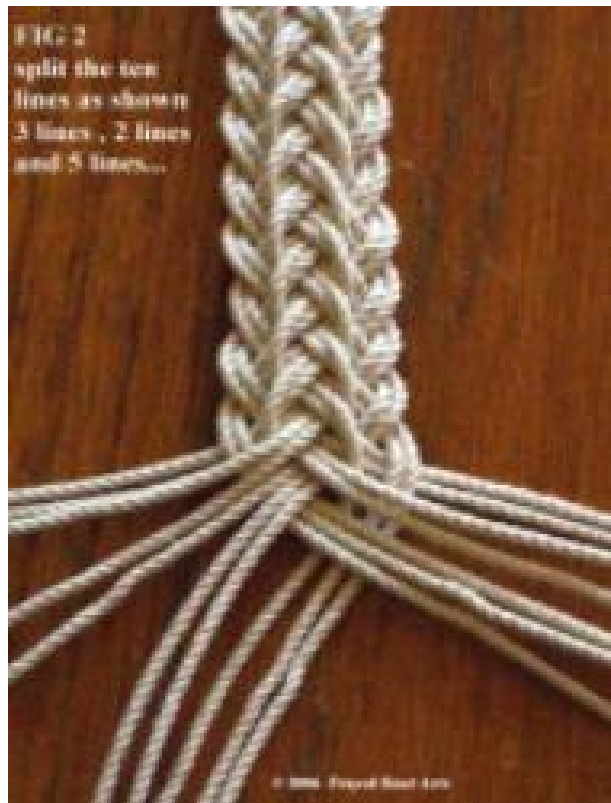
(If you're in the Military, active or reserve, be sure the lanyard is large enough to put on and make off without disturbing your cover!

I can't tell you the number of times some 06+ or CPO asked me to take it off so they could look at mine... ed.)

When you get to the desired length of the neckpiece of the lanyard, bring the two ends of the plaited lanyard together. Make sure you keep the ten and seven groups of strands separated until you tie the ends together.

Using one of the loose strands wrap the two ends together. This part will later be covered with a Turks head so don't make the wrap too long. Cut off close to the wrap the 17 loose strands you started with (the extra 5 inches) Take eight of the long loose ends (four from each outside edge) and get them out of the way for now. With the other nine strands that

are now in the middle, bundle eight for a core and with the other strand make continuous half hitches around it. (see pic below) Do this for about 4 inches to make your strop (instead of the half hitches you could substitute a round or square plait if you like). Cut off the eight strands that you

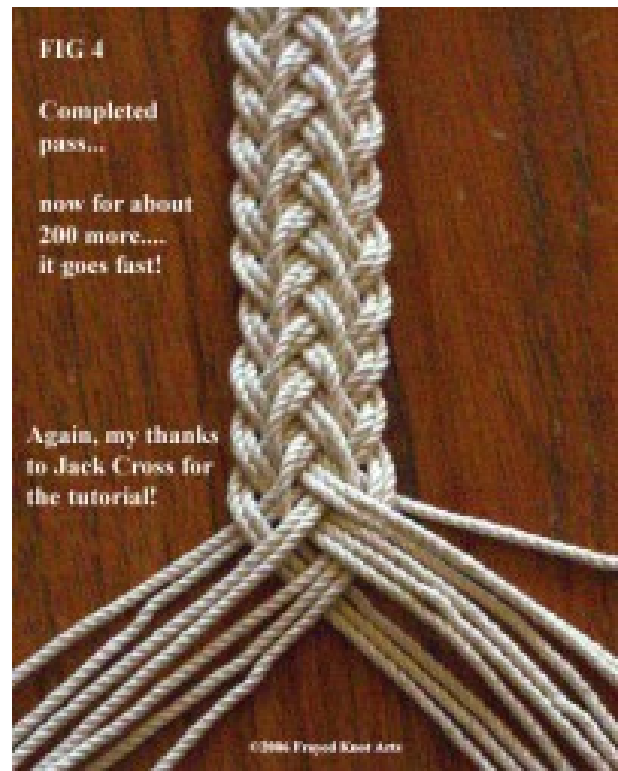


placed out of the way. On the end you are working with cut off two of the nine strands.

If using nylon burn the loose ends. Take one of the seven remaining strands and place it over a chair or something to get it out of your way for now.

With the remaining six strands make a simple over and under plait in groups of two over two continuous reversing the process until you achieve about an eight-inch length. (*see pic below*) Bring the loose ends together at the starting point where the half hitch section ends and wrap them together with the loose single strand that you had gotten out of your way. Cut off all the extra loose ends. Where the sections come together will require Turks heads to cover the wraps.

If you don't want to make a large Turks head with several bights, use a slightly larger cord and chase it around four or five times. How you end it off is up to you.



HOW TO MAKE YOUR OWN AIR DRIED PORCELAIN WITH COMMON HOUSEHOLD INGREDIENTS

3 cups of white glue (PVA)
3 cups of cornstarch (Corn flour)
one tablespoon of white vinegar
one tablespoon of glycerin (health food or hobby shop), and
2 tablespoons of canola oil or baby oil

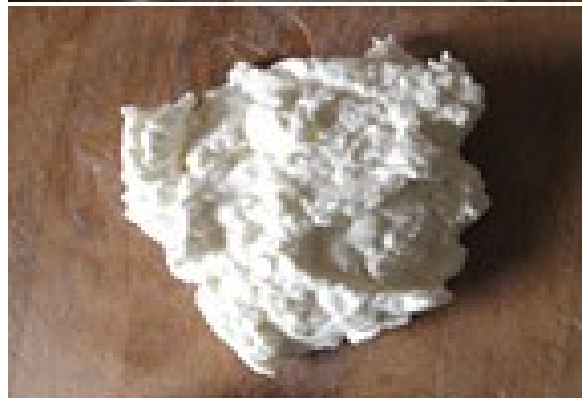
In a mixing bowl (or non-stick pan) mix 3 cups of white glue and 3 cups of cornstarch. Add one tablespoon of white vinegar, one tablespoon of glycerin, 2 tablespoons of canola oil. Blend thoroughly with a wooden spoon. Heat in a microwave oven or in a saucepan on the stove.

For microwave heating: Cook in a microwave compatible recipient for 2 to 3 minutes on high (for a 800W oven; longer for a less powerful oven). Stop every 30 seconds to mix. During the last 30 seconds, stop every 10 seconds to check the consistency of the mixture. As soon as the dough becomes thick and lumpy (like ricotta cheese), remove from the oven.

Stove top: Cook in a saucepan over low heat for about 15 minutes. Stir with a wooden spoon. As soon as the dough becomes thick and lumpy (like ricotta cheese) and starts to pull away from the side of the pan, remove from heat.

Cooking is the only tricky step to making cold porcelain. You need to cook just long enough to thicken the dough but not too long, otherwise it will be too hard and impossible to work with.

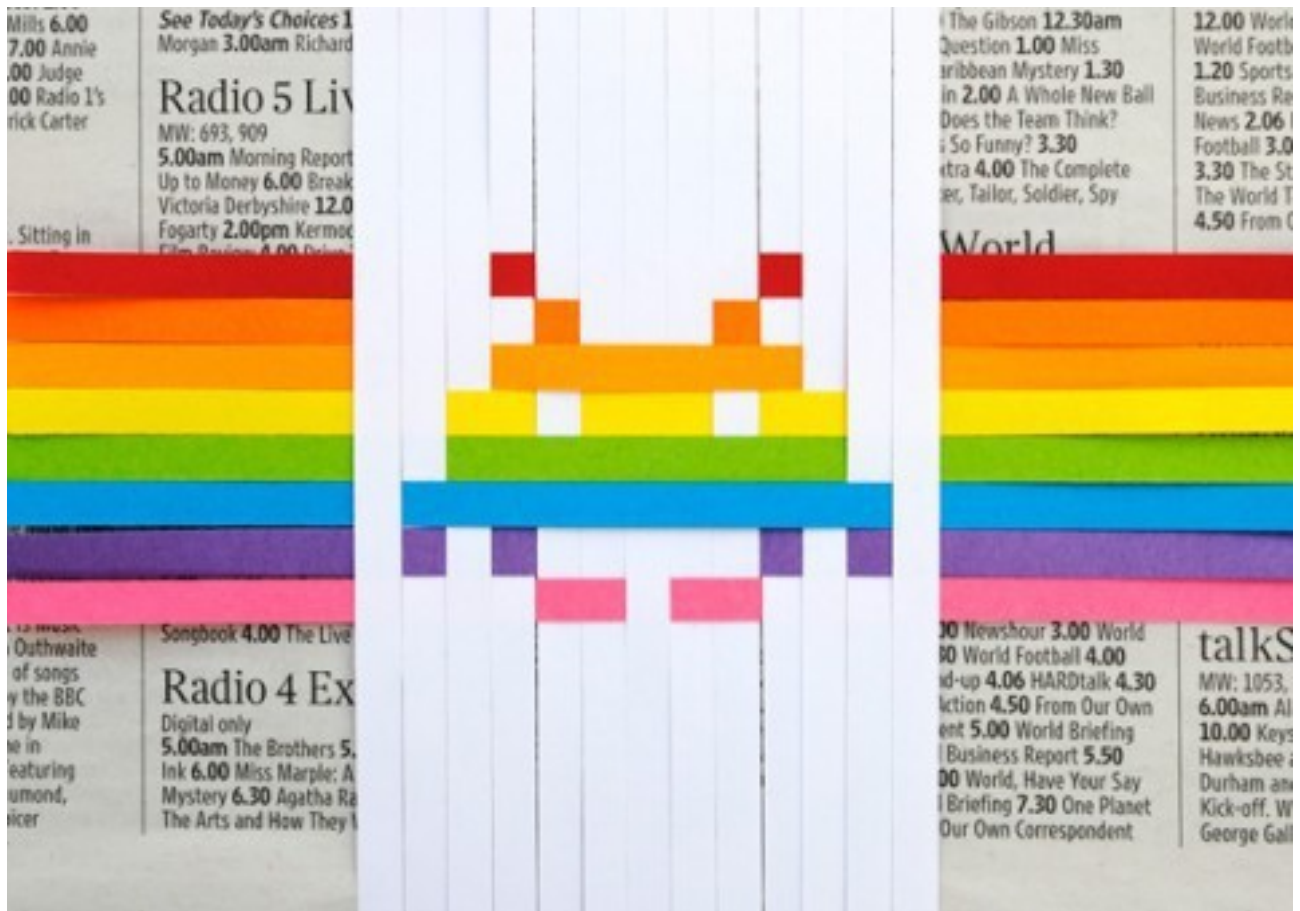
Coat your working surface and your hands with cold cream or hand cream. Knead the dough until it has cooled. It can be quite hot to begin with, so take care. The dough is sticky and lumpy at first, but as you knead it, it becomes smooth and supple. Make a large ball and store it in an airtight container for 24 hours before using it.

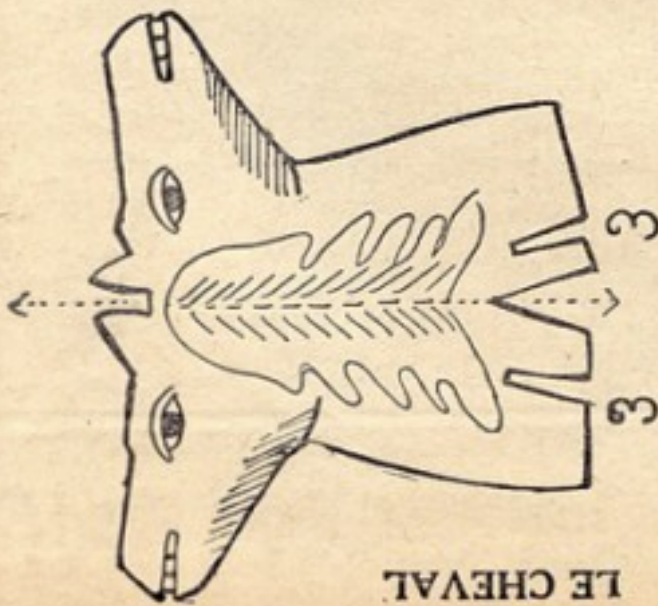
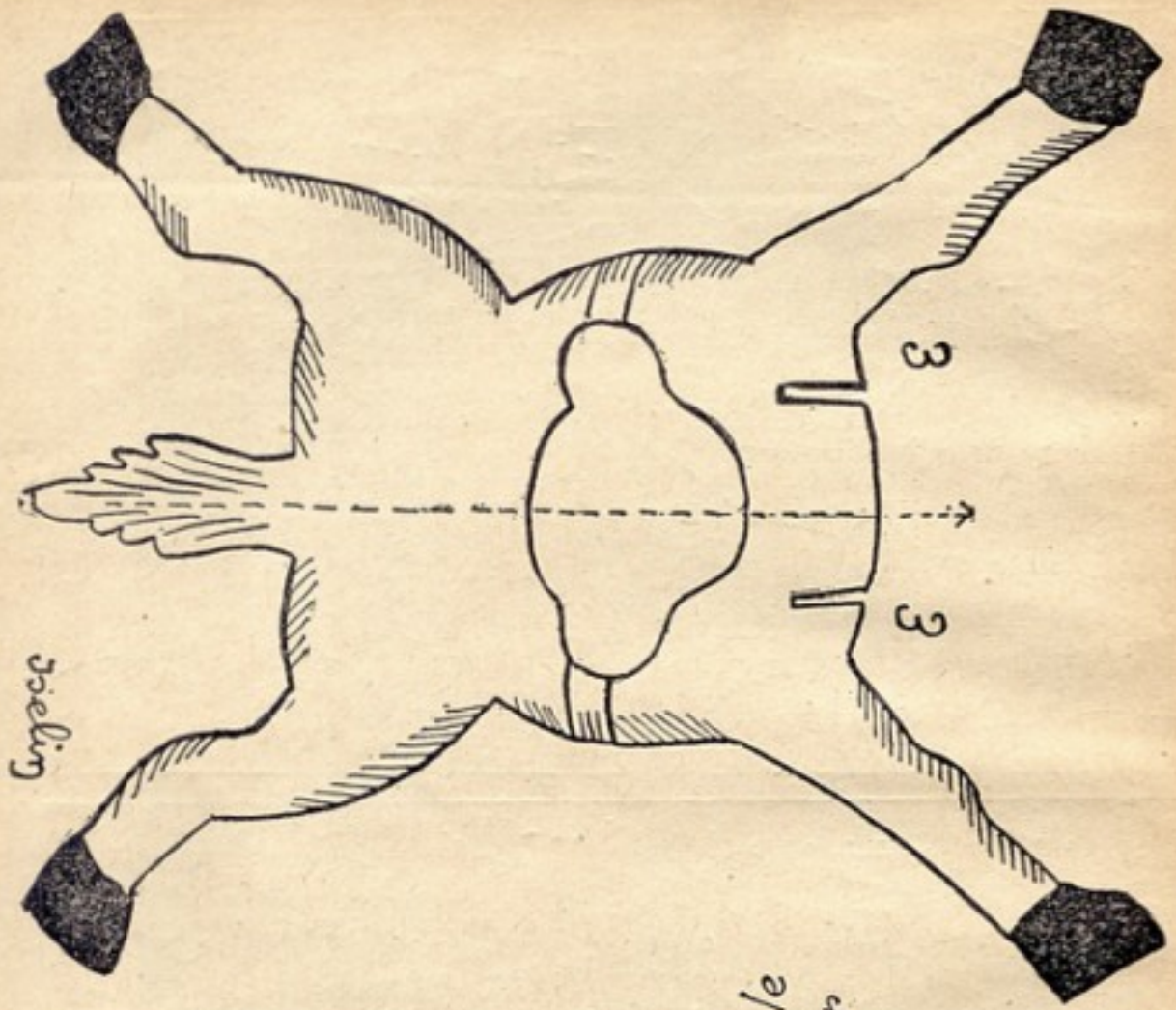


Fun with plasti-dip

For our first meet-up the craft of choice was PLASTI-DIP (http://www.amazon.com/gp/product/B000981AA2/ref=as_li_tf_tl?ie=UTF8&tag=fellowcreativ-20&linkCode=as2&camp=217145&creative=399373&creativeASIN=B000981AA2), a rubberizing paint, normally used to coat tool handles and such. Inspired by beautiful plasti-dipped origami; my heart raced with the possibilities of all the chincey knick knacks that could be turned chic with one dip. Fellow creative Kelsey from Minted Life (<http://www.mintedlife.com/2010/08/23/craft-club/>) saw the same vision and a craft meet-up date was set. FC crafters brought tons of fun objects, keys, twigs, origami, paper balls and figurines to dip. A big thank you to all the FC craft crew for making this event awesome.







LE CHEVAL

bien plier en deux en suivant le
pointillé et bien faire entrer
les tenons dans les encoches
portant le même Numéro.







<http://www.fusionknots.com/graphics/gallery/knots/index.html>

Knot Gallery

Looking for a specific fusion knot? Enter a keyword here:



[Ashley's Flower Knot](#)



[Ashoka Chakra Knot](#)



[Ashoka Chakra Knot two color](#)



[Back to Back Feather Bar](#)



[Back to Back Zipper Sinnet](#)



[Backbone Bar](#)



[Banded Solomon Bar](#)



[Barnacle Knot](#)



[Basket Weave Knot](#)











