



## Freezer Biscuits

6 cups (30 oz.) unbleached all-purpose flour, plus extra for counter

2 tbsp. sugar

2 tbsp. baking powder

1 1/2 tsp. salt

4 1/2 cups heavy cream (\*\* a big carton of heavy cream is only 4 cups.  
Instead of buying 2, I use the carton and then add 1/2 cup of buttermilk)



Line baking sheet with parchment paper (may need 2 baking sheets); set aside. Whisk flour, sugar, baking powder, and salt together in a large bowl. Stir in the cream with a wooden spoon until a dough forms, about 30 seconds. Turn the dough onto a lightly floured counter and gather into a ball. Knead dough briefly until smooth, about 1 minute, adding extra flour if necessary (if dough is too sticky).

Pat the dough into a 3/4-inch thick circle (or square). Cut biscuits using a 2 1/2-inch round biscuit cutter. Lay biscuits on the prepared baking sheet, spaced about 1/2 inch apart. If using a round cutter, gather scraps and re-knead them briefly to combine, then pat dough into a 3/4-inch thick circle and cut more biscuits; process can be repeated a third time. Yield: about 24 biscuits, depending on size and shape.

**To bake and serve immediately:** Preheat oven to 450 degrees. After cutting biscuits, spread them out over 2 parchment-lined baking sheets, 2 inches apart. Bake biscuits one sheet at a time, 15 to 20 minutes or until golden brown.

- OR -

**To freeze:** Wrap the baking sheet tightly with greased plastic wrap (or ungreased press-n-seal) and freeze until biscuits are solid, about 6 hours. Transfer frozen biscuits to a large ziplock freezer bag and freeze up to 1 month.

When ready to bake biscuits, do not thaw. Preheat oven to 450 degrees. Lay biscuits on parchment-lined baking sheets, 2 inches apart. Bake until puffed and golden brown, 20 to 25 minutes. Serve hot.

**Notes:** You may bake as few or as many biscuits at a time as you wish. Regardless of how many you bake, make sure they are spaced 2 inches apart, and if using more than one baking sheet, bake only one sheet at a time.





## Sweet Orange Lip Balm

8 Tablespoons Coconut Oil

3 Tablespoons Beeswax

1.5 Tablespoons Raw Honey

30 drops Sweet Orange essential oil

(if you want color) 1/2 stick of natural lipstick (I like Jane Iredale and Josie Moran)

Place oil, beeswax and honey in a double boiler (or heatproof bowl resting on top of a small saucepan of simmering water). (As a side note, I picked up an extra double boiler thrifting that I use just for beeswax crafts, which really makes cleanup easier.) Heat gently until everything has melted.

Remove mixture from heat, and add peppermint oil and lipstick. Stir until blended.

Place the pan or bowl in a larger bowl full of cold water. Stir quickly until the mixture begins to change in consistency (it will become thicker).

Pour mixture into containers, place covers on, and let sit to cool and set up.  
(fills approximately one dozen 1/2 oz tins)



## Butternut Squash Baked Doughnuts

adapted from Fifteen Spatulas

1 cup mashed butternut squash puree ( I baked the squash upside down, skin on, and scooped out the soft pulp)  
 3Tbsp. unsalted butter  
 1/2 cup whole milk  
 2 1/4 tsp. instant dry yeast  
 1/4 cup sugar  
 3/4 cup brown sugar  
 1 1/4 tsp salt  
 1/4 tsp cinnamon (you could also use nutmeg in addition, or in replacement)  
 1 Tbsp. vanilla  
 1 egg  
 2 egg yolks  
 3.5 cups flour, more for rolling

Melt the butter, and set aside to cool.

Heat the milk to warm. Put in the bowl of a stand mixer or in a large bowl to mix by hand. Sprinkle the yeast on top of the milk and let sit for 5 minutes until bloomed. Add the sugar, brown sugar, salt, vanilla, nutmeg, and whisk to combine. Add the mashed sweet potato, butter, egg and egg yolks, and beat until well combined.

Change to the dough hook or get a good arm workout. Add the flour. Mix at medium for 2 minutes, then increase the speed up to medium high and knead until a soft dough forms and the dough pulls away from the sides about 5-7 minutes. (I enjoy kneading dough, so I did this by hand for a good 5 minutes) If it doesn't pull together, add a little bit more flour.

Dump the dough out onto a floured countertop or into another large bowl (it will be soft and sticky), form it into a loose ball, and let it rise for 2 hours.

After 2 hours, roll the dough out onto a lightly floured surface to about 1 inch thick.

Using a circle cutter (or a mason jar ring ;), gently cut out circles and poke the middles to make holes ( I used the cover for my candy thermometer). Place the doughnuts on parchment paper lined sheet pans, and let them rise another 2 hours, covered with plastic wrap or a cloth kitchen towel.

Preheat the oven to 400 degrees F. Bake the doughnuts for 10 minutes, until they have risen and are golden brown. Depending on the thickness of your doughnuts, this may take more or less time. Just keep an eye on them.

While the doughnuts are baking, make a basic cinnamon sugar topping by melting the butter in one bowl, and whisking the sugar and cinnamon in another. While the doughnuts are hot out of the oven, dip them in the butter, then immediately toss in the cinnamon sugar.

Additionally you can make a quick maple glaze by mixing melted butter and confectioners sugar to a thick Elmer's glue like consistency. Add a drizzle of maple syrup and mix again. Dip the warm doughnuts in the glaze.



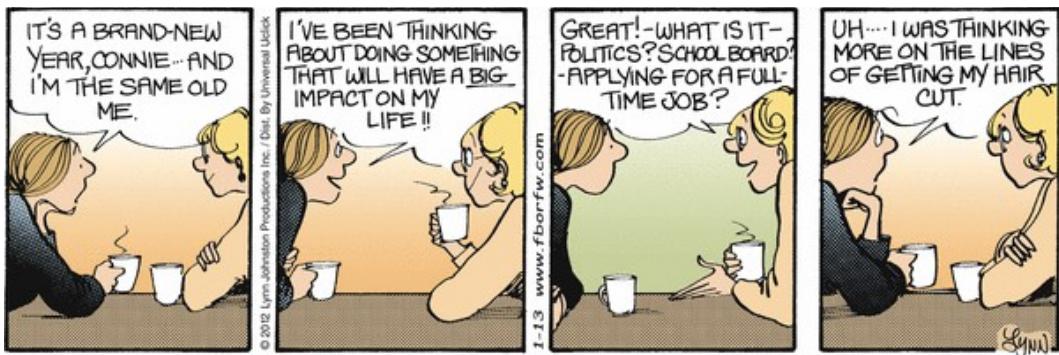




image © uponafold.com.au



image © uponafold.com.au









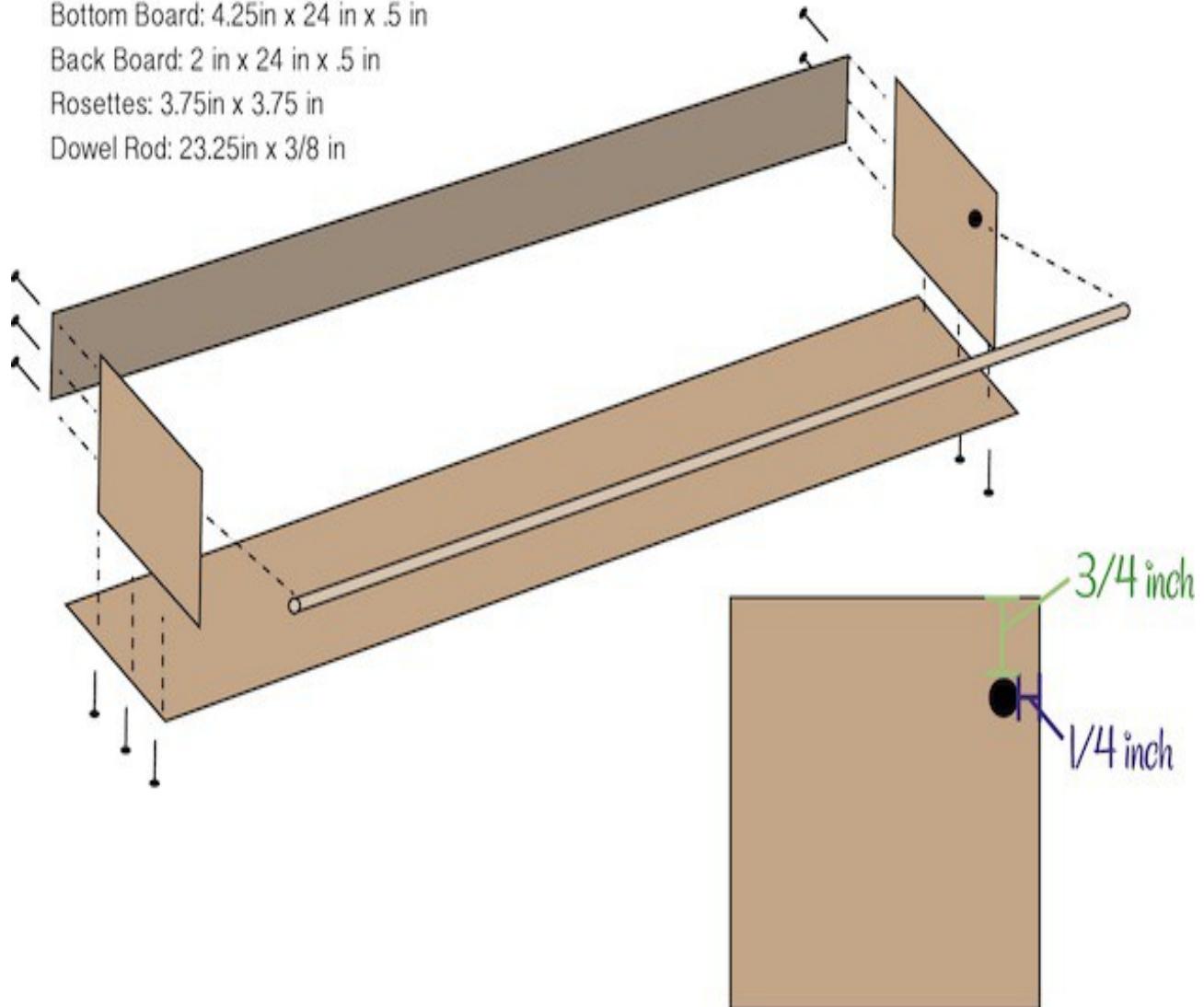
# RIBBON ORGANIZER

Bottom Board: 4.25in x 24 in x .5 in

Back Board: 2 in x 24 in x .5 in

Rosettes: 3.75in x 3.75 in

Dowel Rod: 23.25in x 3/8 in















## Riso saltato con verza e zafferano

Per 2 persone

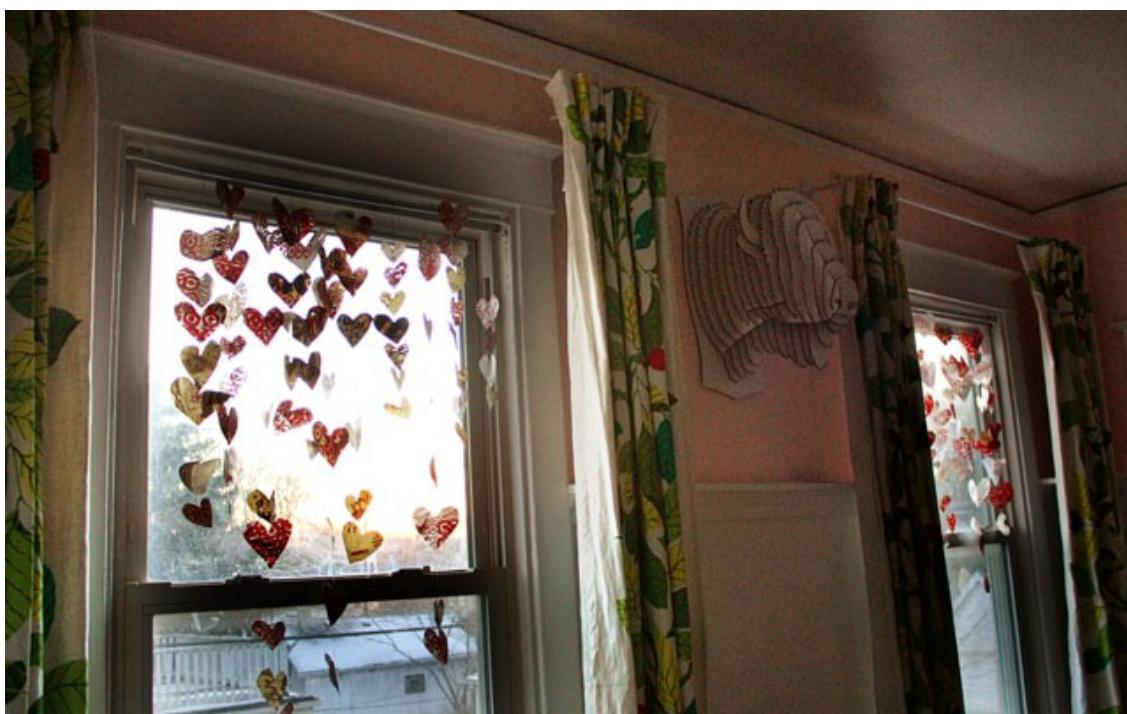
180 g di riso (basmati o della camargue, integrale o semi integrale)  
 280 g di verza (la parte centrale con le foglie tenere e il gambo)  
 un cucchiaio di uvetta  
 un cucchiaio di semi di girasole

*Per la salsa allo zafferano*

3 cucchiai di olio una bustina di zafferano  
 un cucchiaino di miele un cucchiaino di senape  
 un pizzico di peperoncino 3 cucchiai di acqua calda

Lavate la verza e tagliatela a julienne. Fate cuocere il riso in abbondante acqua bollente e salata secondo il tempo previsto. Quando mancano 5 minuti alla conclusione della cottura unite la verza. Scolate il tutto. A parte mescolate gli ingredienti per la salsa. Tritate uvette e semi di girasole. Fate saltare pochi minuti il riso con un filo di olio in un wok. Distribuitelo in due piatti e cospargetelo con la salsa e il mix di uvette. Mangiate.

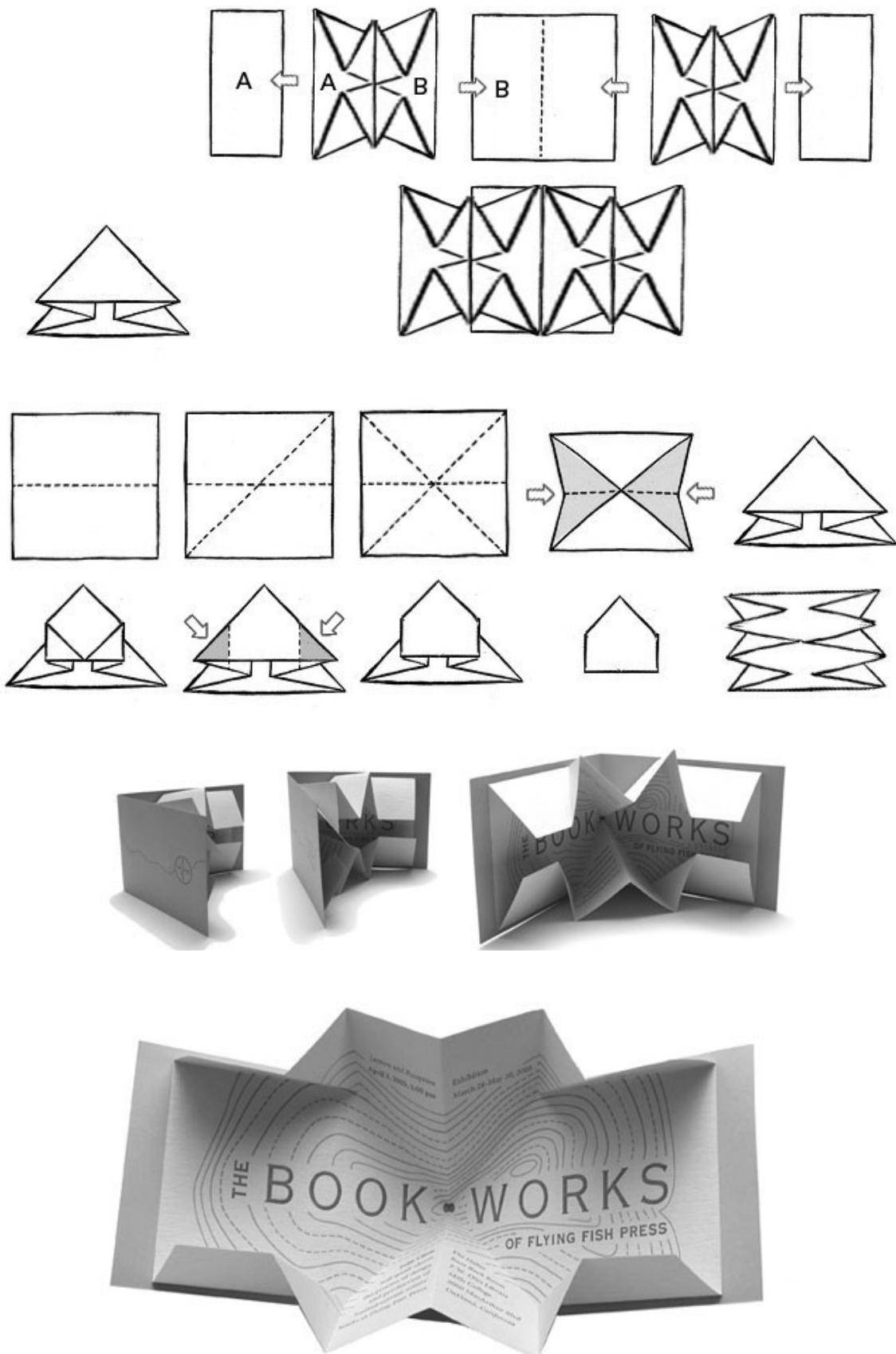




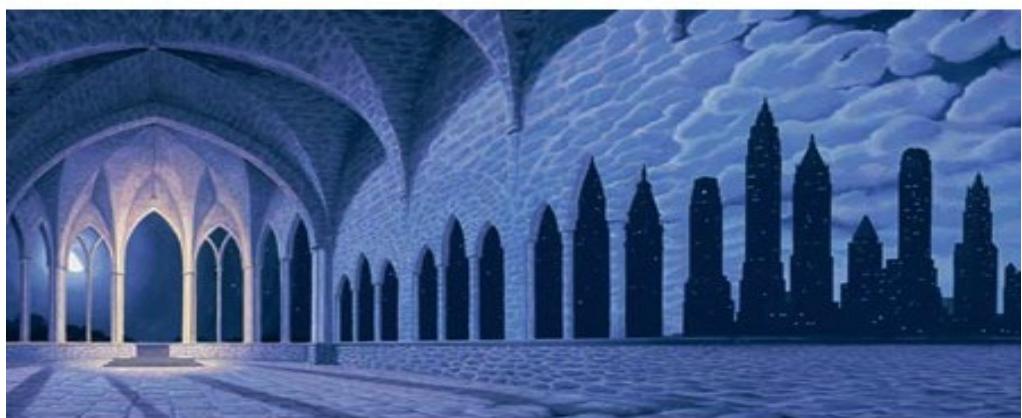
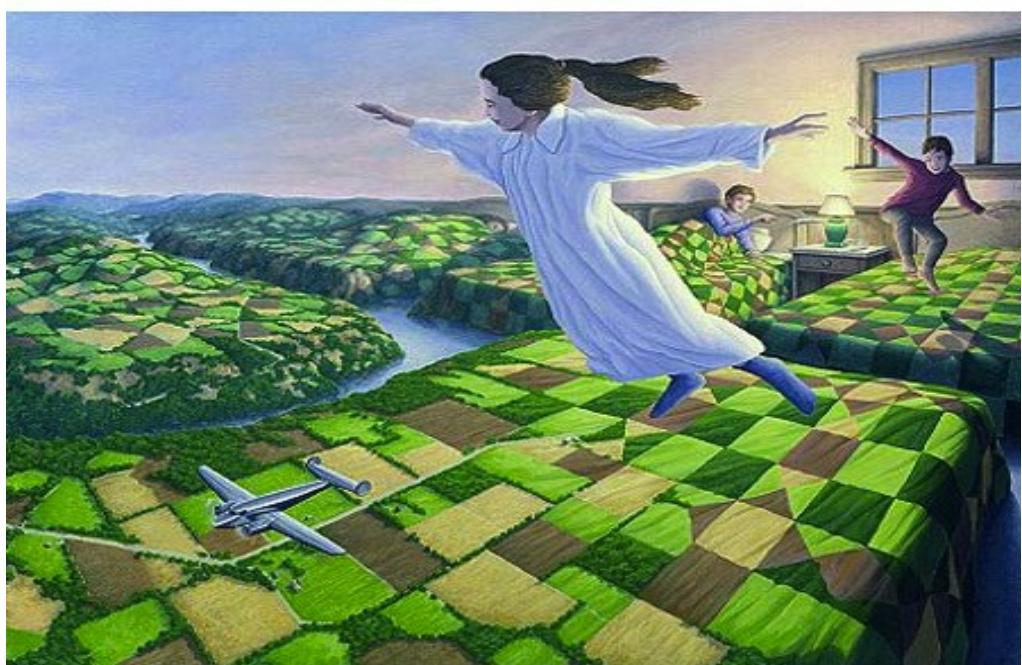
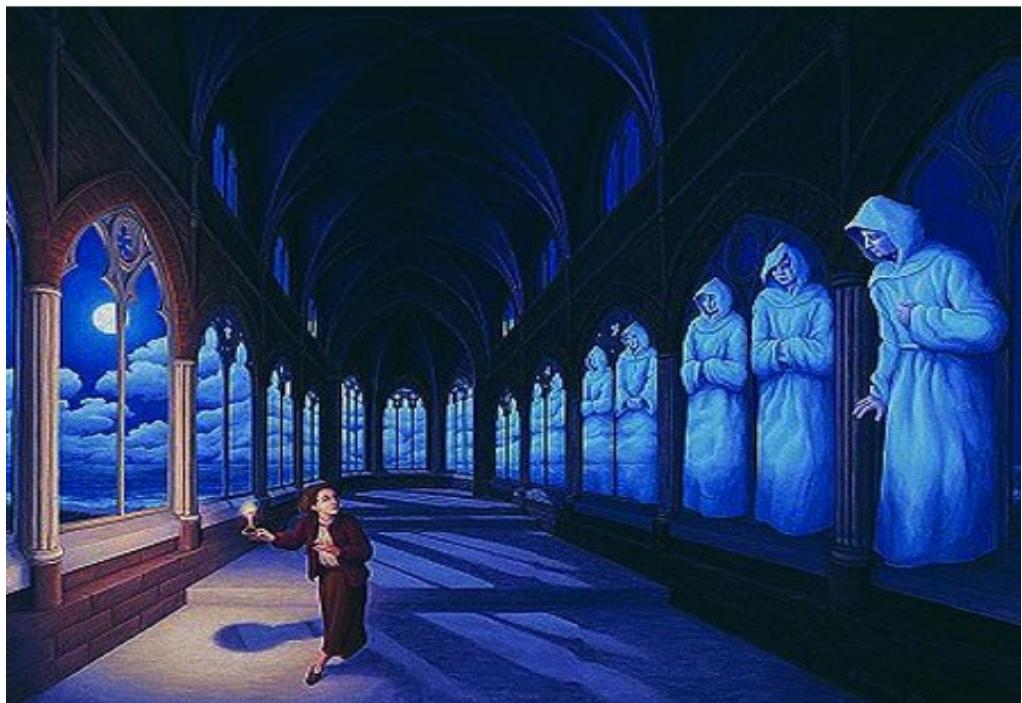


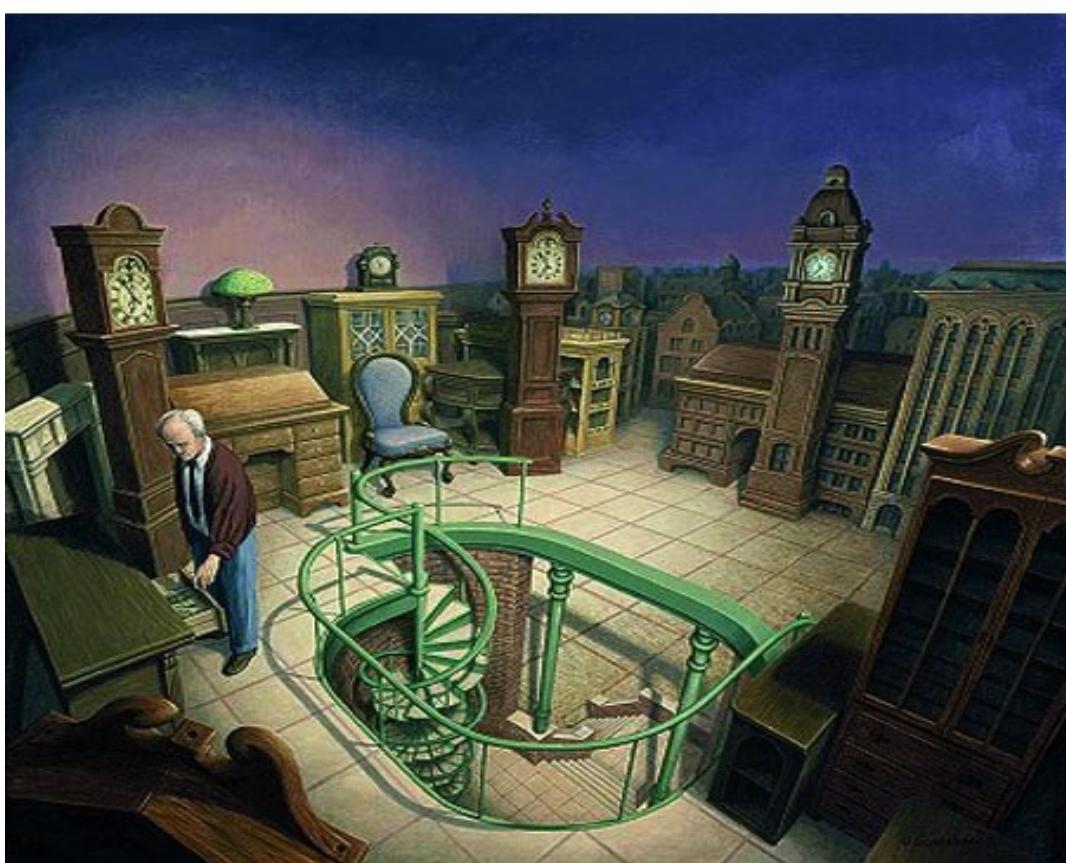
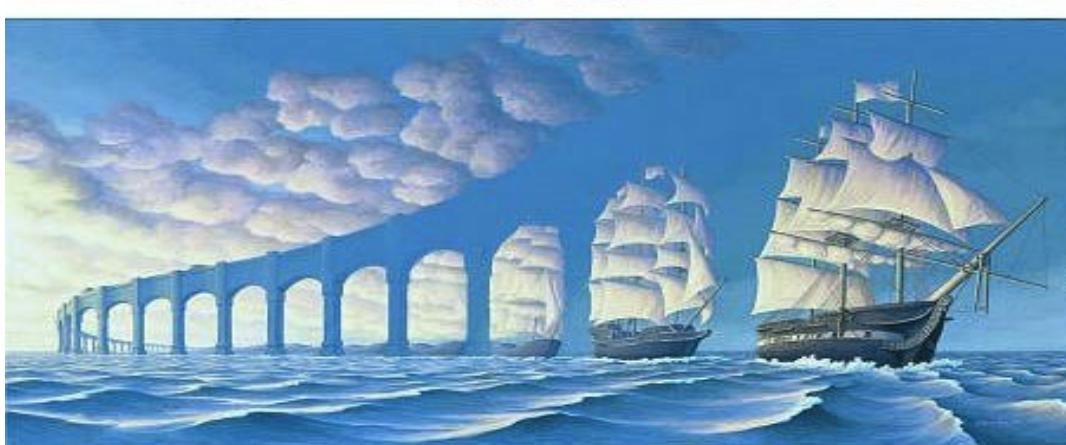
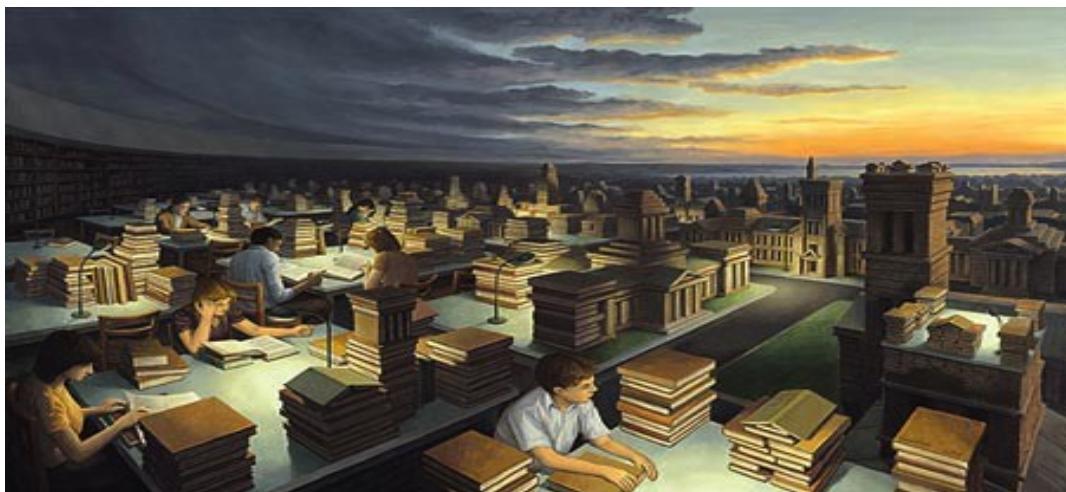


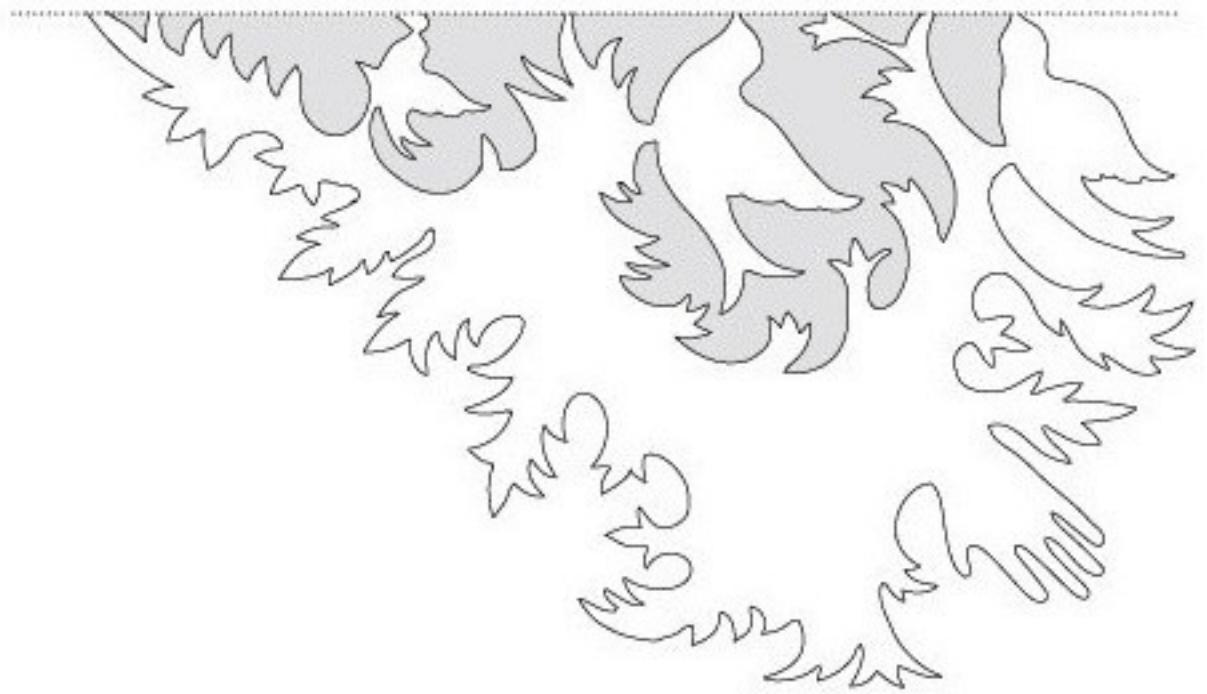














## Crostata con crema alla camomilla e mele

### *Ingredienti per la frolla:*

- 3 tuorli (se piccoli, 2 se grandi)
- 300 gr di farina
- 100 gr di zucchero a velo
- 150 gr di burro
- un pizzico di sale

### *per la crema:*

- mezzo litro di latte
- 3 tuorli
- 150 gr di zucchero
- 50 gr di maizena
- 3 bustine di camomilla liofilizzata (o 3 filtri)

### *per decorare:*

- 2 grandi mele
- 2 cucchiai di zucchero
- confettur dialbicocche

### **Iniziamo con il fare la crema.**

Scaldiamo il latte e ci sciogliamo la camomilla liofilizzata.

In una ciotola intanto montiamo i tuorli con lo zucchero usando lo sbattitore.

Aggiungiamo la maizena e il latte tiepido poco a poco, sciogliendo eventuali grumi.

La crema si cuoce a fuoco molto moderato girando continuamente fin quando non sopraggiunge quasi il bollore ed inizia ad addensarsi.

Lasciamo raffreddare la crema e prepariamo la frolla.

### **Procediamo con la pasta frolla.**

Facciamo la fontana con farina, zucchero, il sale e nel centro mettiamo i tuorli ed il burro tagliato a tocchetti.

Impastiamo tutto velocemente finché non otteniamo un panetto omogeneo.

Lo avvolgiamo nella pellicola e lo mettiamo in frigo a riposare per almeno trenta minuti.

Con la frolla foderiamo uno stampo creando un bel bordo alto circa due centimetri. Versiamo sopra la crema e la spalmiamo uniformemente su tutta la superficie.

A questo punto affettiamo le mele, le tagliamo a fettine sottili e le posizioniamo sulla crema.

Cospargiamo con due cucchiai rasi di zucchero la superficie della torta ed inforniamo per 45-50 minuti a 180°.

Una volta uscita dal forno possiamo spennellare la torta con un velo di confettura di albicocche per renderla più lucida e la lasciamo raffreddare.



136





Io non ho bisogno di denaro  
ho bisogno di sentimenti  
di parole  
di parole scelte sapientemente  
di fiori detti pensieri  
di rose dette presenze  
di sogni che abitino gli alberi d  
i canzoni che facciano danzare le statue d  
i stelle che mormorino al  
l'orecchio degli amanti.  
Ho bisogno di poesia q  
uesta magia che brucia l  
a pesantezza delle parole  
che risveglia le emozioni e dà colori nuovi.  
(Alda Merini)



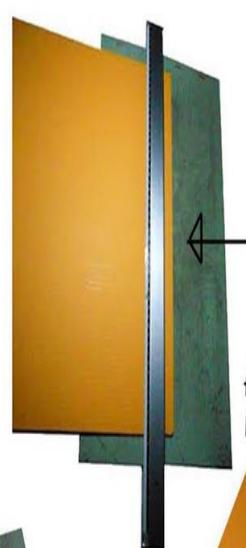


make a dreamcatcher for 2012

Luci di S.Valentino  
Valentine's day lights



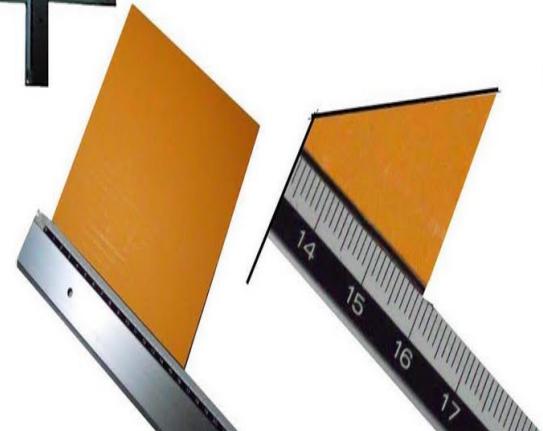
ritagliare il cartone  
cutting cardboard



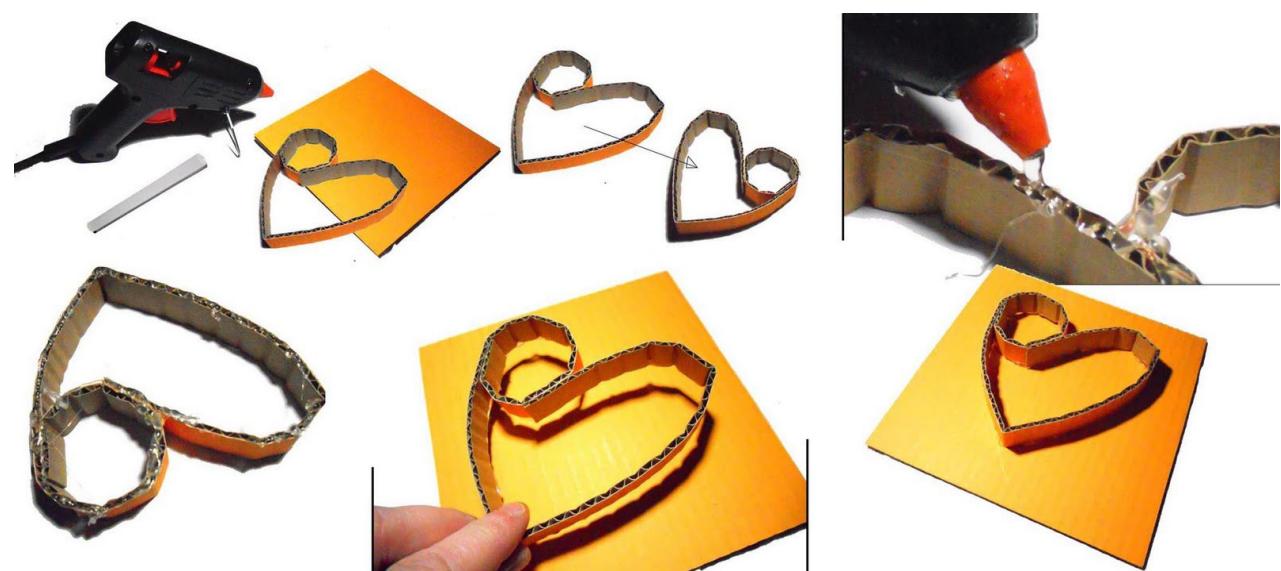
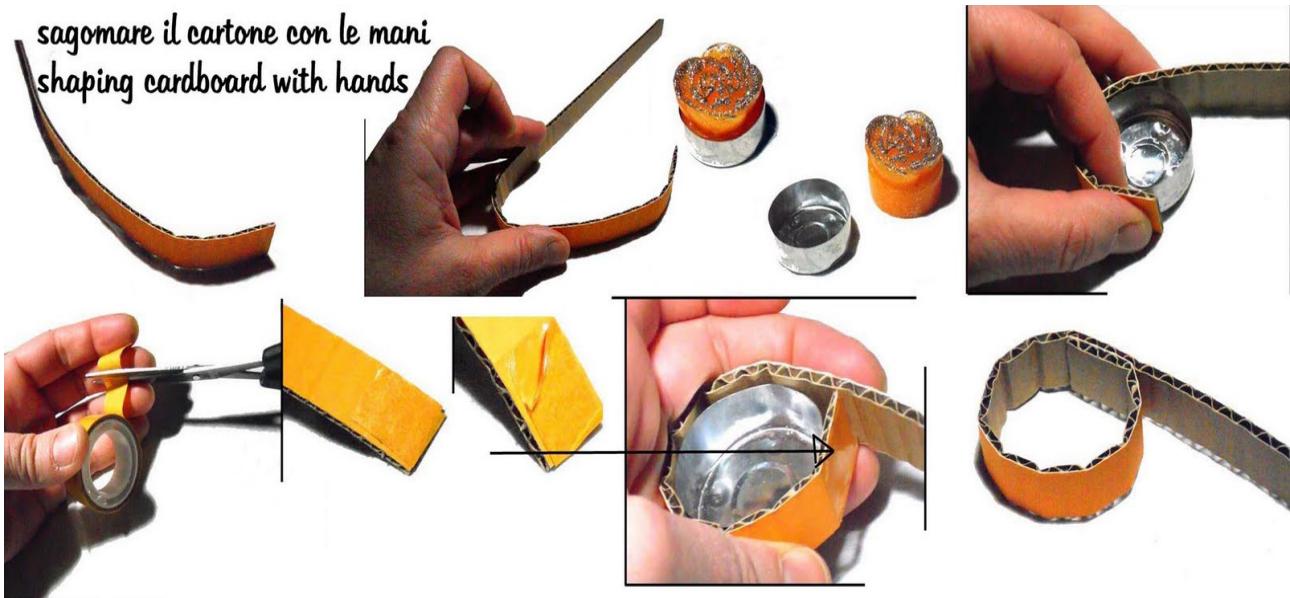
fare attenzione al verso del cartone  
beware the right side of cardboard



quadrato/square



sagomare il cartone con le mani  
shaping cardboard with hands



su questo portacandela semplice si può scrivere, disegnare,  
o applicare le decorazioni (fiori, stickers, etc.) desiderate.

on this simple candle holder you may put decorations  
(flowers, sticker...), draw or write anything you like

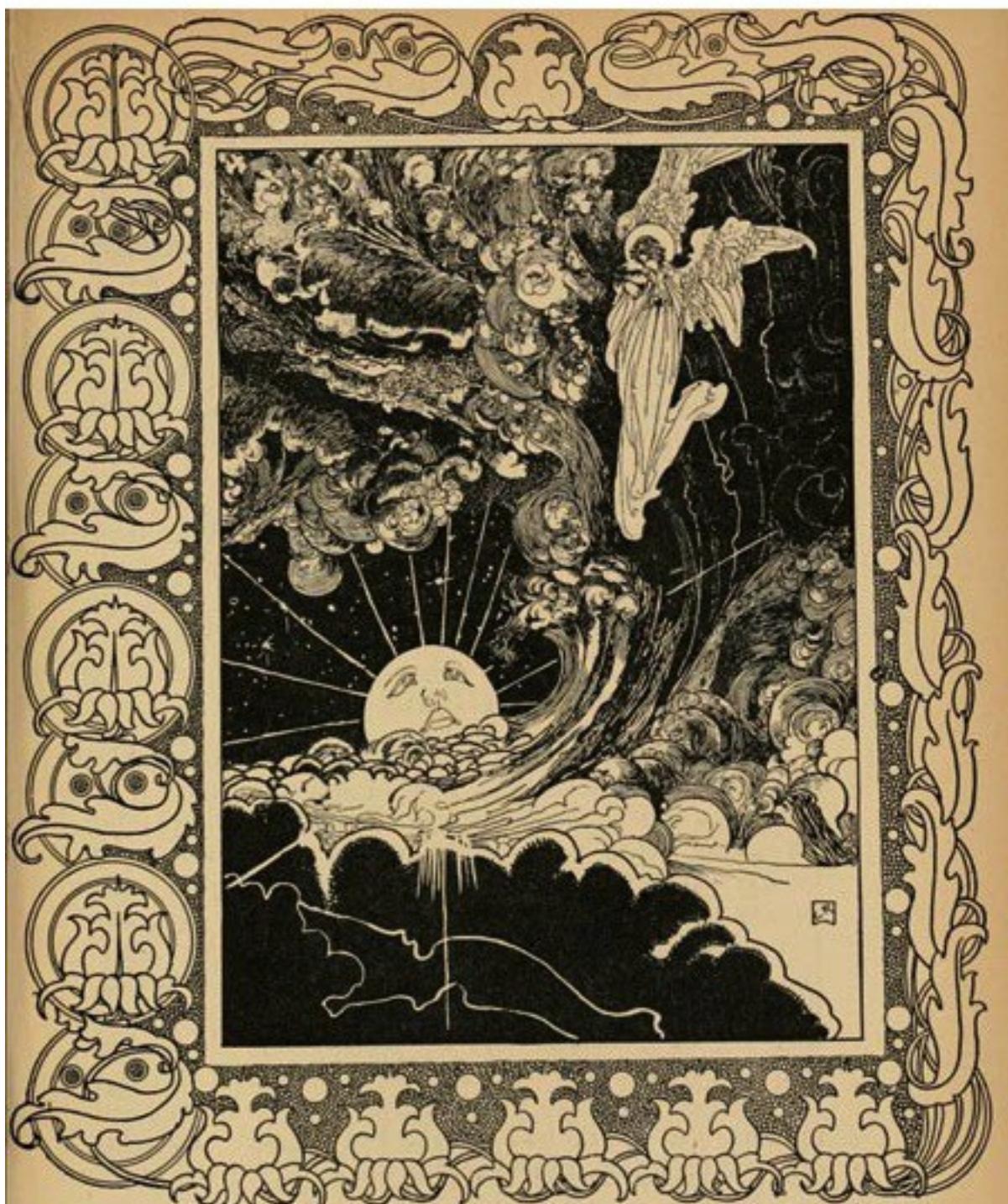








## Charles Robinson



The Children clasped their hands & looked at each other "It must be God sending the Baby!"







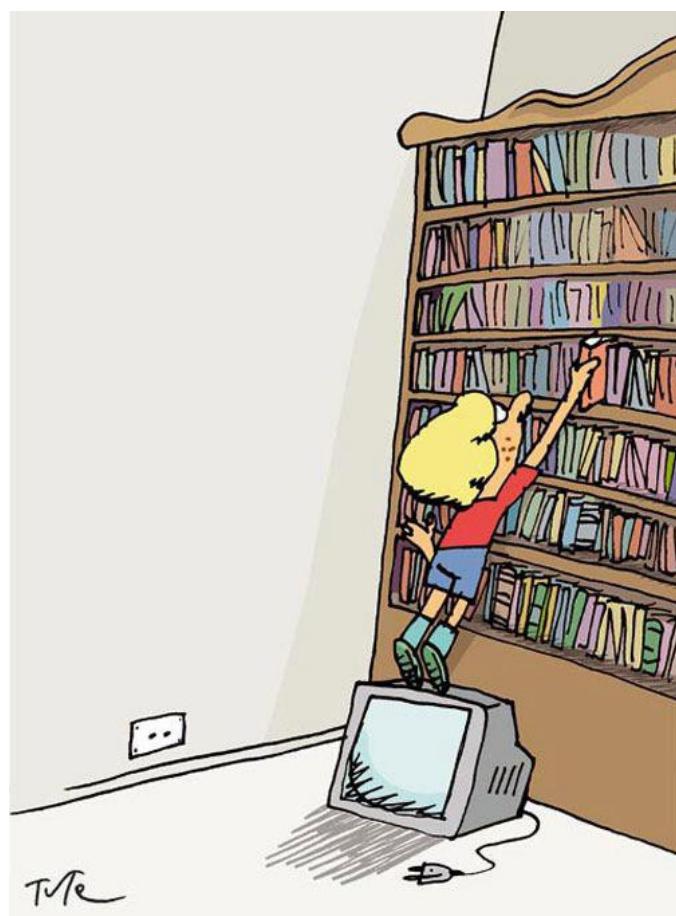


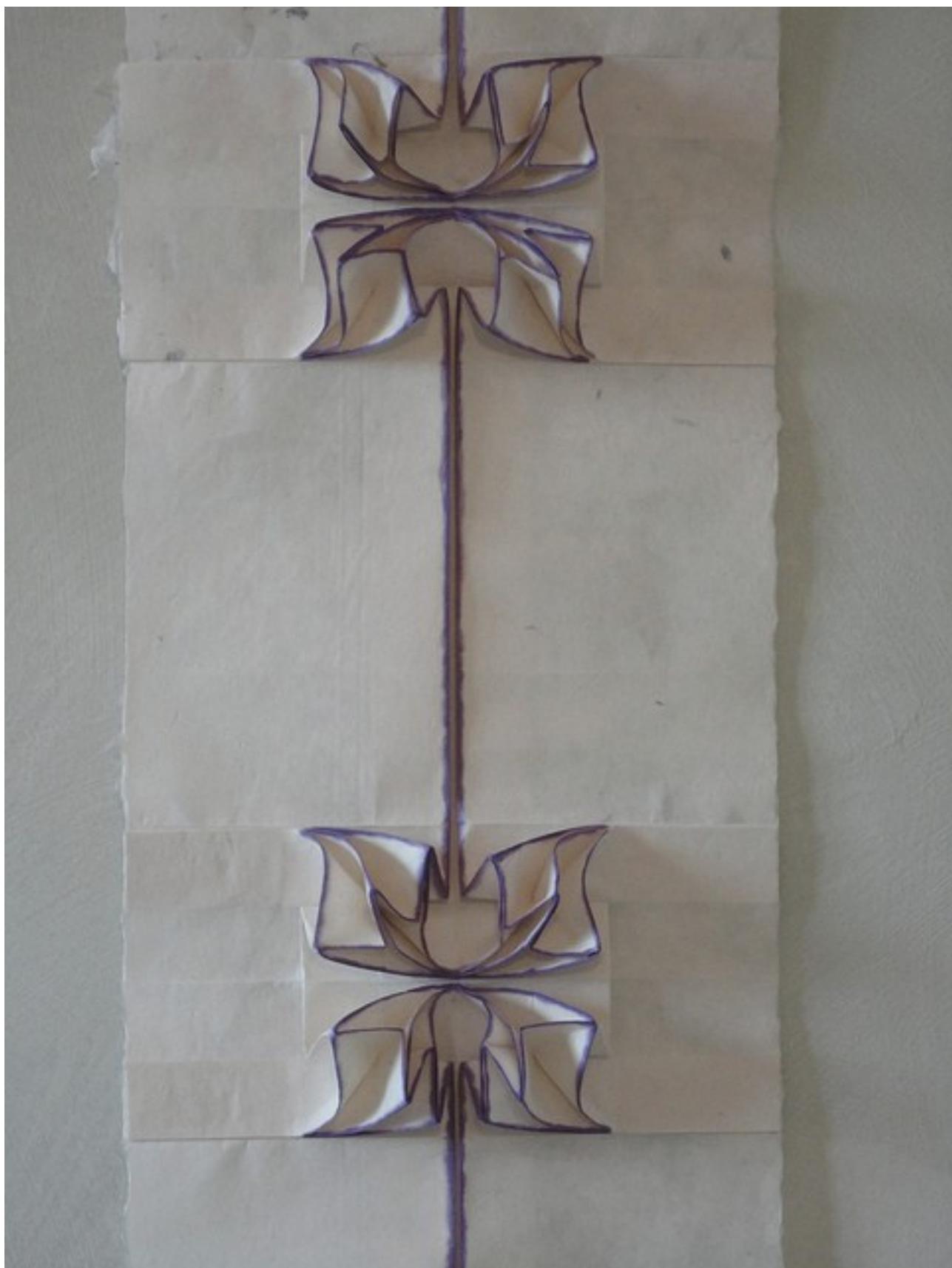


## A WORD ON STATISTICS

by Wislawa Szymborska

Out of every hundred people,  
those who always know better: fifty-two.  
Unsure of every step: almost all the rest.  
Ready to help, if it doesn't take long: forty-nine.  
Always good, because they cannot be otherwise:  
four -- well, maybe five.  
Able to admire without envy: eighteen.  
Led to error by youth (which passes):  
sixty, plus or minus.  
Those not to be messed with: four-and-forty.  
Living in constant fear of someone or something:  
seventy-seven.  
Capable of happiness: twenty-some-odd at most.  
Harmless alone, turning savage in crowds:  
more than half, for sure.  
Cruel when forced by circumstances:  
it's better not to know, not even approximately.  
Wise in hindsight: not many more  
than wise in foresight.  
Getting nothing out of life except things: thirty  
(though I would like to be wrong).  
Balled up in pain and without a flashlight in the dark:  
eighty-three, sooner or later.  
Those who are just: quite a few, thirty-five.  
But if it takes effort to understand: three.  
Worthy of empathy: ninety-nine.  
Mortal: one hundred out of one hundred -- a figure that has  
never varied yet.



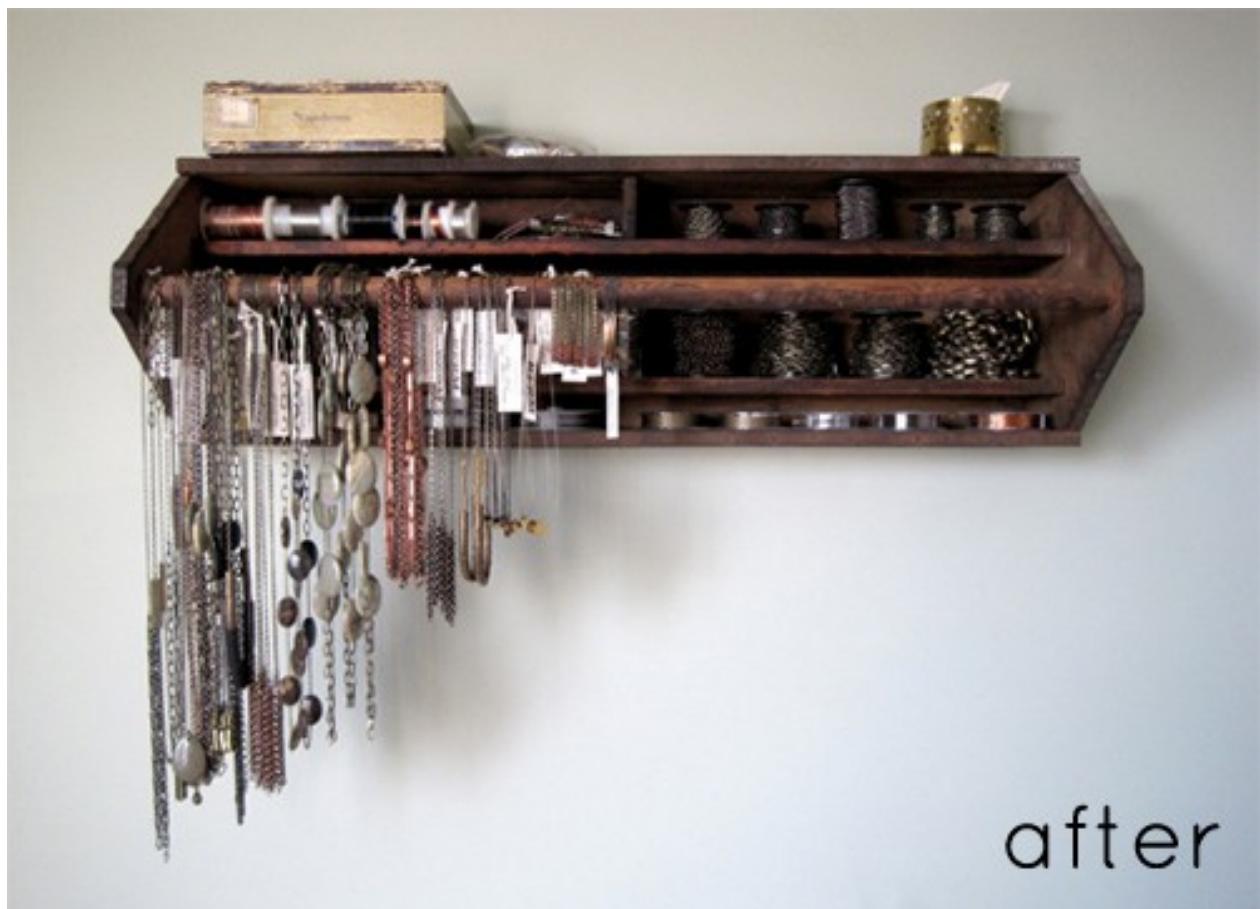


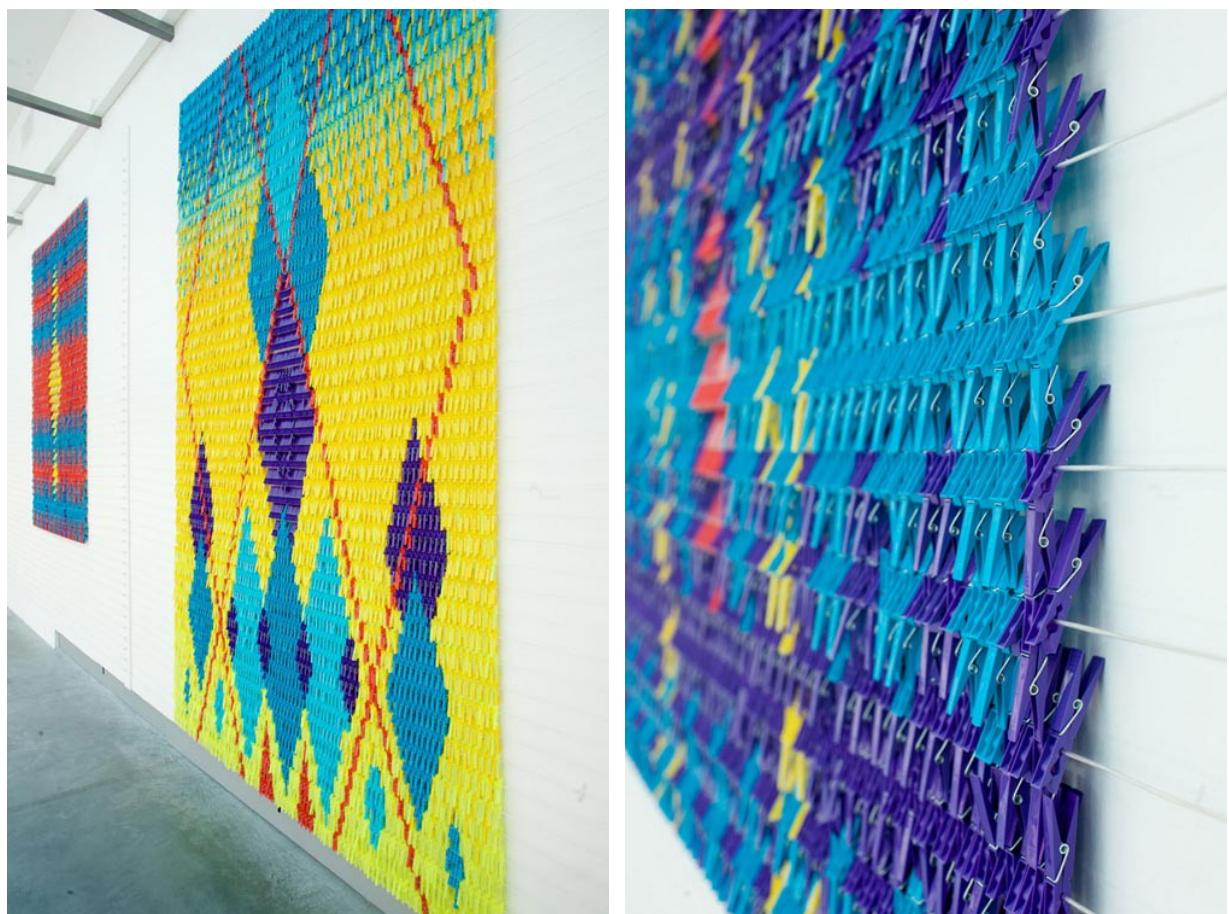


Io non ho bisogno di denaro  
 ho bisogno di sentimenti  
 di parole  
 di parole scelte sapientemente  
 di fiori detti pensieri  
 di rose dette presenze  
 di sogni che abitino gli alberi  
 di canzoni che facciano danzare le statue  
 di stelle che mormorino  
 all'orecchio degli amanti.  
 Ho bisogno di poesia  
 questa magia che brucia  
 la pesantezza delle parole  
 che risveglia le emozioni e dà colori nuovi.  
 (Alda Merini)













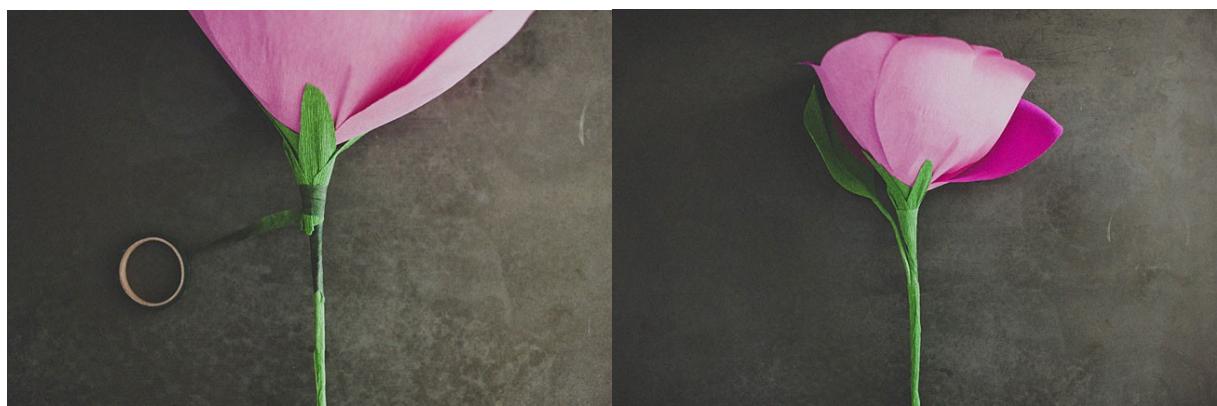
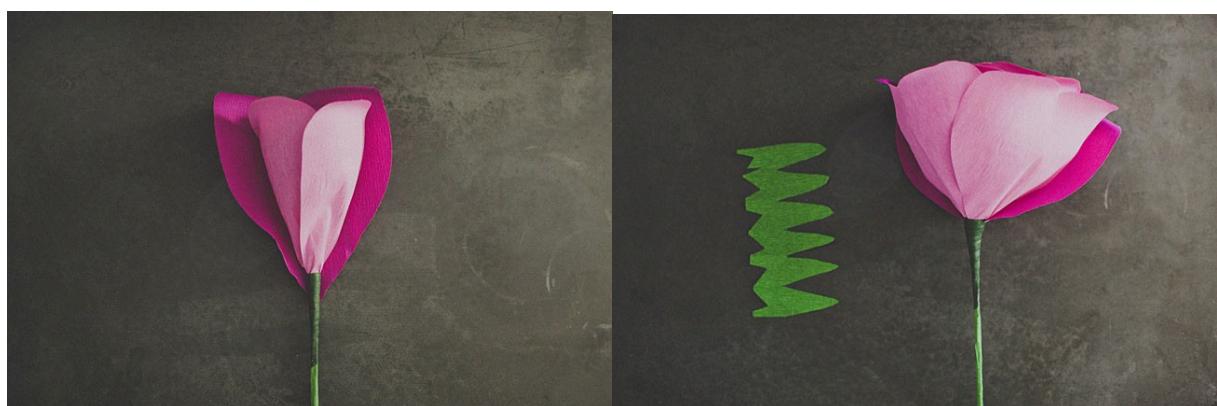


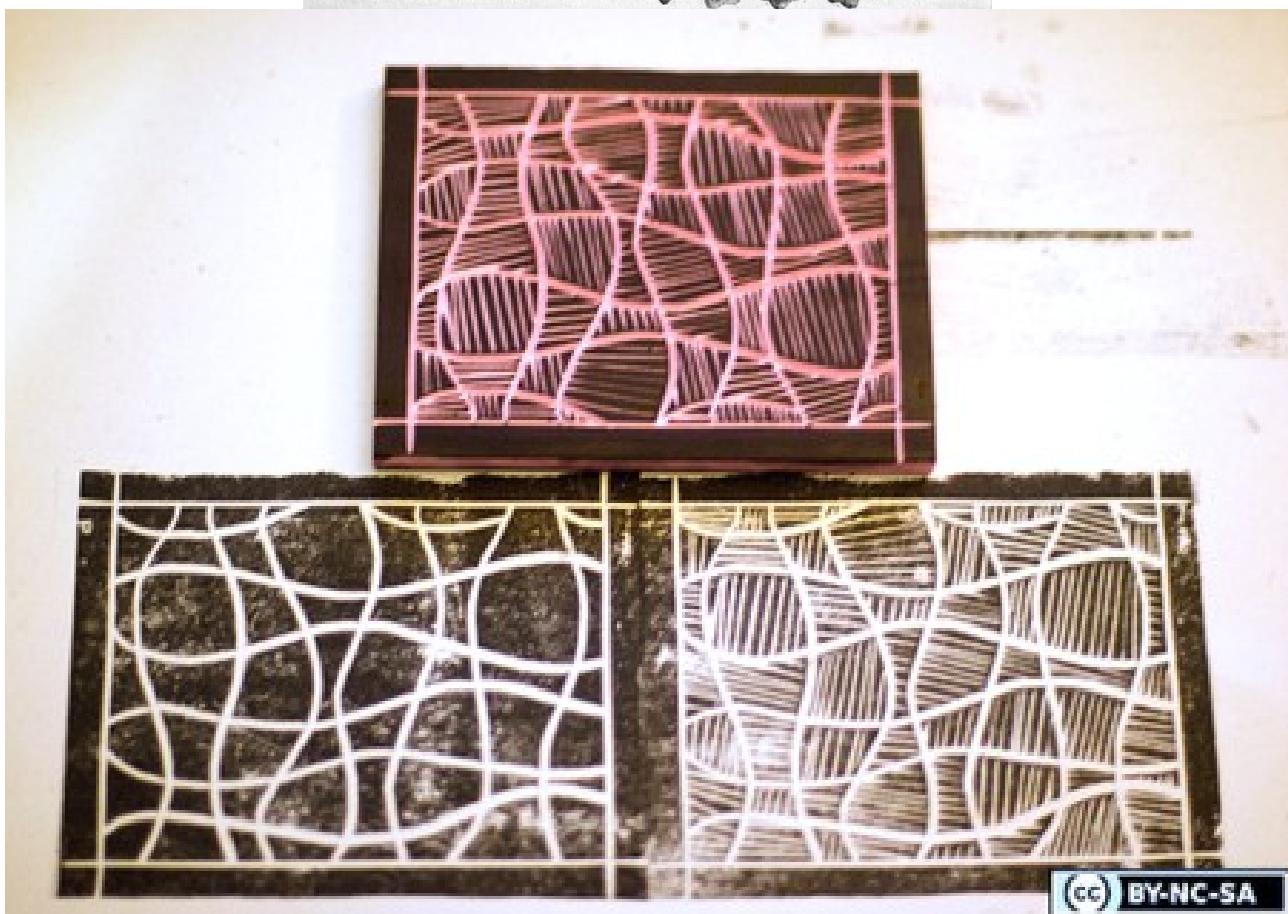
DIY  
Giant Paper Rose

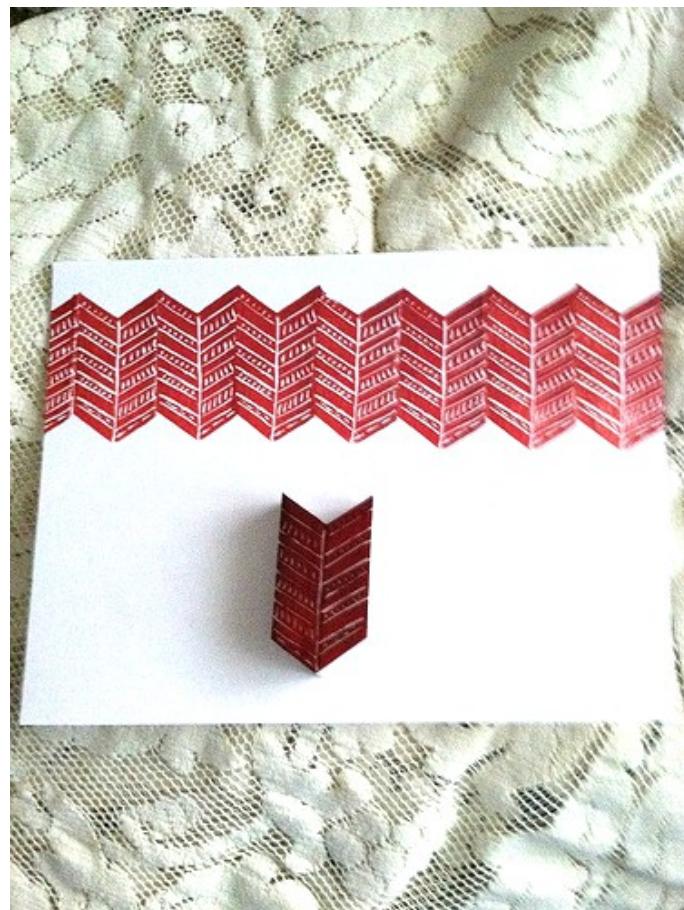


Cut 5-6 teardrop petals and 15-6 heart-shaped petals from the petal colored crepe paper.











# *Wislawa Szymborska.*

## *Scrivere un curriculum*

Che cos'e' necessario?  
 E' necessario scrivere una domanda,  
 e alla domanda allegare il curriculum.  
 A prescindere da quanto si e' vissuto  
 e' bene che il curriculum sia breve.  
 E' d'obbligo concisione e selezione dei fatti.  
 Cambiare paesaggi in indirizzi  
 e malcerti ricordi in date fisse.  
 Di tutti gli amori basta quello coniugale,  
 e dei bambini solo quelli nati.  
 Conta di piu' chi ti conosce di chi conosci tu.  
 I viaggi solo se all'estero.  
 L'appartenenza a un che, ma senza perche'.  
 Onorificenze senza motivazione.  
 Scrivi come se non parlassi mai con te stesso  
 e ti evitassi.  
 Sorvola su cani, gatti e uccelli,  
 cianfrusaglie del passato, amici e sogni.  
 Meglio il prezzo che il valore  
 e il titolo che il contenuto.  
 Meglio il numero di scarpa, che non dove va  
 colui per cui ti scambiano.  
 Aggiungi una foto con l'orecchio in vista.  
 E' la sua forma che conta, non cio' che sente.  
 Cosa si sente?  
 Il fragore delle macchine che tritano la carta

## *Prospettiva*

Si sono incrociati come estranei,  
 senza un gesto o una parola,  
 lei diretta al negozio,  
 lui alla sua auto.

Forse smarriti  
 O distratti  
 O immemori  
 Di essersi, per un breve attimo,  
 amati per sempre.

D'altronde nessuna garanzia

Che fossero loro.  
Sì, forse, da lontano,  
ma da vicino niente affatto.

Li ho visti dalla finestra  
E chi guarda dall'alto  
Sbaglia più facilmente.

Lei è sparita dietro la porta a vetri,  
lui si è messo al volante  
ed è partito in fretta.  
Cioè, come se nulla fosse accaduto,  
anche se è accaduto.

E io, solo per un istante  
Certa di quel che ho visto,  
cerco di persuadere Voi, Lettori, c  
on brevi versi occasionali  
quanto triste è stato.

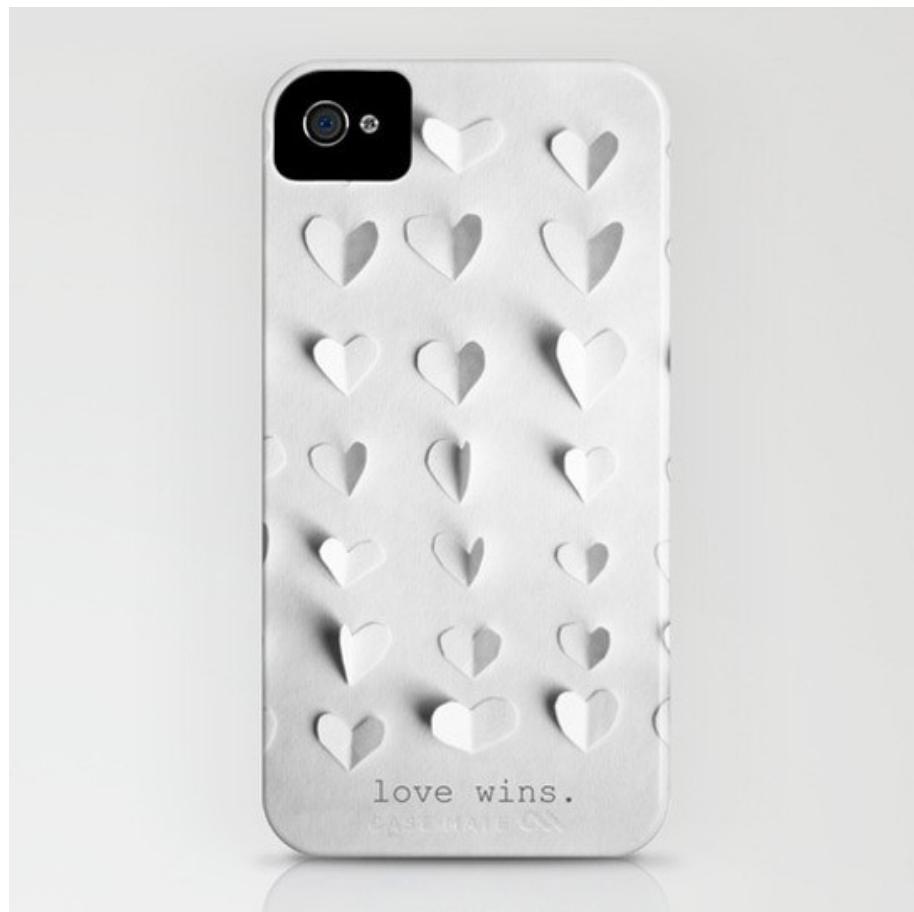


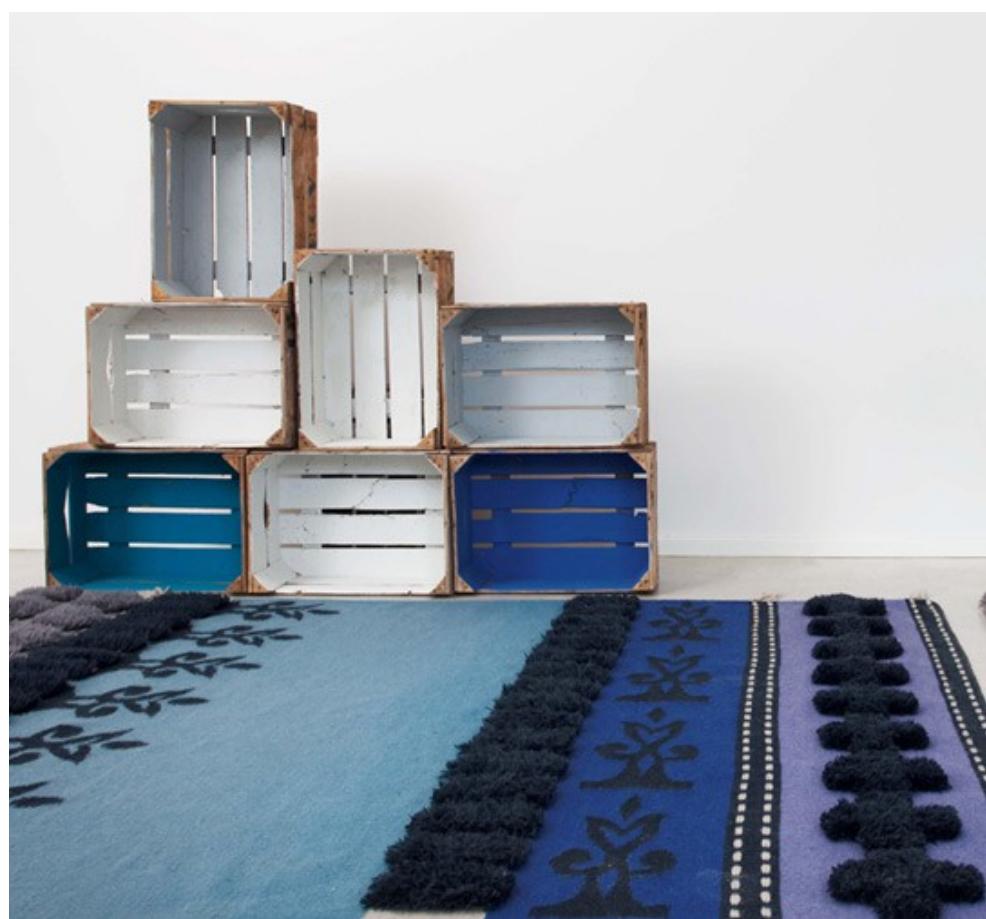


170









174

## FARMER'S MARKET

Seguendo i ritmi della stagione, le bizzate tempo e le difficoltà degli agricoltori diretti, in ogni caso Farmer's Market, Mercatini Bio e degli agricoltori <http://www.06blog.it/tag/mercati+roma> della capitale, sono pronti a rinnovare il loro calendario di appuntamenti anche in questo rigido Febbraio 2012.

La Fondazione Campagna Amica continua a garantire una serie di appuntamenti ricorrenti, ogni sabato e domenica con gli appuntamenti fissi al Farmer's Market (<http://www.06blog.it/tag/farmer's+market>) - Ex Mattatoio Testaccio (09.00 – 19.00), e al Mercato Del Contadino “Campagna Amica” di Circo Massimo 10.30 – 19.00), ma anche ..

.. il 9, 16 e 23 febbraio con il nuovo mercato di via Piria a Rebibbia, l'11, il 18 e il 25 febbraio con quello di Fonte Acqua Egeria - Parco Appia Antica in Via dell'Almone 111, di Piazza Sempione e Piazza S. Maria delle Grazie domenica 12 (09.00 - 19.00), di Villa Fiorelli domenica 19 (09.00 - 18.00), e di Largo Lanciani domenica 26 febbraio (09.00 - 19.00).

Commercio equo e solidale, agricoltura e cucina biologica, turismo responsabile, energie rinnovabili, riuso e riciclo, software libero, cooperazione e finanza etica, mobilità ed editoria sostenibile, insieme a Biobar e Bioristorante, tornano protagonisti dell'appuntamento domenicale con Altradomenica & Biomercato, dalle 9.30 alle 16.00 nella Città Dell'altra Economia.

Sabato 11 e 25 febbraio, il Mercatino biologico di Ostia (09.00 – 14.00), promosso dall'Associazione “Fruit” porta vino, formaggi biologici, miele, marmellate, frutta secca, pane casareccio e verdura in Piazza di Tor San Michele, mentre domenica 12, 19 e 26 febbraio triplica l'appuntamento con il Mercato Del Contadino “Campagna Amica” dell'Auditorium Parco Della Musica (09.00 – 18.30).

Il 12 febbraio, come ogni seconda domenica del mese, una ricca mostra mercato di prodotti biologici e locali, del commercio equo, saponi artigianali, ortofrutta bio, miele e prodotti apicoltura, prodotti bio dalla Puglia, salumi biologici, olio e vino biologico, affiancati da laboratorio di educazione ambientale per i bambini dai 4 ai 10 anni e sfizioso Bistrot bio, tornano protagonisti anche del mercatino biologico della Casa del Parco, presso la Riserva naturale della Valle dei Casali, in via del casaleto 400 a Roma.

L'appuntamento con le piccole aziende biologiche del Lazio nel MercatoBIO di Aguzzano al Centro di Cultura Ecologica, è per sabato 18 febbraio, dalle 9.00 alle 14.00 in via Fermo Corni (con ingresso accanto alla Chiesa di San Gelasio).

La spesa, la mobilità sostenibile con le biciclette di Ruotalibera, musica popolare, consumo critico, pranzo Bio e Festa di Carnevale, sabato 18 febbraio rinnovano anche l'appuntamento con il Mercatino Contadino di San Paolo de La Città dell'Utopia, a cura dell'associazione terra/TERRA (9.30-15.30).

Domenica 19 la filosofia della Biodiversità della Fondazione Slow Food torna ad animare il Mercato della Terra di Campino al Plateatico di Via Calò (09:00 - 14:00), tra bancarelle profumate e consueto laboratorio di degustazione.



©Inna Derman

[increations.blogspot.com](http://increations.blogspot.com)



©Inna Derman

[increations.blogspot.com](http://increations.blogspot.com)



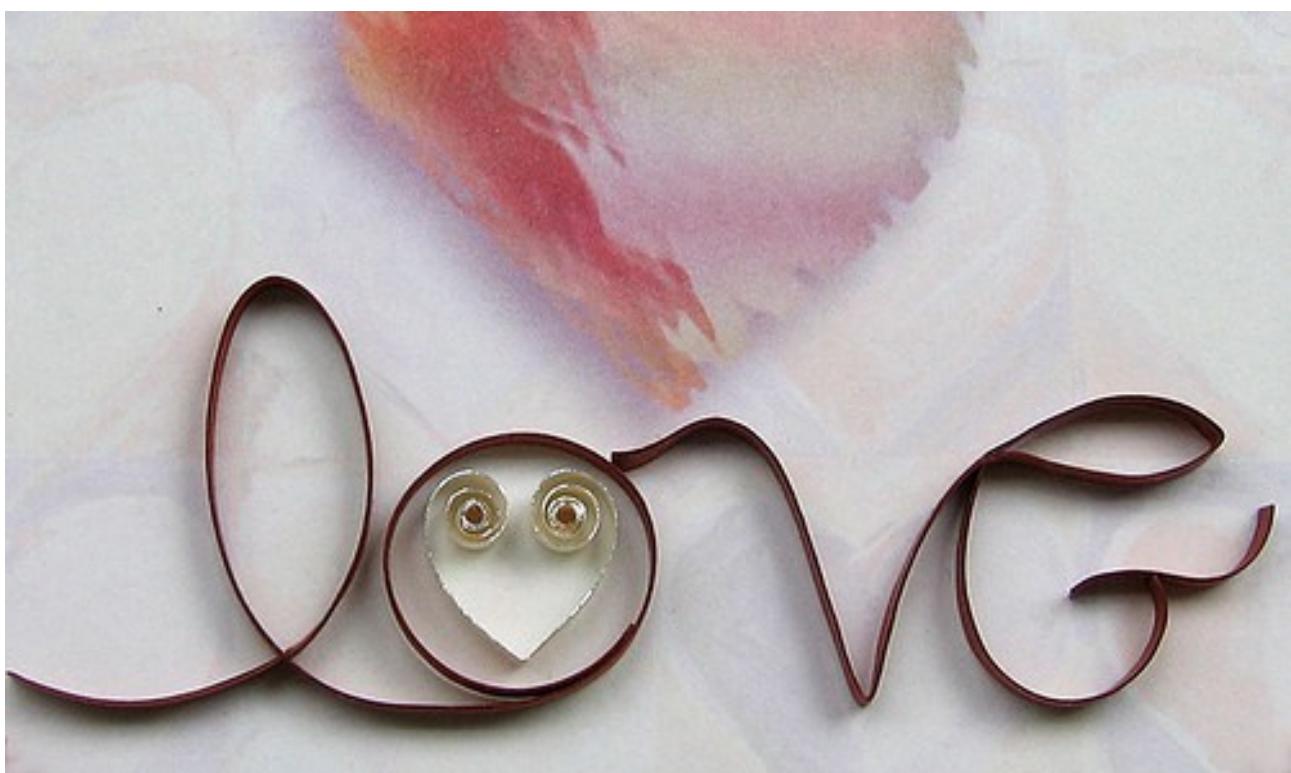


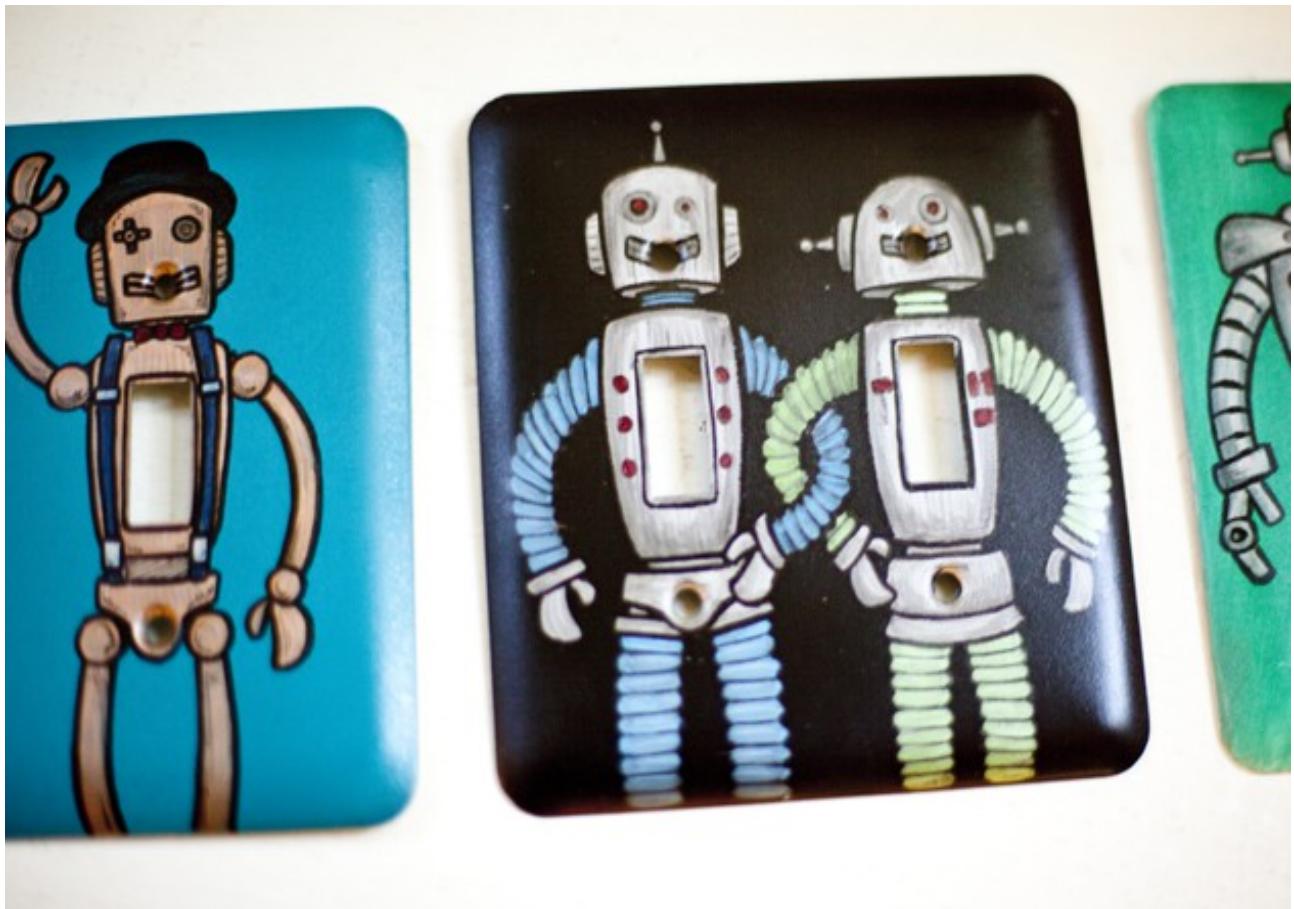


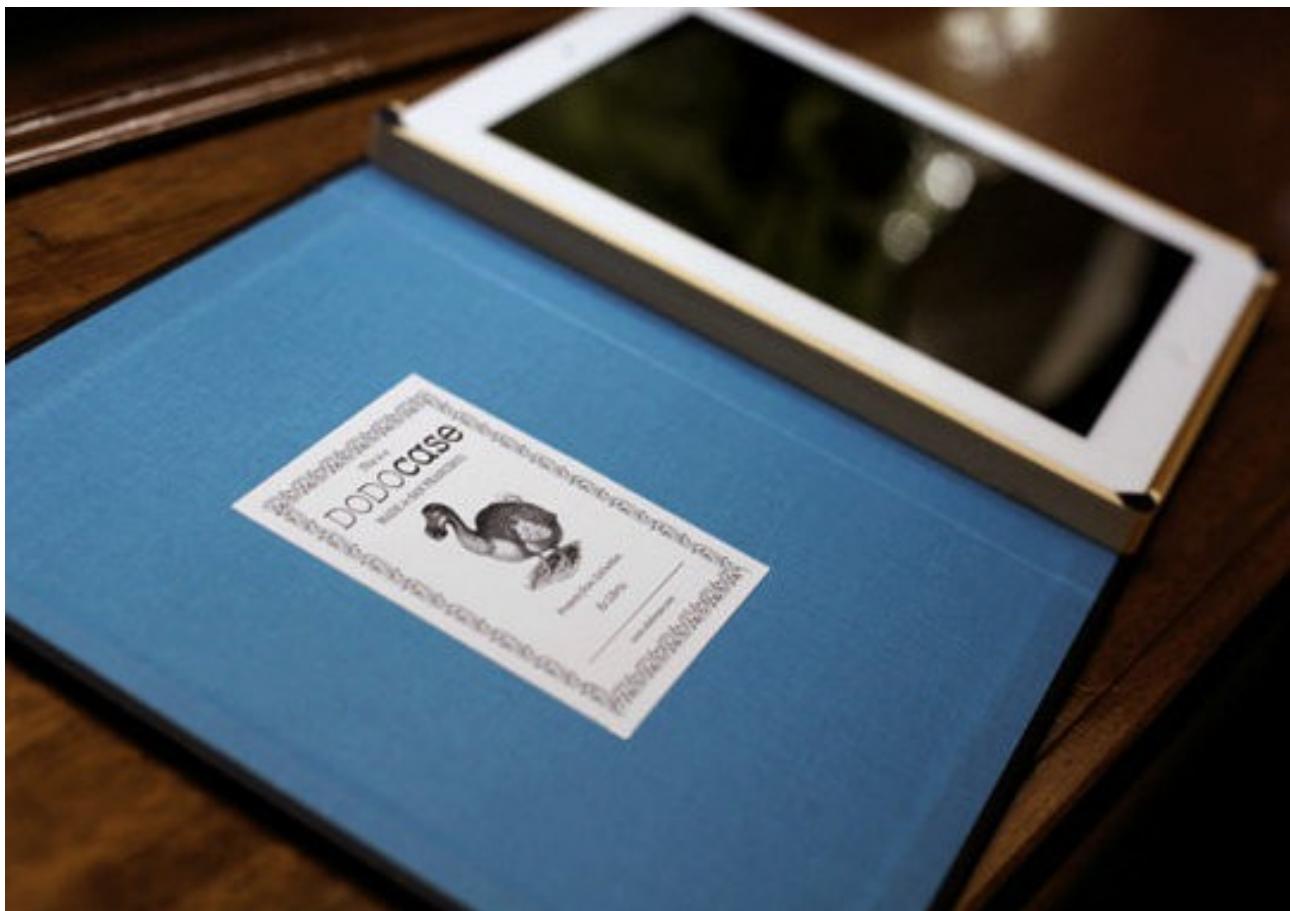


ILLUSTRATION  
ANTOINE  
CORBINEAU  
2015

1. I painted both sides of an 8"x11" piece of card stock paper using pink watered down DecoArt paint (1:5 paint-to-water ratio)
2. Gently scrunch paper, unravel and allow to dry (the wrinkles will give the effect of mulberry paper)
3. Once paper is dry, cut a 6"x3" strip and scallop one edge
4. Roll strip and hot glue the end
5. Cut several petals of varying size
6. Hot glue around centre roll
7. Continue gluing until you reach desired size
8. Curl ends under
9. Paint separate card stock with green paint and follow step number 2
10. Cut several leaves
11. Cover degradable plant pot with desired scrap book paper  
(I used Vintage French Script by [Canvas Corp](#))
12. Glue a couple of leafs onto pot and some onto the flowers
13. Place some peat moss pellets and seed packet into pot
14. Make simple lid to keep items secure



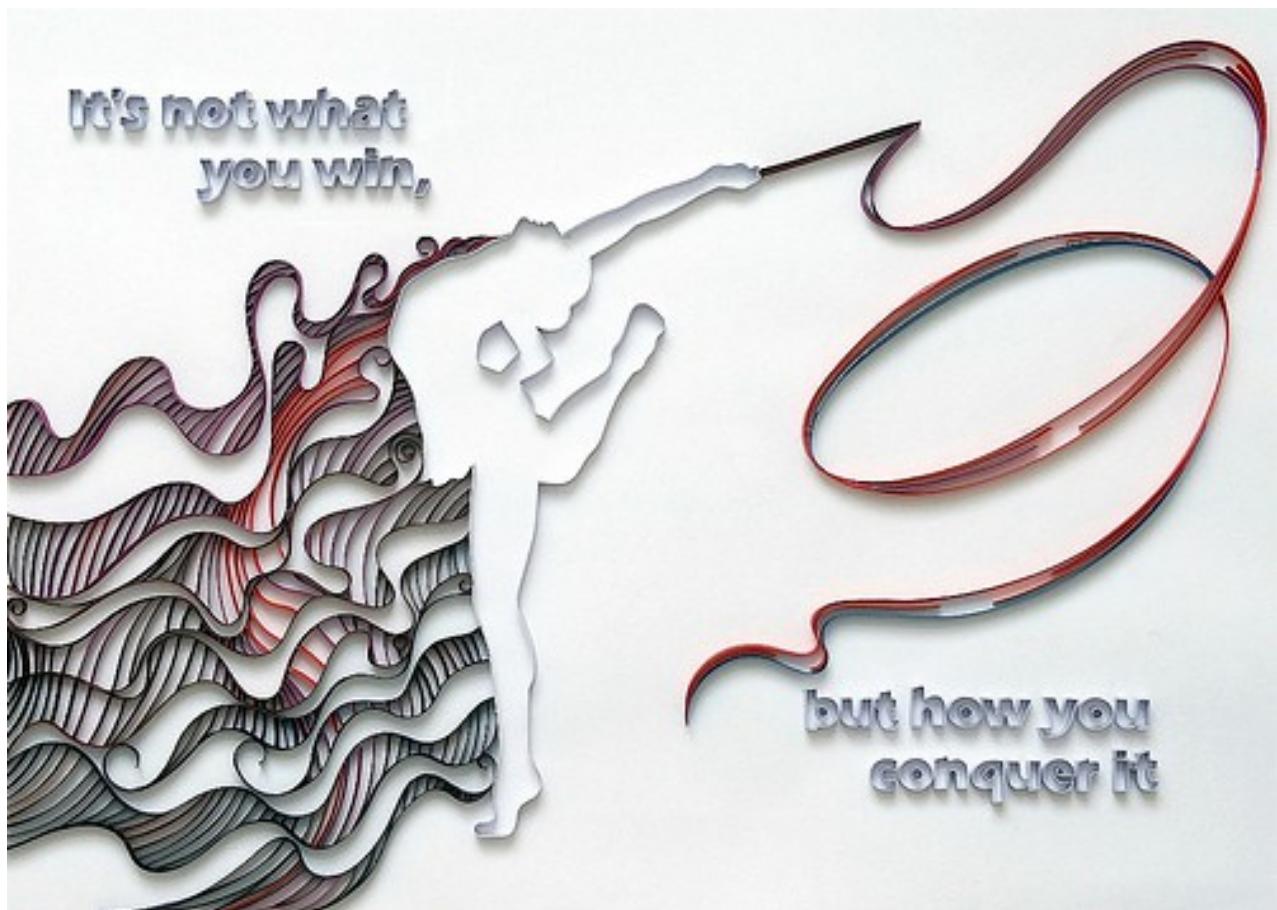
















## confettura di barbabietole, zenzero e cannella



### Ingredienti per due vasetti:

400 g di barbabietole già cotte  
 250 g di zucchero semolato  
 1/2 limone  
 3 cm di zenzero fresco  
 1 cucchiaino di cannella in polvere  
 1 pepe lungo  
 acqua q.b. (circa 1/2 bicchiere)

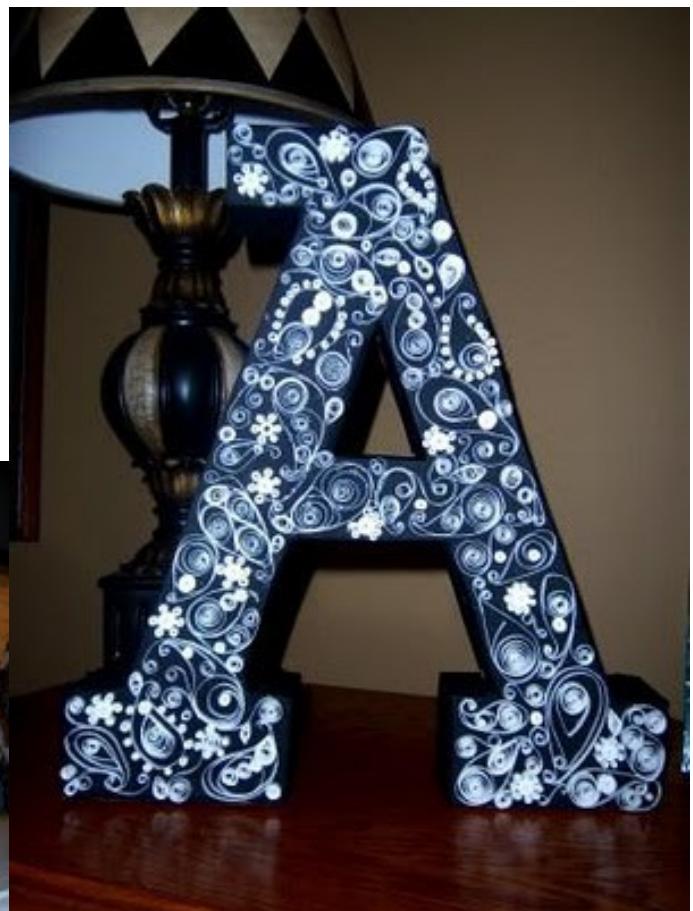
Sminuzzare le barbabietole nel mixer insieme all'acqua. Deve risultare un composto piuttosto liscio ma non troppo. Versare il contenuto in una pentola insieme con lo zucchero, lo zenzero fresco grattugiato, il succo di limone (e la sua buccia tritata), la cannella e il pepe lungo grattugiato. Mescolare spesso per far sciogliere lo zucchero e cuocere per circa 20 minuti o finché non si sarà leggermente addensata.

Mettere in vasi puliti e conservare in frigorifero. Volendo potete sterilizzarli e conservarli più a lungo. Con queste dosi mi sono usciti due vasetti come quelli in foto.

### Note:

- La cottura di questa marmellata è breve appunto perché le barbabietole sono già cotte.
- Consiglio di utilizzare i guanti per tagliare e maneggiare le barbabietole e di pulire gli attrezzi appena dopo l'uso.



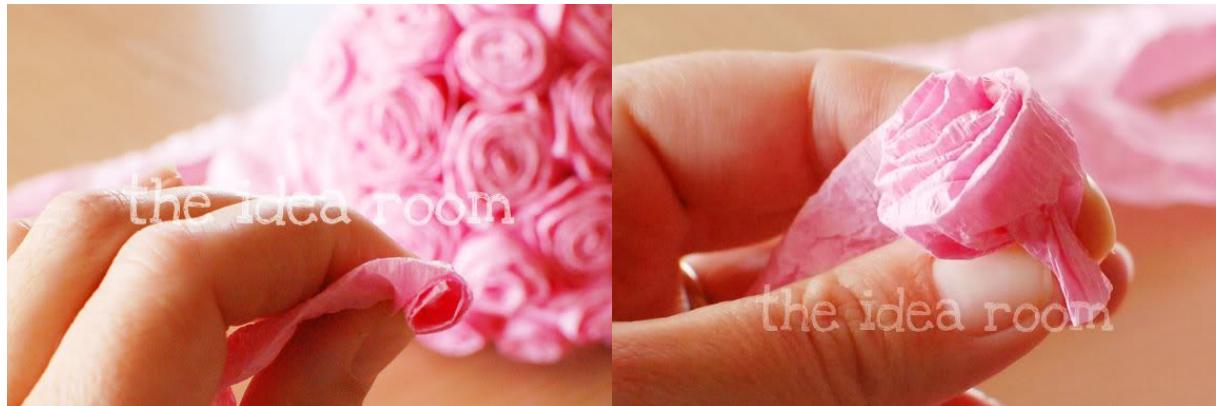




193















200

