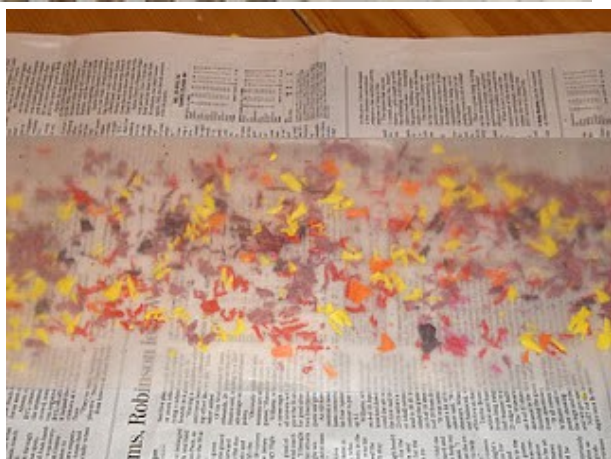




Temperature di matite colorate
stirate
tra die fogli di carta oleata



Dear daddy

Sette giorni senza figli



Mio marito mi ha convinta a partire per una settimana lasciando nostro figlio piccolo con la nonna. C'è un modo per rendere il tutto meno traumatico? - Fabiola

Per risponderti ho ripescato un articolo della mia amica Kissy Dugan, che si era trovata in una situazione simile. "Quando è giunto il momento (e il taxi), sono riuscita a sopportare le urla dei miei figli ma non quelle della mia coscienza, che mi gridava: 'Sei una pessima madre!'. Ho cercato di razionalizzare, il mondo è pieno di

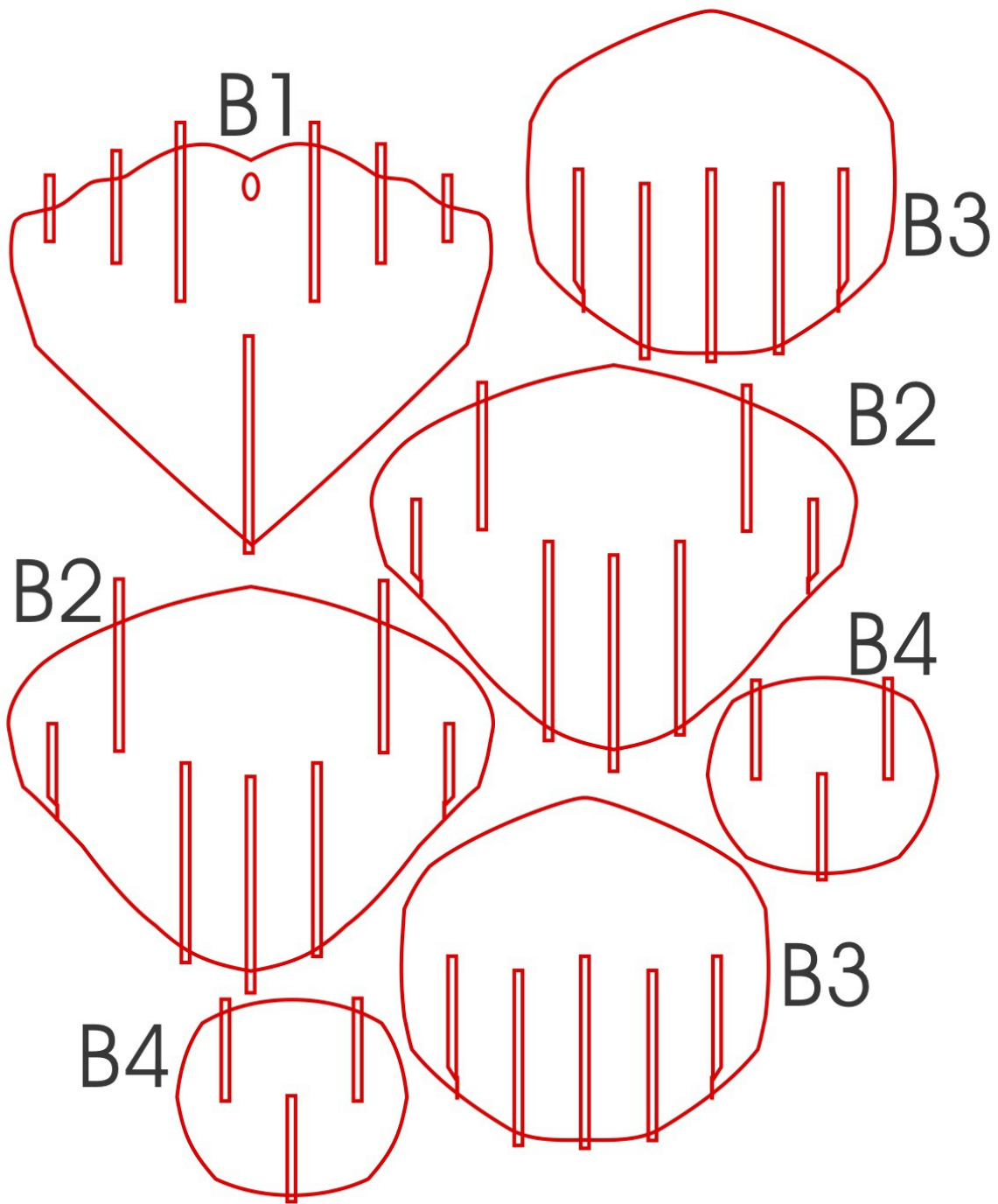
donne che partono senza figli. Mi aspettavo che per i bambini sarebbe stato difficile, ma perché era così dura anche per me? Poi ho capito: avevo sviluppato una dipendenza dai miei figli. La maternità era una droga che avevo assunto senza sosta per tre anni. Era una pozione inebriante nei momenti belli e una sostanza allucinogena dopo varie notti in bianco. E ora sarei stata in astinenza per una settimana. Al check-in avevo la nausea: cominciava la disintossicazione". Se accettiamo la provocazione di Kissy, dobbiamo pensare

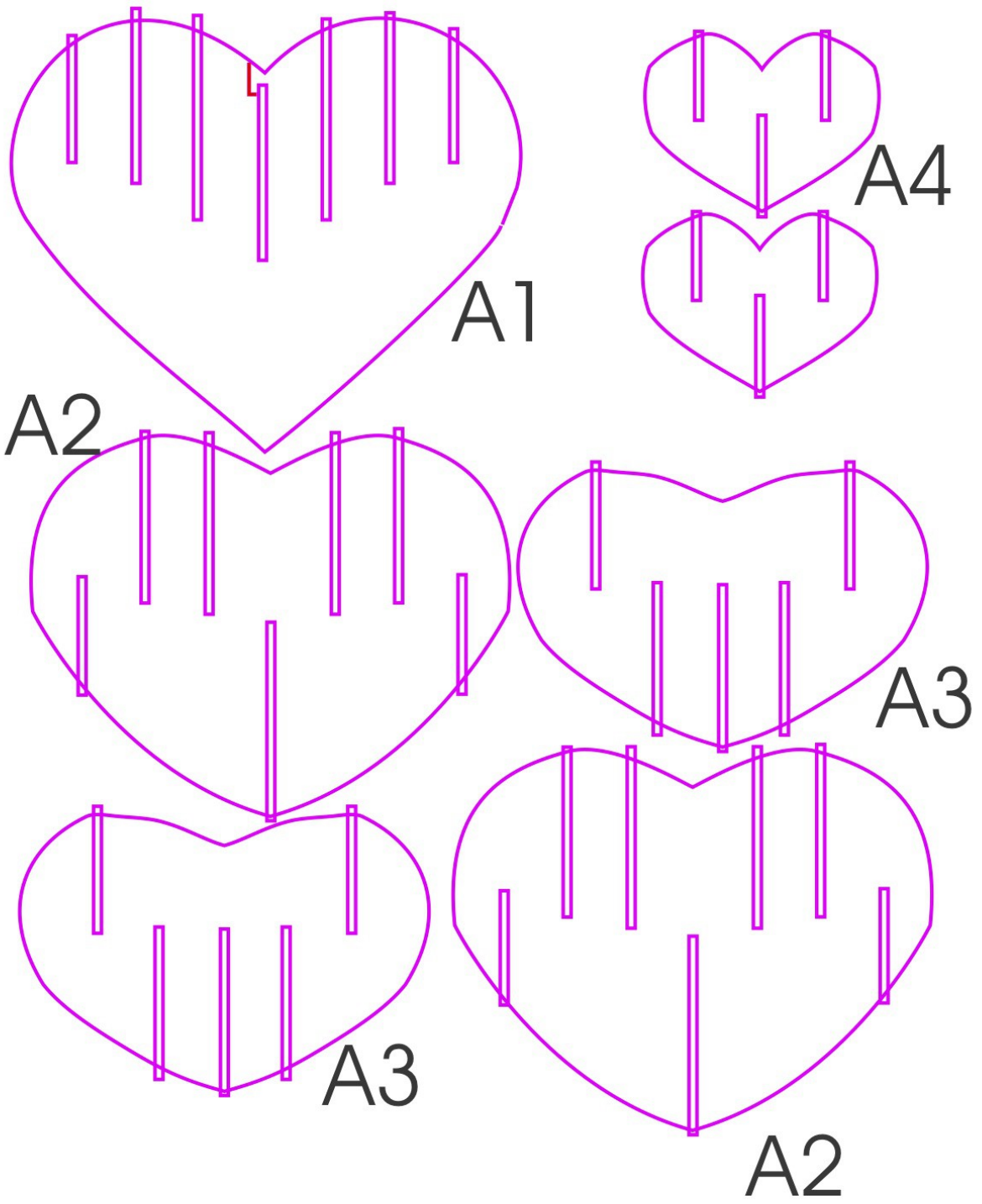
che stai andando in un centro di riabilitazione ed è quindi comprensibile che tu non abbia alcuna voglia di partire. Ma convinciti che lo fai per il tuo bene. Appena avrai sconfitto la dipendenza, starai molto meglio e ne beneficeranno anche tuo marito e tuo figlio. Perché, ammettiamolo, non è mai facile avere in casa una drogata. ♦

Claudio Rossi Marcelli è un giornalista di *Internazionale*. Ha scritto *Hello daddy!* (Mondadori 2011). Risponde alle domande dei lettori all'indirizzo daddy@internazionale.it









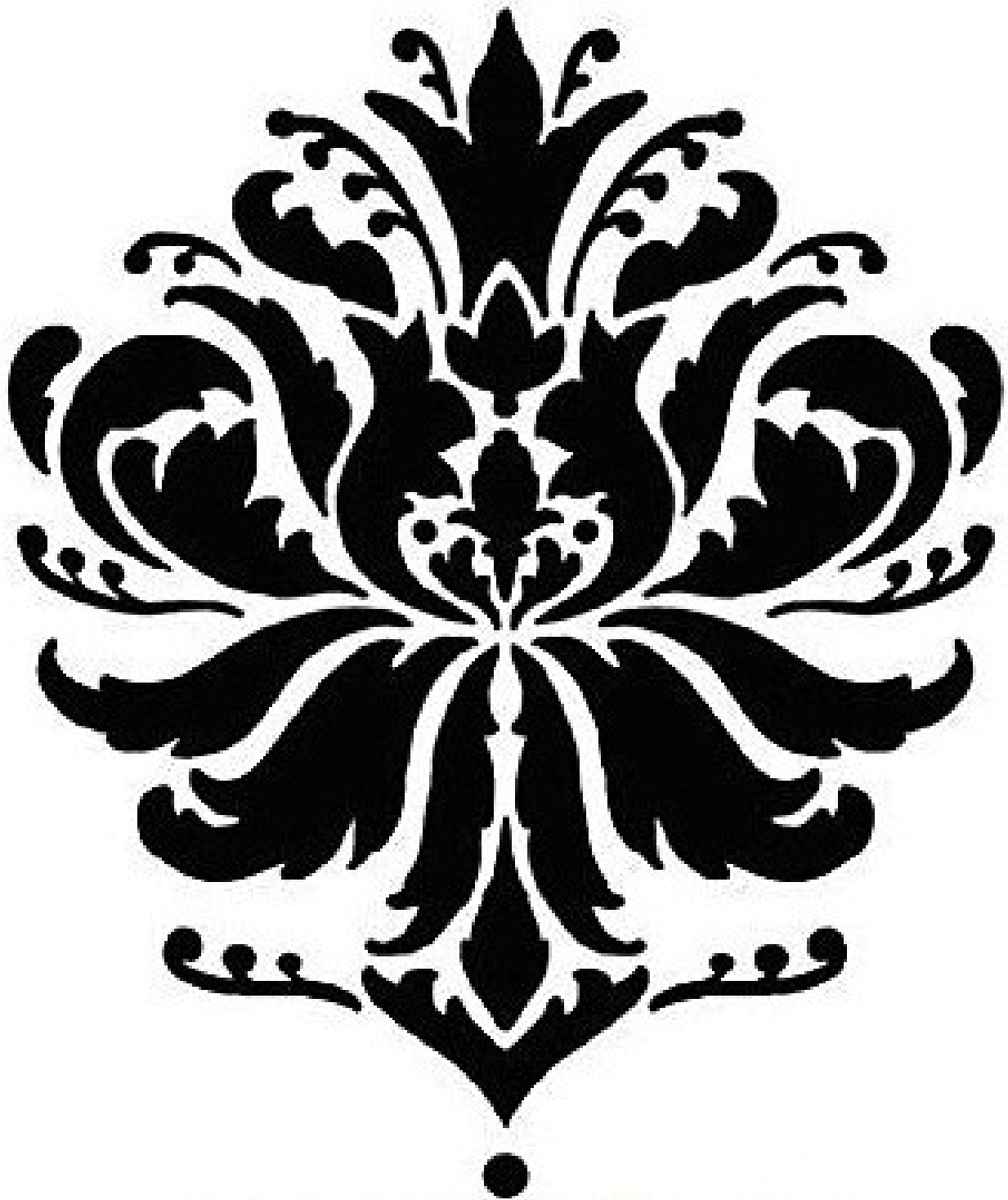


Carl Larsson







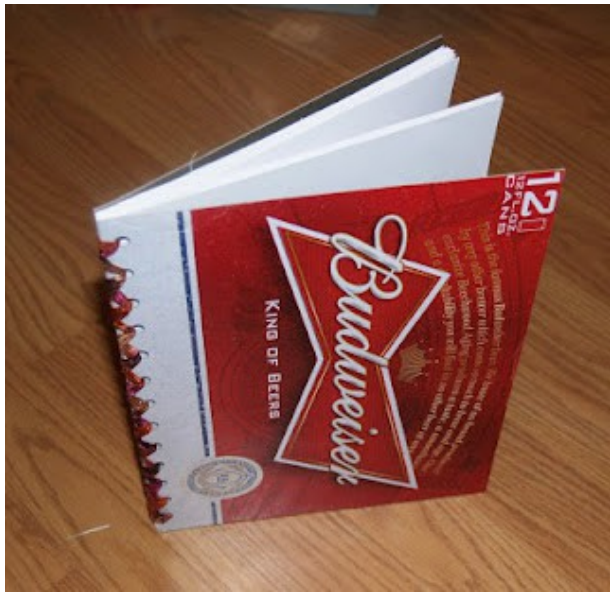


365: Make a Book a Day

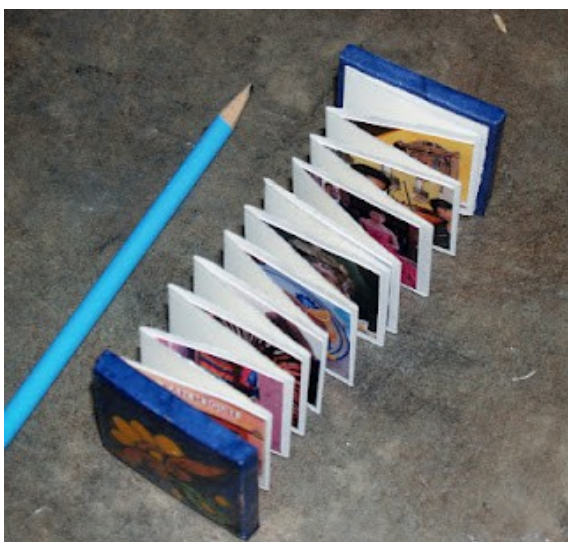
I'm Donna Meyer and this is a Daily Journal of a Challenge: to make a book a day for a year, to stretch my imagination, creativity, skills and discipline. Inspired by Noah Scaln's Skull-a-Day. Why books? A book can be made of almost anything, and I can stretch its definition. Some will be fancy, skilled and take time. Others will be quick-&-dirty, maybe just images, or ephemeral, disappearing books. Follow along. We'll discover together how to create a book a day for 365 days.

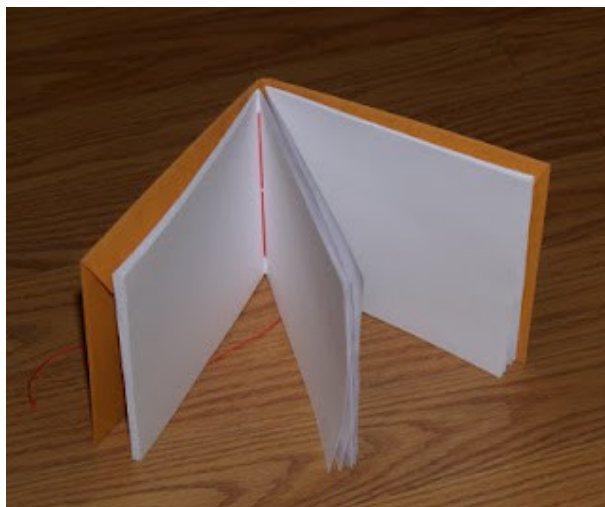
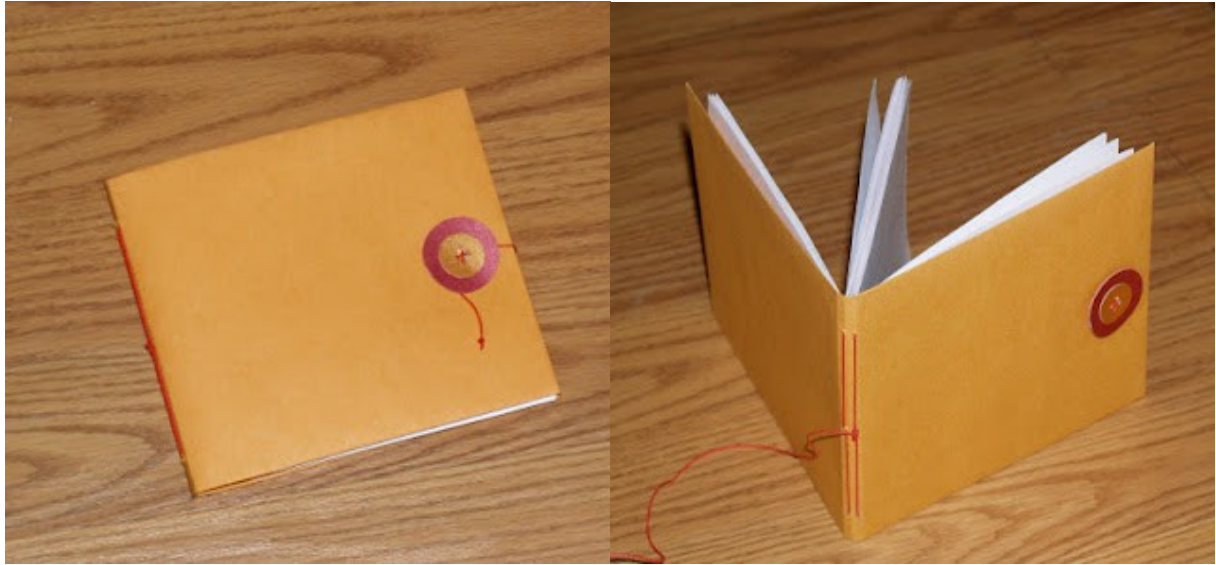
<http://www.make-a-book-a-day.blogspot.com/>

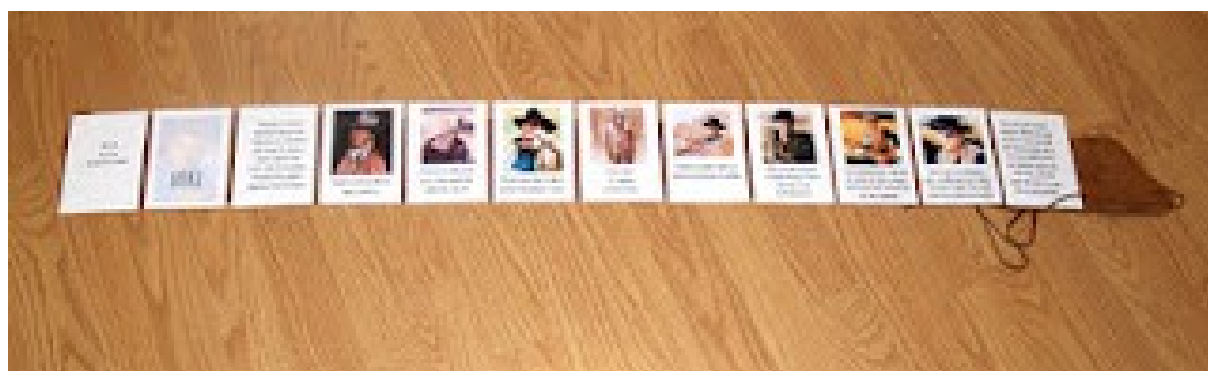


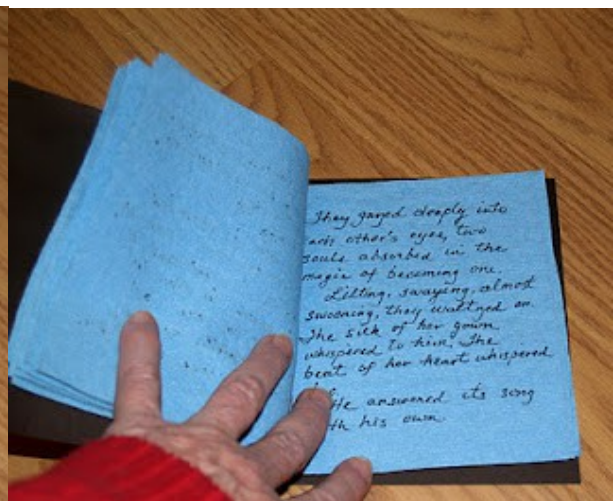
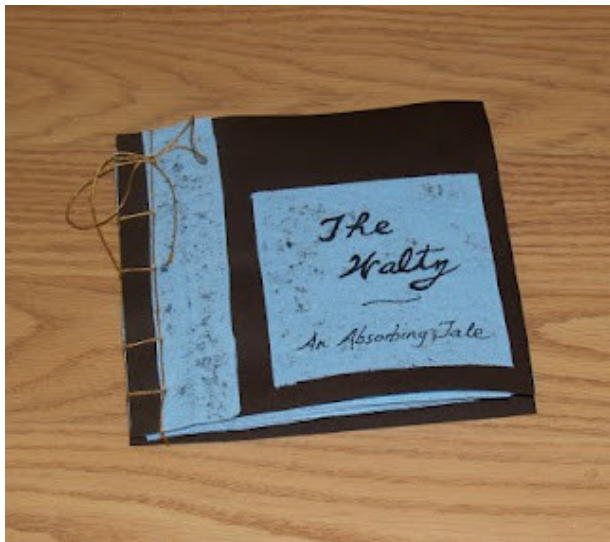
















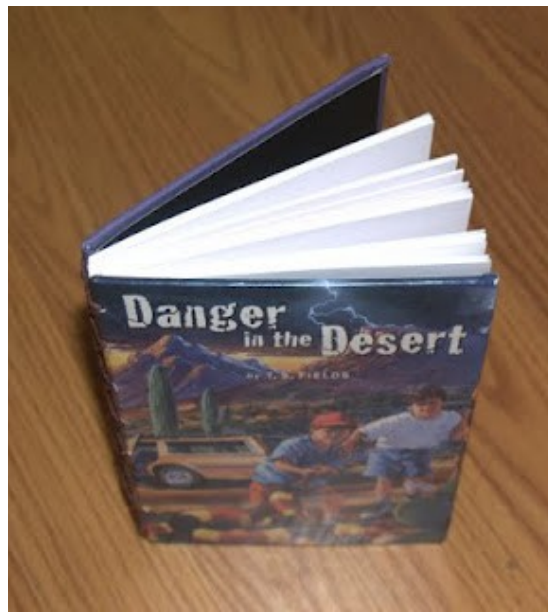




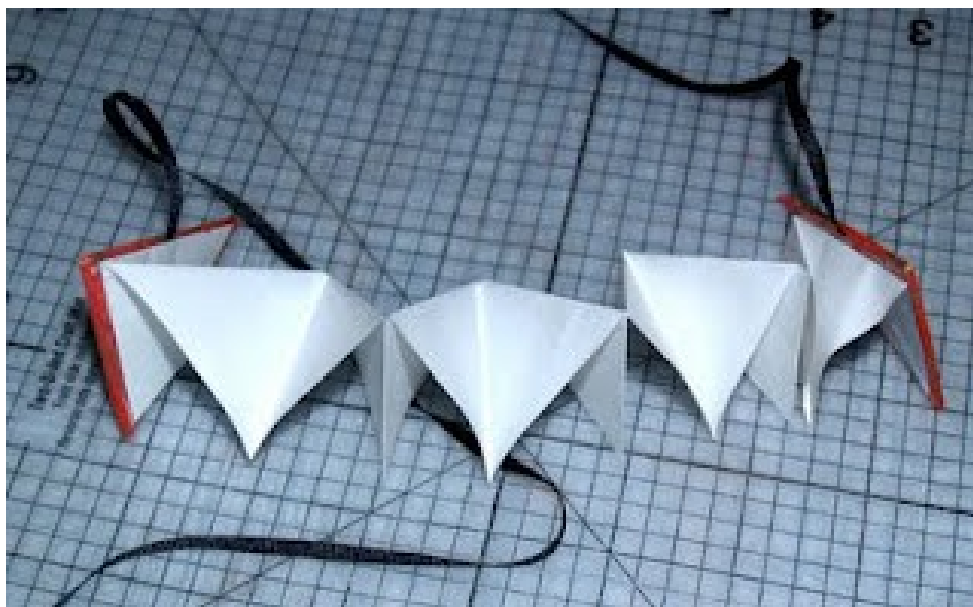
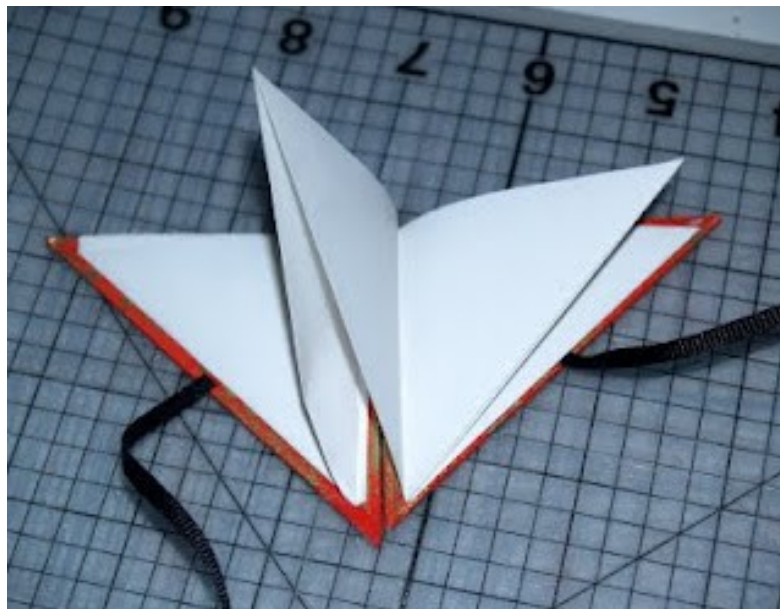


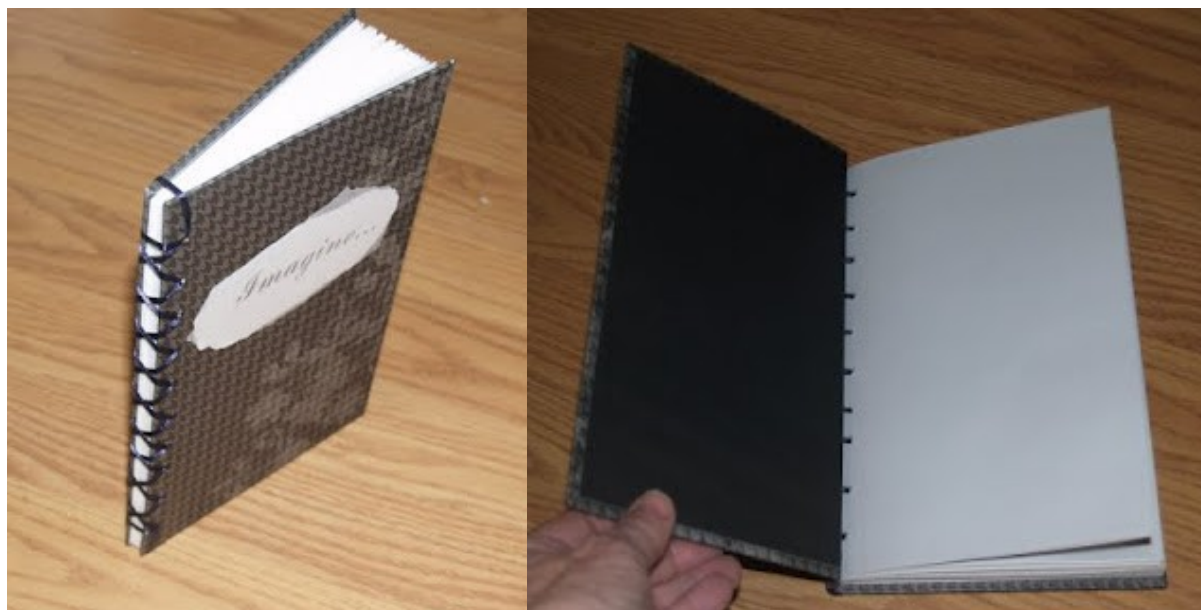


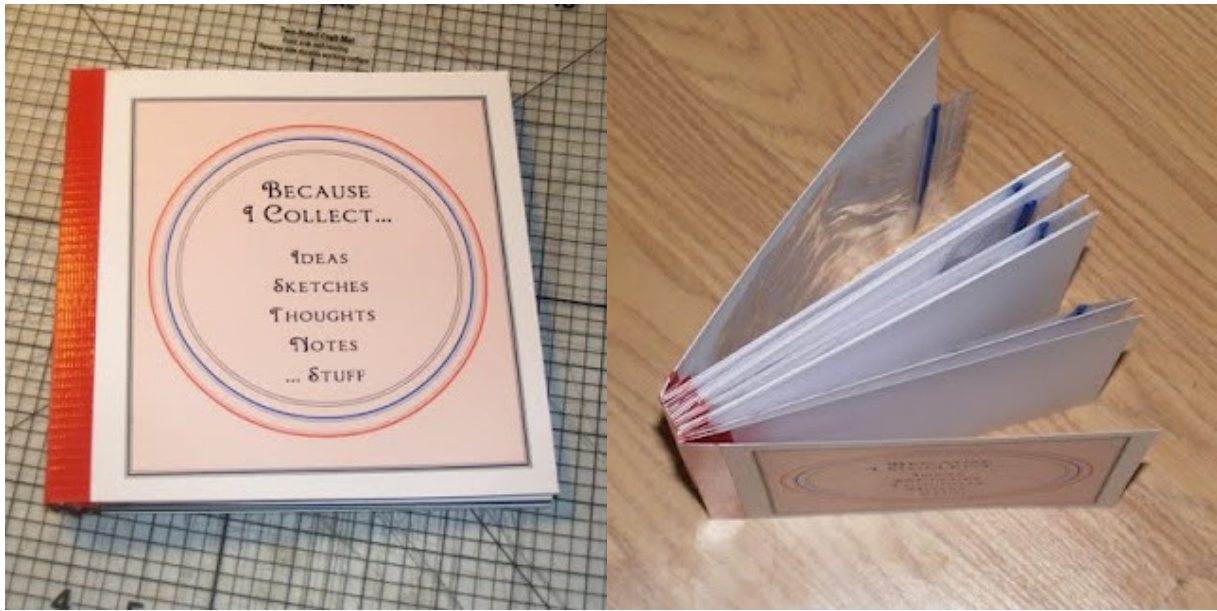




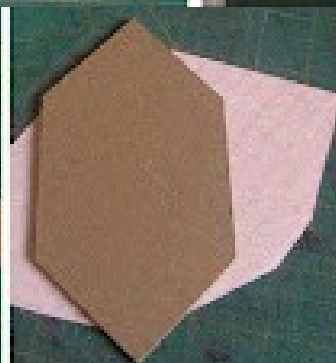
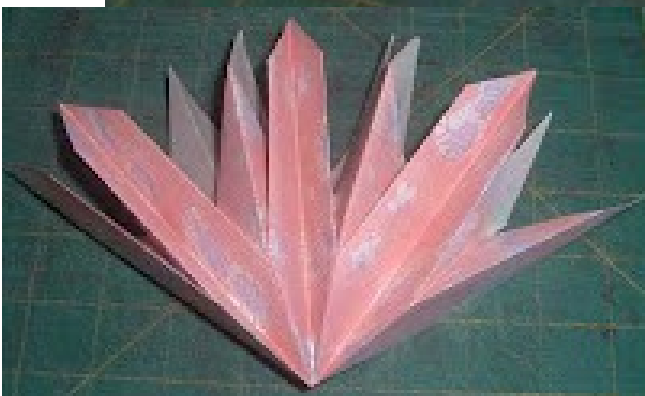


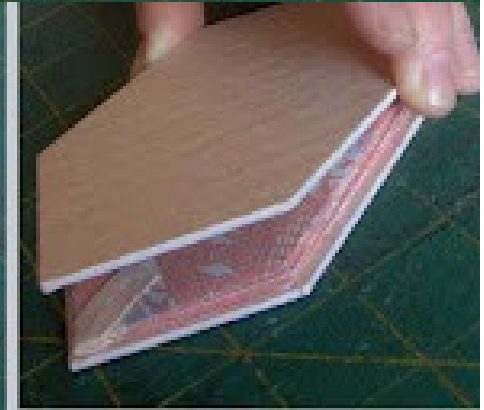
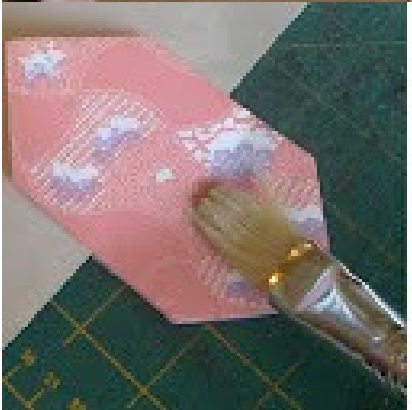
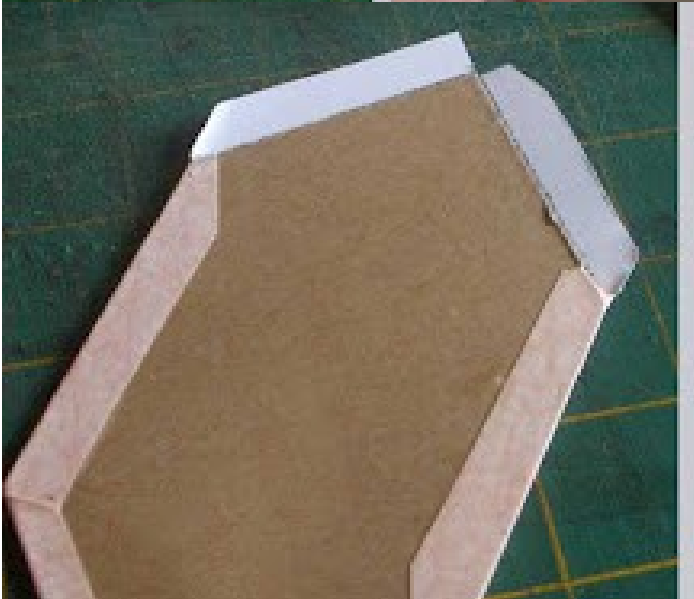


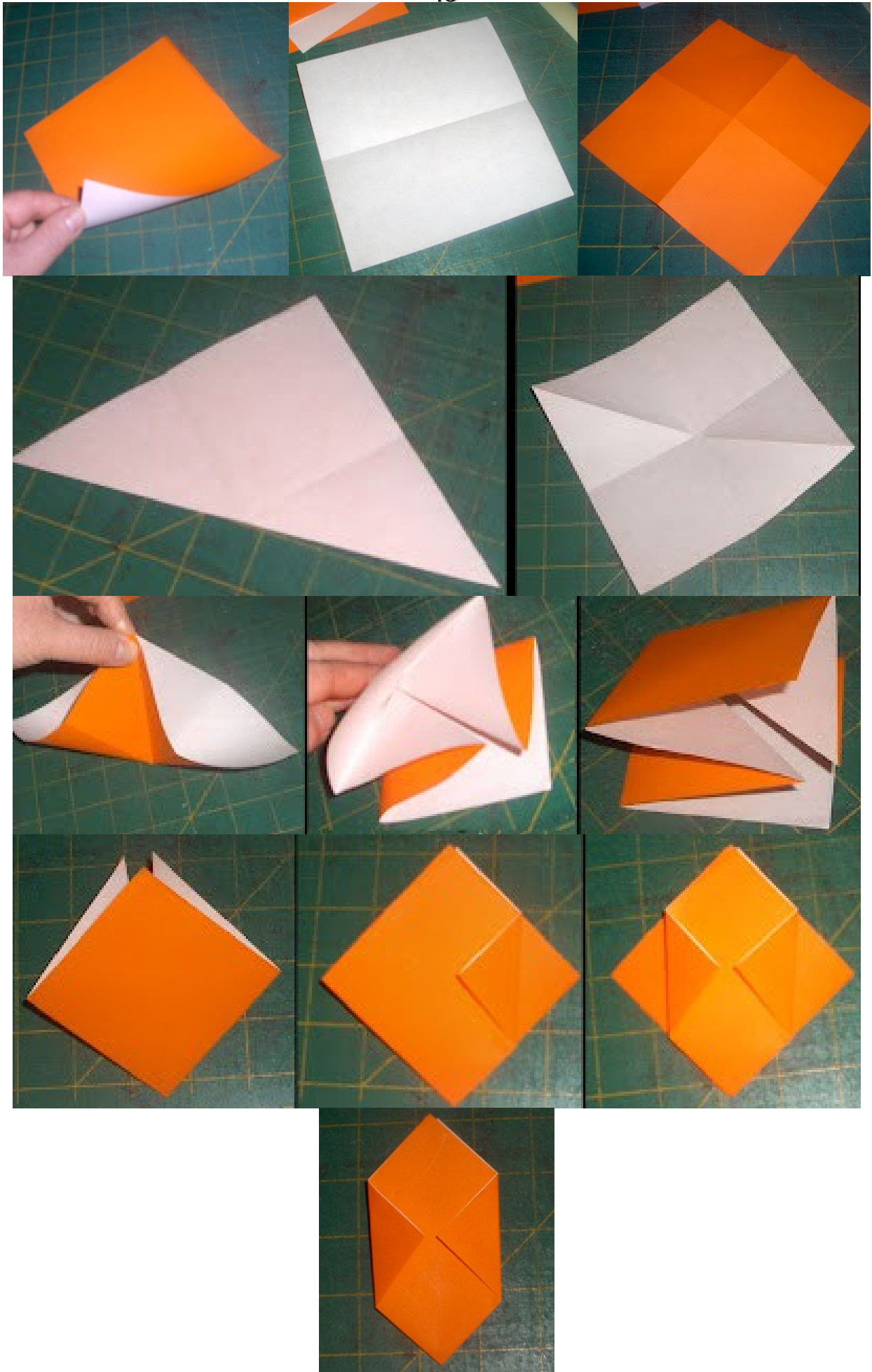


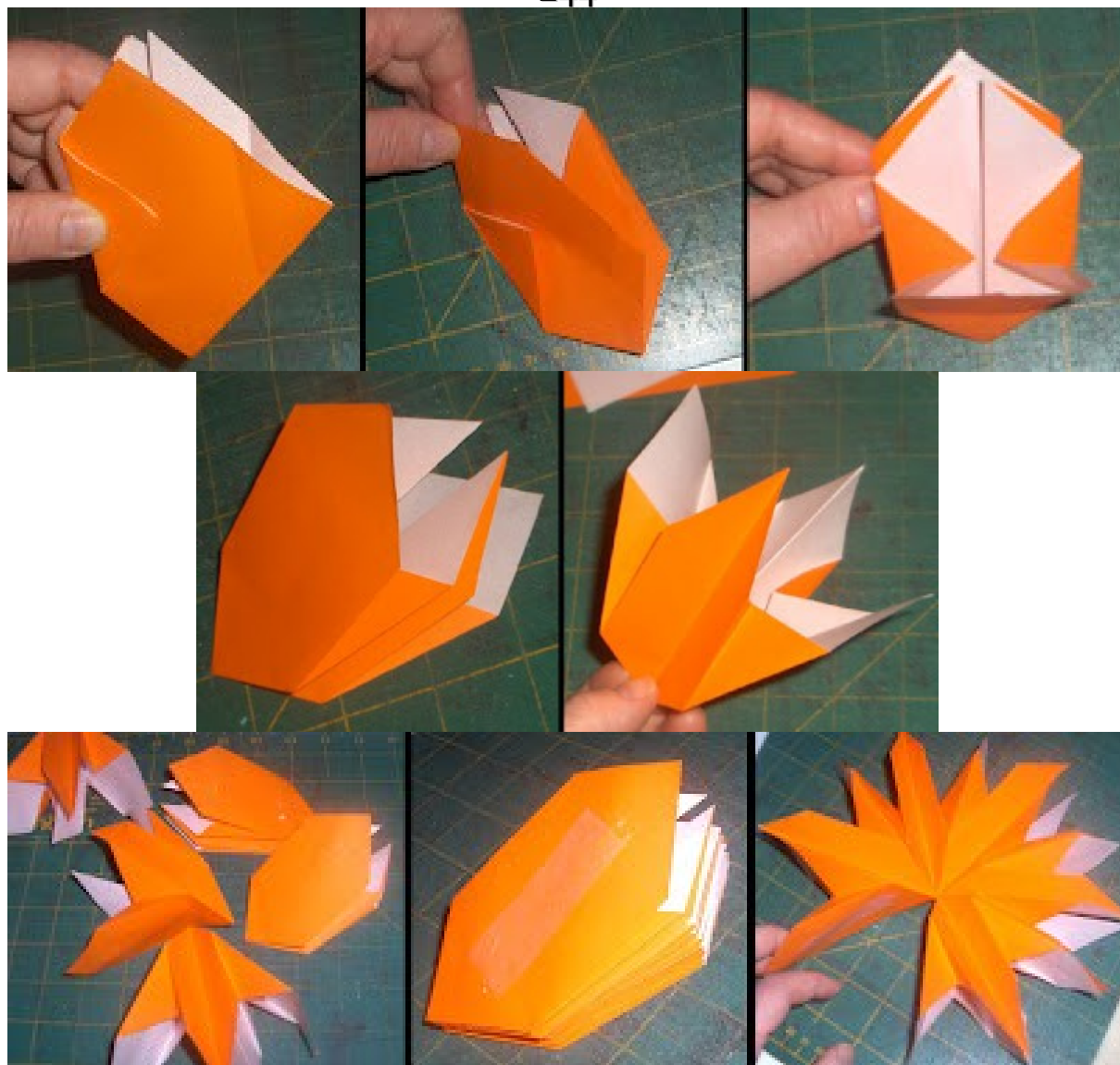


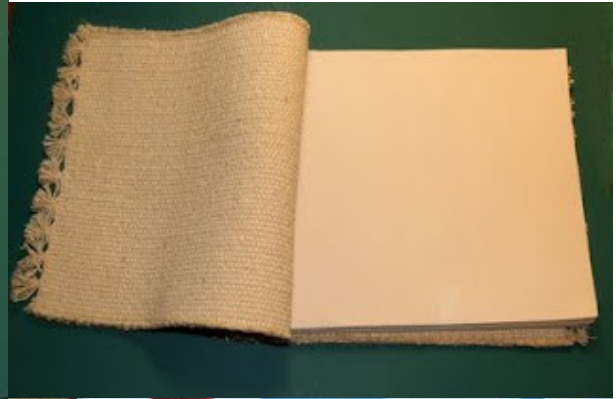


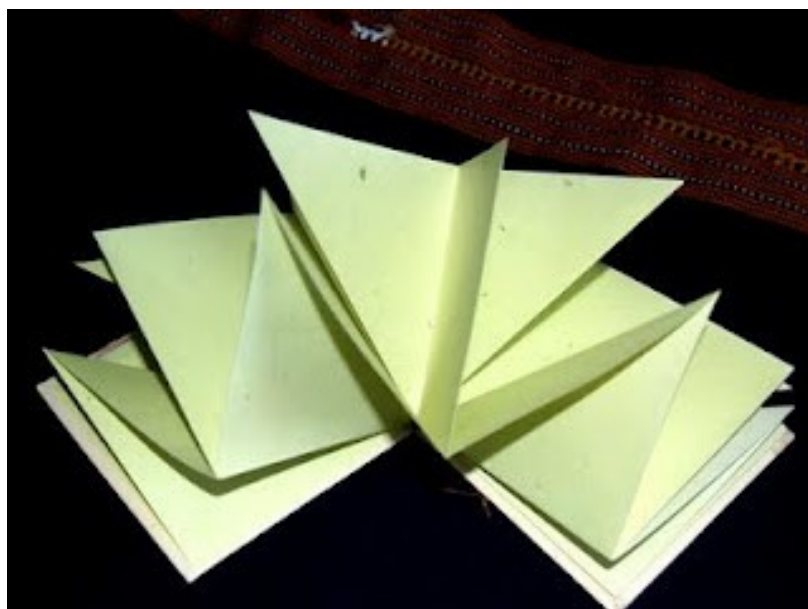
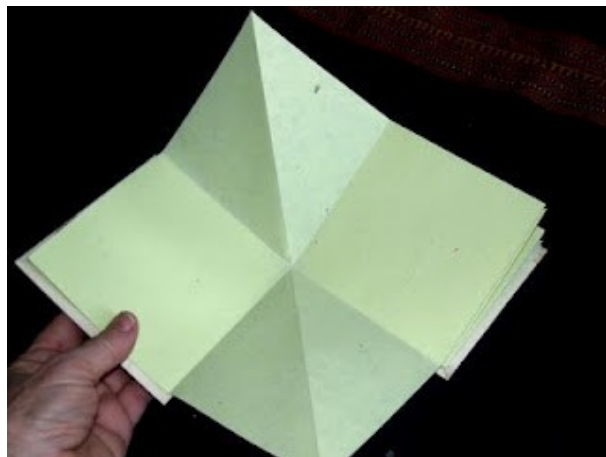


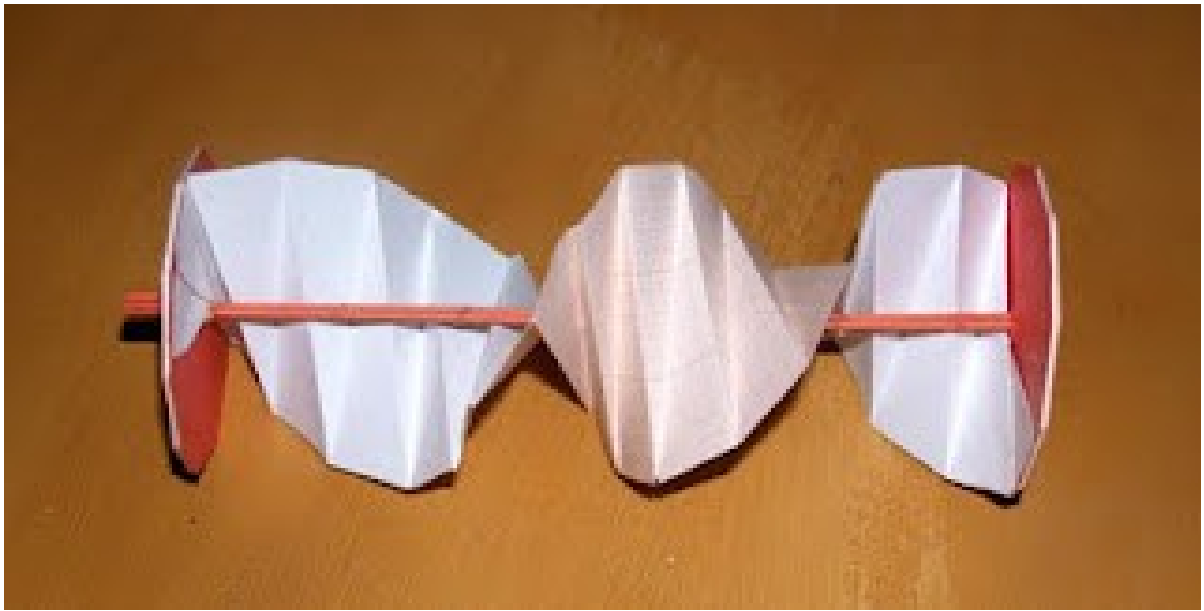


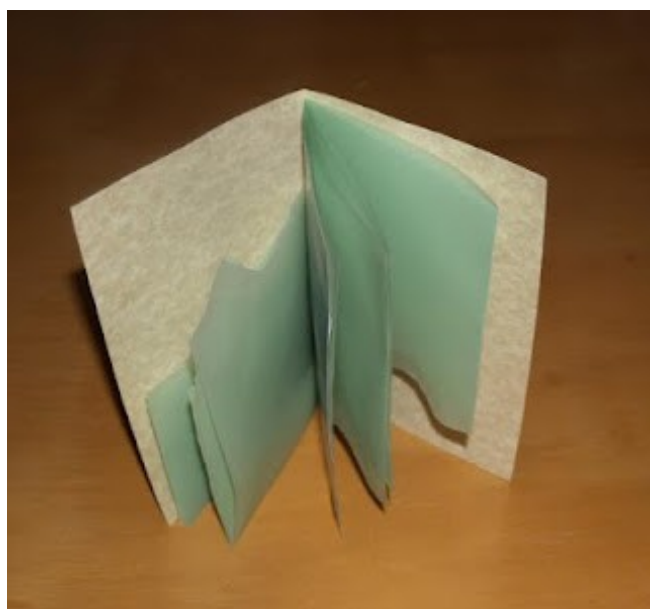


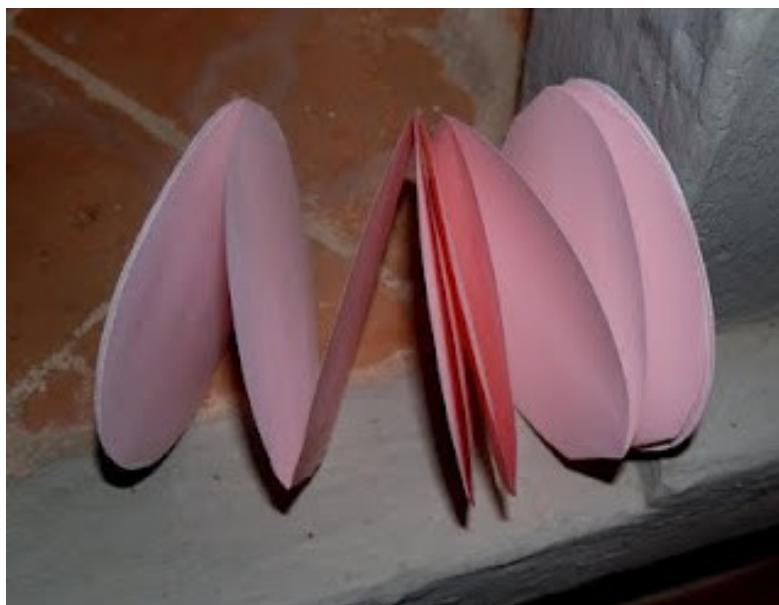


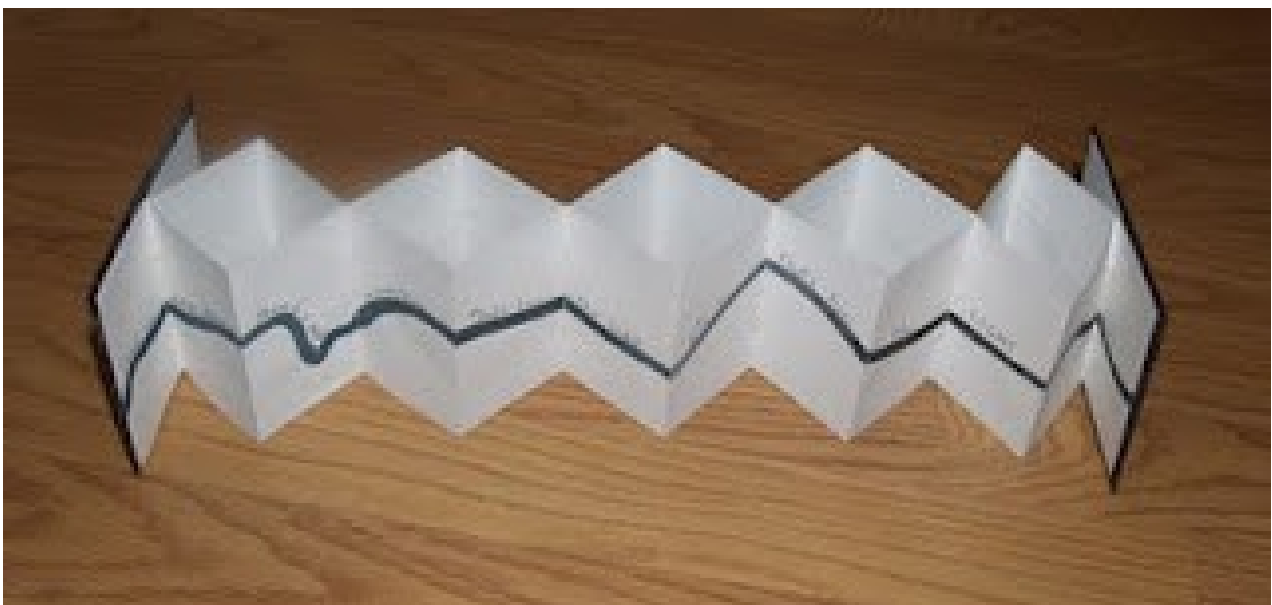
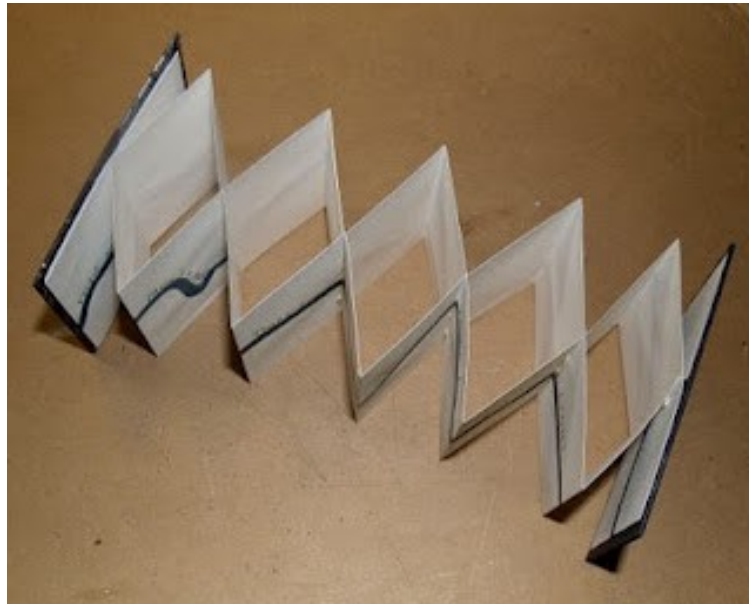
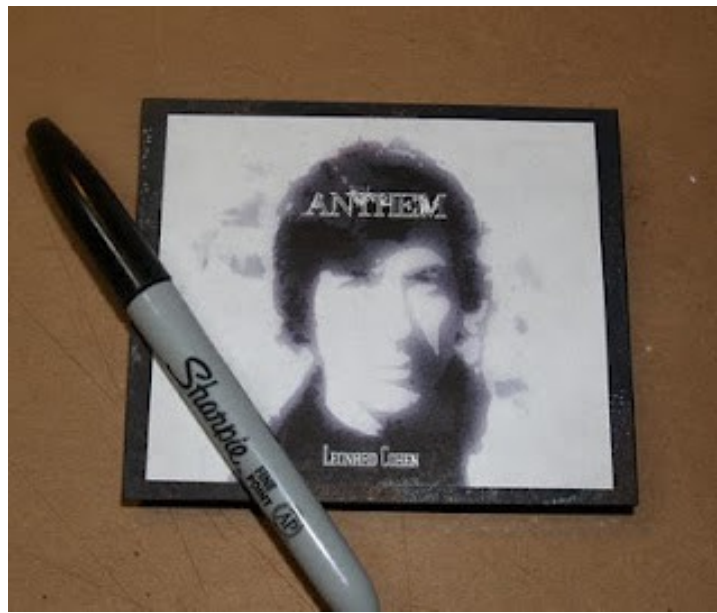


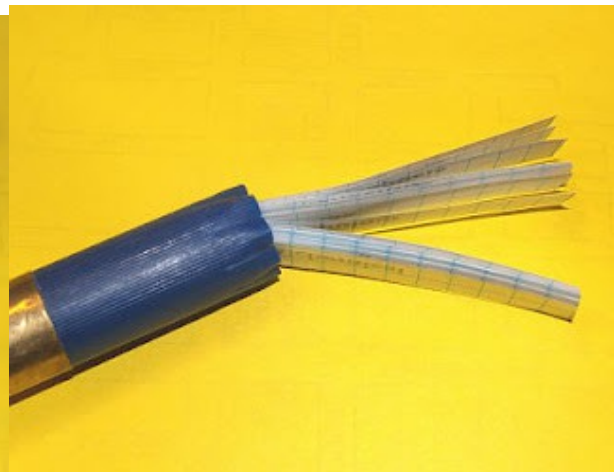
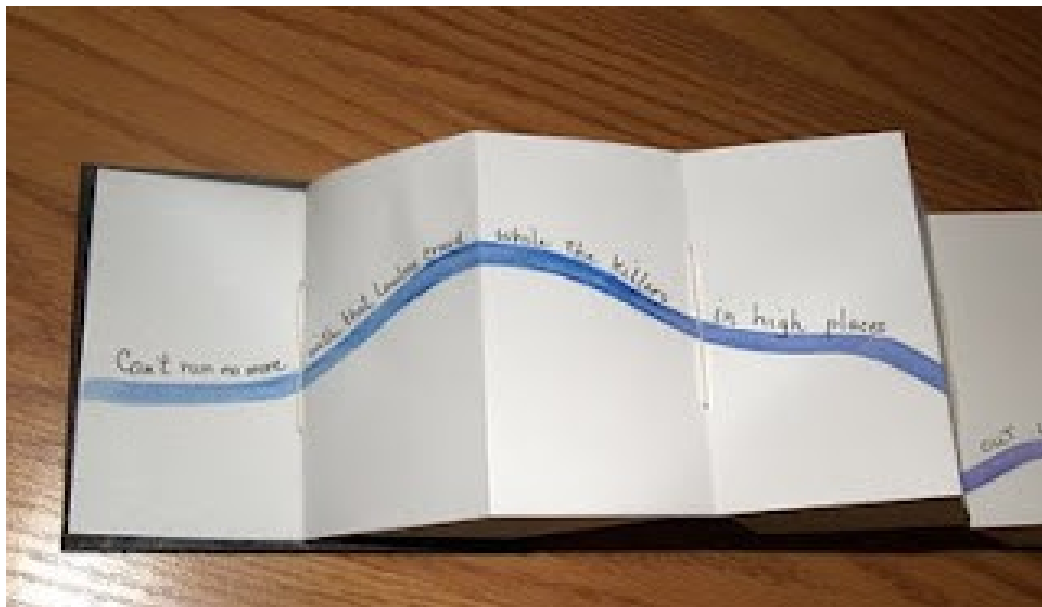
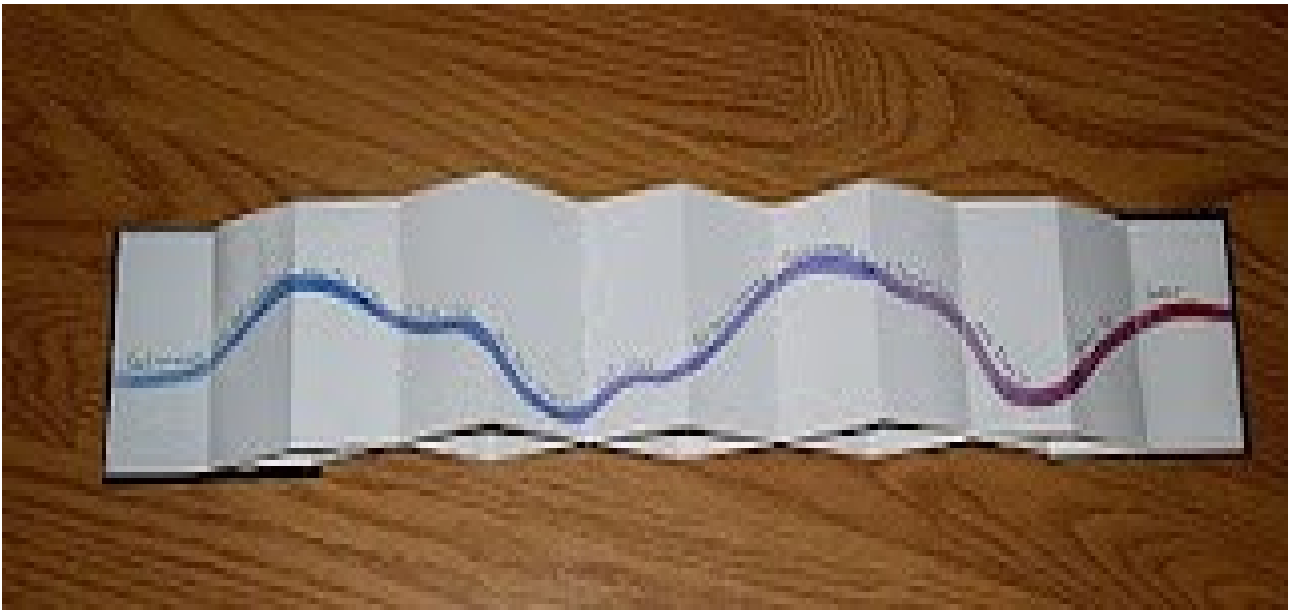


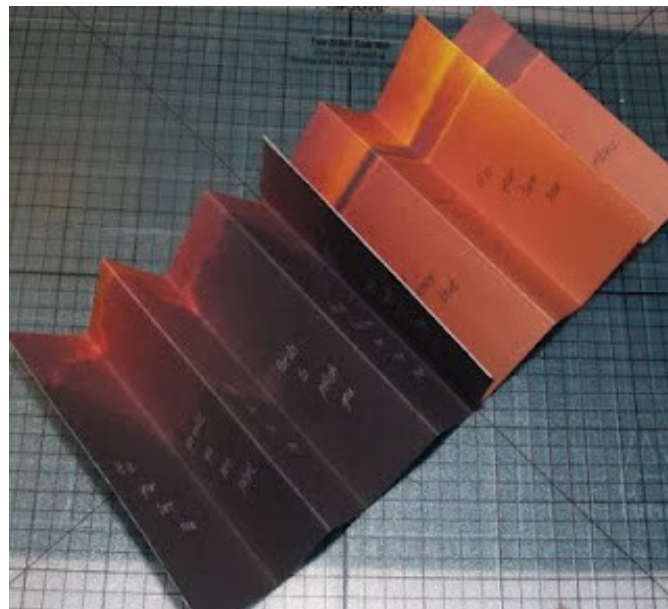


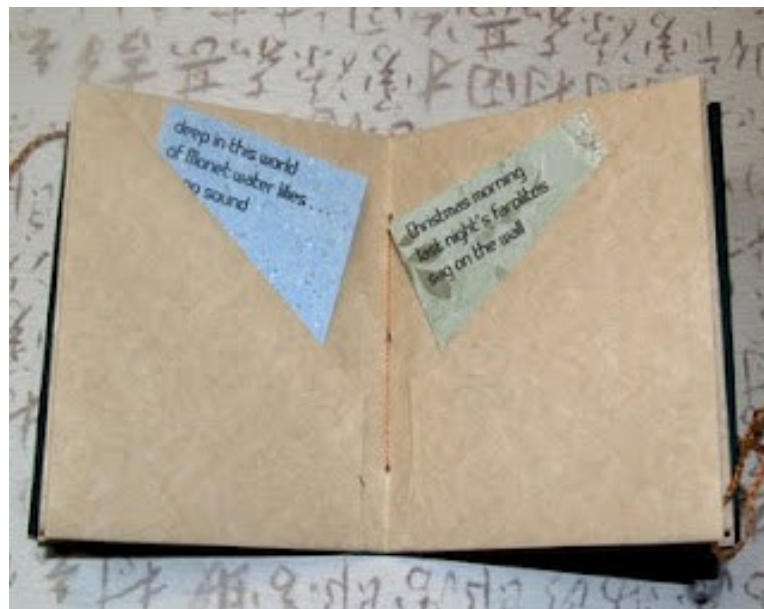




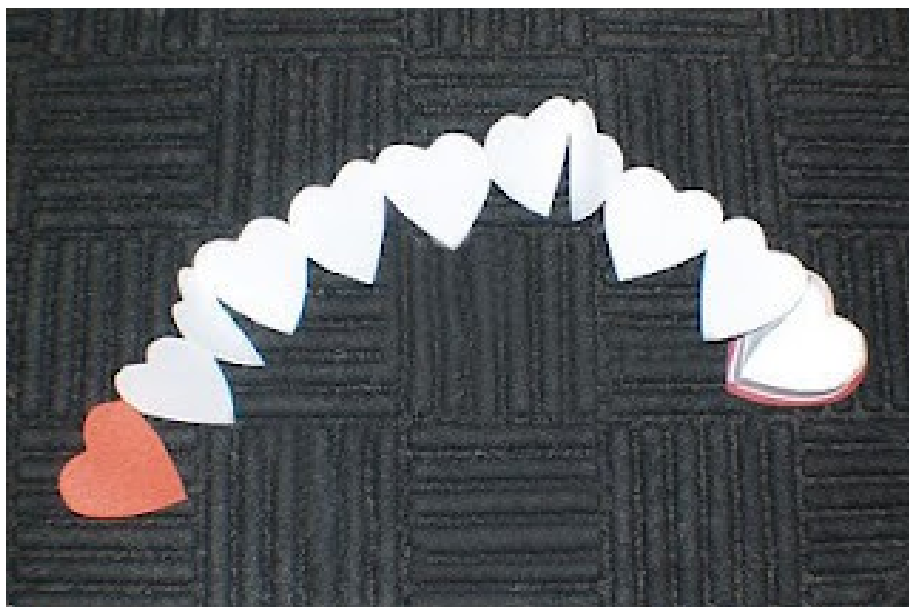


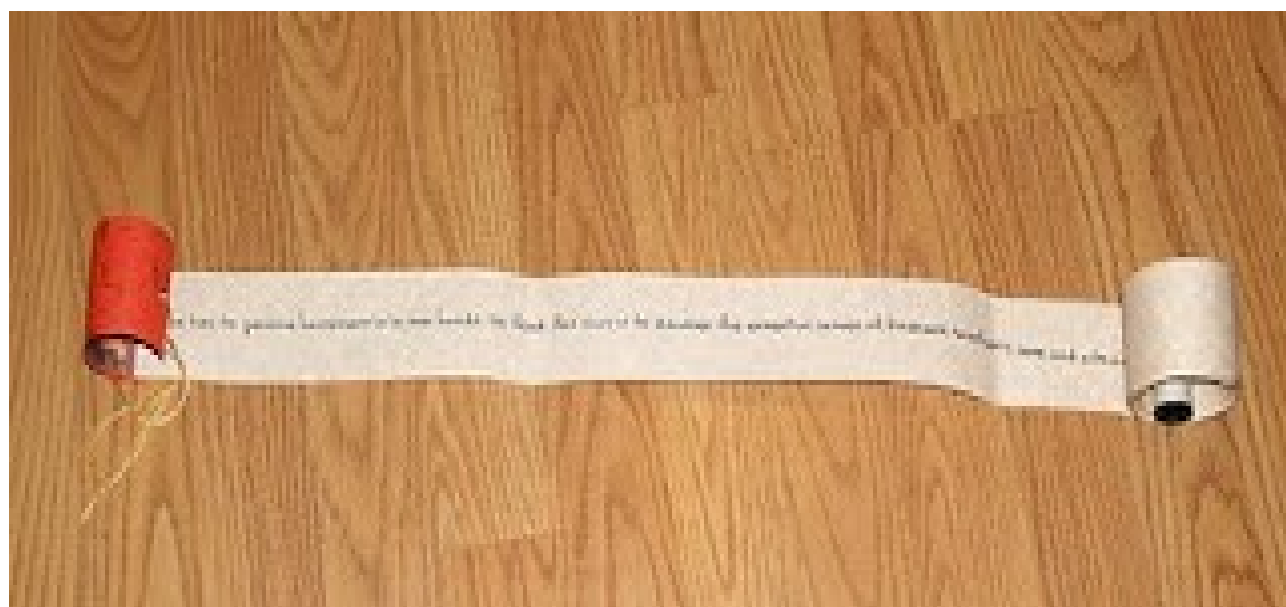
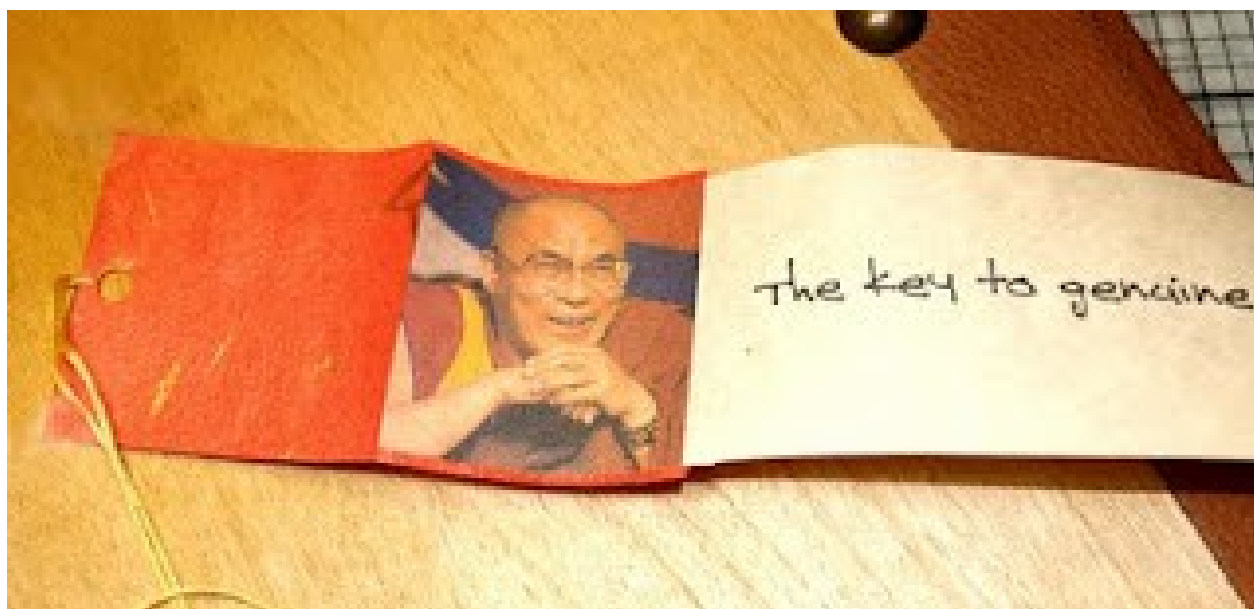
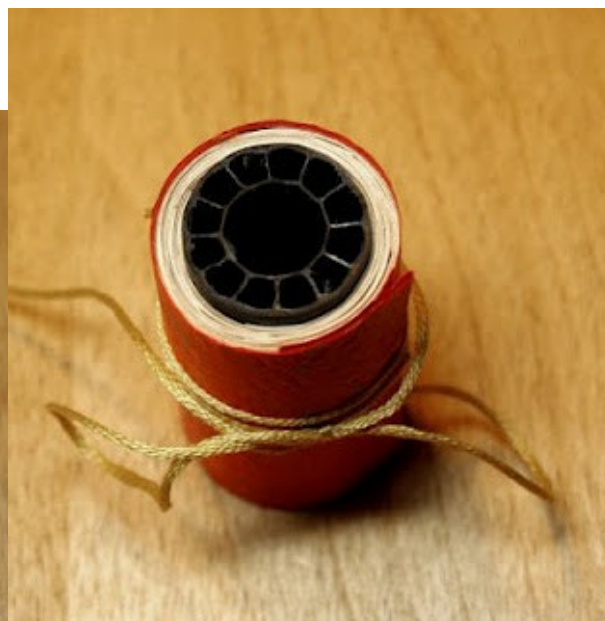
















Turn Over Darling - Ronald King



Heart Book VI - Ronald King

Chansonnier de Jean de Montchenu









William Butler Yeats

When you are old and gray and full of sleep
 And nodding by the fire, take down this book,
 And slowly read, and dream of the soft look
 Your eyes had once, and of their shadows deep;

How many loved your moments of glad grace,
 And loved your beauty with love false or true;
 But one man loved the pilgrim soul in you,
 And loved the sorrows of your changing face.

And bending down beside the glowing bars,
 Murmur, a little sadly, how love fled
 And paced upon the mountains overhead,
 And hid his face amid a crowd of stars.

*Quando sarai vecchia e grigia e di sonno onusta,
 e sonnecchierai vicino al fuoco, prendi questo libro
 e lenta leggi, e sogna il dolce sguardo
 che avevano un tempo i tuoi occhi, e la loro ombra profonda.*

*In molti amaroni i tuoi attimi di felice grazia
 e amaroni la tua bellezza con amore falso o vero,
 ma un uomo solo amò la tua anima pellegrina,
 e amo le pene del viso tuo che incessante mutava.*

*Piegati ora accanto all'ardente griglia del camino
 e sussurra, con qualche tristezza, come l'amore scomparve,
 e vagò alto sopra le montagne,
 e nascose il suo viso in uno sciame di stelle.*











composta di mele cotogne e alloro



1 kg di mele cotogne

500 g di zucchero semolato

1 limone

2 foglie di alloro

In una ciotola capiente versare acqua e succo di limone. Sbucciare le mele cotogne, tagliarle a pezzettini, e, man mano che sono pronte, immergerle nell'acqua perché si ossidano molto rapidamente. Eliminare l'acqua (ma conservarne un paio di bicchieri) e versare la frutta in una pentola a bordi alti insieme con lo zucchero e un bicchiere di acqua. Accendere il fuoco e cuocerle insieme con le foglie di alloro, mescolando spesso, per una mezz'oretta. Se necessario aggiungere anche l'altro bicchiere di acqua. Quando la frutta sarà morbida, eliminare l'alloro e passarla con il frullatore ad immersione. Versare la composta ottenuta in vasi puliti e conservare in frigorifero se si decide di consumarla nel giro di qualche giorno, oppure sterilizzarli e conservare in dispensa, al buio per 4 mesi circa.









1

Staccate i pezzi dalla materozza e limatene via le imperfezioni. Poi, per preparare il telaio alla tessitura, chiedete aiuto al papà.



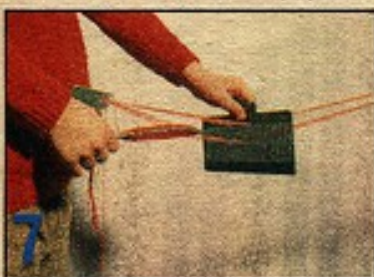
2

Per tessere una cintura prendete cinque o sei fili lunghi circa 2 m, piegateli in due e annodateli ad una sedia, come nella foto.



3

I fili vanno inseriti nel «pettine» in modo che passino l'uno in un forellino centrale, l'altro nella vicina fessura tra i «denti».



4

I fili dell'ordito devono rimanere tesi. Per formare la trama abbassate il pettine, passate la spoletta nell'apertura che si forma tra i fili senza tirare troppo e avvicinate verso di voi il pettine. Poi ripetete la stessa operazione all'inverso: alzate il pettine, ripassate la spoletta... Completate il lavoro con una frangia.



Disegni di Lagand - Foto di Faedi

Con la collaborazione di «Il telaio», corso Venezia 29, Milano.









Biscotti/girandole vaniglia e cacao

250 gr di farina

125 gr di burro

150 gr di zucchero a velo

1 uovo

20 gr di cacao

1 stecca di vaniglia

Lavorare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo e la vaniglia. Aggiungere l'uovo e poi incorporare la farina setacciata. Lavorare fino ad ottenere una palla d'impasto, pesarla e dividerla a metà. Ad una parte aggiungere il cacao setacciato e poi far riposare in frigo i due impasto per mezz'ora. Dopo il riposo stendete ad uno ad uno i due impasti ad uno spessore di 4/5 mm e aiutandosi con un righello o con 1/2 foglio A4 ricavate dall'impasto chiaro un rettangolo di 21x15 cm e da quello scuro un rettangolo di 20x14. Bagnare leggermente l'impasto chiaro con un po' d'acqua e posizionare l'impasto scuro sopra lasciando su uno dei lati lunghi il bordo di un centimetro in più dell'impasto chiaro e centrando quello scuro sui lati corti lasciando mezzo centimetro per parte. Iniziare ad arrotolare ben stretto partendo dal lato lungo in cui i due impasti combaciano. Una volta ultimati i due rotoli (con questa quantità di impasto si ricavano 2 salsicciotti) riporli nel congelatore per 15 minuti in modo che si induriscano bene per poi poter tagliare ogni rotolo a fette spesse 4 mm circa. Infornare a 180° per 15 minuti, dovranno dorarsi appena e poi sfornare su una gratella.



realshopping

KA-CHING! IT DOESN'T HAVE TO COST A FORTUNE



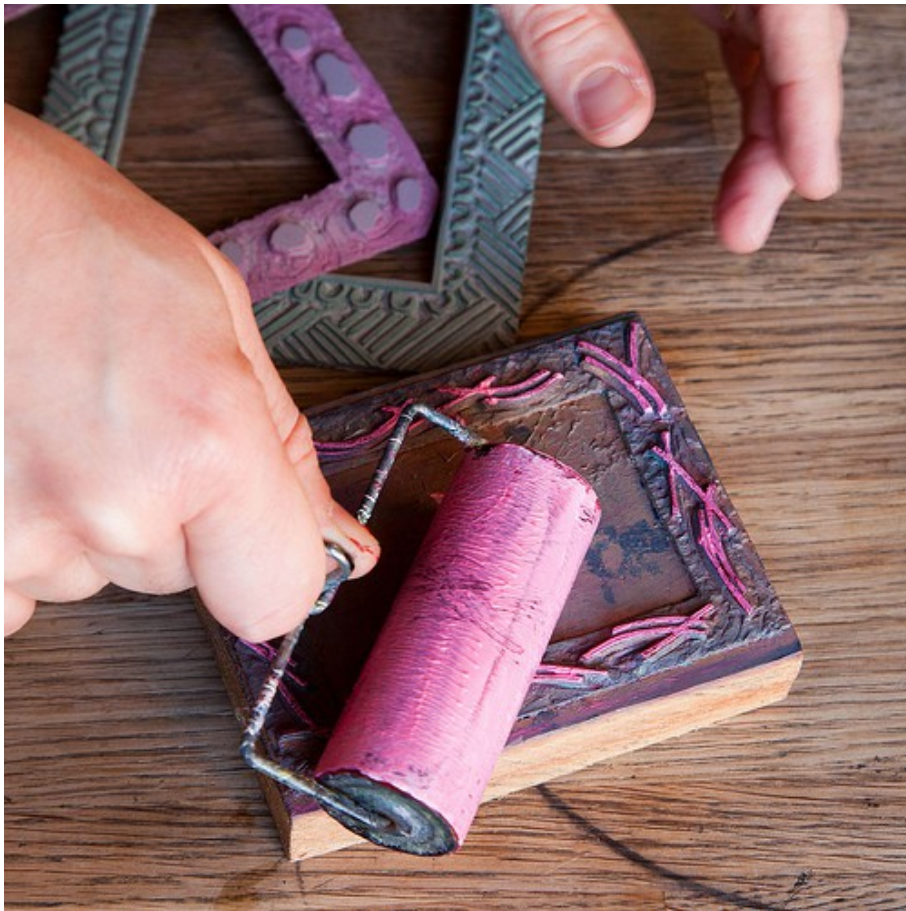
60 Super storage

We've come up with new and creative ways to stash and store your stuff around the home. Turn the page for lots of ideas and brilliant buys for the bedroom, kitchen and living room!

Neat bedroom

Everything has its place in this bedroom, with a heap of cute 'n' cool storage ideas that you can easily replicate. Affordable, too. Love it! Handmade reclaimed Tasmanian oak **shadow boxes**, \$125 each for square, and \$220 for rectangle, Bonnie And Neil. **ON/IN SQUARE BOXES** Vintage apothecary glass **vase**, \$3, Vinnies (holding wax **flowers**). Wallpaper **city guides**, \$12.95 each, Hart&Heim. Selection of **CDs** from JB Hi-Fi. Wormser **sunglasses**, \$129.95, Dragon. Turn the page for the rest of the items shown, plus lots more gorgeous buys and fab storage solutions. ➔







l'ultimo pan di zenzero



Ingredienti per un bel barattolo pieno pieno:

180 gr di zucchero di canna

55 gr di zucchero semolato

180 gr di burro

5 gr di cannella

12 gr di zenzero

1 uovo

1 cucchiaino di latte

360 gr di farina forte (metà 00 e metà manitoba)

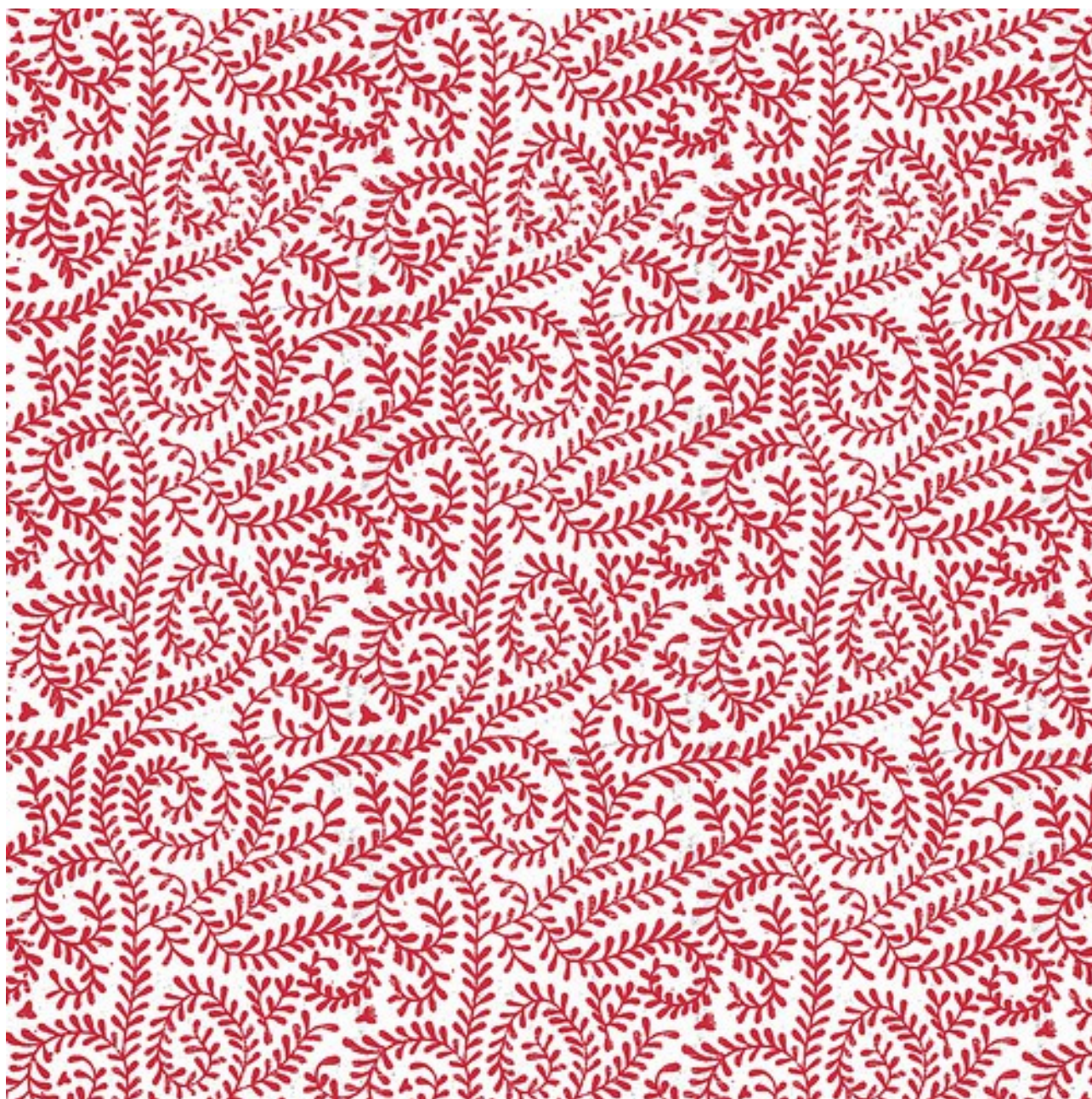
1 cucchiaino di lievito per dolci

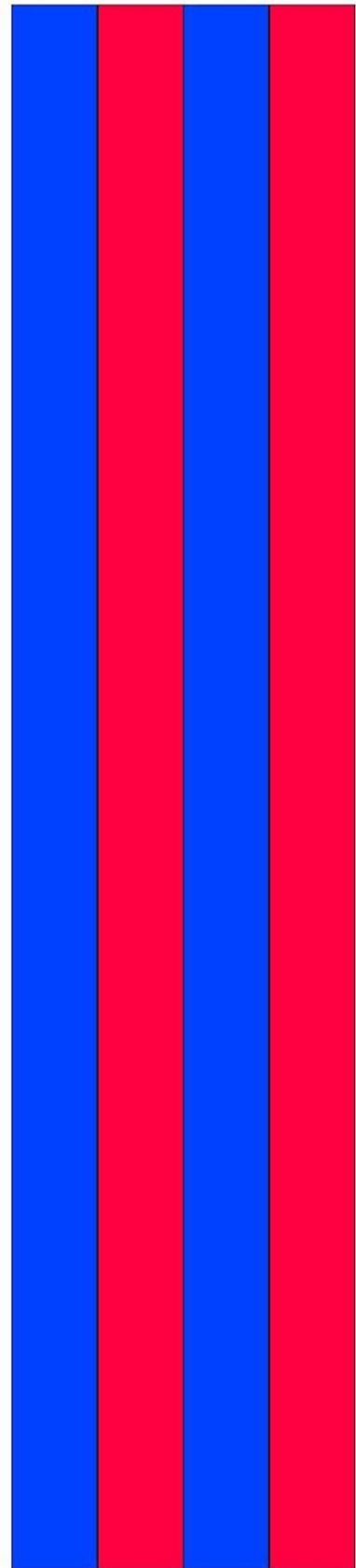
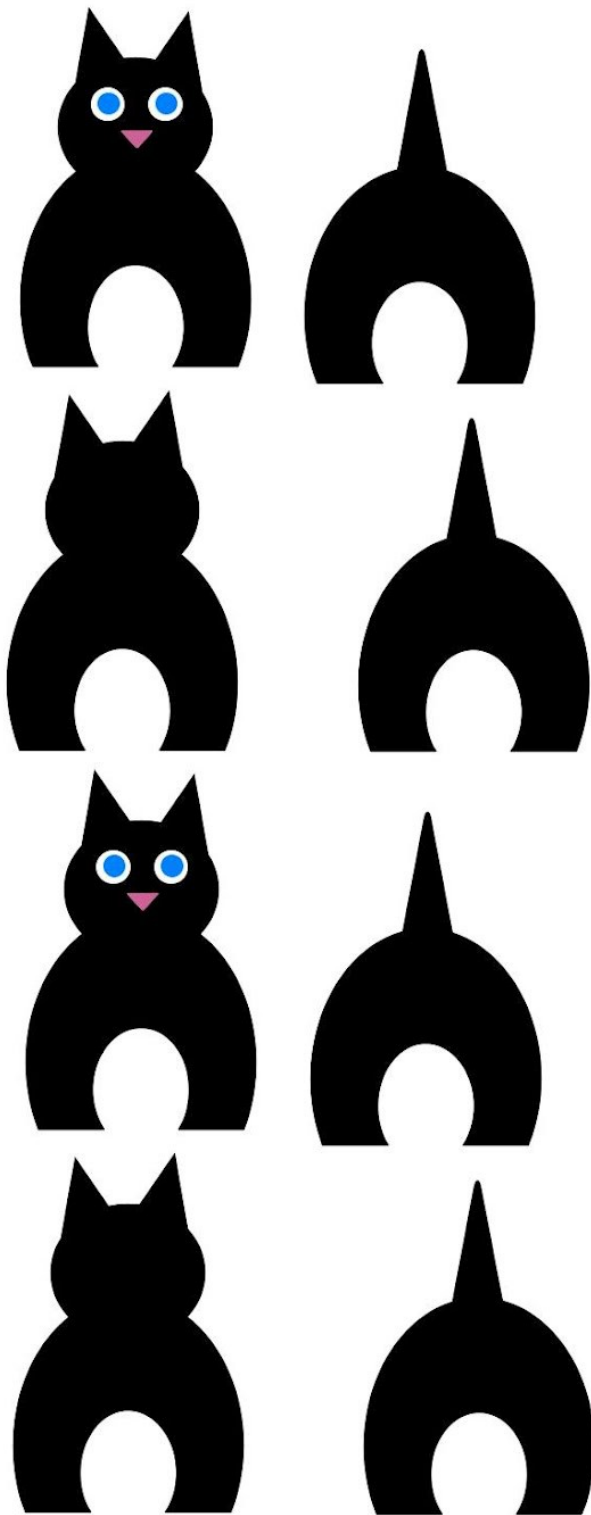
1 pizzico di sale

Preriscaldare il forno a 170°.

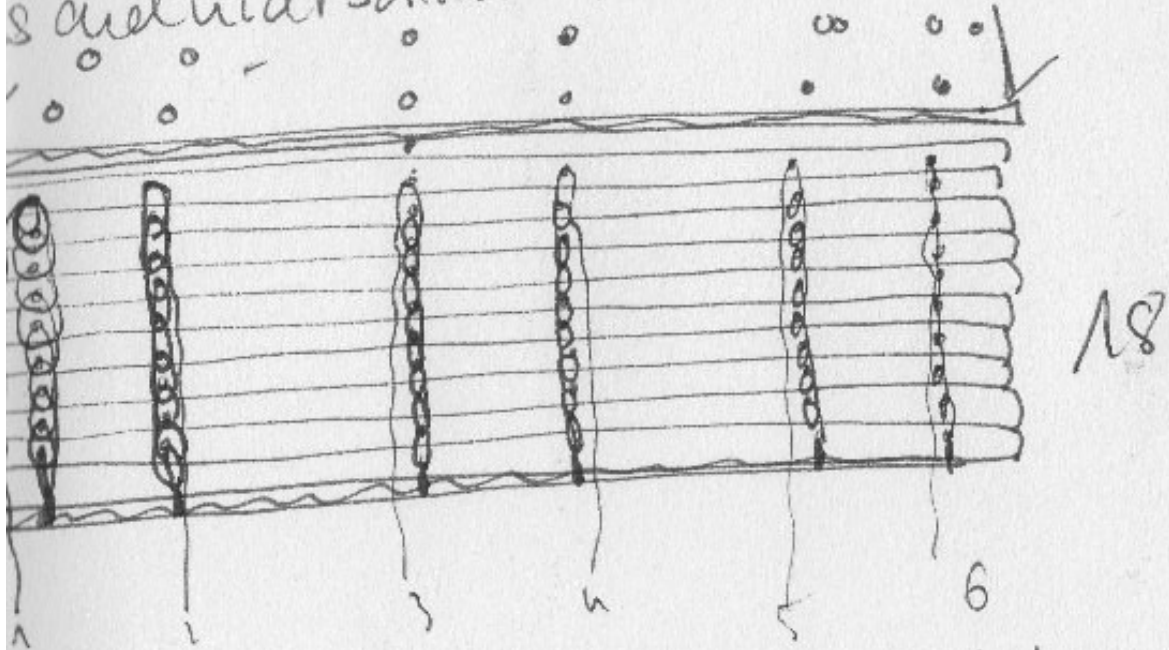
Mescolare con la planetaria gli zuccheri con la cannella, lo zenzero, il sale e il burro a pezzi. Incorporare tutto e unire l'uovo leggermente sbattuto con il latte. In ultimo aggiungere la farina e il lievito. Formare una palla, stendere e ritagliare a piacere. Cuocere in forno per circa 10 minuti.

Buon appetito





...wenn es aber der Vorderdeckel ist, so ist
s auch nicht schlimm).



Hand und stich von links nach rechts

