



*Aster*



*Peony*



*Ranunculus*



*Lisianthus*



*Layered Flower*



*Gerbera Daisy*



*Layered Petal Flower*



*Layered Flower*



*Chrysanthemum*



*Mum*

# 10 Beautiful 3d Paper Flowers

graylustergirl.com



# BUNNY COIN PURSE



STEP 1











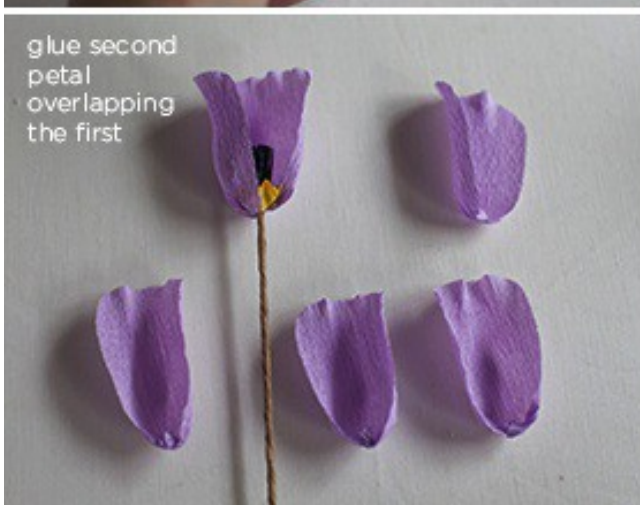
holding bunched end with thumb, use stretch the crepe to form a round cup at base. stretch top edge to create a scalloped edge



glue first inside petal under the center piece



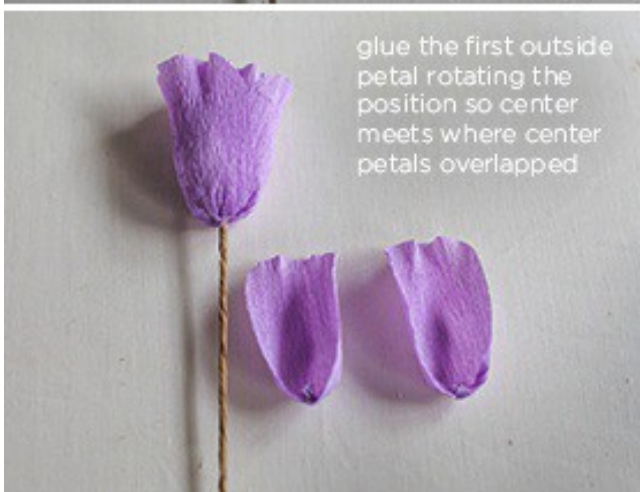
glue second petal overlapping the first



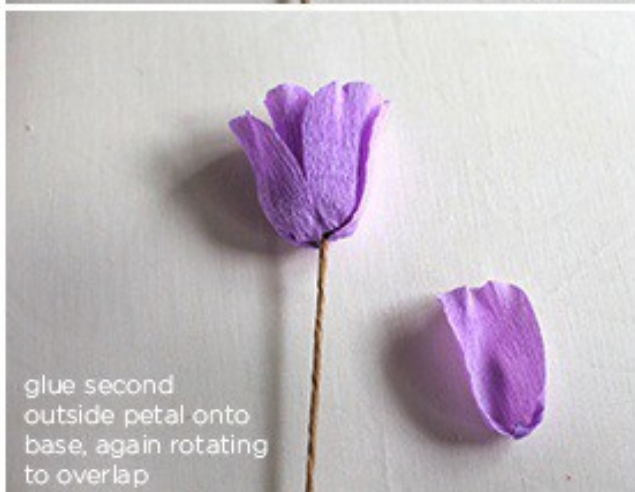
glue third petal overlapping both sides of the other two to fully cover center



glue the first outside petal rotating the position so center meets where center petals overlapped

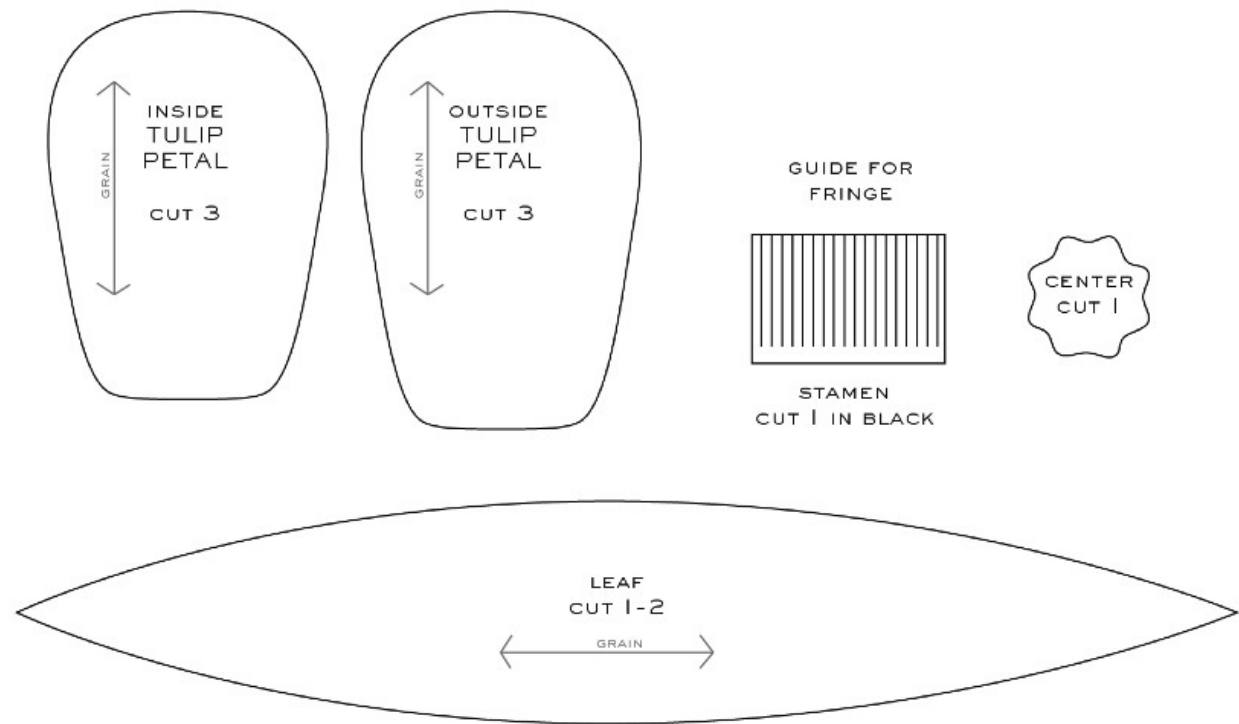


glue second outside petal onto base, again rotating to overlap



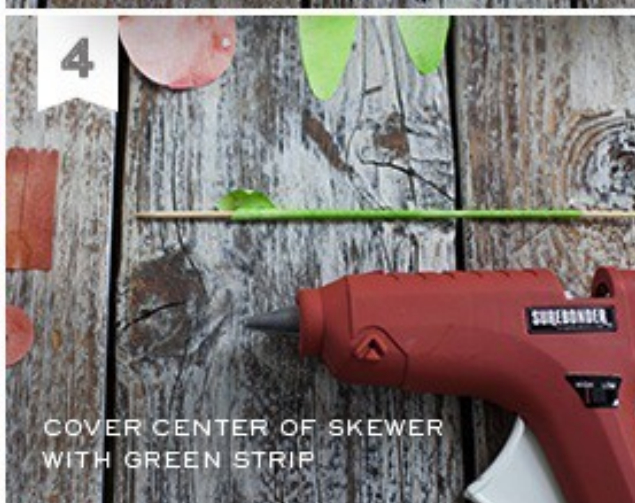




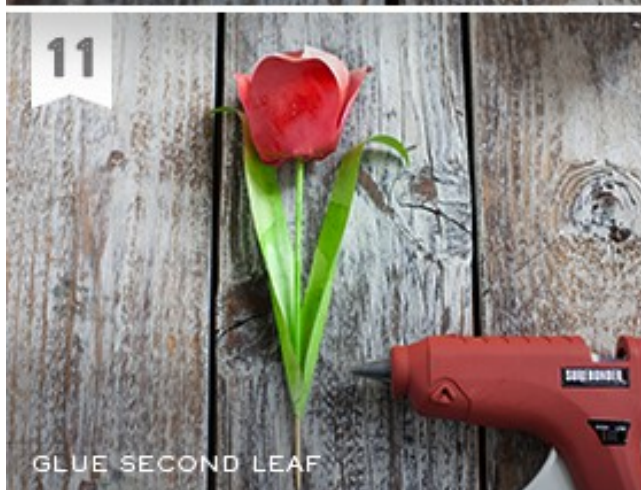
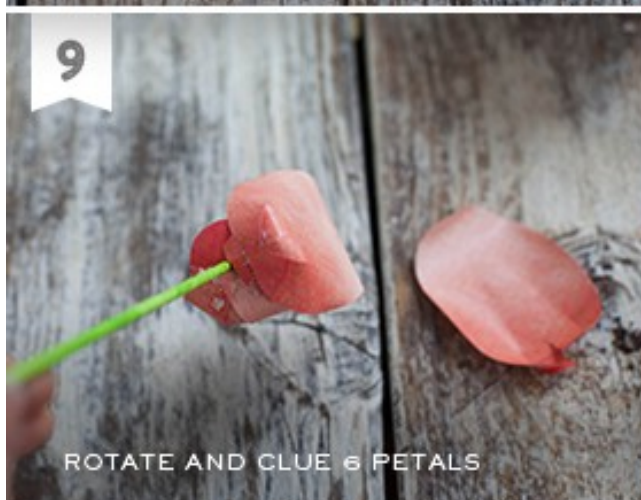
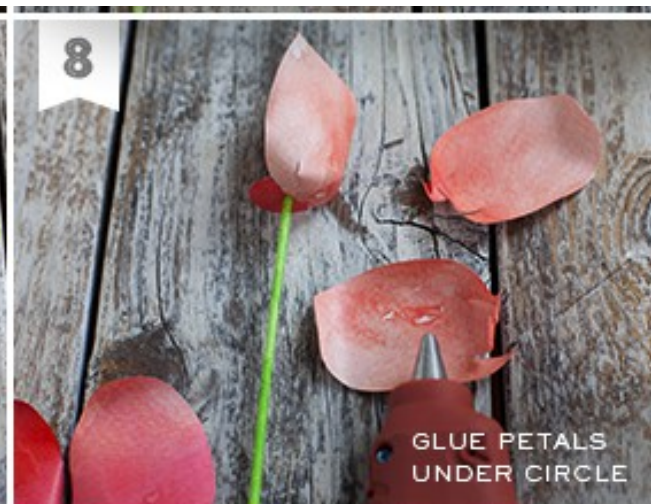










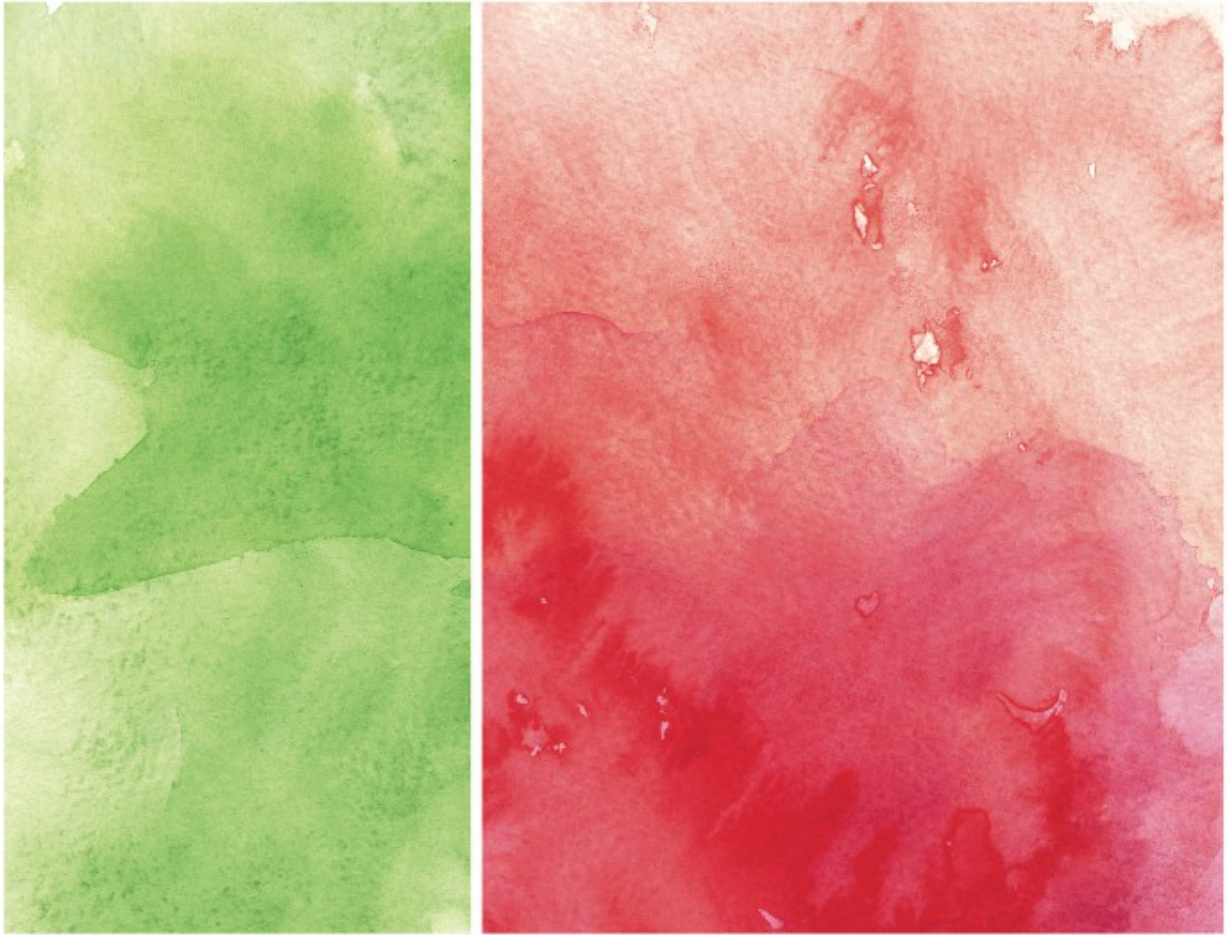






©2014 LIAGRIFFITH.COM (FOR PERSONAL USE ONLY)





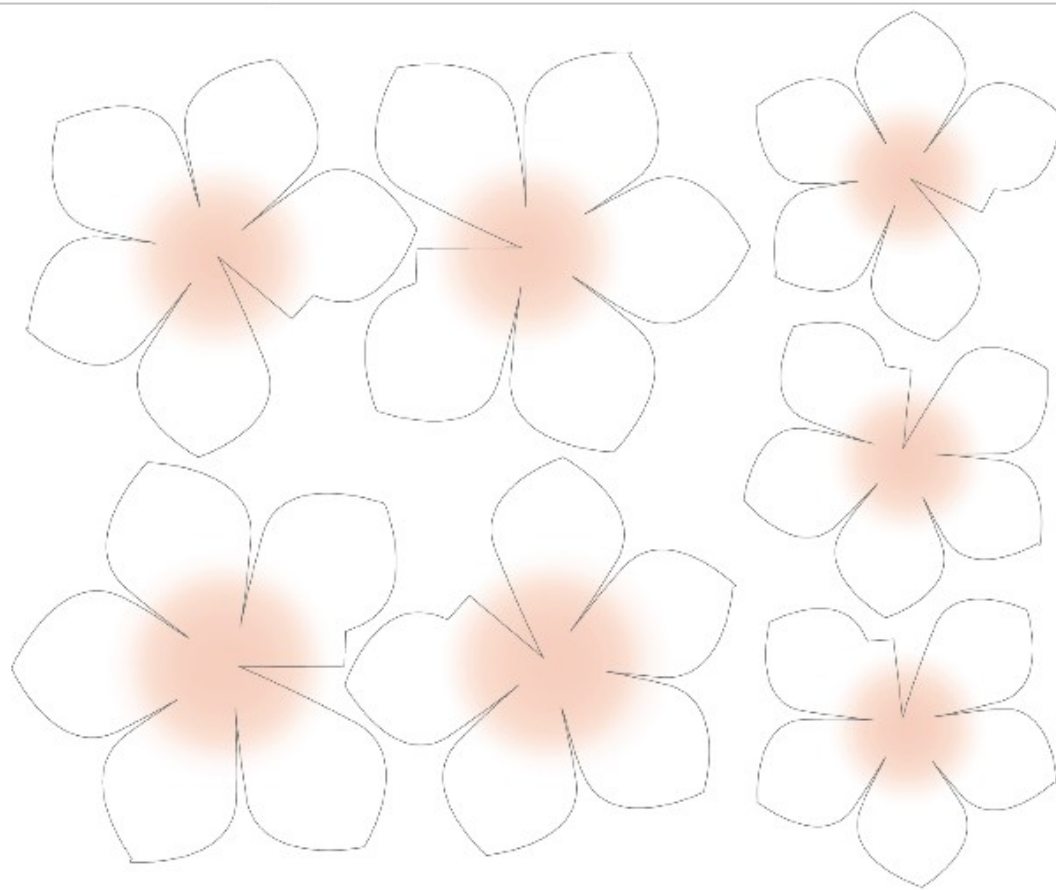


















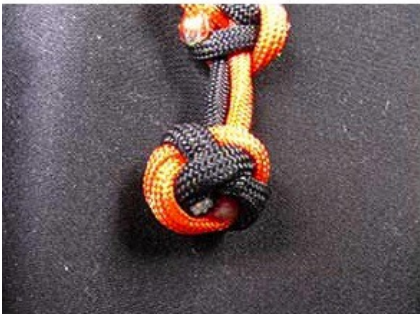
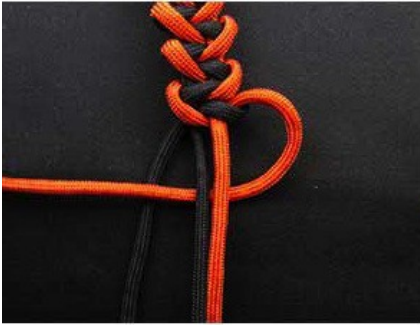






[paracordguild.com](http://paracordguild.com)







## Budino



### **Ingredienti:**

*1 litro di latte intero fresco*

*130 grammi di zucchero*

*2 uova intere*

*4 tuorli d'uovo*

*un baccello di vaniglia*

*un pizzico di sale marino integrale*

Scaldare il latte a fuoco medio-basso insieme al baccello di vaniglia aperto a metà e tagliato nel senso della lunghezza (magari raschiate anche i semini); quando sta per formarsi la pellicina spegnete, coprite e lasciate riposare una ventina di minuti.

Preriscaldate il forno a 130°C in modalità statica, versate un po' d'acqua in una teglia grande e posizionateci dentro delle cocotte (l'altezza dell'acqua dipende dall'altezza delle cocotte che sceglierete per i budini, io ne ho messa tre dita circa) .

In una terrina di vetro sbattete le uova con lo zucchero aiutandovi con una frusta, poi versate il latte a filo piano piano e mescolate per bene. Se volete aggiungere qualcosa, tipo caramello, frutta cotta o cruda, cioccolata o simili versateli sul fondo delle cocotte prima della crema, rimarranno un po' sul fondo, un po' si distribuiranno nel budino.

A questo punto non vi resta che versare la crema nelle cocotte e infornare teglia acquosa e cocotte per un paio d'ore, facendo attenzione che l'acqua nella teglia non arrivi mai a ebollizione.

Trascorso questo tempo, tirate le cocotte fuori dal forno e dalla teglia, aspettate che si raffreddino, poi copritele con la pellicola senza pvc e (in un mondo perfetto) lasciatele in frigo almeno per 4 ore prima di mangiarle. Nel mio mondo se zac non me lo avesse impedito le avrei fatte fuori appena uscite dal forno, bollenti e tutto :-D

## Budino alla vaniglia



### **Ingredienti:**

*875 grammi di latte fresco intero*  
*100 grammi di zucchero grezzo chiaro*  
*30 grammi di amido di mais*  
*1/4 di cucchiaino di sale integrale*  
*una presa generosa di polvere di vaniglia*  
*1 uovo bello grande*

Separate 500 grammi di latte dagli 875 e metteteli in un pentolino abbastanza capiente (dopo dovrete versarci anche il resto) a scaldare a fiamma medio-bassa. Intanto che il latte raggiunge il quasi-bollire mescolate in una ciotola di vetro resistente al calore lo zucchero, l'amido di mais, il sale e la polvere di vaniglia. Poi prendete il latte rimanente (a temperatura ambiente) e versatelo molto piano e gradatamente nel composto secco, mescolando continuamente, in modo da non far formare grumi (una piccola frusta sarebbe di grande aiuto).

Quando avrete incorporato tutto il latte aggiungete l'uovo che avrete prima sbattuto in un bicchiere, e amalgamatelo bene al resto.

Quando il latte sarà abbastanza caldo (Deb dice di farlo arrivare ad ebollizione, ma secondo me se arriva per un minuto a 80 gradi va benissimo – lo dico per non fargli perdere le proprietà nutrizionali, sopra tutto se è già stato pastorizzato) versatelo sempre con molta calma nel composto freddo, mescolate molto bene, poi riversate tutto nel pentolino e rimettete sul fuoco.

A questo punto bisognerebbe farlo sobbollire piano piano, mescolando con un cucchiaino di legno; non so se quando sobbolle il latte raggiunge comunque i 100 gradi, mi sono dimenticata di misurare la temperatura con il termometro.

Armatevi di molta pazienza e mescolate piano piano (non so, leggete un libro, ascoltate la radio, usate un nonno compiacente); dovrete mescolare fino a quando il composto non avrà raggiunto la densità che desiderate. Più mescolate, quindi più fate evaporare l'acqua, più il budino sarà denso (ma non gelatinoso-budinoso, però – è sempre come una specie di crema densa).

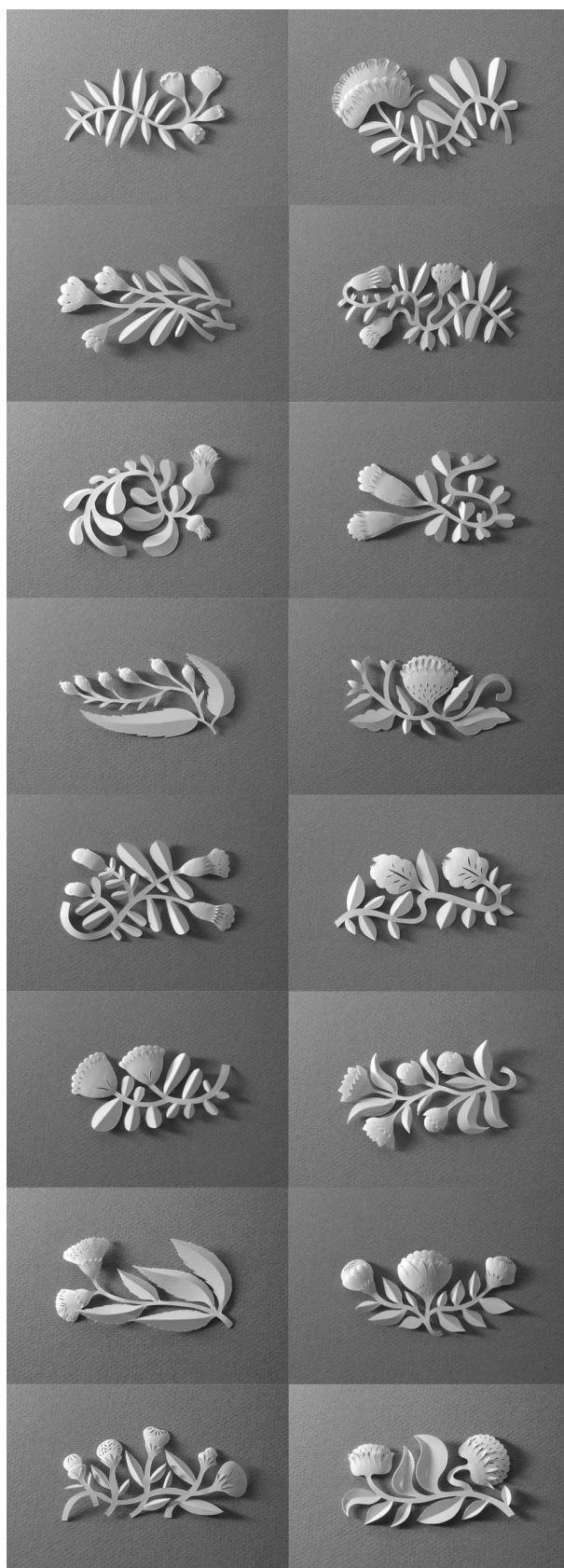
Mentre mescolavo parlavo al telefono con Loretta che mi leggeva su internet che l'amido addensa a tipo 55 gradi (se ricordo bene mi ha detto "gelifica" – quella mitica donna mi ha mandato anche il link, [eccovelo qui](#); trovate anche varie notizie sulla composizione e sui valori nutritivi degli amidi), quindi non sarà la temperatura troppo bassa che determinerà l'insuccesso del budino.

Deb diceva semplicemente di aspettare un minuto e poi toglierlo, ma immagino questo valesse se il latte bolliva; io non volevo che bollisse, uffa.

Io sono andata avanti per un po', poi quando la crema ha cominciato a velare decisamente il cucchiaino di legno ho spento; potete vedere la consistenza del budino nella seconda foto.

Quando avrete raggiunto la consistenza che vi piace, versate la crema in sei vasetti (io in cinque mooolto grandi); lasciateli raffreddare a temperatura ambiente (magari con una retina metallica sopra), dopo di che metteteci la pellicola senza pvc e lasciateli in frigo almeno un paio d'ore.

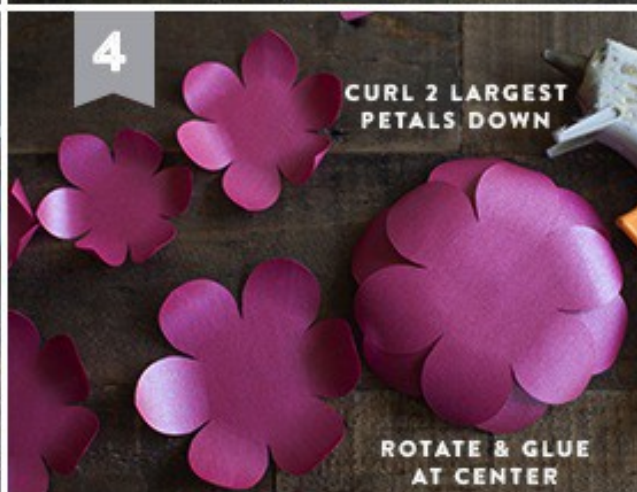






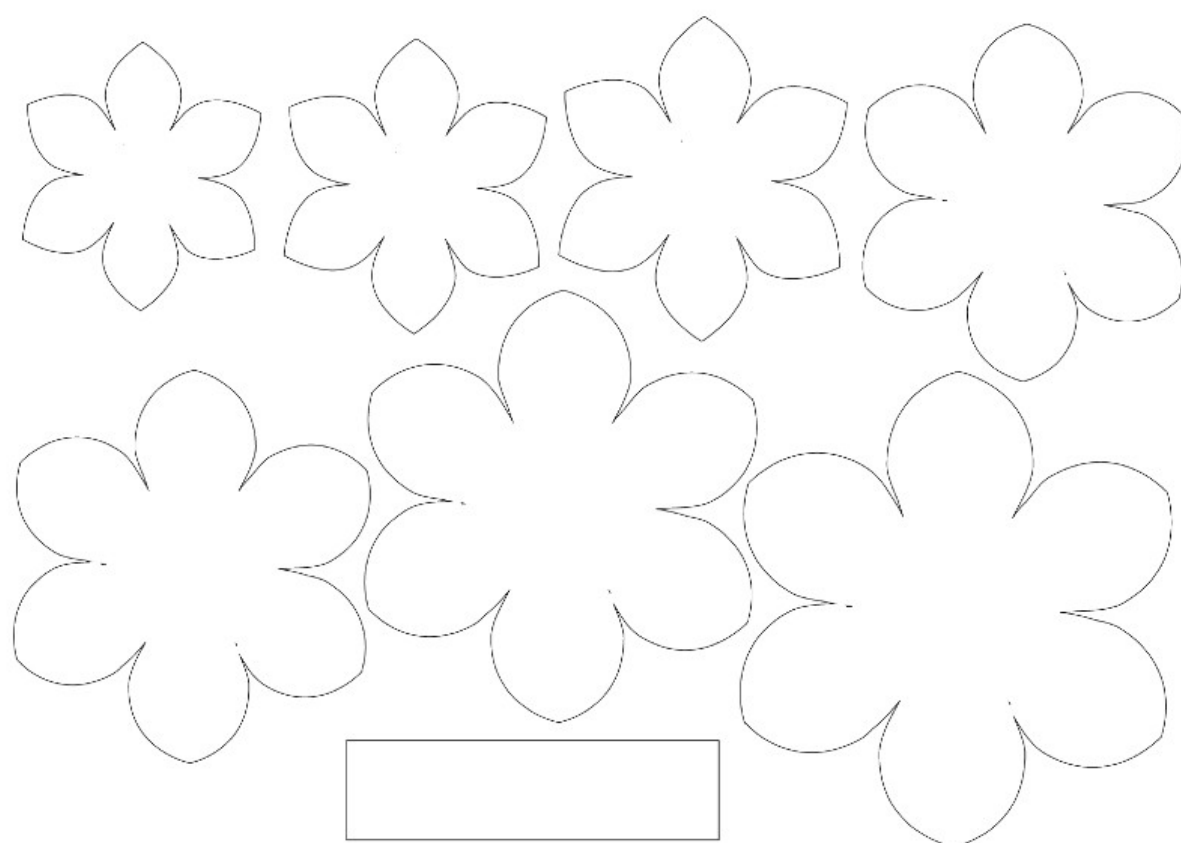




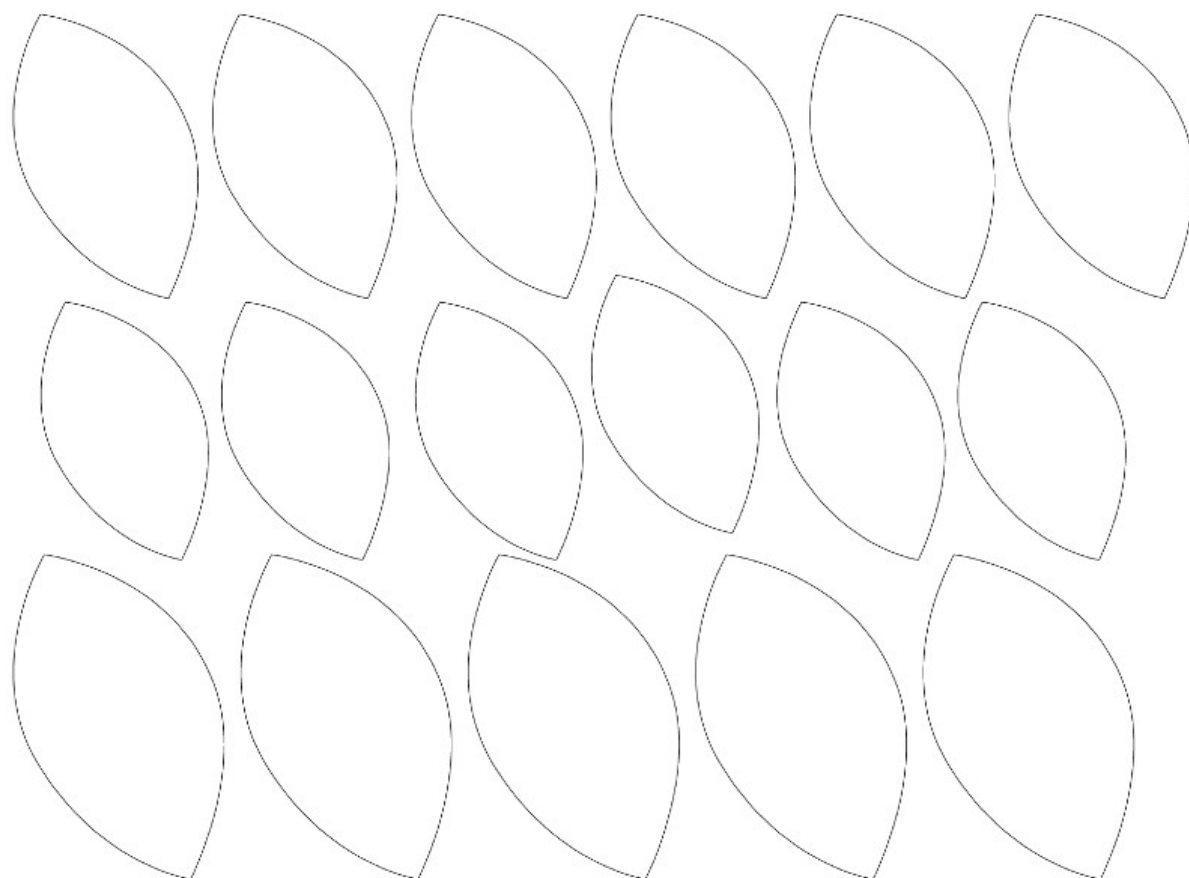












t-shirt



needle  
& thread



scissors











## Gassosa

### **Gassosa naturale e al limone (Kefir d'acqua)**

Questa gassosa non solo non contiene additivi chimici ma è ricca di fermenti e lieviti salutari per il nostro organismo. È buona, rinfrescante e si prepara con i granuli del kefir d'acqua. Basterà procurarli la prima volta, ma poi vi potranno durare per sempre. Potete cercare i granuli d'acqua (si acquistano online) o convertire parte dei granuli del kefir da latte (vedi ricetta a pag...) in kefir d'acqua, alias gassosa naturale. La differenza sostanziale è che nel kefir da latte i granuli si nutrono di lattosio, mentre in quello d'acqua di zucchero. Si può seguire questo procedimento anche per il kefir di soia.

### **Ingredienti**

800ml d'acqua

50g di zucchero di canna grezzo

1 cucchiaino di granuli di kefir

Il succo di un limone



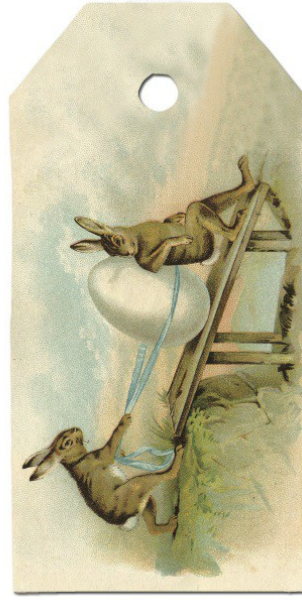
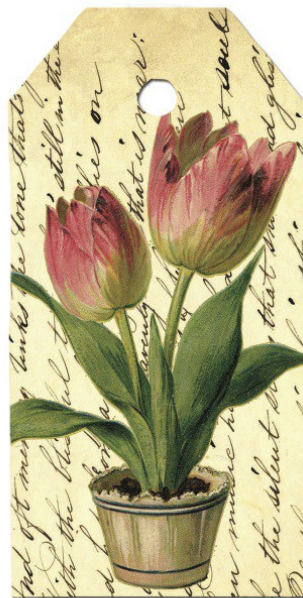


Portate ad ebollizione l'acqua, aggiungete lo zucchero e scioglietelo mescolando. La scelta dello zucchero cambierà il gusto finale della gazzosa per cui provate le diverse varianti per trovare quella che vi piace di più. Lasciate quindi raffreddare fino a quando raggiunge la temperatura ambiente, per velocizzare il raffreddamento potete immergere la pentola in acqua fredda. Quindi versate in un barattolo di vetro, unite i granuli, mescolate e coprite con un panno pulito o con un tovagliolo di carta fissato con un elastico. Riponete in un luogo buio e a temperatura ambiente e lasciate fermentare per 48 ore. Trascorso questo tempo filtrate il kefir attraverso un colino in modo da raccogliere i granuli. Aggiungete al kefir filtrato il succo del limone, versate in un bottiglia (anche riciclata) di plastica senza riempirla completamente, devono restare almeno due dita libere. Chiudete con un coperchio/tappo e riponete al buio a temperatura ambiente per massimo 3 giorni. In questa fase si

svilupperà la CO<sub>2</sub> che renderà frizzante la gazzosa. Riponete le bottiglie in frigorifero e consumatele entro un mese. Gustatele al naturale, aggiungendo succhi di frutta, scorze di limone o provando una variante alla frutta. Per produrre nuova gassosa ripartite da capo con acqua, zucchero e granuli per fare del nuovo kefir d'acqua. Per fare il kefir al latte di soia seguite lo stesso procedimento sostituendo l'acqua con il latte di soia senza aggiungere il succo di limone.

# Printable Easter Gift Tags

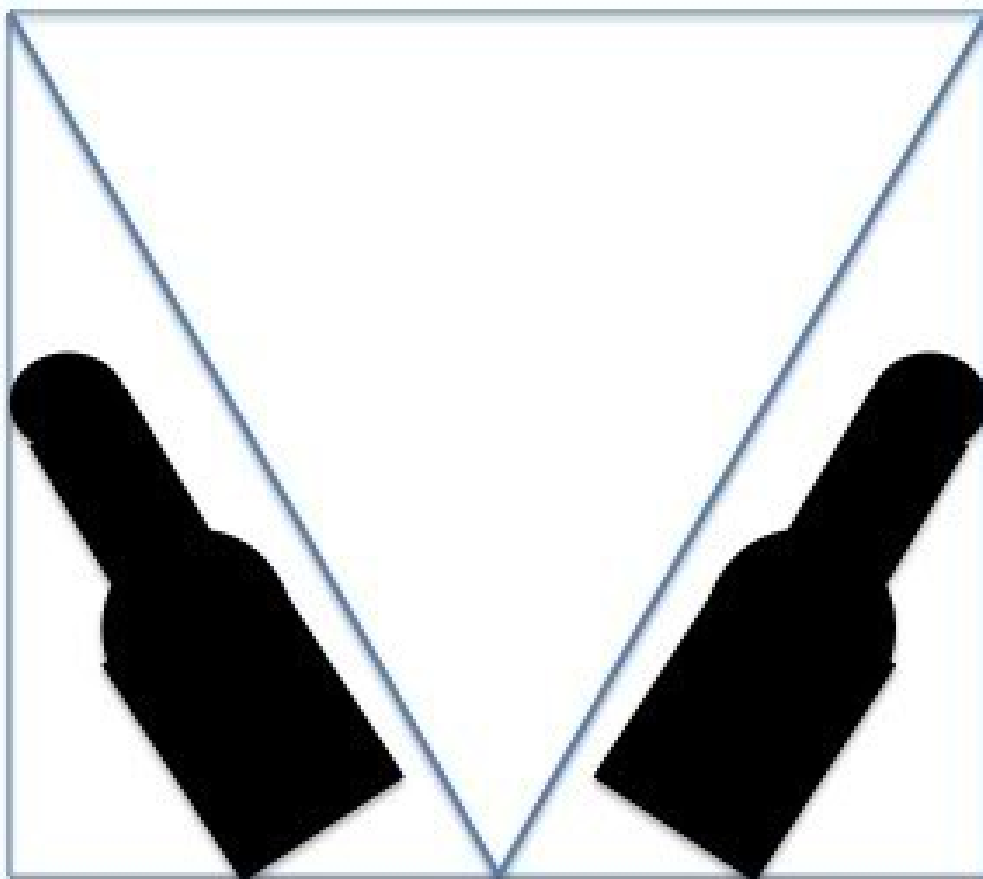
FREE DOWNLOAD



*theGraphicsFairy.com*













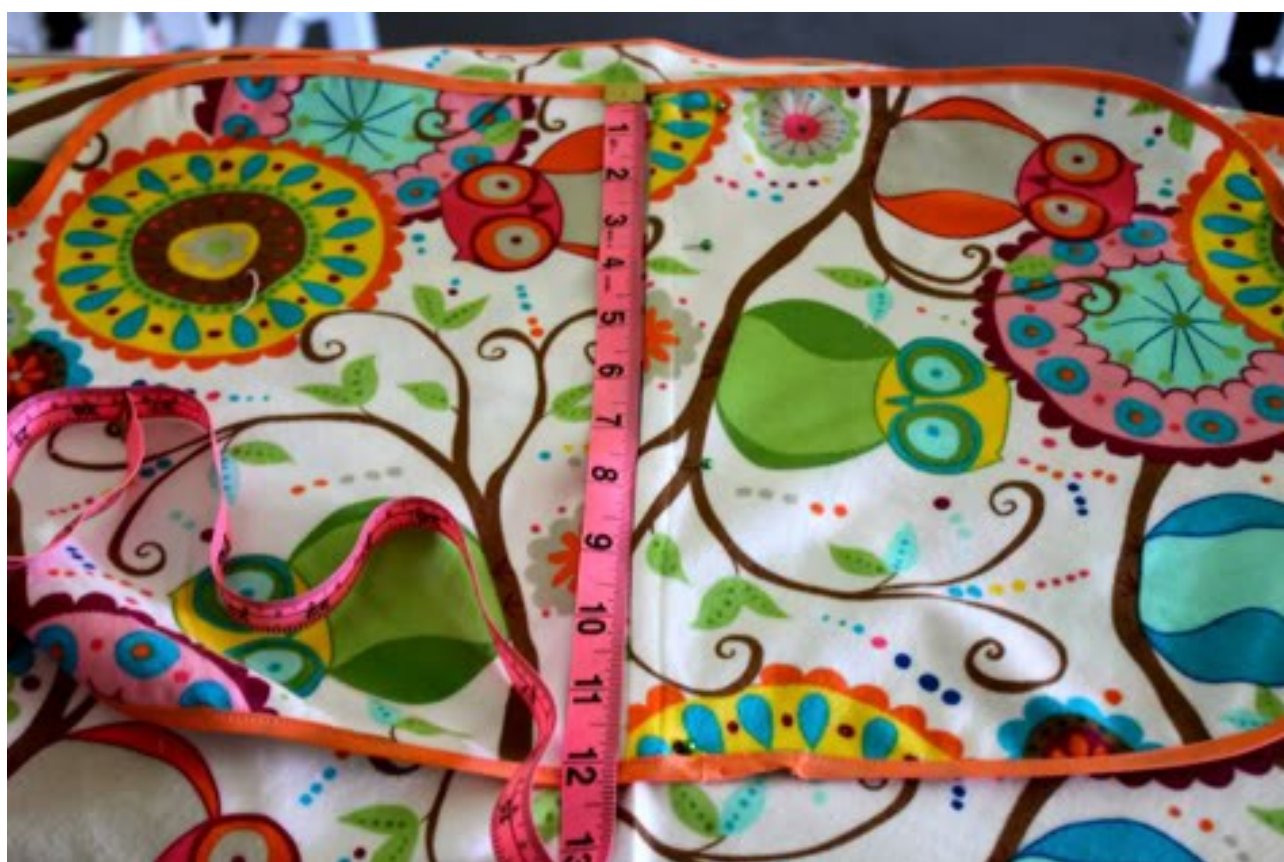






























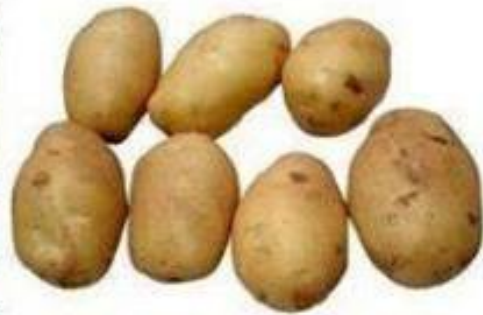








# How to Grow 100 Pounds of Potatoes in 4 Square Feet



## HOW TO BUILD AND USE YOUR POTATO BOX

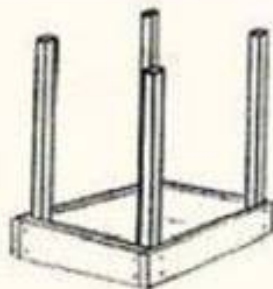
### Materials:

Six 2-inch by 6-inch boards eight feet long

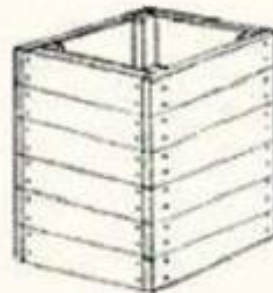
One 2-inch by 2-inch board 12 feet long

2 1/2-inch wood screws (96 of them)

(You can use pine, cedar or redwood, which will resist rot longer.)



1. Cut the 2-by-2 into four lengths of 33 inches.
2. Cut the 2-by-6 boards into 12 lengths of 21 inches, and 12 lengths of 24 inches.
3. Pre-drill the screw holes in the 2-by-6 boards and attach the bottom row on the 2-by-2s.
4. Place over prepared soil and fill with soft soil or mulch, planting potatoes four inches deep.



5. When the vines are about 12 inches above the soil, add another board and fill with dirt, being careful not to cover more than one-third of the plant. Repeat this until the box is completed.



6. To harvest your potatoes, remove the screws from the bottom board and carefully reach in for the potatoes. Replace the soil and boards. Next time you need potatoes, remove the second board and "rob" spuds from that level.

Source: Irish Eyes – Garden City Seeds



Basically, this system consists of two food-grade, identical buckets, with one lid. The inside bucket contains the substrate and mycelium, and has multiple fruiting holes drilled in it.

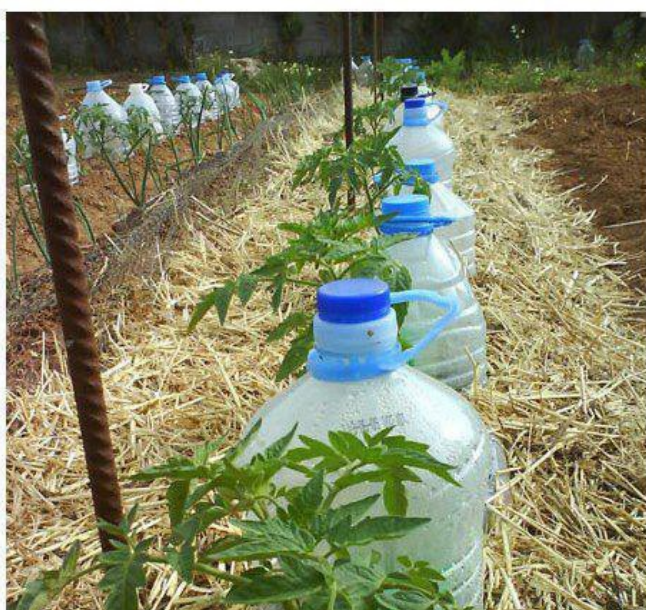
The outside bucket fits snugly around the inner one – providing insulation and preventing too much air (but a little) getting into the substrate while the mycelium are colonizing it.

When the substrate is fully colonised, you take the inner bucket out, stand it on the upturned outer bucket, and await the fruit (ie the mushrooms) to sprout out the holes.

Good aspects of this system:

- pre-drilled holes means you don't have to destroy the inner bucket in order to get a flush of mushrooms.
- all the components are re-usable for many rounds of mushroom cultivation.
- the whole caboodle is robust, transportable, and slightly (every little bit counts) better insulated than thin-wall plastic mushroom bags.
- The size of the bucket means you can have lots of fruiting holes, which in turn means lots of mushrooms!

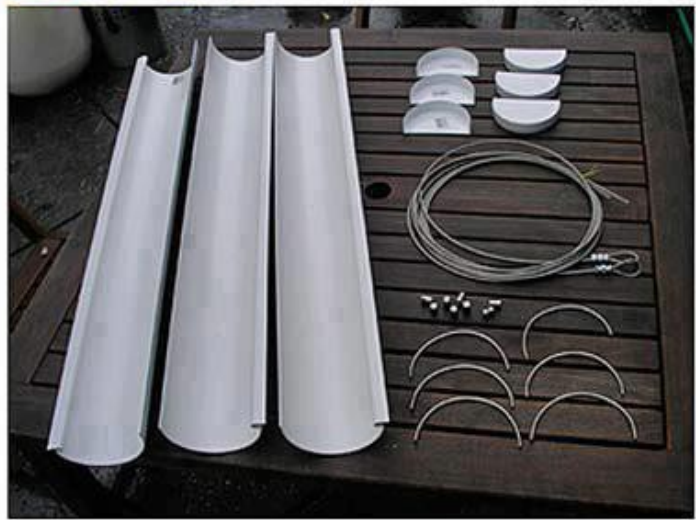


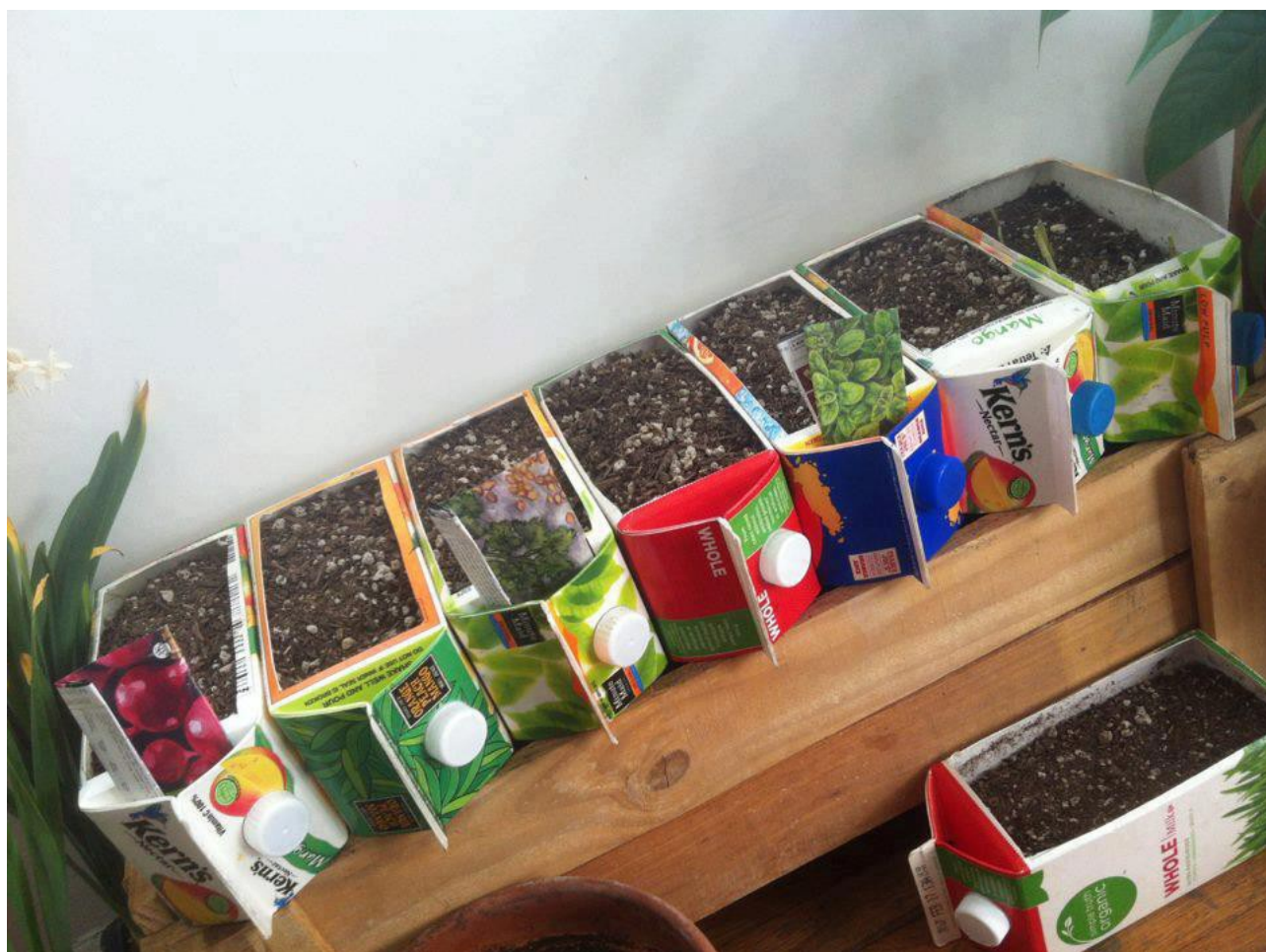






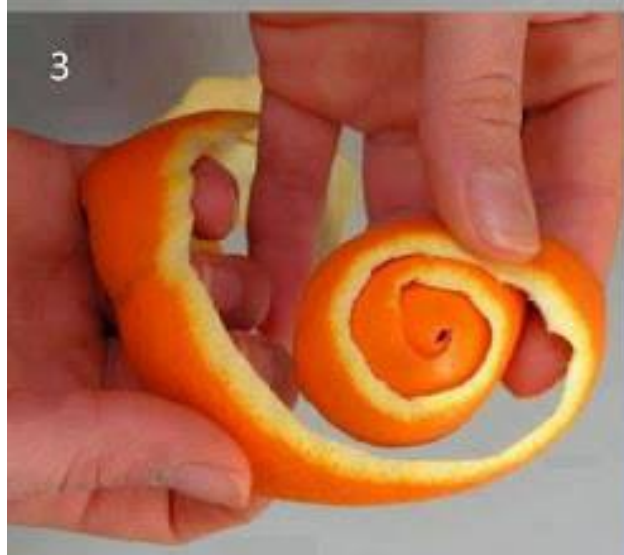
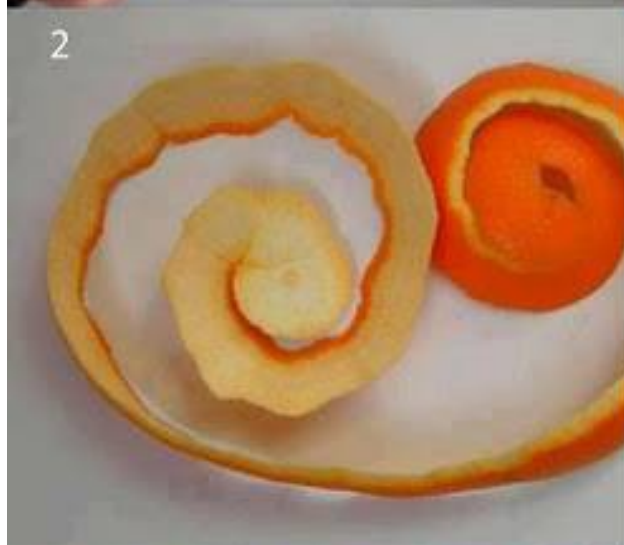
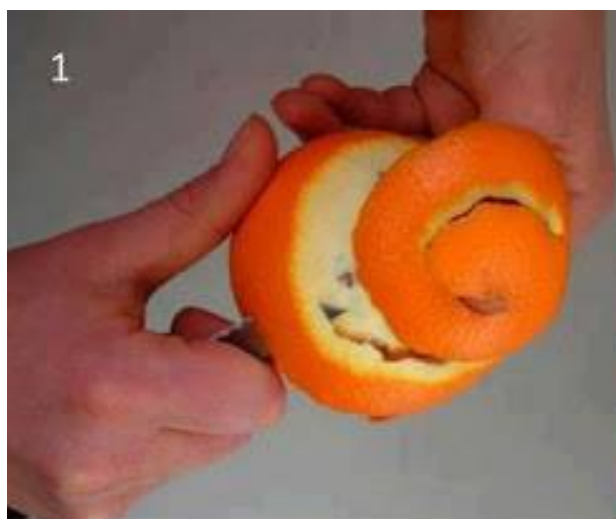




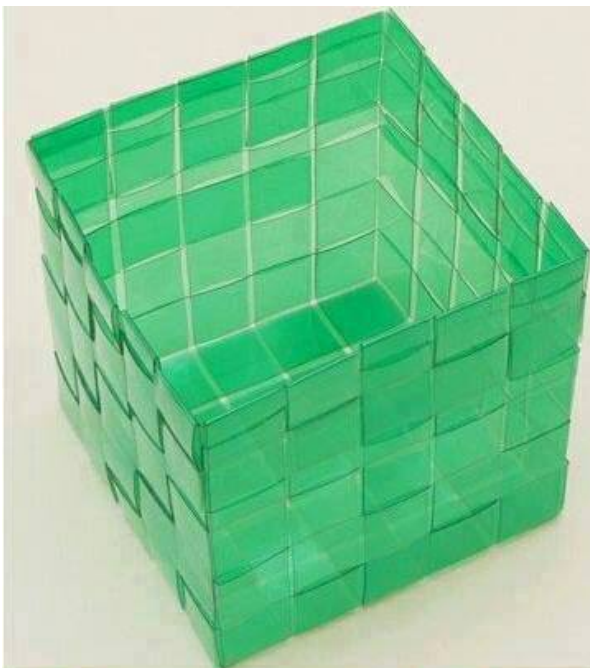












## DIY Toothpaste

3 Tbs Coconut Oil  
3 Tbs Baking Soda  
25 drops Peppermint Oil  
1 packet of Stevia  
2 tsp Veg Glycerine

Mash together Baking Soda & Coconut Oil  
Mix in all other ingredients to form a paste.  
Store in a Jar and dip your brush in  
when you want to use.



[www.lanapurcell.com](http://www.lanapurcell.com)































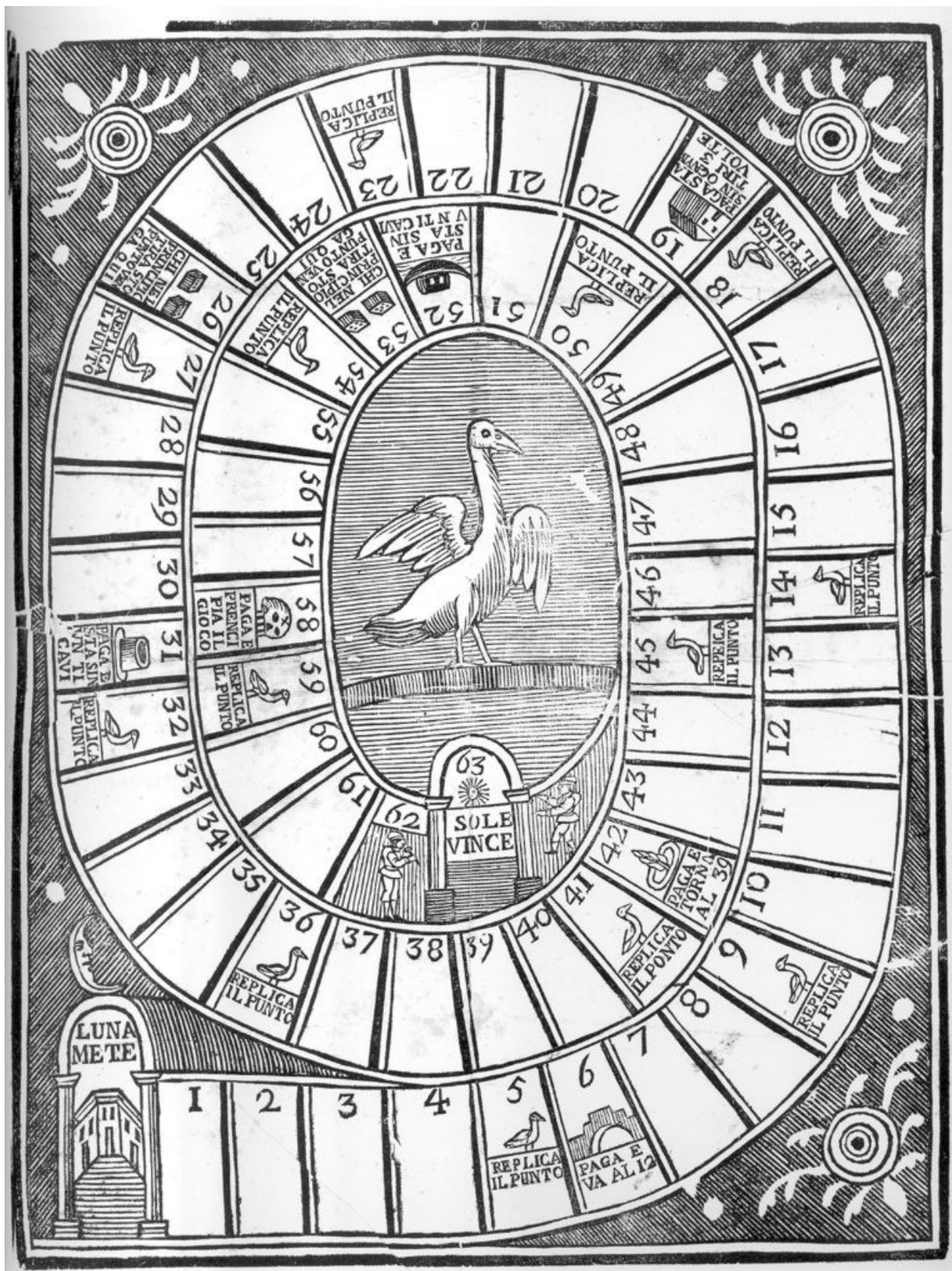












## Struttura tradizionale del Gioco dell'Oca

	Luna ☾	Mercurio ☿	Venere ♀	Sole ☼		Marte ♂	Giove ♃	Saturno ♄	
Cielo della LUNA ☾	1	2	3	4	5 OCA	6 Il Ponte Vai avanti di 6 caselle al 12	7	8	9 OCA
Cielo di MERCURIO ☿	10	11	12	13	14 OCA	15	16	17	18 OCA
Cielo di VENERE ♀	19 L'Osteria (del tempo perduto) Sta fermo un turno opp. due	20	21	22	23 OCA	24	25	26 I Dadi Vieni qui se fai 6 e 3 al principio	27 OCA
Cielo del SOLE ☼	28	29	30	31 Il Pozzo (dell'errore grave) Sta qui finché giunga un altro opp. vai dritto in Prigione	32 OCA	33	34	35	36 OCA
Cielo di MARTE ♂	37	38	39	40	41 OCA	42 Il Labirinto (della scelta del cammino) Torna da dove sei arrivato opp. torna indietro di 12 caselle al 30	43	44	45 OCA
Cielo di GIOVE ♃	46	47	48	49	50 OCA	51	52 La Prigione Sta qui finché giunga un altro opp. finché fai 5 o 7	53 I Dadi Vieni qui se fai 3 e 4 al principio	54 OCA
Cielo di SATURNO ♄	55	56	57	58 La Morte o La Tomba Ritorna al principio	59 OCA	60	61	62	63 Il Castello dell'OCA Arrivo

Si gioca con due dadi. Ogni volta che si incontra un'Oca si raddoppia il punteggio fatto. Chi viene raggiunto da un altro nella sua casella paga e ritorna nella casella in cui era l'altro. Chi sorpassa il 63 torna indietro di ciò che gli avanza e se incontra un'Oca retrocede ancora dello stesso punteggio. Chi raggiunge il 63 esattamente vince.

(Nella posteriore versione italiana a 90 caselle sono aggiunte: casella 71: La Fontana: torna dov'eri prima – casella 82: La Torre: sta qui finché giunga un altro)



## Struttura del Gioco dell'Oca con caselle aggiuntive

	Luna ☾	Mercurio ☿	Venere ♀	Sole ☼		Marte ♂	Giove ♃	Saturno ♄	
Ciclo della LUNA ☾	1	2	3 <i>La Cavallina</i> <i>Salta una casella davanti a chi ti precede</i>	4	5 OCA	6 <i>Il Ponte</i> <i>Vai avanti di 6 caselle al 12</i>	7	8	9 OCA
Ciclo di MERCURIO ☿	10	11	12	13	14 OCA	15 <i>L'Uccello scappa</i> <i>Ritorna al 10</i>	16	17	18 OCA
Ciclo di VENERE ♀	19 <i>L'Osteria</i> <i>(del tempo perduto)</i> <i>Sta fermo un turno opp. dir.</i>	20	21	22	23 OCA	24	25	26 <i>I Dadi</i> <i>Vieni qui se fai 6 o 3 al principio</i> <i>Opp. chi lo raggiunge con un 4 o un 6 con un dado, una di mano</i>	27 OCA
Ciclo del SOLE ☼	28	29	30	31 <i>Il Pozzo</i> <i>(dell'errore grave)</i> <i>Sta qui finché giunga un altro opp. vai dietro in Prigione (opp. finché fai 6 con un dado)</i>	32 OCA	33	34	35	36 OCA
Ciclo di MARTE ♂	37	38	39 <i>La Scala</i> <i>Torna indietro di 6 caselle al 33</i>	40	41 OCA	42 <i>Il Labirinto</i> <i>(della scelta del carcerato)</i> <i>Torna da dove sei arrivato opp. torna indietro di 12 caselle al 30</i>	43	44	45 OCA
Ciclo di GIOVE ♃	46	47	48	49	50 OCA	51	52 <i>La Prigione o La Barca</i> <i>Sta qui finché giunga un altro opp. finché fai 5 o 7 (opp. sta fermo 2 turni)</i>	53 <i>I Dadi</i> <i>Vieni qui se fai 5 o 4 al principio</i>	54 OCA
Ciclo di SATURNO ♄	55	56	57	58 <i>La Morte o La Tomba</i> <i>Ritorna al principio</i>	59 OCA	60	61	62	63 <i>Il Castello dell'OCA</i> <i>Arriva</i>

Si gioca con due dadi. Ogni volta che si incontra un'Oca si raddoppia il punteggio fatto. Chi viene raggiunto da un altro nella sua casella paga e ritorna nella casella in cui era l'altro. Chi sorpassa il 63 torna indietro di ciò che gli avanza e se incontra un'Oca retrocede ancora dello stesso punteggio. Chi raggiunge il 63 esattamente vince.

*N.B. Le didascalie in corsivo si riferiscono a caselle e/o regole che appaiono solo nelle versioni francesi, dove si gioca con un solo dado.*

*(Nella posteriore versione italiana a 90 caselle sono aggiunte: casella 71: La Fontana: torna dov'eri prima – casella 82: La Torre: sta qui finché giunga un altro)*

## Struttura del Gioco dell'Oca secondo R. J. Thibaud

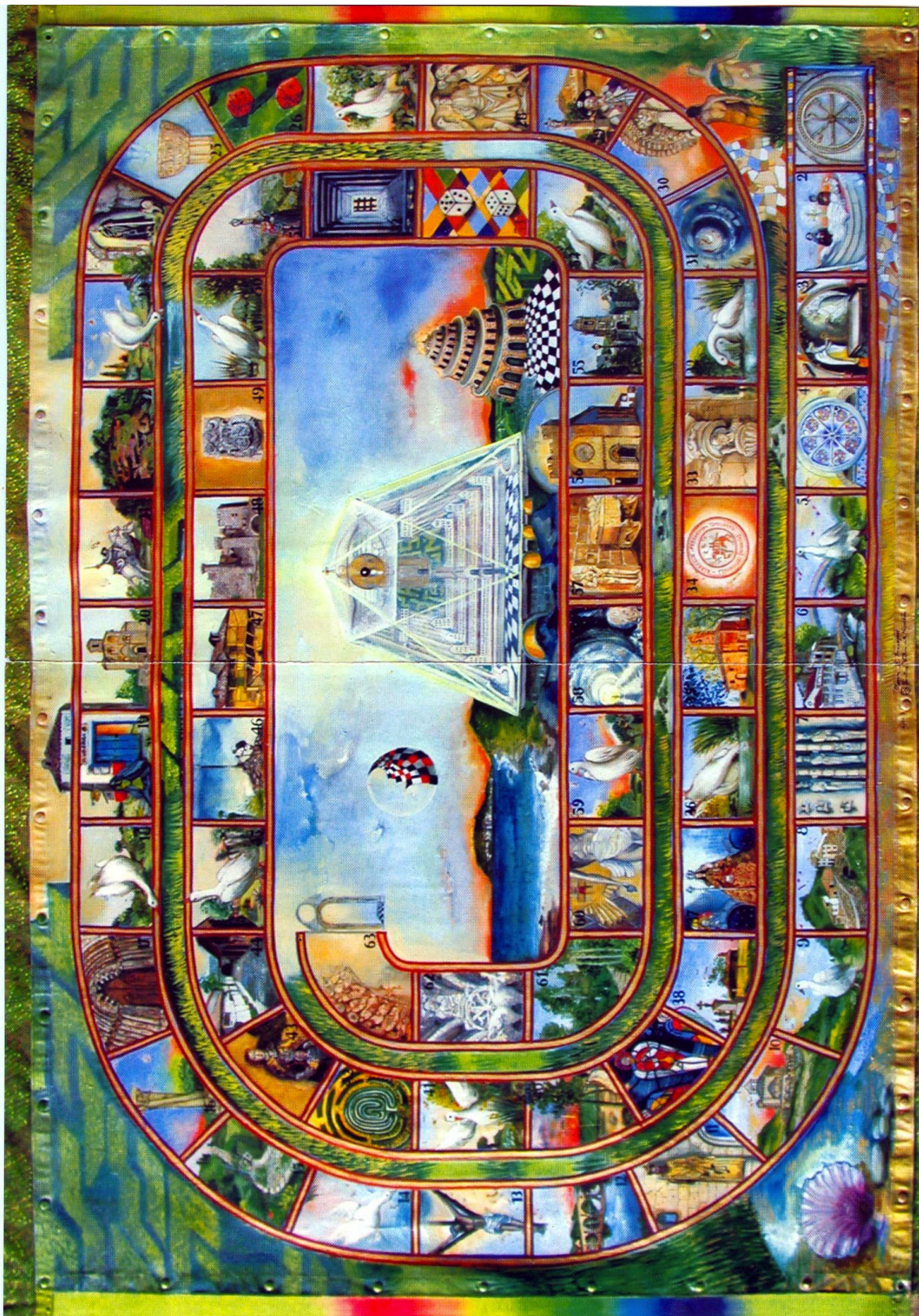
	Luna ☾	Mercurio ☿	Marte ♂	Sole ☼		Venere ♀	Giove ♃	Saturno ♄	
Ciclo della LUNA ☾	1	2	3 <i>La Cavallina</i> <i>Salto una casella davanti a chi ti precede</i>	4	5 OCA	6 <i>Il Ponte</i> <i>Vai avanti di 6 caselle al 12</i>	7	8	9 OCA
Ciclo di MERCURIO ☿	10	11	12	13	14 OCA	15 <i>L'Uccello scappa</i> <i>Ritorna al 10</i>	16	17	18 OCA
Ciclo di MARTE ♂	19 <i>L'Osteria</i> <i>(del tempo perduto)</i> <i>Sta fermo un turno opp. due</i>	20	21	22	23 OCA	24	25	26 <i>I Dadi</i> <i>Vieni qui se fai 6 o 3 al principio</i> <i>(opp. chi lo raggiunge con un 4 o un 6 con un dado, tira di nuovo)</i>	27 OCA
Ciclo del SOLE ☼	28	29	30	31 <i>Il Pozzo</i> <i>(dell'errore grave)</i> <i>Sta qui finché giunga un altro opp. vai dritto in Prigione (opp. finché fai 6 con un dado)</i>	32 OCA	33	34	35	36 OCA
Ciclo di VENERE ♀	37	38	39 <i>La Scala</i> <i>Torna indietro di 6 caselle al 33</i>	40	41 OCA	42 <i>Il Labirinto</i> <i>(della scelta del cammino)</i> <i>Torna da dove sei arrivato opp. torna indietro di 12 caselle al 30</i>	43	44	45 OCA
Ciclo di GIOVE ♃	46	47	48	49	50 OCA	51	52 <i>La Prigione o La Barca</i> <i>Sta qui finché giunga un altro opp. finché fai 5 o 7 (opp. alla ferma 2 turni)</i>	53 <i>I Dadi</i> <i>Vieni qui se fai 5 o 4 al principio</i>	54 OCA
Ciclo di SATURNO ♄	55	56	57	58 <i>La Morte o La Tomba</i> <i>Ritorna al principio</i>	59 OCA	60	61	62	63 <i>Il Castello dell'OCA</i> <i>Arrivo</i>

Si gioca con due dadi. Ogni volta che si incontra un'Oca si raddoppia il punteggio fatto. Chi viene raggiunto da un altro nella sua casella paga e ritorna nella casella in cui era l'altro. Chi sorpassa il 63 torna indietro di ciò che gli avanza e se incontra un'Oca retrocede ancora dello stesso punteggio. Chi raggiunge il 63 esattamente vince.

*N.B. Le didascalie in corsivo si riferiscono a caselle e/o regole che appaiono solo nelle versioni francesi, dove si gioca con un solo dado.*

*(Nella posteriore versione italiana a 90 caselle sono aggiunte: casella 71: La Fontana: torna dov'eri prima – casella 82: La Torre: sta qui finché giunga un altro)*



















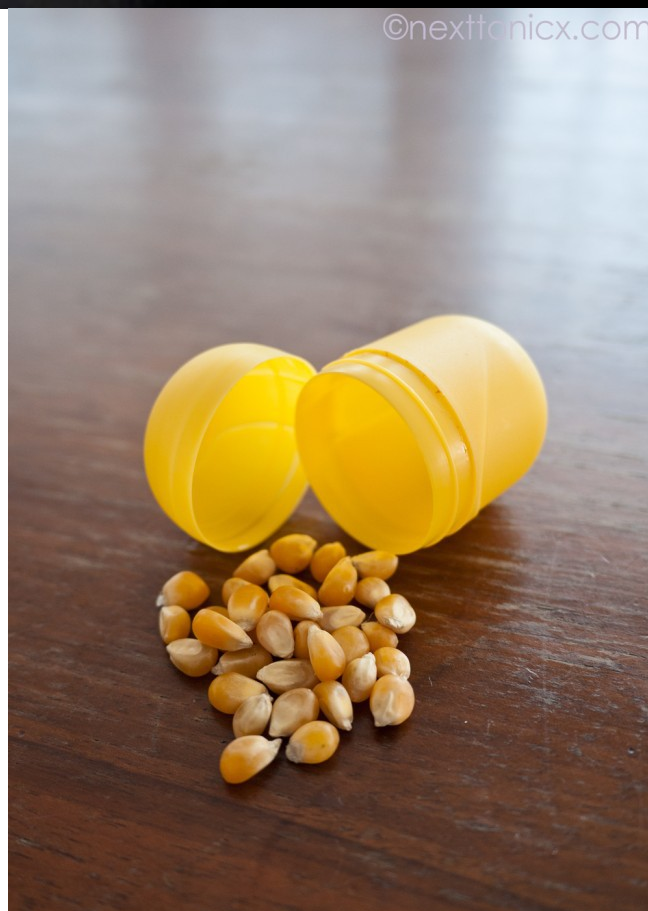
There are a million different ways to make pre-shave oil and you may have to change the recipe based on how your skin reacts to these oils. I looked up tons of different recipes before making mine and I decided to go with a pretty basic recipe...

1 part grapeseed oil

1 part olive oil

A few drops of an essential oil of choice (I'd suggest sandalwood or cedarwood – or check out [this list](#) for what will work best for your skin)







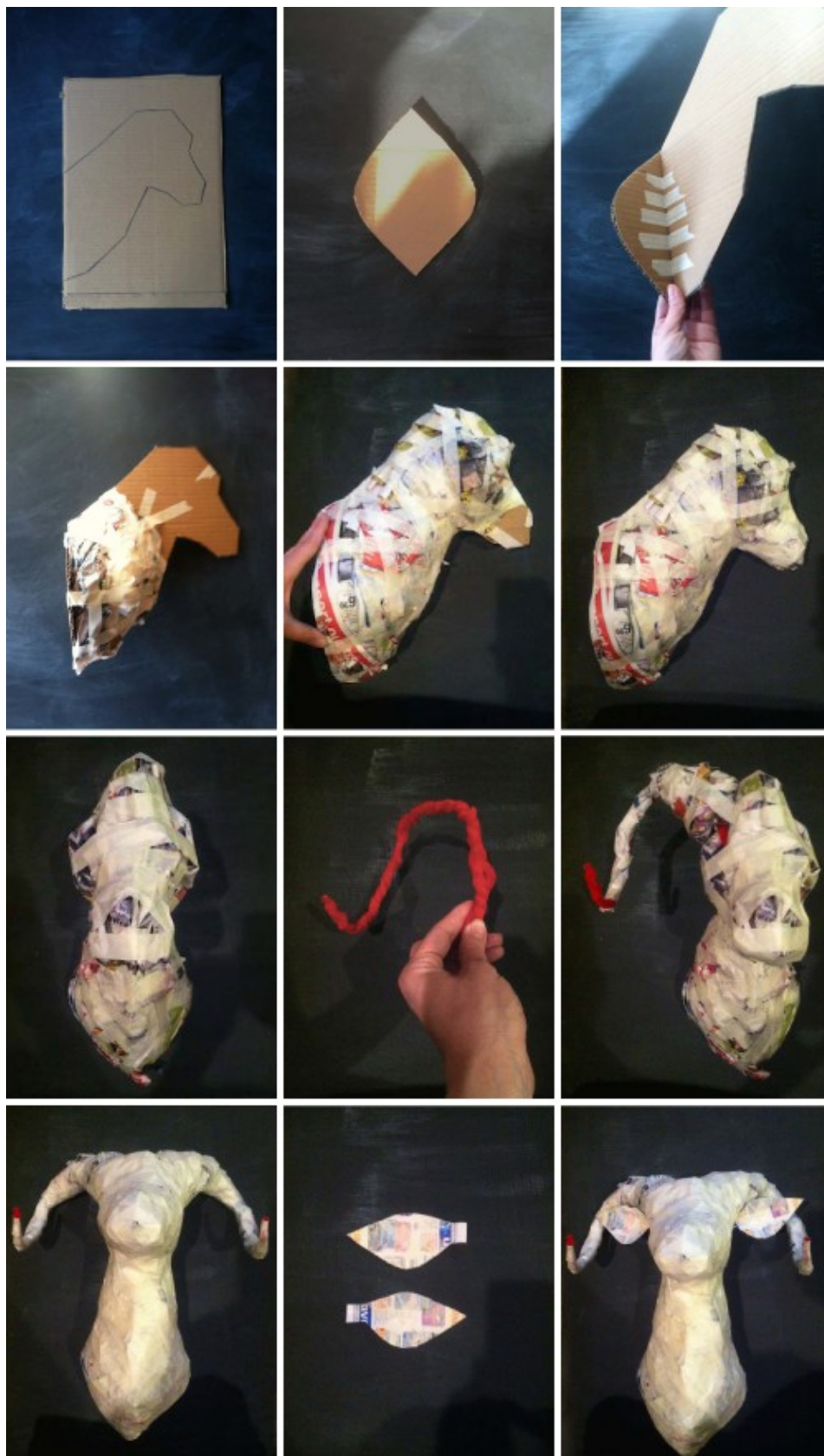


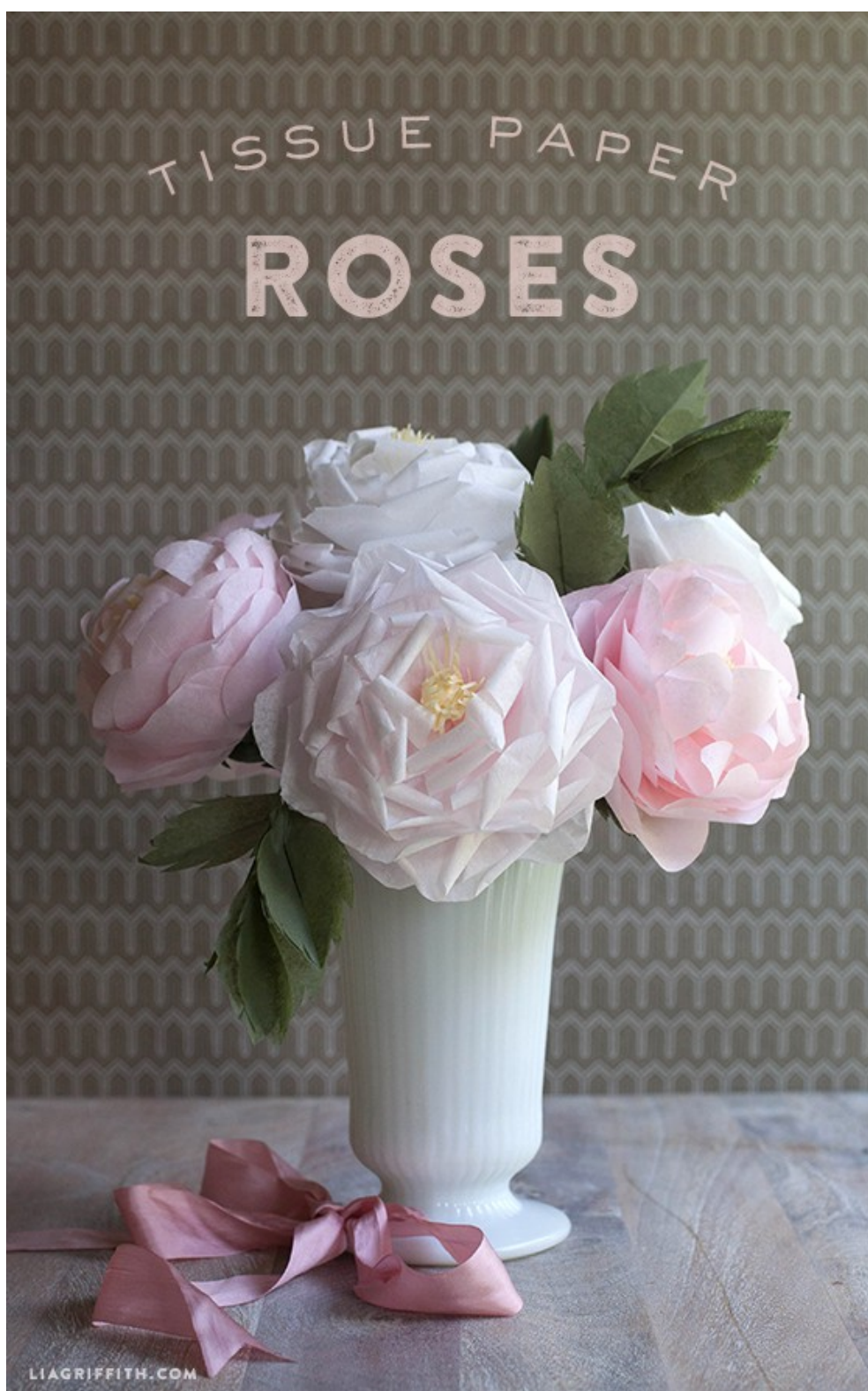
# MAKE A RAM HEAD

- for father's day -

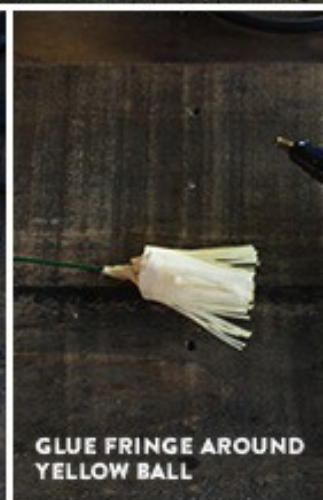
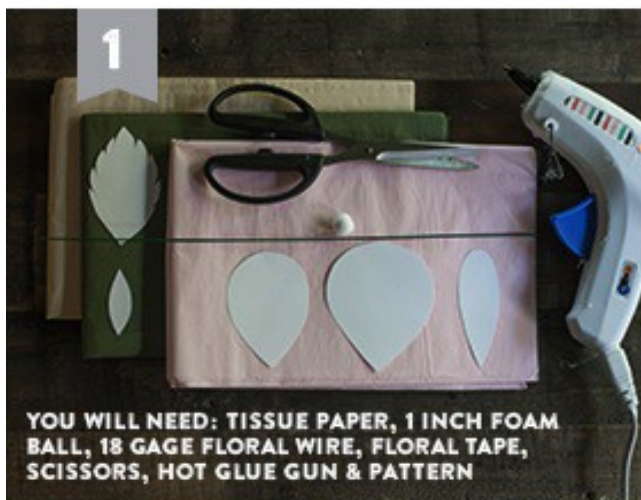


















## sformatini di baccelli di fava



Ricetta per 4.

### **Ingredienti**

300g di baccelli di di fave

200g di pecorino

La parte verde di due cipollotti

2 patate bollite

4 uova

100g pangrattato

olio extravergine di oliva

sale e pepe

noce moscata

Lavate bene gli ortaggi. Eliminate il picciolo e il filamento dai baccelli di fave, conservate i semi per un altro utilizzo e tenete i baccelli coperti d'acqua fredda. Cuoceteli in poca acqua bollente per 10 minuti, asciugateli e tagliateli a fette sottili. Riducete le patate bollite in purea con lo schiacciapatate e unitela alle uova, al formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Mescolate con una frusta. Fate appassire in padella con due cucchiaini di olio la parte verde del cipollotto affettata sottilmente, quindi unite i baccelli e fate saltare per 5 minuti. Lasciate intiepidire e unite al composto. Ungete 15 stampini da sformato/muffin, spolverizzate con il pangrattato e versatevi il composto. Cuocete un forno caldo a 180 °C per 30 minuti. Controllate il giusto grado di cottura con uno stecchino, quindi sfornate e servite accompagnando con insalata fresca.



## Homemade Citronella Candles

Author: Lindsay McCoy  
Type: Craft

### Ingredients

- Water
- A medium saucepan
- 1 4-cup measuring glass
- Beeswax (in pellet or block form)
- Citronella Essential oil
- Small glass jars or candle molds, clean and dry
- Cotton candle wicks
- Skewers or chopsticks



### Instructions

1. Prepare all of your ingredients. If your beeswax is in block form, cut it into cubes for faster melting.
2. Pour water into your saucepan until it is 2 inches high, and place on the stove over medium heat.
3. Place beeswax cubes or pellets into 4-cup measuring glass. Then place measuring glass in saucepan until the beeswax has completely melted.
4. Once beeswax melts, carefully remove from saucepan, and place on the counter. Add 25-50 drops of citronella oil (or until you're happy with the scent's strength).
5. While still in complete liquid form, pour the beeswax into your small jars, making sure to leave at least ½" head space.
6. Place one wick in each jar, centering it as best as possible. Use chopsticks or wooden skewers to hold the wicks in place until the wax has hardened enough that you don't need to hold them up anymore.
7. Once the wax has dried completely (2-3 hours), snip the tops of your wicks to about 1" height.

Recipe by Evermine Blog at <http://www.evermine.com/blog/wedding-color-trend-black-and-gold/>

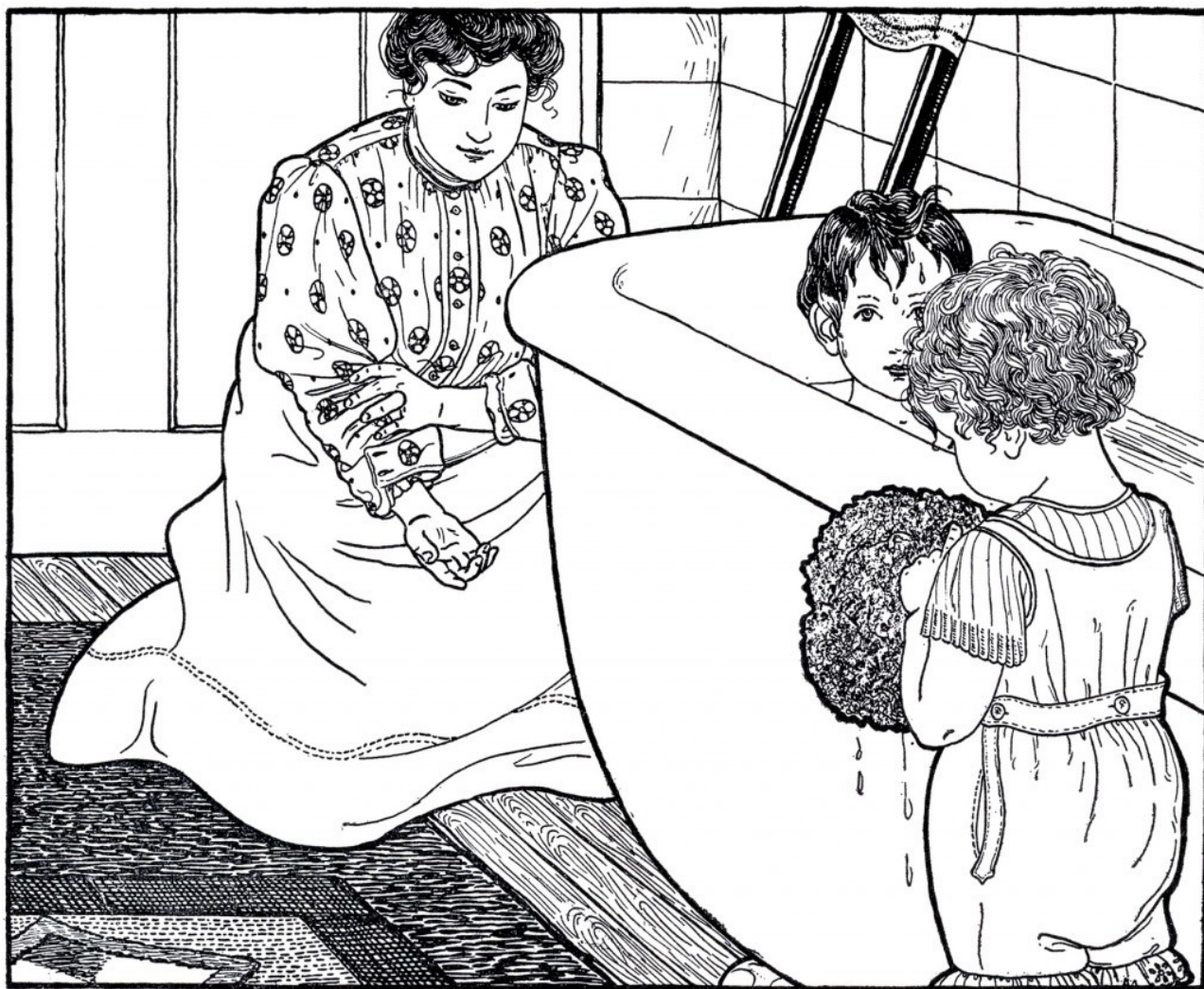










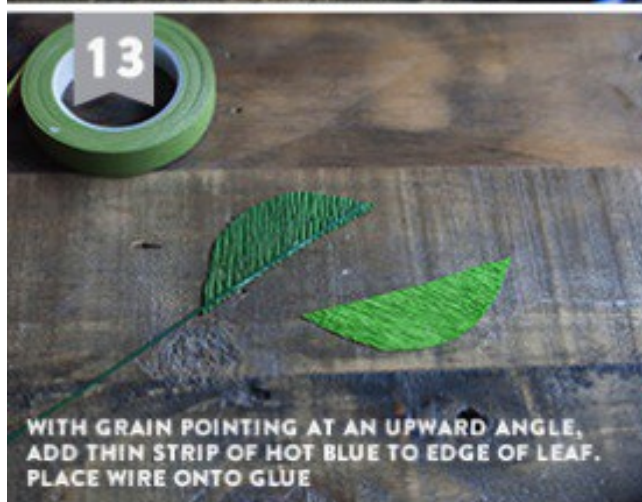




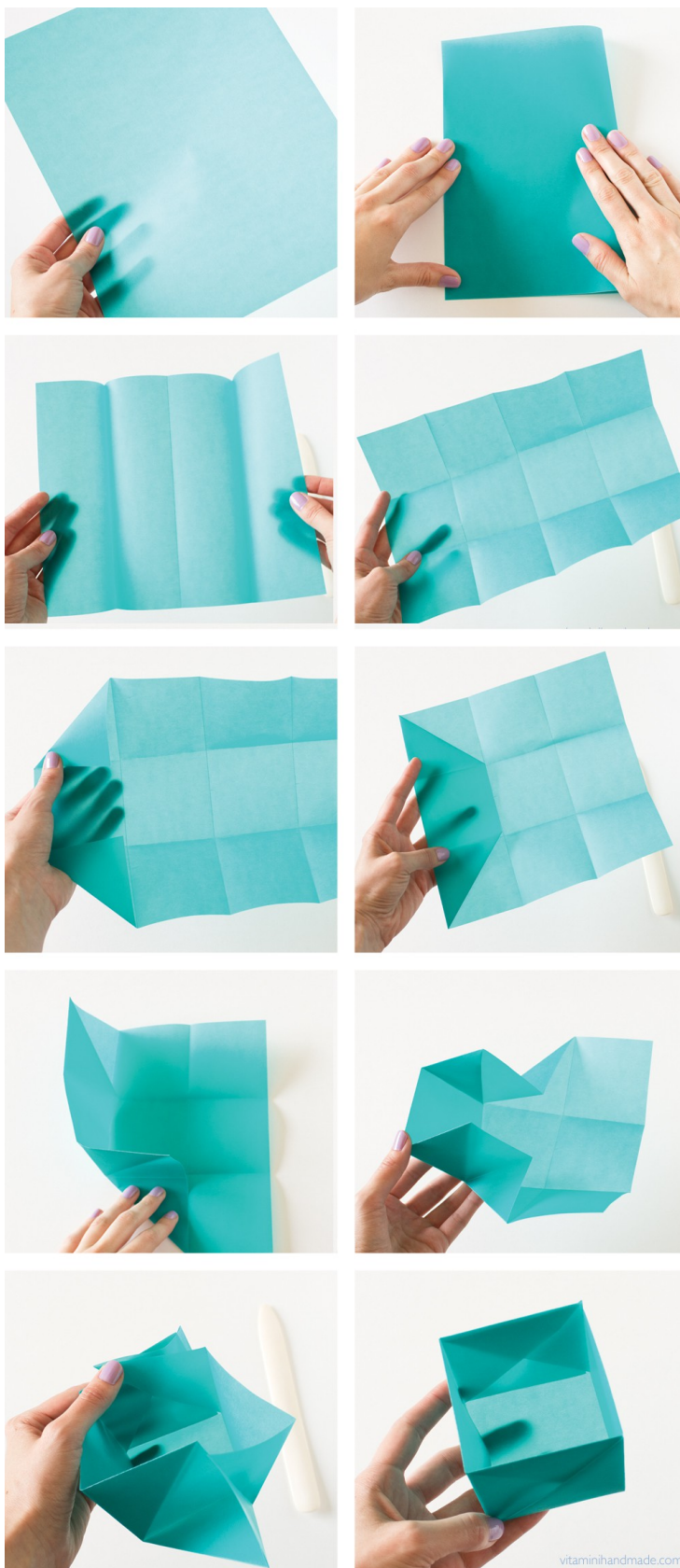








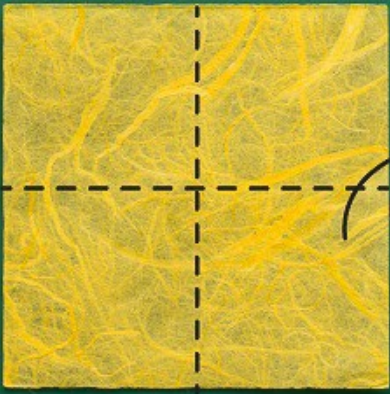
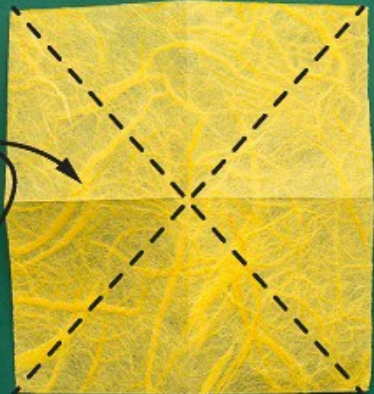








# Origami Butterfly

variation of Akira Yoshizawa's butterfly

<p>1 Start with the colored side up</p>  <p>Fold in half both ways. Unfold and turn over</p>	<p>2</p>  <p>Fold diagonally both ways</p>
<p>3</p>  <p>Collapse into waterbomb base</p>	<p>4</p>  <p>Fold the upper layer only</p>



