



Atelierul

Nr 9
aprilie 2011
ISSN: 2069-8321

Maniere,
etichetă și
bucurii de
Paște

Ouă de Paști
din fetru

Interviu:
Letiția Pintilie



Maniere, etichetă și bucurii de Paște 4
de Anca Boeriu, Daria Pătrunjel
și Ioana Malancu

Atelierul iepurașului 14
de Teodora Vlădescu

Tutorial: Coș de Paște 16
de Ema Patrichi

foto: Teodora Vladescu

Letiția Pintilie 20

“Be special, wear handmade”
de Mihalea Ion



- 26 Tutorial: Ouă de Paști din fetru
de Alina Villanova
foto: Alexandra Hulubină
- 30 Keep calm and carry on
de Anca Boeriu
- 34 Tutorial: Vază încrengurată
de Teodora Vlădescu
- 36 Din lumea cosmeticelor handmade: șamponul solid
de Ramona Croitoru
- 40 Milano, si belissima...
de Gabriela Iancu

Maniere, etichetă și bucurii

de Anca Boeriu și Ioana Malancu
showcase Daria Pătrunjel



A fi invitați sau a invita?



A fi invitați

Atunci când suntem invitați la masă e mult mai comod pentru noi, cei care nu trebuie să ne îngrijim de pregătirile evenimentului. Trebuie însă avute în vedere câteva aspecte care fac din vizita noastră o ședere plăcută.

Despre flori și cadouri vom detalia în următoarele secțiuni. Pentru vizita propriu zisă trebuie să vă pregătiți întâi duminică. În funcție de tipul de invitație care vi s-a oferit, trebuie să alegeți vestimentația potrivită. Întotdeauna cea mai bună alegere sunt hainele elegante, dar nu excesiv de elegante și

nu rigide, haine în care să vă simțiți confortabil, însă din nou, nu atât de confortabil ca acasă. Nu trebuie să uitați nicio clipă unde vă aflați și faptul că nu trebuie să vă comportați ca și cum ați fi în propria locuință.

Înainte de orice altceva, trebuie să fiți punctuali. E adevărat că de multe ori la mese și petreceri unii invitați se lasă așteptați, se cunosc cei care întârzie însă e bine să nu vă creați o astfel de "faimă". Dacă sunteți invitați "după ora 16" e bine să ajungeți acolo nu mai târziu de 16:15.

Apoi, zâmbiți! Zâmbiți și emaniți bună dispoziție! Atunci când oferiți cadourile și florile, când salutați ceilalți oaspeti, când oferiți un platou vecinului de masă, sunteți acolo pentru a vă simți bine.

Chiar dacă nu vă place o anumită persoană sau aveți relații tensionate, masa este un prilej de reuniune și e bine, pentru desfășurarea perfectă a evenimentului, să faceți abstracție de eventualele antipatii. Dacă acestea sunt prea puternice, soluția este să refuzați elegant invitația.

În timpul mesei se păstrează regulile de conduită elementare, precum conversațiile purtate doar după ce înghițiți mâncarea, la fel cum este indicat să nu vă ridicați în timpul mesei decât dacă este necesar și să nu fumați decât în spații special amenajate. Dacă vă aflați în vizită doar pentru masă, e bine ca această întrevvedere să se încheie după servirea cafelei.

A invita



Rolul de gazdă presupune într-adevar mai multă muncă și atenție însă atâta timp cât vă organizați și prezența celor invitați vă face plăcere, puteți trece cu ușurință peste orele în care vă ocupați de pregătiri.

La fel de importantă este, și în cazul vostru, buna dispoziție însă nu trebuie să fiți agresivi și să vă stânjeniți invitații. Nu fiți modești și nu refuzați complimentele. Bucurați-vă de sosirea fiecărui invitat și împărțiți această bucurie cu ei și toți ceilalți. Pregătiți din timp vasele pentru florile pe care urmează să le primiți și un loc special pentru cadouri. În privința acestora din urma, apreciați-le, bucurați-vă că le primiți și evitați aprecierile de felul “nu trebuia să vă deranjați”, indiferent de cadoul primit. Nu trebuie să minimizați gestul elegant al invitaților.

E bine să gătiți totul cu o zi înainte de eveniment, la fel de bine cum e și să întocmiți o listă cu invitați, să cereți confirmări pentru a ști exact cum să vă pregătiți. Foarte important este și felul în care vă ocupați de invitați. În cazul în care sunt mai mult de opt persoane, e bine să vă ocupați de aranjarea lor la masă, având grijă să nu așezați perechile împreună pentru a evita lipsa de contact cu ceilalți invitați. Dacă sunt mai puțin de opt, ei se pot așeza unde doresc. În privința așezării la masă, e foarte important de menționat faptul că în capătul mesei stă întotdeauna gazda sau un invitat special. Nu uitați să vă opriți din aranjat și servit și să vă așezați la masă, pentru că invitații vor începe să mănânce doar după ce gazda se așează la masă și îi va îmbia să guste din preparate.

Revenind la recomandarea de a nu stânjeni invitații în încercarea de a-i face să se simtă bine, nu insistați ca aceștia să servească porții în plus, mai ales în cazul băuturilor. E bine să veniți în ajutorul lor oricând vi-l cer însă fiecare își cunoaște măsura și se va bucura de preparatele dumneavoastră în felul său. Dacă nu poate mânca mai mult nu înseamnă că nu îi apreciază munca!

Știm că sunteți spirite darnice, așa că venim în ajutorul vostru cu câteva idei de cadouri pentru fiecare membru al familiei. Și ce este mai unic și special decât un cadou handmade?

cadouri pentru mama



Violet Garden



Handmade my love



Ceva cu dichis

cadouri pentru copii



Deco chic



Lutopia



Arabela

cadouri pentru bunici



Elooka



Everybody soap



Daruri minunate

cadouri pentru bărbați



Amalia Cristina



Skoo Books



Art3lier

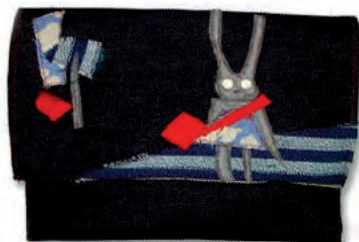
cadouri pentru femei



Pebs



Aitch



Dana Simionescu



O masă perfectă

De fiecare dată când urmează să ne invităm prietenii la cină, mă entuziasmez nu-mai gândindu-mă la felurile de mâncare pe care le vom servi, dar și mai important cadrul în care ne vom petrece seara. O masă frumos aranjată, conform etichetei, nu doar că adaugă o notă de eleganță și farmec mesei și poate chiar serii, dar parcă mă poartă într-o lume mai sofisticată, asemeni celei din romanele pe care le citeam în liceu.

Aranjarea mesei conform etichetei pare să fie o artă pierdută, mai ales acum când ne luptăm mereu cu

timpul. Dar, din când în când poate vrem să ne invităm prietenii la o cină gătită de noi cu drag sau vrem să ne bucurăm de mesele din timpul weekendului, când toată familia este acasă.

Masa poate fi aranjată într-un stil mai informal, pentru micul dejun sau prânz, iar cina cere pentru un aranjament mai formal. Aceste aranjamente pe lângă faptul că dau o notă de eleganță mesei, sunt realizate în așa fel încât să ne ușureze modul de servire a mâncării pentru a ne bucura mai mult de întreaga experiență. Haideți să descoperim împreună ce presupune fiecare stil.





Stilul informal este unul mai relaxat, cu mai puține elemente pe masă.

Pe parcursul unei mese informale se servește, de obicei, un aperitiv sau salată, felul principal și desertul.

În centru se așează un platou de bază care oferă aranjamentului culoare, textură și poate fi din același set cu restul veselei sau, pentru a adăuga un pic de efect, poate fi diferit (de exemplu alamă). Mân-carea nu este niciodată servită direct pe acest platou, pe el se așează doar bolul de salată sau aperitivele, dar apoi acesta se îndepărtează de pe masă.

Tacâmurile sunt așezate, din afară înăuntru, în ordinea în care vor fi folosite pe parcursul mesei. De exemplu, furculița

pentru salată este așezată cât mai înafară, în stânga farfuriei, iar în dreapta ei furculița pentru felul principal, iar cuțitul se așează în partea dreaptă a farfuriei.

Lingurița pentru desert se așează orizontal deasupra farfuriei sau poate fi adusă împreună cu desertul.

Fiecare loc la masă trebuie să aibă toate paharele care se vor utiliza pe parcursul mesei. Paharul de apă se așează deasupra cuțitului, iar paharul de vin în dreapta acestuia.

Farfuria pentru unt și pâine se așează în partea din stânga. Dacă este vorba de micul dejun sau brunch, ceașca de cafea sau ceai se așează în partea dreaptă, la capătul cuțitului.

Stilul formal

presupune adăugarea câtorva elemente în plus pe masă. În cadrul unei cine formale, mai întâi se servește supa, urmată de satală, felul principal și desert.

Astfel, se păstrează platoul de bază, pe care se pot așeza felurile servite, până la desert. Deasemenea, furculițele se vor așeza în partea stângă a farfuriei, iar cuțitele în partea dreaptă, din afară înăuntru, în ordinea în care vor fi folosite. Lingura pentru supă se așează în dreapta cuțitelor, iar cuțitul pentru unt vine pe farfuria pentru pâine și unt cu partea ascuțită în jos.

La o cină formală, pentru desert se așează atât o furculiță cât și linguriță. Acestea se plasează deasupra farfuriei orizontal, paralel una față de cealaltă, lingurița cu vârful înspre stânga, iar furculița înspre dreapta.

Paharul de apă se așează deasupra cuțitului, iar în dreapta lui paharele de vin. Paharul de vin alb (de obicei acesta se servește primul) vine în dreapta celui de apă, iar cel roșu sub acesta, dar mai în dreapta, astfel încât toate trei formează un triunghi.

Foarte important, după fiecare fel de mâncare, tacâmurile folosite sunt îndepărtate de la masă.

Ceștile de cafea sau ceai nu sunt așezate pe masă de la început, acestea de aduc odată cu desertul, plus o linguriță.

Pentru a trece de la felul principal la desert,

se eliberează întreaga masă, excepție făcând tacâmurile pentru desert și paharul pentru apă. Apoi se aduce desertul și serviciul pentru cafea.

Ar fi mai câteva detalii de notat:

- Pe cât posibil, păstrează masa cât mai simplă .

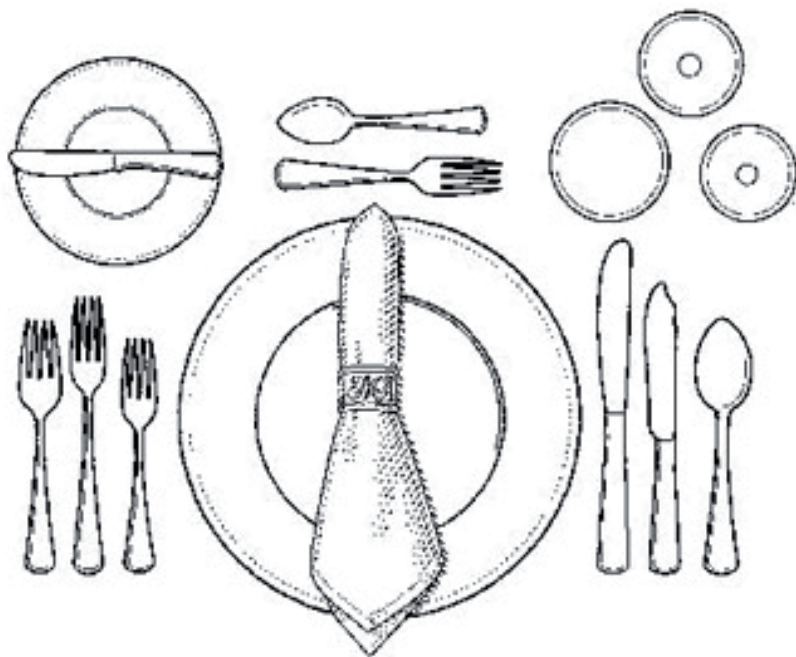
- Nu pune masă tacâmuri, farfurii sau pahare care nu vor fi folosite pe parcursul mesei.

- Deși la o masă informală poți folosi șervețele de hârtie, la o masă formală acestea trebuie înlocuite cu șervete din material textil, preferabil asortate cu fața de masă.

- La o masă informală șervetul se poate așeza fie pe platoul de bază, fie sub sau lângă furculițe, iar în cazul unei cine formale, șervetul se așează în paharul de apă sau pe platoul de bază.

- Piesele de decor pentru masă trebuie să fie speciale, dar nu prea mari astfel încât să nu blocheze conversația sau și mai rău, vizibilitatea.

- Printre cele mai populare elemente de decor sunt aranjamentele joase din flori naturale și lumânări, dar sunt atâtea alte opțiuni, mai ales dacă vrei să îți pui creativitatea la contribuție.



În decorarea mesei fiecare detaliu este important. Iată câteva sugestii despre cum să decorezi cu succes o masă.

- Alege o culoare sau o temă și crează un decor în jurul acesteia. De exemplu, pentru o masă primăvărată poți alege verde crud și roz. Astfel alegi o față de masă albă, veselă cu floricele mici roz sau verzi, șervețe verzi, lumânări, cartonașe cu locuri, flori în aceleași culori.
- Găsește o piesă centrală pentru masă. Aceasta nu trebuie să fie prea mare, pentru a nu bloca privirile invitațiilor, dar va avea ca scop să creeze cadrul pentru o poveste.
- Întotdeauna sunt de efect șervețele împăturite în forme haioase. De exemplu, de Paști le poți împături pe acestea în formă de floare sau iepuraș și le așezi pe platoul de bază.
- Tot pe platoul de bază, înainte de a începe masa, încântă-ți invitații cu lucrășoare mici și drăguțe - *favors*. Ouăle de Paști sunt ideale pentru astfel de mici atenții, colorate în nuanțe asortate cu restul culorilor de pe masă. Sau poți folosi bombonele și iepurași din ciocolată, prinse cu fundițe din panglică.

Fiecare detaliu, culorile atent alese, micile cadouri, aranjarea mesei conform etichetei și mâncarea gătită cu drag cu siguranță vor fi spre încântarea invitațiilor tăi, iar tu te vei alege cu titlul de cea mai bună și originală gazdă.





Atelierul Iepurașilor



Chiar înainte de vacanța de
Paște am vizitat clasa a IV-a D a
școlii Nr. 10 Maria Rosetti pentru
a face un mic atelier de iepurași.

Ne-am distrat făcând iepuroi din
șosete colorate și tablouri cu
iepurăși decupați.

Atelierul





Coșuleț, de Paște

de Ema Patrichi

Foto: Teo Vlădescu

Găinușe, oușoare, iepurași, verdeață, flori...
Cam așa e Paștele pentru fetița mea și
probabil pentru foarte mulți copii. Am căutat
idei să facem un coșuleț care să aibă mai
multe întrebuințări. Coșulețul iepuraș. Ei,
nu țupăie și e făcut din hârtie, dar e drăgălaș
și în el stă foarte bine un păhărel mic cu
flori, tocmai potrivit să împodobească masa.
Fetița mea a zis că e mai bine să-l umplem cu
oușoare de ciocolată și să-l oferim cadou. E o
idee și asta. Hai la lucru !





Material:

- * hârtie colorată (noi am ales una de culoare roșie),
- * foam (spumă) într-o culoare contrastantă pentru urechi, mustăți și dințișori,
- * stickers pentru ochi și nas (dar puteți folosi foam sau pur și simplu hârtie),
- * capsator,
- * lipici,
- * foarfece în zigzag.

Etape:

1. Taie cu foarfeca zigzag $\frac{3}{4}$ din coala de hârtie și fă un cilindru; prinde cilindru cu capse la ambele capete.



2. Marchează 4 muchii ca să ai un coșuleț pătrat.



3. Pentru fundul coșului, taie cam 2 cm și pliază laturile în interior, apoi capseaza-le.



4. Taie cu foarfeca zigzag mânerul și capseaza-l de coș.





5. Decupează din spumă urechile, mustățile și doi dinți. Potrivește locul ochilor, a nasului, a urechilor, apoi lipește-le pe partea din față a coșului.



6. Iepurică al nostru n-are coadă, dar voi puteți să-i faceți una.



7. Potrivește un buchețel de flori într-un păhărel și pune păhărelul în coș. Arată bine! Și e grozav de haios pe masă printre farfuriile și bunătăți.

Spor la lucru.

Ema

Letiția Pintilie: Be special wear Handmade

Am fost fascinată de creațiile ei, de la cerceii din coji de alune, la inelele decorate în rășină, până la produsele realizate din materiale reciclabile. Fiecare produs realizat de Letiția este pe atât de unic, de insolit și ușor de purtat și recunoscut.

de Mihaela Ion



1. Cine este Letiția Pintilie? Mai întâi omul și după aceea artizanul-artistul

Letiția Pintilie este un om ca toți oamenii, cu așteptări cam mari (din păcate) atât de la ceilalți, cât și de la ea. De aici rezultă episoade destul de dese de nemulțumire și frustrare. Dar trec peste ori făcând glume mai mult sau mai puțin inspirate, ori închizându-mă pur și simplu în casa. E mai sigur :)

2. Am văzut că te joci în tot felul de materiale, care este cel mai OK pentru tine și de ce ?

E o întrebare la care nu pot răspunde decât parțial, și anume la prima parte. În sensul că îmi place să experimentez cu cât mai multe materiale (cui nu?), pentru că m-aș plictisi să lucrez în același stil și același material o perioadă mai lungă. La fel, mare parte din materiale

rămân la stadiul de experimentare, pentru că ori nu-mi plac rezultatele, ori nu mai am răbdare să trec la nivelul următor.

3. Orice artizan are o povestioară, o întâmplare ce trebuie să o prezinte lumii. Care este povestea ta artizănească ce te-a impresionat cel mai mult? Un anume cumpărător, un anume târg?

Probabil fac parte din cei care nu au așa ceva. Nu-mi

vine acum în minte decât o fetiță cam de vreo 7-8 ani care i-a recomandat mamei sale ce cercei i s-ar potrivi mai bine, destul de argumentat pentru vârsta ei :). Evident, hat off si pentru mama, care a și ascultat-o :)

4. Am observat pe blogul tău <http://www.bijuteriwhatelse.blogspot.com/> că ai un inel și o cercei realizați în coajă de alună, de unde această idee?





Aaaaa.....tocmai intrasem în posesia rășinii și cum nu aveam absolut nici un fel de matriță, aflându-mă într-un supermarket la shopping-ul cel de toate zilele, cojile de alune au fost decretate pe loc potențiale candidate :). De cele mai multe ori cam așa se nasc ideile. Din senin, exact în momentele în care nici măcar nu mă gândesc la "meșterit".

5. Ce alte produse insolite mai ai? Prin insolite mă refer la cele realizate prin metode și cu materiale

neconvenționale pentru handmade

Nu stiu ce nominalizări să fac aici, în mare parte creațiile mi-au fost catalogate ca fiind ceva mai neobișnuite.

6. Ce muzică asculți când realizezi produse tale extraordinare? Ce melodii? Sau este liniște deplină?

Nici un fel de muzica. De fapt... nici un fel de fundal sonor. În ultima vreme repetiția mă enervează pur și simplu, și cum la radio se dau aceleași piese over and over again.....Playlist-ul meu fiind tot o înșiruire de piese cunoscute și răscultate...iarăși nu mai prezintă interes :)

7. Din punctul tău de vedere în meseria de artizan, cât la sută este muncă și cât la sută este inspirație?

La munca eu aș încadra lucrurile care țin de promovare, branding , căutare de materiale noi. Restul e joacă :)



8. Care produse handmade te reprezintă? Și mai ales de ce?

Of, ce întrebare grea. Mă gândesc ca cele care îmi poartă amprenta fără nici cel mai mic dubiu. Sper să fie și din astea :)

9. De ce "be special, wear handmade" ?

Ca și ideea cu cojile de alună, s-a născut instant. Puteam eu să mă împotrivesc ? :). Lăsând gluma la o parte, cred că totuși persoanele care poartă creații handmade sunt deosebite. Sau cel puțin încearcă, și asta e un lucru fantastic.

10. Pregătești o colecție de măștișoare?

Colecție de măștișoare? Nu în mod deosebit. Am făcut câteva, doar la solicitarea unei cliente. Altfel nu prea îmi place să mă pliez pe "cerințele" pieței - fulgi de zăpadă iarna, iepuri de Paști și măștișoare de 1 martie. Oricât de nesănătoasă ar fi abordarea aceasta :).



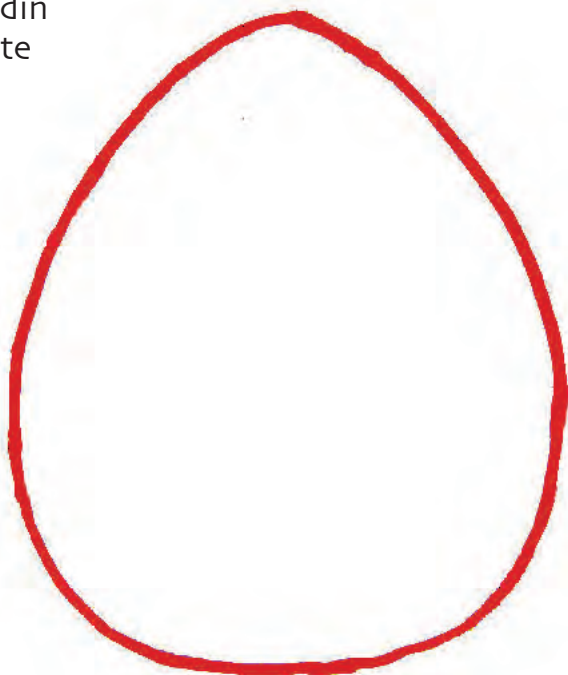




Ouă de Paști din fetru

de Alina Villanova
foto: Alexandra Hulubină

Îmi place tare mult
să colorez ouă, dar
până când vine timpul
pentru asta am făcut
câteva ouă colorate din
fetru care arată foarte
bine așezate într-un
coșuleț gătit pentru
sărbătoare.





Materiale necesare:

- Fetru
- Bentițe decorative
- Ac, ață
- Foarfecă
- Fibră de umplut/vată
- Tipar

1. Se taie două bucăți din fetru conform tiparului.



2. Se cos (de mână sau la mașina de cusut) cele trei benzi decorative.



3. Se suprapun cele două bucăți din fetru și se cos împreună, de jur împrejur, lăsând trei cm necușiți.



4. Se umple oul din fetru cu fibră sau vată și se coase porțiunea rămasă necusută.

Și gata! Oușorul e terminat! Eu am mai făcut câteva, în diferite culori și sunt ideale pentru a decora masa de Paști.







**KEEP
CALM
AND
CARRY
ON**

Visezi floricele, fluturași și locuiești pe un norișor roz. Cauți materialele ideale pentru a materializa produsele care până acum se găseau doar în imaginația ta. Studiezi tehnici, muncești mult, te perfecționezi în continuu. Te informezi despre fotografie, despre cum să scrii o descriere frumoasă pentru produsele tale, despre tehnici și metode de promovare. Faci ședințe foto și petreci zeci de ore promovând munca ta. Creațiile tale sunt admirate de ceilalți artizani/designeri, se scriu articole despre munca ta în media și deja ai o bază solidă de clienți fideli. Lucrurile par să meargă în direcția care trebuie. Dar ce se întâmplă când primești un feedback negativ? Și ce faci atunci când feedbackul acesta este o răutate gratuită? Dar dacă

situația se află într-o zonă gri și poate că ai făcut ceva greșit?

Înainte de toate, trebuie să realizezi un fapt: în momentul în care îți expui creațiile lumii, acesta vor fi apreciate sau criticate. Unele opinii vor ajunge la tine, altele nu. Unele vor fi pe merit, altele nu. Iar cel mai bun sfat pe care ți-l pot oferi în ceea ce privește reacția ta este legendarul „Keep calm and carry on”.

Feedback negativ

Deși știi că ai făcut totul cum trebuie, ai ambalat bine produsele pentru a le proteja în călătoria lor către client, l-ai anunțat pe acesta în momentul în care ai trimis coletul, păstrezi chitanța de la poștă, produsele sunt, bineînțeles, ca cele din poze și fără cusur.

Și totuși, ai primit feedback negativ.

Se poate întâmpla ca acel client să nu fie mulțumit de produs. Nu este exclusă această posibilitate, poate nici tu nu ești mulțumită de toate lucrurile pe care le-ai cumpărat. La fel se poate întâmpla ca, în loc să îți scrie de ce anume este nemulțumit, astfel oferindu-ți șansa de a rezolva problema, să îți lase direct feedback negativ.

Cel mai bine în astfel de situații este să contactezi clientul respectiv și să reușiți să rezolvați problema. Știu, nu pare corect, dar este important să menții același ton prietenos și cald ca atunci când acesta a făcut comanda. Nu pentru ceea ce se spune, cum că clientul ar fi șeful sau stăpânul tău, ci pentru că deși poate nu au întotdeauna dreptate, clienții noștri merită respectul și toată atenția noastră.

Sunt câteva metode prin care putem lua măsuri înspre a evita astfel de situații. Acest lucru presupune să stabilești câteva politici de funcționare pentru magazinul tău: termen de livrare, condiții de plată, politici referitoare la returnări sau schimburi și orice altceva crezi că este util și bine de știu de către clienții tăi, înainte de a plasa o comandă. Politicile magazinului tău vor fi probabil mereu în transformare – de fiecare dată când întâlnești o situație un pic diferită, ia în considerare nevoile clienților tăi și actualizează politica magazinului, astfel te vei asigura că ești mereu pregătită. Nu uita, clienții tăi sunt unici și fiecare are nevoi și așteptări diferite. Tot ce poți să faci este să încerci să anticipezi cazurile standard și să fii deschisă și flexibilă pentru a oferi clienților tăi o experiență minunată.

**“In the middle of difficulty lies opportunity”
□ Albert Einstein**

Dacă totuși, ai primit un feedback negativ pe nemerit, în funcție de platforma care îți găzduiește magazinul, acesta poate fi șters sau schimbat. Toate situațiile au o rezolvare, iar cel mai bine pentru imaginea ta și a brandului tău este să o alegi pe cea mai elegantă. Deasemenea, un feedback negativ îți va atrage atenția asupra faptului că sunt unele lucruri care trebuie îmbunătățite sau adaptate în așa fel încât să poți oferi clienților tăi o experiență încântătoare și de neuitat.



Negativitatea gratuită

Vor fi momente în care te vei confrunta cu situații în care vei fi primi replici răutăcioase sau comentarii pur și simplu negative. Acest lucru se întâmplă cel mai des pe bogul personal sau astfel de platforme. Sunt persoane, care din diferite motive, vor simți nevoia să te atace. Personal, nu înțeleg un astfel de comportament și nici nu îl tolerez pe blogul meu. Nu confunda critica constructivă – pe care o susțin și o încurajez – cu acele comentarii care nu aduc un plus de valoare subiectului în cauză. În astfel de situații ai două opțiuni de acțiune.

✓ Alege să nu răspunzi. Nu, asta nu înseamnă că vei ignora situația, ci doar că alegi să nu încurajezi astfel de atitudini. În plus, este foarte posibil să ajungi să regreti că ai răspuns unei replici răutăcioase, sub influența impulsului de moment așa că cel mai bine este, ca atunci când nu știi exact ce, cum și dacă să spui, mai bine alegi să nu mergi pe acel drum.

✓ Dacă totuși trebuie să răspunzi, asigură-te că o vei face cu un ton politicos și amical, total diferit de cel din mesajul răutăcios. Persoana respectivă se va aștepta la un răspuns pe același ton ca al său din partea ta, dar tu îi poți dovedi că ești mai presus de aceste lucruri.

Știu, nici una dintre aceste acțiuni nu ți se va părea acceptabilă sau naturală în momentul în care vei fi atacat. De aceea, atunci când te vei afla într-o asemenea situație, așteaptă, nu răspunde imediat. Oferă-ți câteva momente pentru a te mai calma și detașa de situație. Ia o plimbare, savurează o prajiturică sau vorbește cu un prieten bun. Abia apoi, decide-te asupra unui curs de acțiune.

Sunt situații în care nu ne gândim că ne-am putea afla, nu ne pregătim pentru ele și chiar dacă am face-o, cumva tot ne vor surprinde atunci când se vor întâmpla. Fiecare situație este diferită și trebuie tratată ca atare, dar înainte de a lua acțiune gândește-te de 2, de 3, de 10 ori la ce vei spune și face.

Mult succes și numai gânduri bune!



KEEP
CALM
AND
CARRY
ON

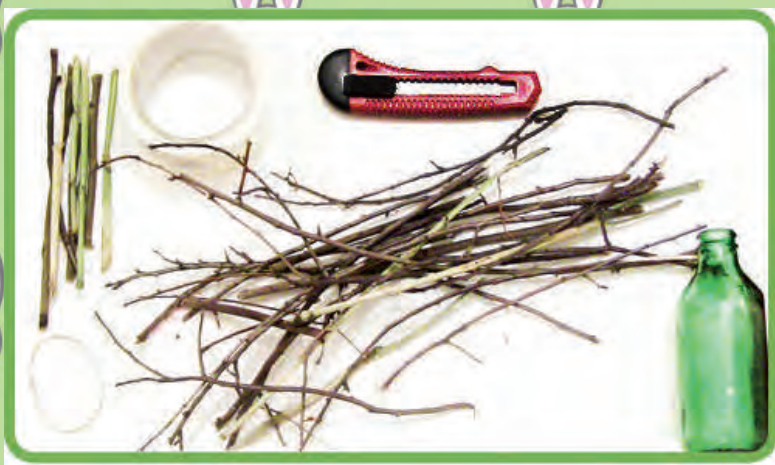
Vază încrengurată

de Teo Vlădescu

A venit primăvara și cei de la primărie s-a apucat să tundă copacii de pe stradă. Am profitat de ocazie și i-am ajutat să strângă resturile adunând câteva crenguțe pentru a decora o vază. Eu am ales să fac o vază subțire, dintr-o sticlă, dar aceeași tehnică poate fi folosită și pentru un borcan.

Materiale:

- ✓ sticlă sau borcan
- ✓ crenguțe
- ✓ scotch dublu
- ✓ elastic
- ✓ cutter
- ✓ fundiță colorată





1. Tăiem crenguțele la o dimensiune apropiată de a sticlei
2. Punem o banda de scotch dublu de jur împrejurul sticlei
3. Lipim cu grijă crenguțele cât să acoperim întreaga suprafață a sticlei și le securizăm cu un elastic
4. Lipim o fundiță care să acopere elasticul și să dea culoare noii noastre vase.



Din lumea Cosmeticelor Handmade Șampon Solid

de Ramona Croitoru



Cosmeticele handmade, cândva cunoscute drept săpunul de casă al bunicii, astăzi reprezintă un domeniu tot mai elaborat, diversificat și interesant. Ideea folosirii unor produse 100% naturale promite mult; mă îngrozesc numai când mă gândesc cam câte chimice punem pe fața și corpul nostru. Dar câți au curajul să încerce? Mulți sunt puțin sceptici.... te gândești: cum natural? și mai ales cum handmade? cum fac fetele minuni și iese așa ceva?

Oferta de cosmetice handmade este tot mai generoasă, de la săpunul clasic până la măști pentru față, creme de față și corp, chiar luciu de buze și săruri de baie.

Poate ca mulți dintre voi, eu am fost sceptică și m-am decis să încerc. Am zis că încercarea este cea mai bună soluție să aflu dacă sunt potrivite pentru mine cosmeticele handmade. Discuții

pe forumuri, articole pe bloguri și evident acele prezentări minunate ale produselor în sine, se găsesc și sunt disponibile tuturor, dar păreri din experiența celor care au folosit, mai puțin.

M-am oprit asupra unui concept care mie una mi s-a părut foarte sceptic: șampon solid. Cum adică șampon solid? Adică nu e săpun? E mai mult

ca un săpun? Și pot să-l folosesc la spălarea părului ca un șampon lichid? Și ce efecte va avea asupra părului meu? Acestea sunt câteva dintre întrebările mele și dacă vă sunt cunoscute și vouă, vă invit să cititi povestea mea, experiențele mele cu șamponul solid.

M-am oprit asupra unui magazin care în primul rând, vizual, mi-a inspirat încredere. Când comandăm de pe internet, modul de prezentare al produselor și mai ales aspectul lor reprezintă niste puncte cheie și o cale de a ne atrage.

Am decis să testez șamponul solid cu rozmarin de la SKINOSPHERE, îl puteți găsi pe blogul <http://skinsphere.blogspot.com>

Primul impact:

prezentarea din magazin - ceea ce acest produs promite. În continuare va voi povesti și cum s-a ținut de promisiuni.

“Ca nici un alt șampon pe care l-ați încercat vreodată, acest șampon solid, realizat fără coloranți și fără conservanți, vine să vă schimbe percepția pe care o aveți despre ce este un păr curat și sănătos.

Realizat în întregime din ingrediente naturale, fără detergenți și aditivi sintetici ca șampoanele din supermarketuri, fără ambalaje de plastic cu care să poluați mediul, șamponul solid vă va răsfăța părul și pielea capului încă

de la prima folosire. Mod de întrebuințare: se masează părul ud cu bucată de șampon, obținându-se o spumă bogată, care devine tot mai pufoasă pe măsură ce se continuă masajul cu buricul degetelor. Clătiți bine și mai aplicați o dată, dacă este necesar.”

Ingrediente: uleiuri saponificate de măsline, cocos, unt de shea, unt de cacao, ulei de ricin, ulei esențial de rozmarin, ulei esențial de pin și santal.

Primele impresii

după contactul real cu produsul: aspect plăcut, o culoare naturală ușor gălbuie, miros ușor înțepător și dur probabil de la uleiul de pin, dar foarte suav și discret.

Produsul

a venit așa cum s-a promis ambalat frumos în hârtie, ca să nu poluăm natura cu ambalaje de plastic. Deci o notă bună pentru șampon, după primul impact.

Mă uităm puțin pierdută la el, când a venit partea testării... avea o formă paralelipipedică.. un pic cam dificil de utilizat din această cauză.

Am început să săpunesc... acest proces este mai ușor după ce încerci de mai multe ori; inițial ai impresia că-ți va rămâne părul pe șampon, dar cu atenție poți evita acest lucru. Este doar mai greu din cauza formei solide; obișnuită fiind să torn un șampon lichid în palme și apoi să-l aplic pe păr.

Spuma

a fost suficientă, nu atât de abundentă precum în cazul șampoanelor lichide, dar odată cu a doua săpunire a fost mai bogată. Ceea ce mi-a plăcut foarte mult este că simți că părul se curăță și se degresează mai ales. Eu am un păr normal, dar cu tendințe de îngrășare rapidă, așa că senzația de scărțâire a părului a fost foarte satisfăcătoare; am simțit că părul meu este cu adevărat curat și degresat.

După uscare,

părul se aranjează mai ușor, șamponul având un efect de modelare, de fixare. Cert este că timpul alocării îndreptării cu placa a fost mult mai scurt.

Ca timp de mentinere a stării de curățenie a părului, mi s-a



părut similar cu cel al șampoanelor din comerț.

Mirosul,

cum am mai zis, în timpul procesului de spălare este unul ușor înțepător, dar după spălare părul nu are miros, este doar curat. Cred că aș fi preferat un miros mai dulceag, un pic aromat care să persiste și după uscare.

Per total experiența mea cu acest produs a fost una bună și satisfăcătoare, am testat de mai multe ori astfel încât să pot avea păreri pertinente care sper că vor fi de ajutor celor care ar dori să încerce cosmeticele handmade

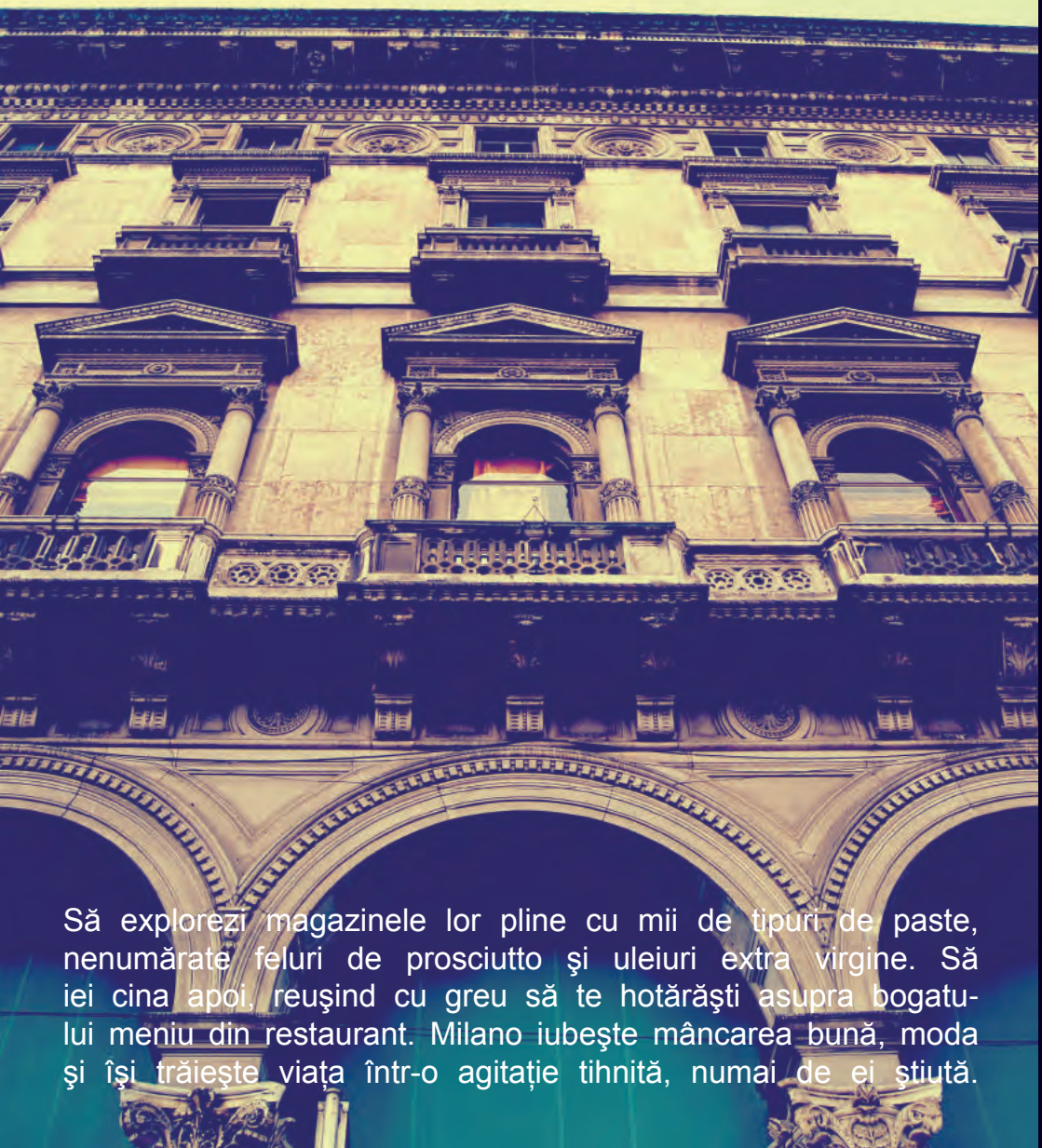
Milano, *sei bellissima!*

Fotografii, text și rețete de Gabriela Iancu
www.whatlibertyate.com

Milano la începutul primăverii este magnific. Cu străzile sale aglomerate cu oameni grăbiți spre destinații necunoscute, îmbrăcați sobru și extrem de chic. Cu străzi drepte, când largi, când strâmte, cu porți medievale protectoare înconjurând orașul. Cu vitrinele lucioase celebre, în care se aglomerează discret hainuțe fine, colorate, și mult dorite.



Ce poate fi mai frumos decât să te trezești dimineața în Milano și să iei micul dejun la câțiva pași de celebrul Duomo? Să mănânci pizza la prânz, în micile lor restaurante aglomerate cu oameni gălăgioși și înfometați? Să bei un cappuccino cu spumă groasă pe la ora 4, când somnul își face simțită prezența.



Să explorezi magazinele lor pline cu mii de tipuri de paste, nenumărate feluri de prosciutto și uleiuri extra virgine. Să iei cina apoi, reușind cu greu să te hotărăști asupra bogatului meniu din restaurant. Milano iubește mâncarea bună, moda și își trăiește viața într-o agitație tihnită, numai de ei știută.

Mic dejun italieneasc
SPARANGHEL ALB CU OU ȘI
PARMEZAN



Ingrediente pentru 2 porții :

150 g sparanghel alb proaspăt

2 ouă mari

20 g parmezan

câteva picături de ulei de măsline extra virgin

1 linguriță sare

1 linguriță oțet alb

sare și piper proaspăt măcinat





Tăiați cozile sparanghelului si curățați-l. Puneți-l la fiert în apă cu sare, timp de 10 minute. Scoateți-l din apă și puneți-l deoparte.

Între timp, într-o cratiță de mărime medie puneți la fiert apa cu o linguriță de sare și o linguriță de oțet alb. Când apa a dat în clocot, spargeți oul într-un castron mic, apoi dați-i drumul ușor în cratița cu apă clocotită. Lăsați oul să fiarbă maxim 3 minute, apoi scoateți-l cu mare grijă, folosind o paletă.

Serviți sparanghelul stropit cu câteva picături de ulei de măsline, împreună cu oul fiert. Condimentați cu sare și piper și presărați parmezanul tăiat în felii foarte subțiri.



Pizzeria in Milano





**BIRRA
MORETTI**
Dal 1859

MOMUS
LA PIZZA
MIGLIORE



TEATRO ALLA SCALA

 **Banca Intesa**

Rappresentazione
N. 131

STAGIONE D'OPERA E BALLETO 2004/2005

Fuori
abbonamento

LUNEDÌ 13 GIUGNO 2005 - ORE 20
PRIMA RAPPRESENTAZIONE

LA BOHÈME

Quattro quadri di GIUSEPPE VERDI e CARLO FELICCI
(da "Scènes de la vie de bohème" di Henri Murger)

Libretto di
GIACOMO PUCCINI

(Prima edizione distribuita nelle loro originali a cura di FRANCESCO DEBATA, Casa Ricordi, Milano)

Adattamento del Teatro alla Scala

Personaggi	Interpreti
Rodolfo	ROBERTO ARONICA
Schaunard	FILIPPO MORACE
Benoît	DOMENICO COLAIANNI
Mimi	HEI-KYUNG HONG
Marcello	FABIO CAPITANUCCI
Colline	CARLO CIGNI
Alcindoro	MATTEO PEIRONI
Musetta	DANIEL A. BRUERA
Parpignol	STEFANO PISANI
Sergente dei doganieri	FRANCESCO PANARIELLO
Un doganiere	TINO NAVA
Un venditore	ANTONIO NOVELLO

Le arti di scena del Teatro alla Scala e del Conservatorio "G. Verdi" di Milano dirette da ALFONSO CALANI

Conduttore
RAFAEL FRÜHBECK DE BURGOS

Maestro del Coro
BRUNO CASONI

Regista e sceno di
FRANCO ZEFFIRELLI
regia assistente
MARCO GANDINI

Assistenti di
PIERO TOSI
regia assistente
LUIGI SPIAZZI

Dirigente artistico del Teatro alla Scala
FRANCO M. GRANDE

Dirigente musicale del Teatro alla Scala
GIUSEPPE MORTALINI

Assistente artistico del Teatro alla Scala
CATERINA FANTUZZI

Capo scenografi del Teatro alla Scala
PIERO MONTAUDARI

Capo scenografi del Teatro alla Scala
ANTONIO MOLINARI

Dirigente dell'organizzazione della produzione
ANIELLA VALERINI

Capo scenografi del Teatro alla Scala
PIERO MONTAUDARI

Pizza Italiana

PIZZA CU SPANAC,
PANCETTA ȘI PARMEZAN



Ingrediente pentru o pizza medie :

- 1 aluat de pizza
- 2 linguri sos de roșii
- 50 g spanac verde, proaspăt
- 20 g roșii uscate (pomodori secchi)
- 20 g parmezan ras
- 50 gr mozzarella
- 100 g pancetta



Preîncălziți cuptorul la 180°C. Întindeți aluatul de pizza într-o tavă rotundă. Ungeți-l cu sosul de roșii. Puneți apoi, frunzele de spanac spălate, în formă circulară. Adăugați pancetta, roșiile uscate și mozzarella tăiată în felii subțiri. Presărați apoi parmezanul deasupra. Coaceți pizza timp de 20-30 minute, sau până când marginile aluatului se rumenesc, iar mozzarella este topită.

*Zburând deasupra
Europei spre Italia*



Desert primăveratic ÎNGHETATĂ DE CASĂ CU CĂPȘUNE





Ingrediente pentru 600 g înghețată :

180 ml lapte
100 g zahăr
300 g smântână
300 g căpșune proaspete
3 gălbenușuri
un strop de sare



Într-o cratiță mică, amestecați laptele cu zahărul și sarea și puneți-o pe foc, până când zahărul se topește, aproximativ 5 minute. Luați apoi cratița de pe foc.

Bateți ușor gălbenușurile de ou și adăugați treptat laptele peste ouă. Puneți compoziția din nou pe foc (mediu). Amestecați încontinuu cu o lingură de lemn, timp de 10-12 minute, sau până când crema începe să se îngroașe.

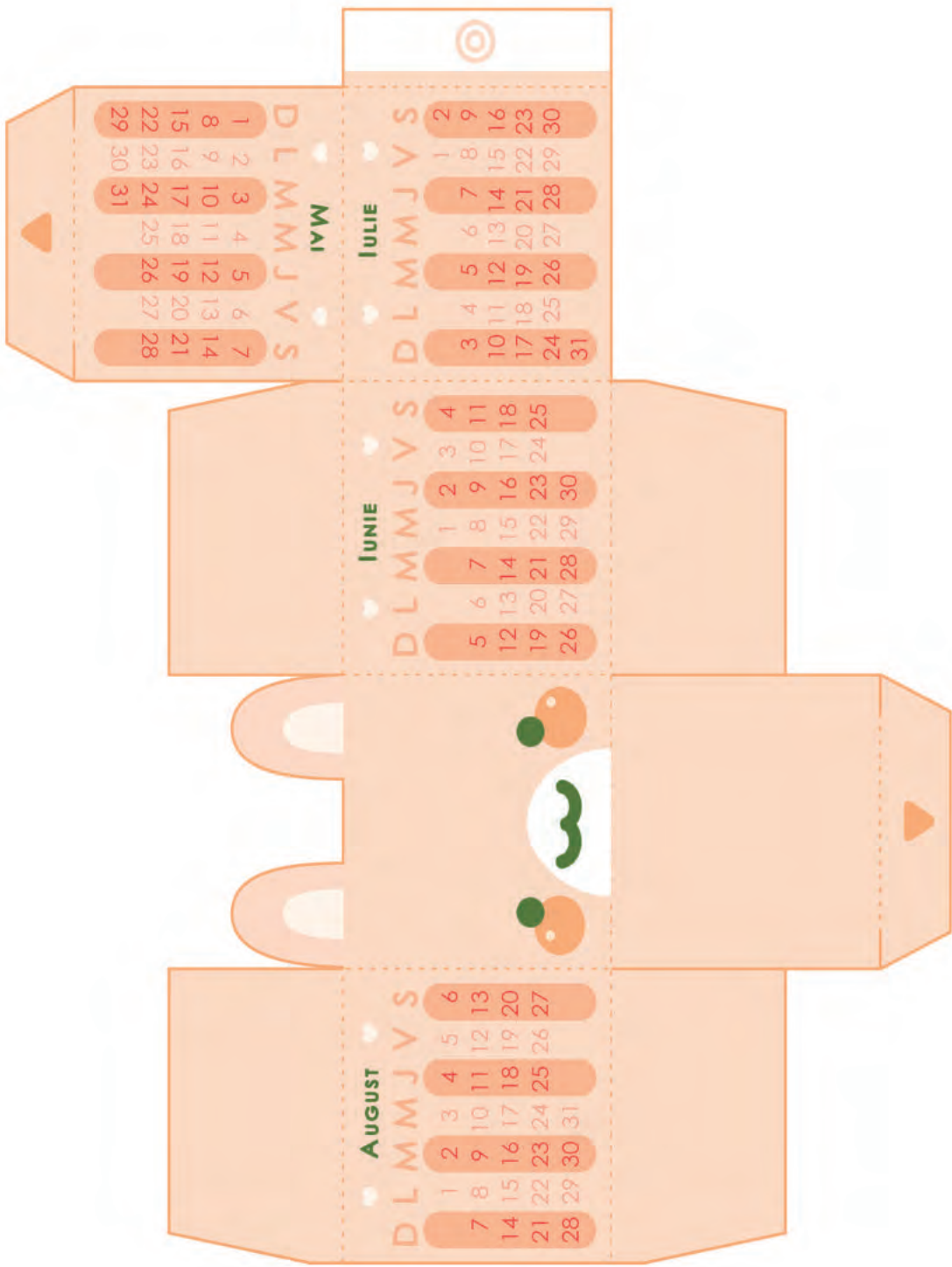


Umpleți un castron mare cu gheață și apă rece. Transferați crema într-un castron mai mic, strecurând-o printr-o sită, astfel încât crema să fie mai fină. Puneți castronul cu cremă în castronul cu gheață. Adăugați smântâna peste cremă și amestecați din când în când, până crema se răcește.

După ce crema s-a răcit, adăugați căpșunile sfărâmate deja cu un blender. Încorporați bine căpșunile. Puneți înghețata la congelator pentru 45 minute. Scoateți-o apoi și amestecați-o, astfel încât cristalele de gheață să se dizolve.

Înghețata trebuie să fie cremoasă și nu plină de cristale de gheață. Repetați apoi procedura la fiecare 15 minute, timp de 2-3 ore, scoțând și amestecând înghețata regulat, apoi dând-o la rece. Serviți-o rece, împreună cu felii de căpșune și decorații dulci.

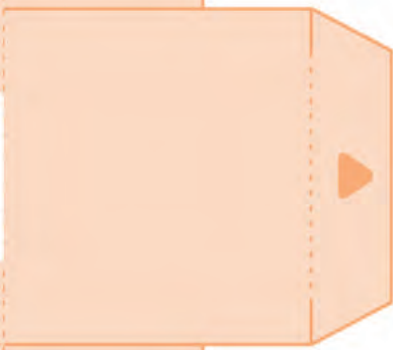




MAY						
D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JULIE						
S	A	J	M	M	L	S
2	1	7	6	5	4	3
8	15	14	13	12	11	10
16	22	21	20	19	18	17
23	29	28	27	26	25	24
30	29	28	27	26	25	24
						13

JUNIE						
S	A	J	M	M	L	S
4	3	2	1	8	7	6
11	10	9	15	14	13	12
18	17	16	22	21	20	19
25	24	23	29	28	27	26
		30				5



AUGUST						
D	L	M	M	J	V	S
7	1	2	3	4	5	6
14	8	9	10	11	12	13
21	15	16	17	18	19	20
28	22	23	24	25	26	27
	29	30	31			