

Travaux à l'aiguille : bricolage : la poupée lapin-sac-à-pyjama

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **12 (1982)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

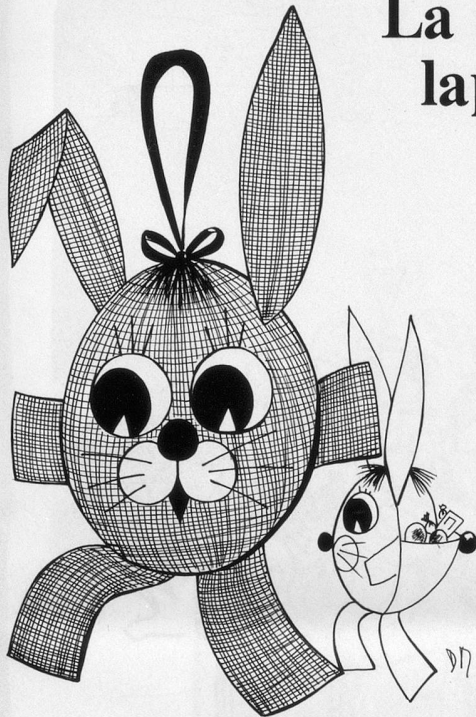
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



La poupée lapin-sac-à-pyjama



Dans des restes de tissu, vous couperez les formes à la grandeur voulue.

Cousez-les ensemble et remplissez-les, également les oreilles, mais très légèrement, avec des morceaux d'éponge acrylique.

Le sac à pyjama est cousu sur le dos de la poupée.

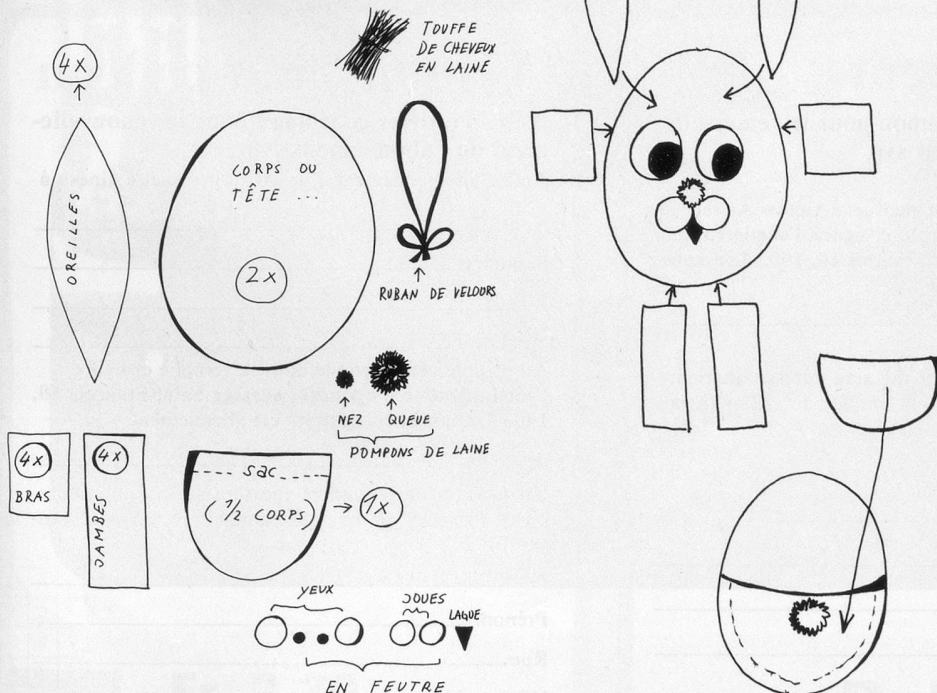
Un ruban de velours sert à la suspendre.

La touffe de cheveux est en fil de laine, le nez et la queue sont en pompons de laine.

Les motifs de la figure (yeux, etc...) sont en feutre découpé.

Comme cadeau de Pâques, remplissez le sac à dos de cet amusant lapin avec du chocolat, des bonbons, etc...

Dorianne



La recette de Tante Jo

Une recette de jambon... banal, me direz-vous! Cru, c'est quelconque; cuit, c'est trop abondant et trop long à cuire, mais... essayez donc ce qui suit:

jambon sauce exquise

Il vous faut (pour deux personnes):

3 dl de crème;

1/2 dl de madère;

un petit verre de cognac;

un peu de concentré de tomate;

1 cuiller de farine;

sel, poivre, un peu de cayenne, un peu de paprika;

et bien sur, deux ou trois belles tranches de jambon de campagne.

Mélangez à la crème fraîche tous les ingrédients énumérés ci-dessus. Beurrez un plat allant au four. Disposez dans ce récipient vos tranches de jambon roulées. Versez la sauce dessus et cuisez lentement au four pas trop chaud.

Servez avec du riz, des nouilles ou de la purée de pommes de terre.

Solution des jeux

de la page 37

Les 7 erreurs

Des cheveux sur la tête de la souris.

Un collier autour de son cou.

Le poisson a une lèvre.

Un nez pour le patineur.

Dans le bas de son pull, une étoile s'est transformée en flocon.

La cheminée de la maison a disparu.

A droite, un tas de neige supplémentaire.

Rébus

Faire un heureux c'est mériter de l'être.

(Fer-un-nœud-R'œufs-c-mère-i-t-2 lettres).