Grupo. CEP Córdoba. 2013/14.



Ficha taller 15 (jueves 5 de junio 2014)

(Jan 100 0 and Jenne 2011)	
• TÍTULO:	MANUALIDADES 7DESPADAS: 1. MOLDEADO CON SERPENTINAS 2. OTRAS APLICACIONES DE LA LATA DE BEBIDAS. 3. FABRICAR UNA BICICLETA DECORATIVA CON ALAMBRE
• PONENTE:	Manuel Espadas Páez.
CONTENIDO:	 MOLDEADO CON SERPENTINAS a) Visualización de un vídeo-tutorial. b) Realización de cajita-joyero con serpentina. c) Explicación de cómo realizar jarrones utilizando esta misma técnica. PORTAFOTOS Realización de unos originales portafotos con latas de bebidas. Otras aplicaciones: palmatorias y porta velas FABRICAR UNA BICICLETA DECORATIVA CON ALAMBRE
• MATERIALES PONENTE:	 Serpentinas. Palillos redondos. Cajita-Joyero y Jarrón para mostrar de ejemplo. Latas de bebidas para reciclar, Tijeras (4), alicates de corte (2), alicates punta de loro (2), papel de acetato, palillos redondos. Portafotos, palmatoria y porta vela para mostrar de ejemplo. Tijeras (4), alicates de corte (2), alicates punta de loro (2), tubos de plástico de colores, tubo transparente, alambre de colores 1.5 mm. Bicicletas de muestra.
MATERIALES ASISTENTES:	 Serpentinas. Latas de bebidas para reciclar y tijeras. Nada (si tienes alicates de punta fina y de loro tráetelos).
MATERIALES ORGANIZACIÓN:	 Cola blanca (Alkil).Pinceles. Tijeras, alicates punta de loro, acetatos, palo de pinchito, palillos y corta círculos. Alicates de corte, alicates punta de loro, alambre de colores 1.5 mm





Modo de hacer:	1. CAJITA-JOYERO:
inodo do nadon	1. Separar las serpentinas.
	2. Desenrollar la serpentina.
	3. Comenzar a enrollarla.
	4. Antes de que se acabe, elegir otro color, incorporarlo y seguir
	enrollando, combinando los colores como nos parezca. Es
	aconsejable que las serpentinas enrolladas queden bien apretadas.
	5. Una vez que el círculo de serpentina alcance el tamaño deseado
	pegar con un poco de cola para evitar que se desenrolle.
	6. Hacer 2 círculos que se diferencien sólo en un par de milímetros: uno
	será la base y el otro la tapadera. Haremos otro círculo que
	añadiremos a la tapadera.
	7. A continuación le damos forma presionando hacia abajo, con
	cuidado, a la vez que vamos levantando los bordes.
	8. Una vez tenga la forma deseada aplicar una capa generosa de alkil
	tanto por fuera como por dentro.
	9. Dejar secar. 2. PORTAFOTOS:
	1. Quitar la anilla y reservar.
	Recortar la parte superior de la lata.
	3. Realizar cortes longitudinales, de 1 cm aproximadamente, hasta la
	base.
	4. Doblamos las tiras hacia afuera.
	5. A continuación vamos enrollando cada una de las tiras formando
	espirales: una hacia adentro y otra hacia afuera de forma alternativa.
	6. Le colocamos la anilla. Ésta será el colgador.
	7. Recortamos un círculo de acetato. Éste será el "cristal" de nuestro
	portafotos.
	8. Abrir un poquito las espirales que están hacia adentro de modo que
	podamos colocar la fotografía elegida. Colocar encima el acetato y
	cerrar de nuevo las espirales. Éstas sirven de sujeción de la
	fotografía y de nuestro original "cristal".
	3. BICICLETA DE ALAMBRE: 1. Elegir el color del alambre y de los tubos de plástico.
	2. Cortar los tubos de plástico que cubrirán: ruedas, pedales, sillín y
	manillar.
	3. Creación de la bicicleta realizando los dobleces del alambre que se
	van indicando.
Enlaces de	<u>Kreattiva.blogspot.it</u>
interés:	http://7despadas.blogspot.com.es/
	nttp://rdespadas.biogspot.com.es/
"TRUQUI DEL	1. Comenzar a enrollar la serpentina puede resultar un poco
ALMENDRUQUI":	complicado. Es mucho más fácil si nos ayudamos con un palillo de
	madera (un mondadientes).
	2. Para que nos sea más fácil enrollar las tiras longitudinales de lata
	doblamos ligeramente los extremos utilizando unos alicates punta de
	loro; colocamos un trozo de palillo de pinchito sobre el que iremos
	enrollando cada una de las tiras.
	3. Para que las ruedas de nuestra bicicleta sean una circunferencia
MUIOLOA	perfecta podemos utilizar un tapón, un tubo
MÚSICA:	BSO = Bandas Sonoras Originales (varias)
	Música italiana = mientras tomamos el tiramisú.

• RECETA PARA HACER:

TIRAMISÚ.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 250 g. de queso mascarpone.
- 3 huevos.
- 3 cucharadas de azúcar.
- Bizcochos de soletilla.
- Café. Licor. Cacao en polvo.

PREPARACIÓN

- Preparar una cafetera de 6 tazas y dejar enfriar. Separar las yemas de las claras en dos recipientes diferentes. Montar las claras a punto de nieve. En el recipiente con las yemas agregar las tres cucharadas de azúcar, el mascarpone y las claras a punto de nieve hasta obtener una crema homogénea. Podemos añadir también un par de copitas de ron, vino santo o amaretto a la crema.
- Una vez obtenida la crema, en un recipiente rectangular ponemos una capa de bizcochos de soletilla empapados en el café; una capa de crema y espolvoreamos con el cacao en polvo. Repetir la operación recordando que la última capa debe ser de crema y el cacao espolvoreado justo antes de servirlo.
- Antes de degustarlo se debe dejar al menos 2 horas en el frigorífico de modo que los bizcochos absorban bien el sabor del café y de la crema.
- BUON APPETITO!!!

_







Blog del grupo Creartecep. 2011/12: http://creartecep.blogspot.com/
Página web grupo Sophias-crearte. 2012/13: http://sophiascreartecep.jimdo.com/