

Arte in punta d'ago di pagina 26, 27



★ STELLA 1 ★

Spiegazioni e schemi per realizzare i lavori pubblicati
sul n°44 di Ricamo Italiano

Un aiuto in più

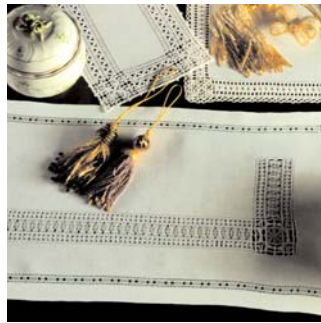
Per le lettrici che avessero difficoltà possono chiamare
in redazione ai numeri:

030/9771138 oppure **030/9719319**

Vi daremo le soluzioni volta per volta personalizzata;
oppure inviando una mail dal nostro sito:

www.ricamoitalianonline.it

LE
IMPALPABILI
TRINE AD
AGO E LE
SFILATURE A
PUNTO
RAMMENDO
ORNANO I
CENTRINI
LAVORATI
CON FILATO
SOTTILE
COME IL
CORDONETTO
COATS
CUCIRINI,
MENTRE LE
TONALITA'
PASTELLO
DISEGNANO
IRIS SULLA
TOVAGLIETTA
DA TÈ, TUTTO
SU LINO F.LLI
GRAZIANO



Centrino con sfilature
foto in alto pag 26
Difficile

Occorrente

bisso lino F.lli Graziano, cordonetto Anchor Coats n° 100, filo da ricamo colorato n°25

Punti impiegati

Sfilature con rammendo, p.quadro, p.ragnetto, festone volante

Misure: cm. 35x20

Esecuzione

sfilare nel bordo 4 fili e lasciarne 4, sfilare 12 fili, lasciarne 4 fili, sfilare 4 fili. Fare il p. quadro con filo n° 100 Ancora poi con il filo n° 25 Ancora colorato fare il p. rammendo prendendo una volta 6 colonne e una volta 3 colonne.

Angoli: a p. rammendo con al centro p. ragnetto.

Sfilatura interna: sfilare 3fili, lasciare 4 fili, sf. 23 fili, lasc. 4 fili, sf. 45 fili, lasc. 4 fili, sf. 23 fili, lasc. 4 fili, sf. 3 fili. Fare il p. quadro prendendo 4 fili, finito il p. quadro, annodare mazzetti di 3 colonne con un filo centrale, poi annodare ogni colonna del primo mazzetto in alto, poi scendere su quella del mazzetto successivo in basso e procedere a serpentina, nell'ultimo giro di serpentina fare un piccolo ragnetto.

Per la lavorazione centrale prendere mazzetti di 5 colonne, fare 3 passaggi nella parte bassa e 3 nella parte alta a onde, finire il centro di ogni

gruppo con un fiorellino centrale a punto rammendo.

Angoli: un fiore centrale a p. rammendo, 4 nastri sempre a p. rammendo e angoli a p. festone volante.

Centrino pg 26 in basso a
sn

Difficile

Punti impiegati

sfilature con rammendo, gigliuccio, festone, festone volante

Occorrente

lino F.lli Graziano, cordonetto Coats n°100 e filato da ricamo n°25

Misure: cm. 30x20

Esecuzione

Sfilare 2 fili, lasciarne 4, sf. 8, lasc. 4, sf. 12, lasc. 4, sf.8, lasc. 4, sf. 2.

Fare il p. quadro prendendo 4 fili, poi prendere mazzetti di 2 colonne e fare il p. gigliuccio nella parte esterna e interna dello sfilato, nel mezzo tra un gigliuccio e l'altro prendere mazzetti di 3 colonne annodate con il filo doppio centrale in modo poi da dividerlo per fare il p. "ventaglietto".

Angoli a p. rammendo con fiore centrale, 4 campane sempre a p. rammendo e 4 triangoli a p. festone.

Bordo a p. festone volante.

Tovaglia con iris
di pagina 27

Media difficoltà

Occorrente

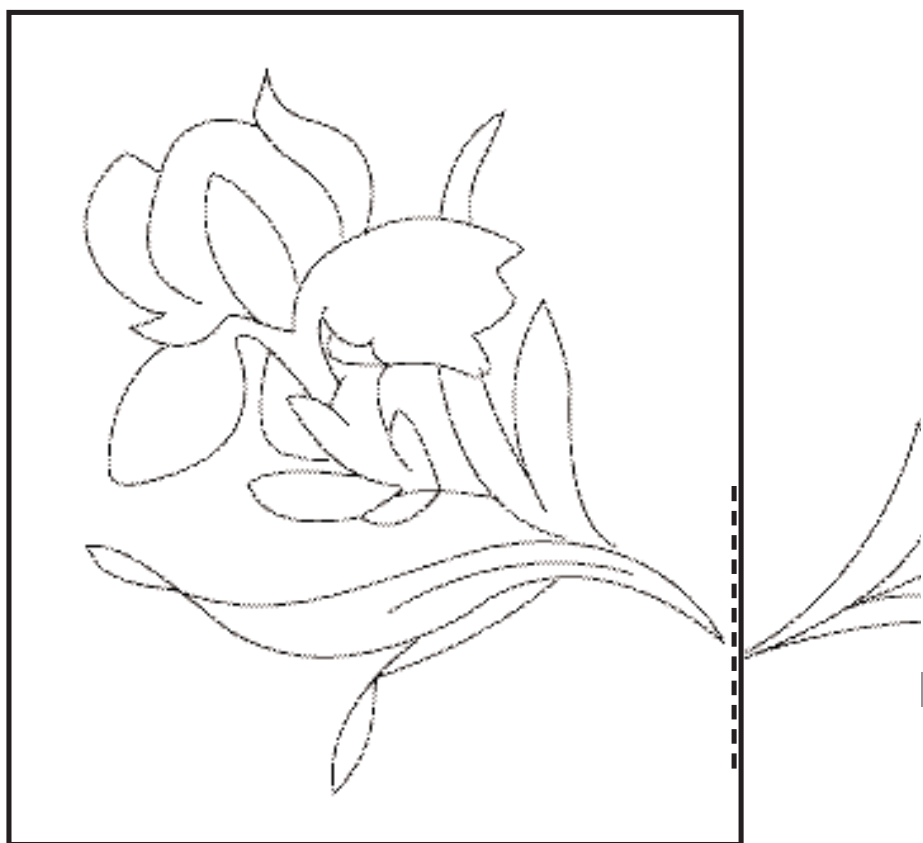
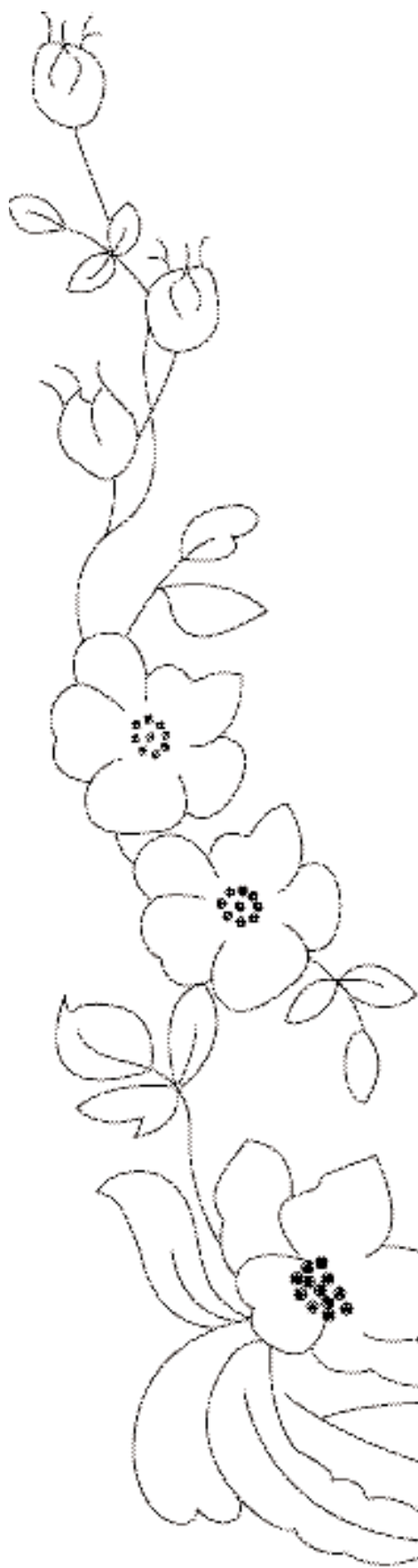
Cm 135x106 di Bisso di lino dei F.lli Graziano, filati Muliné Coats Cucirini nelle seguenti tonalità: verde n. 264, 267; giallo 288, 289; marrone n. 403; avorio 926; blu 148; azzurro 136

Punti impiegati

Punto raso, punto erba, punto nodini

Esecuzione

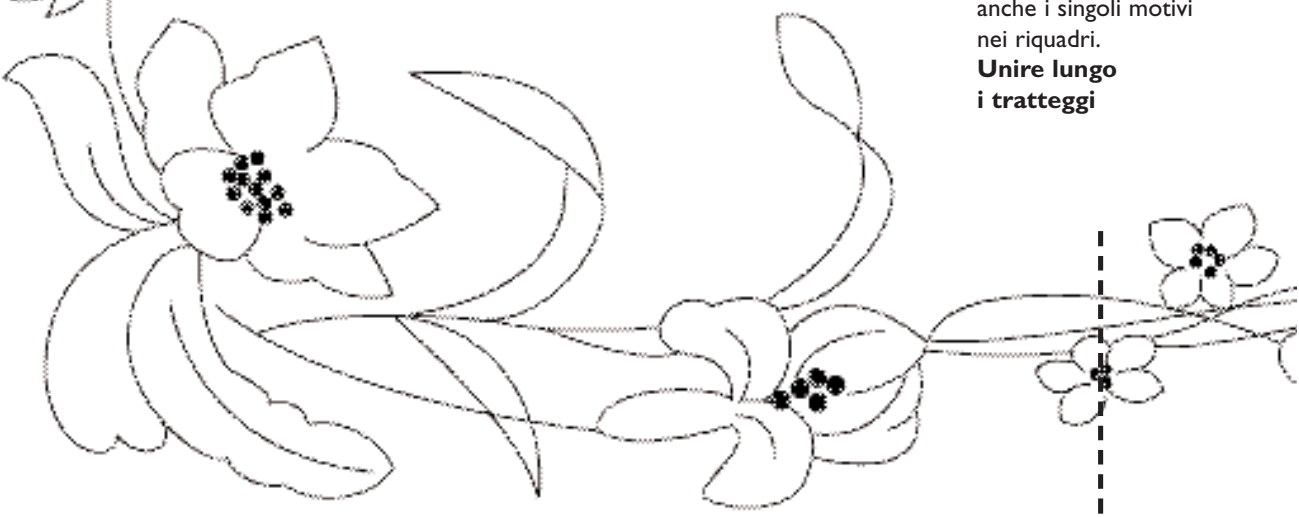
Dopo aver riportato il disegno sul tessuto nella composizione desiderata, ricamare i fiori con la tecnica del punto raso. Eseguire un primo giro del colore prescelto ne segue un altro nella gradazione più scura o più chiara, quindi un terzo, un quarto fino a che il motivo non sia interamente ricoperto. Nel caso del petalo occorre che i punti vengano gradatamente distribuiti e convergano tutti verso il centro. I punti del punto raso devono essere molto fitti e a volte conviene entrare con l'ago nel mezzo del punto precedente smezzando il filo. Lavorare gli steli con il punto erba mentre l'interno dei fiori è realizzato con il punto nodi, che si ottiene uscendo con l'ago sul diritto del lavoro e, tenendo fermo il filo con il pollice sinistro, avvolgete due o tre volte il filo intorno all'ago. Reinserire l'ago nel tessuto vicino al punto di uscita precedente e, rientrando sul rovescio, tirare leggermente, creando così il nodo, che si presenterà più o meno voluminoso a seconda del numero degli avvolgimenti eseguiti.



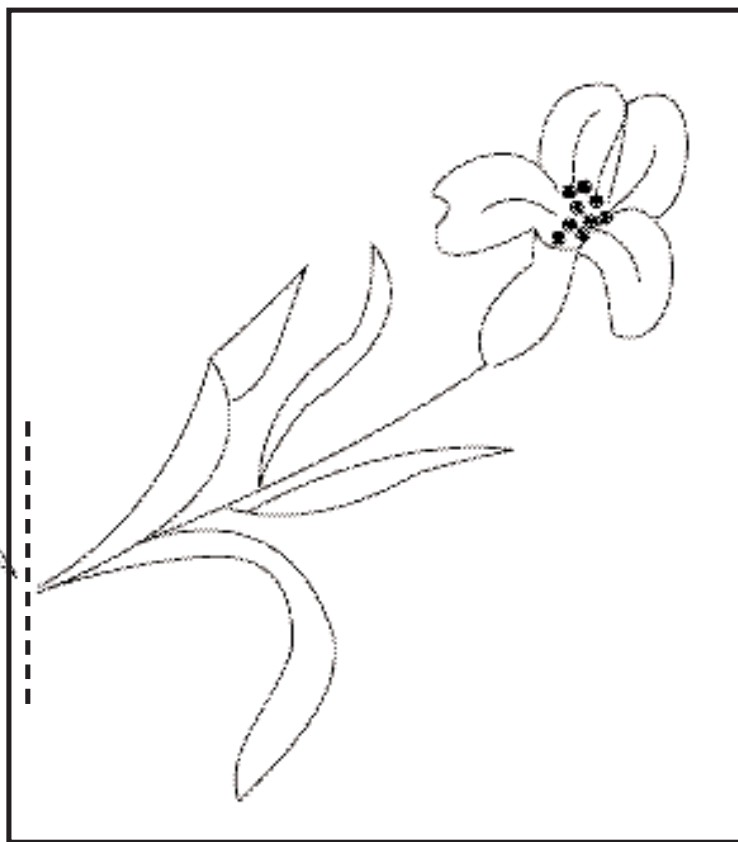
3

In questa pagina e nella seguente, a dimensioni reali, trovate gli iris ricamati sulla tovaglia di pagina 27, potrete farne la composizione che desiderate, utilizzando anche i singoli motivi nei riquadri.

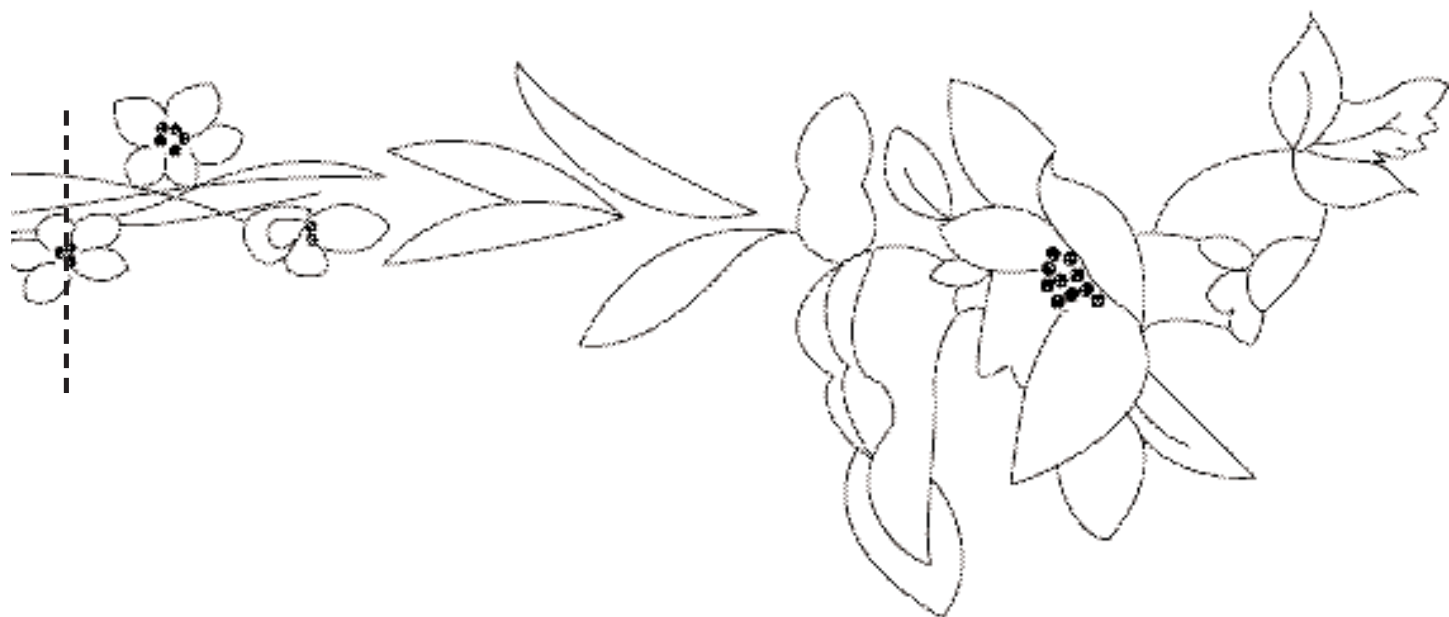
Unire lungo i tratteggi



Dimensioni reali



Dimensioni reali



CUCINA
LOCALEGnocchi di patate con
zucchero e cannella**Per la pasta:**

1,5 kg di patate
450 g di farina
2 uova
100 g di parmigiano grattugiato
sale
pepe
noce moscata
Per il condimento:
120 g di burro
60 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella in polvere
sale

Preparazione

1) Lessate, pelate e passate le patate nello schiacciapatate facendole cadere sulla spianatoia, unite la farina, le uova, il parmigiano, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Lavorate bene l'impasto ancora caldo.
2) Dividete l'impasto in piccoli pezzi, arrotolateli, uno alla volta, sotto le mani sulla spianatoia, ottenendone dei bastoncini grossi come un grissino, quindi tagliateli in senso obliquo a pezzetti lunghi circa 2 cm e metteteli ad asciugare su un vassoio infarinato.
3) Fate sciogliere il burro in una piccola casseruola. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolateli con una schiumarola non appena vengono a galla. Disponeteli in un piatto di portata e conditeli con il burro spumeggiante. Mescolate lo zucchero e la cannella e cospargetene gli gnocchi prima di servirli ben caldi.

Brasato in umido**Ingredienti**

1,5 kg di anguilla (bisato in veneziano) già pulita e a pezzi
2 spicchi d'aglio
una cipolla
2 foglie d'alloro
farina
aceto di vino bianco
un mazzetto misto di basilico
prezzemolo
foglie di sedano
rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Preparazione

1) Tritate finemente la cipolla e l'aglio, soffriggeteli con poco olio in una padella antiaderente finché la cipolla diventa trasparente.
2) Passate i pezzi di anguilla nella farina, scuoteteli e fateli dorare nel soffritto di aglio e cipolla. Spruzzateli con 3 cucchiaini d'aceto, salate, pepate, unite l'alloro, un bicchiere di acqua e cuocete per 20-25 minuti, aggiungendo altra acqua se necessario.
3) Quando l'anguilla è tenera, profumatela con un trito fine di erbe aromatiche. Servitela accompagnata, se vi piace, da una polenta bianca morbida.

Pronto ricamo

CASA EDITRICE EDIZIONI DESSEIN S.R.L.
PUBBLICAZIONE MENSILE
DIRETTORE RESPONSABILE
ELIO MICHELOTTI

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
25020 DELLO BRESCIA
VIA DON GUINDANI 47/D
TELEFONO E FAX : 030 97.19.319
E-mail: info@edizionidessein.it



PER LE LETTRICI,
CHE HANNO DIFFICOLTA'
TELEFONARE
030 97.19.319
030 97.71.138
info@edizionidessein.it