



TEXTIL · HEMSLÖJD · ÅTERBRUK

Sy en bärbakelse



Garnrester, lite band och en spetsstump blir en såhär tjuvig bakelse. Inspireras av detta recept och förvandla restlådan till ett konditori!

Idé och form: Ingrid Södersten

Den här beskrivningen har kommit till genom Slarvan – ett projekt om textilt återbruk som pågick under 2007-2008. Projektet var ett samarbetsprojekt mellan de textila länshemslöjdskonsulenterna i Jämtland, Norrbotten, Västerbotten och Västernorrland.

Beskrivningen kommer från www.textilhemslojd.se Copyright: Sveriges Länshemslöjdskonsulenter.

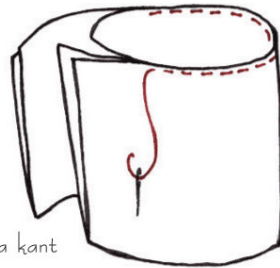


BÄRBAKELSE

Material	Linnetyg Gamla spetsar Lingarn i "bärika" färger Fluffiga linblånor eller annan fyllning
Redskap	Synålar, knappålar, måttband och sax.

INSTRUKTIONER

Klipp till två rundlar i linnetyg, ca 11 cm i diameter. Sy ihop de två rundlarna med glesa förstygn. Klipp till kantstycket: 18×40 cm. Vik det dubbelt på bredden. Nåla fast kantstyckets klippta kant mot rundeln, och sy fast med förstygn.



rundeln sys fast i kantstyckets klippta kant

Vänd arbetet med rätan ut. Vik in kanternas överblivna tyg och sy ihop med förstygn till ett "rör". Nysta små lingarnsbär. Fäst med små stygn de yttersta garnen i nystanet och lämna den sista änden hängande för att kunna sy fast bären på bakelsen med.

Mät bakelsens omkrets och klipp till spetsen. Den ska vara lika lång som bakelsens omkrets +3 cm. Sy fast spetsen på bakelsen med små kaststygn. Vik in spetsens kortsidor där de möts och sy ihop med små kaststygn. Fyll bakelsen med linblånor.

GRÄDDE ELLER CHOKLAD?

Vitt linne blir gräddbakelse och brunt linne chokladbakelse. Bakelsen kan också dekoreras med tygblommor. Om du vill dekorera ovansidan med band så går det åt ca 2 meter. Använd till exempel ett linneband, ca 1 cm brett. Vecka löst och fast så det påminner om fluffig grädde.

