

# Casa in fiore

2,00 euro - 1,30 euro - Anno 15 - N. 7 - Luglio 2012 - Mensile - Poste Italiane Spa -  
Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

Casa  
in fiore  
+ COSE  
di CASA  
solo  
3,00 €

*Consigli e trucchi per davanzali, balconi, terrazzi e giardini verdi e fioriti*



**Margherite: tanto  
colore, nessuna fatica**

**Progetto: il giardino  
di montagna**

**Le piante ideali  
per creare l'ombra**

**Nutrire adesso  
gli alberi da frutta**

**Avere un davanzale  
fiorito tutta l'estate**

**In città: terrazzo in  
stile mediterraneo**

**Nell'orto: coltivare  
le melanzane**

n.7

Luglio 2012







**8.** La linea Coolbag propone una borsa termica con una tavoletta refrigerante e due contenitori con guarnizioni in silicone per una tenuta sicura. Si lavano in lavastoviglie e costano **34,90 euro** di **Tescoma** [www.tescomaonline.com](http://www.tescomaonline.com)

**2.** Piatti e bicchieri di cartoncino di alta qualità con un disegno raffinato: le bellissime orchidee della collezione Tresor. Conf. da 10 bicchieri e quella da 10 piatti costano **2,10 euro** cad. di **BBS**, [www.bbs.it](http://www.bbs.it)

**3.** Per evitare che con il vento i tovaglioli volino via, basta usare Folia, il simpatico portatovaglioli bicolore. Costa **3,80 euro** di **Bama**, [www.bamagroup.com](http://www.bamagroup.com)

**4.** L'antipastiera della linea Feeling ha il piatto interno formato da 4 spicchi di porcellana bianca e il vassoio in materiale plastico pregiato. È disponibile in 6 varianti di colore. Costa **44,50 euro** di **Guzzini** [www.fratelliguzzini.com](http://www.fratelliguzzini.com)

**5.** Design essenziale e ispirazione orientale: così nasce Kokii for 6, il set da caffè con tazze di ceramica e piattini di bambù che si incastrano a formare un vassoio. Fa parte della collezione Bamboo. Costa **55 euro** di **Lexon Design** **distr. da Gift Company Italy** [www.giftcompany.it](http://www.giftcompany.it)

**6.** Il set per aperitivi Happy Hour della collezione Multicolor è formato da una struttura di acciaio su cui sono collocate 4 ciotoline, 4 coppette e 1 piatto realizzati in vetro decorato. Completo costa da **199 euro** di **IVV**, [www.ivvnet.it](http://www.ivvnet.it)

**7.** Fa parte della collezione Tuttiintavola il tagliere con porzioni preimpostate per servire la pizza. Supporto in silicone per alimenti e tagliapizza in dotazione. Costa **79,70 euro** di **Foppapedretti** [www.foppapedretti.it](http://www.foppapedretti.it)



**8.** La sedia Sissi in colore ciclamino è in legno di abete trattato in autoclave e costa **230 euro**. Il tavolo Stromboli in frassino massiccio termopressato lungo 241 cm costa **1.329 euro** e la panca della stessa linea Stromboli costa **697 euro**. di **Pircher**, [www.pircher.eu](http://www.pircher.eu)

**9.** Si chiama Bracket il sostegno decorativo di metallo colorato che puoi fissare al muro per appendere un basket di fiori o una lanterna. Costa **16 euro** di **Origami Steel**, [www.origamisteel.it](http://www.origamisteel.it)



**10.** Un commensale in più all'ultimo momento? Si può sedere sul puff Clessidra, in ferro zincato e verniciato a polveri di colore bianco. Qui è abbinato al cuscino color lilla. Costa **180 euro** di **Ethimo**, [www.ethimo.it](http://www.ethimo.it)

**11.** Le colorate sedie Zac (costano **45 euro** cad.) e il tavolo Scudo (a partire da **179 euro**) sono entrambi resistenti agli eventi atmosferici e facilmente richiudibili. di **Nardi**, [www.nardigarden.it](http://www.nardigarden.it)



## Sfogliatine con gelato

### Ingredienti

#### per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca, già stesa
- 100 ml di panna fresca
- 200 g di gelato ai lamponi
- 4 cucchiaini di gelatina ai lamponi
- 60 g di zucchero a velo

### Preparazione

Scaldare il forno a 180°C. Srotolare la pasta sfoglia sul piano di lavoro, lasciandola sulla carta da forno con cui è confezionata. Spennellare la superficie con poca acqua, poi piegarla a metà e tagliarla in quadrati di uguale dimensione. Trasferire la pasta con la carta da forno su cui poggia su una placca e infornare 20 minuti, finché i quadratini diventano gonfi e dorati. Sfnare e lasciare raffreddare. Montare la panna con 40 g di zucchero a velo in una ciotola. Scaldare la gelatina di lamponi in un pentolino, per renderla più fluida. Suddividere il gelato su un terzo dei quadrati di pasta ottenuti e irrorare con la gelatina di lamponi. Sovrapporre a questi un altro terzo di quadrati, dopo averli spalmati con la panna montata. Chiudere con i quadrati di pasta rimasti e spolverizzare il tutto con lo zucchero a velo setacciato rimasto; servire. ■

