

Idee e acquisti per la settimana



1. Il soffiatore di vetro scalda il tubo di vetro, che in seguito applicherà in una delle 6000 forme differenti.

2. Le decorazioni di Natale sono argentate durante il processo di stagnatura.

3-4. Come ai vecchi tempi, gli addobbi vengono dipinti e decorati a mano in diverse tappe.

5. Ogni oggetto di vetro è un pezzo unico.



Da Micasa trovate ora addobbi di Natale in vetro soffiato a bocca e dipinti a mano.



Decorazione a forma d'oliva

a partire da **Fr. 3.90**

Bocce natalizie diversi colori, 3 pz da 8 cm,

5 pz da 6 cm, 7 pz da 4 cm

l'una **Fr. 6.90**



Tutti i prodotti sono in vendita da Micasa

Tradizione ed eleganza

L'immane accessorio della stagione? Un albero di Natale vestito a festa! Decorato con addobbi da fiaba di vetro soffiato, potrebbe rubare il posto di protagonista ai regali

I giorni si accorciano e la pallida luce del sole lascia il posto a quella scintillante delle candele, mentre nell'aria aleggiano profumi di cera, vin brulé e mandarino. È arrivato il tempo di pensare al Natale e a come vestire la casa e l'alberello: quest'ultimo dovrà essere bello almeno quanto quello dello scorso anno.

Per ispirarvi, potete far affidamento sulla collezione fiabesca di addobbi natalizi di Micasa: superraffinate, le bocce e le decorazioni esotiche sono state tutte decorate a mano e soffiate in una vetreria di Neustadt, in Baviera, un'azienda con una vecchia tradizione di ben 400 anni

nel settore. I soffiatori di vetro fanno fondere i tubi di vetro, per poi soffiare nelle strette estremità delle forme, in modo che il vetro molle possa combaciare perfettamente con gli stampi. Una volta aperti, appare come per incantesimo una boccia, un Babbo Natale o ancora un uccello esotico. Durante il processo di stagnatura, l'oggetto viene riempito d'argento liquido, e quindi immerso in un bagno colorato per applicare il suo colore base. Dopo una trentina di tappe di lavorazione, il grazioso oggetto è pronto ad arricchire le luci del vostro alberello. / N.O.

Decorazioni eleganti

Delights:

Boccia bordeaux da **Fr. 3.90**

Cuore Fr. 4.90

Pavone Fr. 6.90

Boccia dorata da **Fr. 3.90**



La nuova fiamma di Anna

L'assortimento Anna's Best cresce: adesso comprende anche la tarte flambée d'Alsace, un'originale specialità alsaziana. Questa deliziosa focaccia – a base di un sottile impasto lievitato spianato e farcito con pancetta, cipolle, formaggio fresco e crème fraîche – è pronta in pochi minuti: basta passarla nel forno caldissimo. L'origine della tarte flambée risale ai forni a legna delle fattorie alsaziane: per verificare la temperatura ideale dei forni atti alla preparazione del pane, venivano dapprima cotti dei pezzi di pasta spianata sulle fiamme ancora ardenti. Un bel giorno a qualcuno venne l'idea di farcire queste basi di pasta: era nata la tarte flambée. Si usa servirla su un tagliere di legno, tagliata a pezzetti che si arrotolano e si mangiano con le mani.



Tarte Flambée d'Alsace

350 g **Fr. 5.40**

In vendita nel reparto frigo delle maggiori filiali Migros.

IL VANTAGGIO DI ANNA'S BEST

La tarte flambée di Anna's Best viene prodotta secondo la tradizione in Alsazia. Non contiene esaltatori del sapore né additivi.