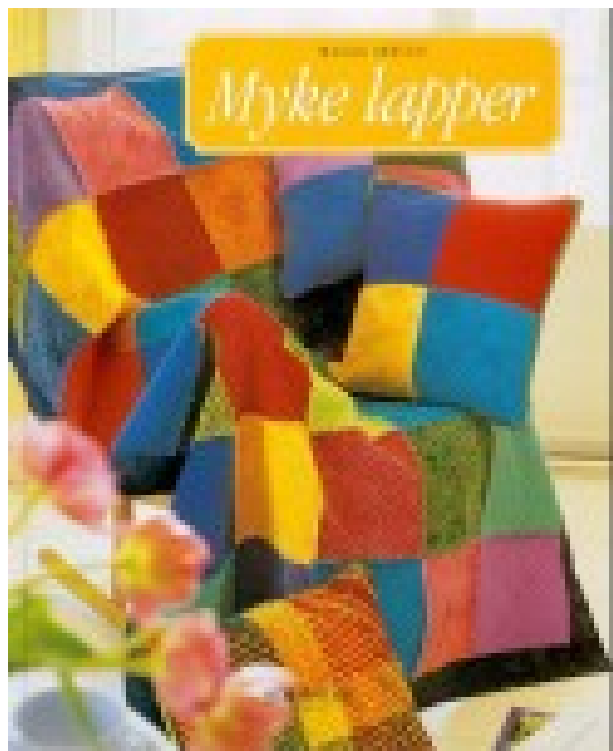


# Myke lapper



<b>Forfatter:</b>	Magda Imregh
<b>Forlag:</b>	Forlaget Vigmostad & Bjørke AS
<b>Sprak:</b>	Bokmål
<b>Antall sider:</b>	63
<b>ISBN/EAN:</b>	9788251618229
<b>Kategori:</b>	Søm
<b>Utgivelsesar:</b>	2000

[Myke lapper.pdf](#)

[Myke lapper.epub](#)

Tekstilkunstneren Magda Imregh beveger seg inn på stadig nye områder. I denne boken viser hun oss myke tekstilarbeider i materialer som flanell, børstet bomull, fleece, tovet ullfilt, selvlaget velur, fløyel og frotté. Over seksti nye, spennende modeller som får det til å klø i fingrene etter å sette i gang med et nytt lapparbeid. Boken passer for både nybegynnere og viderekomne.

Det går fint an å lage lapper uten melk. I denne oppskriften har vi brukt havremelk og Soft Flora spesial, som er helt fri for både melk og melkeproteiner. Myke karameller – finnes det noe bedre? Karamellene lages med søt, kondensert melk og får helt herlig konsistens! De er lette å lage og krever ikke lang koking. Vevde navnelapper er klassikeren som aldri går av mote. Navnelappene er myke og av beste kvalitet. Festes med Taggit, syes eller strykes fast. Velkommen til mitt søte kakeparadis! Jeg har bakt og samlet kakeoppskrifter hele livet. Her på Det søte liv viser jeg deg samlingen min med bakst og deilige kaker.

Mens flatbrødet var vårt hverdagsbrød, hørte lefser til de store anledninger, og til jul var det vanlig med lefse til måltidene. Det var mange variasjoner av. Hva er vel bedre enn deilig asparges som tilhører til middagen, eller kanskje som en god forrett? Her får du tips om hvordan du skal koke arparges Mat for deg med irritabel tarm. Her er oversikten over det du kan trygt kan spise. Dansukker er sukker som gir den ekte søte smaken og lokker frem nytelsen. Her finner du oppskrifter og inspirasjon. Når vi lager en adjektivfortelling kan vi enten la barna finne på adjektivene selv, eller vi kan gi hvert barn en lapp med et adjektiv på. En tredje måte er å Hei fra Wien! Honningboller Hjemmelaget sjokolademelk Mango-sjokoladeiskake Bøkene mine Blåbærkake Jorbærmuffins med mascarponefyll Marengskake med sjokolade og.