



En inspiration från  
**Alizarin**

## En dukning med färg

En god bok, lata stunder i vilstolen, middagen serverad utomhus med gott vin, det är kanske vad vi har längtat som mest efter inför sommaren. Nu när semestermånaden juli väl är här kan vi göra verklighet av våra drömmar och hoppas på att vädret inte gör oss besvikna.

Men en och annan regnig dag kan ge ett trevligt avbrott, varför inte med färg och morgondagens middag i tankarna.

Naturens färger en sommarmånad är det svårt att konkurrera med, men vi bestämde oss för att göra ett försök. En färgglad reseannons gav oss idén till färgskalan. Vi skissade med färgkriter uppenbarligen en dukning och färgbestämde varje föremål.

## Så här gjorde vi löparen:

Vi köpte en bit (lite längre än bordet) limegrönt linnetyg. Vi handtvättade tyget i varmt vatten för att tvätta ur appreturen i tyget. Nya tyger bör alltid tvättas av just den anledningen, annars blir inte trycket hållbart.

När tyget var torrt stämplade vi, med textilfärg, ett mönster med marinblåa spiraler. När trycket hade torkat i några timmar så fixerade vi färgen med ett varmt strykjärn. Kanterna fällades och löparen var klar.

### Tips

När du trycker med en stämpel är det viktigt att du har lagom mycket färg på stämpeln. Använd en liten roller som du färgar in med den färg som du ska trycka med. Rolla färgen över stämpelns yta och tryck. Upprepa mellan varje tryckning.



### Detta behöver du:

Tyg till bordslöpare  
L&B Tygfärg  
L&B Stämpel  
Roller

## Så här gjorde vi tallrikarna:



När vi målade tallrikarna använde vi en täckande glas- och keramikfärg. Den upphöjda kanten på den stora tallriken rollades med en varmgul färg. Den yttersta kanten fick en cerisröd nyans. De små tallrikarna gjorde vi på samma sätt som på de stora, men i grönt och blått istället.

Prickarna på de stora tallrikarna tryckte vi dit med en rund skumplastbit med ett hål i. Vi räknade först ut hur många prickar som skulle få plats och markerade placeringen svagt med blyerts. OBS! Måla aldrig ytor som ska vara i direkt kontakt med mat.

### Detta behöver du:

Vitt odekorerat porslin

Glas

L&B glas- och keramikfärg

Roller / pensel

Skumplast



## Tips

Att måla snyggt med pensel så att glasfärgen blir jämn är ganska svårt, så minirollern kommer återigen till användning.

Eller...stöppla på färgen med en svamp så bli ytan medvetet ojämn.

## Så här gjorde vi glas, skål och ugnsfatet:



Vinglasen målade vi ytterst sparsamt endast på foten. Här använde vi en transparent turkos kulör. Tänk på att om du vill måla själva glaset bör du lämna några centimeter ommålad yta längst upp. Färgen ska inte vara i direkt kontakt med mat och dryck. Det cerisrosa kruset var från början ett turistynd från Spanien. Här rollades först hela kruset med en cerisrosa färg. Nedre hälften på kruset svampades med den cerisrosa färgen bruten med en aning blått. Effekten blev en toning från ljust till mörkt.



Det finns många olika sätt att göra roliga och enkla dekorationer på porslin och glas. Är man osäker på ett måla med pensel så fungerar det utmärkt att använda sig av stämplor eller schabloner. Fördelen med L&B glas- och keramikfärgen är att den är vattenlöslig innan den är torr, så den går att tvätta av från föremålet om man har misslyckats med sin målning eller dekoration. Har färgen torkat men inte härdats i ugnen går det faktiskt att fortfarande få bort färgen. Använd varmt vatten och eventuellt en Scotch-Bright. Vi målade skålen och formen på samma sätt som tallrikarna. Först en basfärg sedan prickar och kant i en annan kulör.

## Serveringstips!

Enkelt och gott med lite medelhavskänsla.

Till förrätt serveras en tomatsallad med rödlök och fetaost. Dressing blandas av vinäger, olivolja och lite dijonsenap.

Till varmrätt bjuds på makaroner med en ratatouille/tomatsås.

En burk krossade tomater

2 krossade vitlöksklyftor

1 buljongtärning,

ratatouillegrönsaker (finns att köpa färdigt för den riktigt semesterlata).

Koka makaroner.

Fräs ratatouillegrönsakerna i en panna.

Häll i de krossade tomaterna, vitlöksklyftorna och buljongtärningen och låt koka tills grönsakerna har ett bra tugg motstånd.

Häll de redan kokta makaronerna i en ungsfast form häll över ratatouillesåsen.

Toppa med lite riven ost och ställ in i ugnen tills allt blir varmt och osten fått en vacker gyllenbrun färg.

Super enkelt, gott och ganska fettsnålt.

Smaklig måltid och skön sommar!

**Alizarin**

