

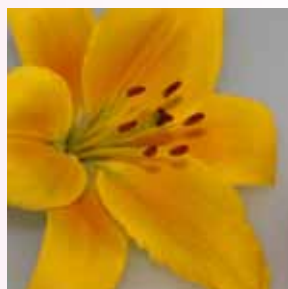
Fette di torta per regali in denaro



CONSIGLI &
SUGGERIMENTI

www.jumbo.ch

Fette di torta di cartone – facili da far da soli.

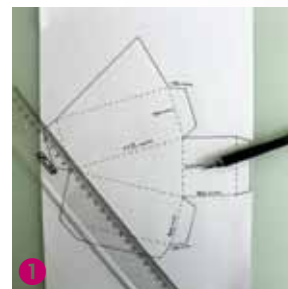


Materiale

- Cartoncino rosa
- Cartoncino giallo chiaro
- Cartone ondulato giallo
- Carta fucsia
- Gomma crepla rosa
- Carta bianca
- Adesivo «Tanti auguri»
- Matita
- Matita copiativa
- Metro
- Colla
- Forbici
- Cuore di polistirolo
- Palline decorative di 7 mm

Foto 1

Eeguire il modello per il taglio delle fette di torta. La superficie misura 115 mm x 60 mm e l'altezza 50 mm. Disegnare le linguette larghe 15 mm. Ritagliare il modello e trasporlo sui cartoncini colorati rosa e giallo chiaro. Ritagliare le fette di torta dai cartoncini colorati.



una striscia dalla gomma crepla rosa e incollarla sulla fetta. Decorare con le apposite palline e con il cuore di polistirolo. Incollare su entrambi i lati delle fette gli adesivi «Tanti auguri». Tagliare una striscia larga circa 2 cm dalla carta fucsia e formare un piccolo tubo del diametro di 1 cm circa da usare come

Foto 2

Copiare con la matita copiativa le linee tracciate sul modello di taglio sul cartoncino colorato. Piegarlo per formare una fetta di torta.



portacandele e da fissare sulla fetta di torta.

Foto 5
Confezionare la fetta di torta gialla chiara allo stesso modo di quella rosa. Preparare la glassa e il portacandele con il cartone ondulato giallo e decorare e riempire a piacimento.

torta può essere riempita a piacimento con dolciumi o piccoli regali e poi va chiusa.

Foto 4

Ritagliare dal cartoncino fucsia una sagoma per fare la glassa, un po' più piccola rispetto alla superficie della fetta di torta. Ritagliare la punta della fetta e



Foto 6

Ritagliare le fiamme delle candele dal cartoncino giallo. Arrotondare le banconote e infilarle nel portacandele. Infine infilarle in cima alle banconote la sagoma a forma di fiamma.

JUMBO-Markt AG
Industriestrasse 34
Casella postale 222
CH-8305 Dietlikon
Svizzera

Tel.: +41 (0)44 805 61 11
Fax: +41 (0)44 833 10 10
E-mail: info@jumbo.ch

Trovate altri consigli e suggerimenti su www.jumbo.ch