



L'édito **de vous z-à moi...**

D'abord on les voyait QUE sur des pages à tendance mouillée, genre photos de piscine, mer, etc. et elles n'étaient QUE transparentes ; mais à présent on constate qu'elles se sont mutipliées comme les Gremlins quand on les arrose (hi hi n'importe quoi !) en couleur, en taille... bref des **perles de pluie** y en a partout. Mais késako ? On les achète où ? Et on fait quoi avec ? Allez les filles, ouvrez les parapluies, cette semaine, il pleut des perles...

Subtile alchimie entre fruits et sucre, entre eau et feu, les **confitures** devraient être l'un des bonheurs de l'été ; le jardin produit à profusion (et sinon les étals des primeurs croulent aussi sous les fruits) on est en vacances donc on n'est pas pressée... Car il est vrai que comme beaucoup de plaisirs oubliés, cela prend du temps de faire sa confiture, mais que ce soit pendant ou après, c'est un véritable festival pour tous les sens... Dites-vous aussi que la vôtre sera toujours meilleure que celle achetée en magasin, car elle sera sûrement moins sucrée. Et si vous n'en avez jamais fait, pourquoi ne pas vous lancer ? Je vous explique tout...

Cette semaine, je vous propose donc :

- **l'actu** et ses **infos**
- **la tendance** : **les perles de pluie**
- **les articles** du **blog**
- **le "y a pas que..."** avec un véritable atelier **confiture**

Bonne lecture et bon week-end. Je vous souhaite à toutes (et à tous) d'excellentes vacances scrappeuses ou pas, attention au soleil, et rendez-vous pour le **n°11** du Mini-Magazine, à paraître le **13 septembre**.

Valérie.

L'actu de la semaine **pour (presque) tout savoir...**

Challenges : mise à jour en temps réel, une seule adresse :



Circée qui vient en plus de recevoir (c'est tout neuf !) le prix "**Soleil d'Or**" créé et décerné par **Sylfan** , dont je vous invite au passage (si vous ne la connaissez pas encore) à découvrir le scrap hyper-tonique-vitaminé !!!

Crops : une initiative excellente je trouve, l'organisation par l'association **Padicréa** d'une crop "scrapo-touristique" dans le Quercy à **Rocamadour**, du 11 au 18 avril 2009. Pendant une semaine, vous scrappez une demi-journée par jour (on

s'occupe de votre famille), et le reste du temps c'est tourisme organisé. Que du beau monde, **Prisca, Gauxanne, Céline Navarro...** Pour être déjà allée par là, je peux vous confirmer que vous y découvrirez de véritables merveilles : Rocamadour est un incroyable vaisseau de pierre d'un autre âge amarré à une falaise, le gouffre de Padirac et sa balade en barque à plus de 100m de profondeur sur une eau couleur de lait, une curiosité grandiose à voir absolument, et pas loin il y a aussi Sarlat, la grotte de Lascaux... Rappelons que c'est dans cette région (les vallées de la Dordogne) que l'homme a laissé en France ses plus anciennes traces connues.

Kiosque : avec rien que 6 (!) semaines de retard sorry les filles, quelques mots sur le dernier **Histoires de Pages**, d'autant que je suis sûre que vous l'avez déjà toutes acheté... Moi, j'aime beaucoup, voire même j'adore. Voilà un mag bien convivial et bien fédérateur, y en a pour tous les styles et (presque) tous les niveaux. Disons un bon généraliste du scrap, avec (beaucoup) d'idées et de projets variés, des articles techniques vraiment bien faits, que l'on aime ou pas le sujet, des interviews, et une galerie de lectrices/collaboratrices publiées très sympa et surtout multi-styles, même si pas assez de Shabby à mon goût. Mais je me rattrape avec le (forcément) magnifique projet "boîte aux lettres" de **Prisca** qui a en plus la gentillesse de nous le détailler. A noter aussi une réa très originale de **Régine**, grande spécialiste ès pliages (de boîtes) en tout genre... bref, que du bonheur !

Nouveautés : chez **Cartoscrap** arrivée des kits juillet, très réussis (je sais chuis en retard le kit mini-album est déjà épuisé !) en plus vous trouverez sur le blog de leur DT (dans laquelle se trouve Sandrine Vachon on dit ça on a tout dit) des tutos très bien faits. Signalons aussi l'arrivée chez **Variations Créatives** d'une nouvelle ligne de tampons **Florilèges Design** créés par **Sandra Charbonnel** que l'on ne présente plus ; très belle collection de tampons-bois style étiquettes en français (hé hé encore des étiquettes !) on achèterait tout !

A la **Boîte à Scrap**, vous trouverez de nouveaux tampons **Magnolia**, des mini-rouleaux de rubans **Rico Design, Prima** et **Karz**, et deux collections très "heroic fantasy" de la marque **Dovecraft**, dragons et fées pourquoi pas ? Aussi des nouveautés **Maya Road** et **Rose Moka** (marque créée je vous le rappelle par 2 canadiennes : **Dominique Quintal** scrapbookeuse bien connue et **Mélanie Bériault**, fondatrice du magazine québécois Style et Scrap) Chez **Camayon**, un superbe kit-page scappé tout en douceur comme à son habitude par **Iggydodie**.

Chez **Scrapmalin** arrivée des deux dernières collections **Fanfreluches DESIGN**, *Bulles d'eau* et *Bleu Marine*, idéales pour scrapper photos de mer, piscine, etc., avec des perles de pluie of course... Egalement de nouveaux tampons **B Line Designs** (du coup, très grand choix chez eux de ces tampons bois vintage très originaux) et **Inque Boutique**, ainsi que cinq nouvelles collections **Luxe Designs** dont l'une à colorer (comme les Paintable de Prima)

Idée nouvelle à **La Compagnie du Scrap** : (jusqu'au 15 juillet) vous parrainez une amie pour sa première commande, et vous gagnez - 10% sur votre commande à vous.

Promotions : les - 20% sur tous les tampons se prolongent jusqu'à demain chez **Katzelkraft**. Et dans tous les sites, vous trouverez des "deuxièmes démarques" à - 60% voire - 70%... A noter au **Temple du Scrap**, - 50% sur Quickutz et -20% sur Bind It All.

Salons : Ici un accès direct à **Version Scrap**, qui s'exporte cet automne à Bruxelles les 10-11-12 octobre. Si vous voulez vous organiser et réserver des ateliers c'est tout de suite à mon avis...

C'est tendance en ce moment, on aime...

Les perles de pluie

Nouvelle (petite mais bien présente) tendance qui monte, et l'orage s'est drôlement accentué ces dernières semaines. C'est la marque française **Gaia** qui les a créées. A l'origine, les **perles de pluie** sont, comme leur nom le figure très joliment, de grosses (7mm de diamètre) 1/2 billes de plastique transparent donc plates dessous (histoire de les coller facilement c'est plus fûté merci). Différence avec un "**pebble**" ? D'abord les pebbles existent en plein de formes différentes (rond, ovale, carré, etc), ils sont plus translucides que vraiment transparents, et surtout ils sont beaucoup plus plats et visent seulement l'effet "loupe". Différence avec un "**strass**" ? La brillance et normalement, la matière ; le strass (où là encore il y a beaucoup de formes différentes y compris fleurs, étoiles, etc) est un petit bout de verre poli sous lequel on a collé un film métallisé brillant (histoire à l'origine, je vous le rappelle, d'imiter le diamant) Sauf que made in China, Korea et autres, on trouve maintenant du strass opalisé en plastique en veux-tu que voilà, sous forme de petites 1/2 gouttes sphériques et colorées, qu'on commence déjà à voir sur des réas avec le nom "perle de pluie". Moi je dis halte à la contrefaçon !



Revenons aux "vraies" perles de pluie de chez Gaïa (pour une fois que ça vient ben d'chez nous !) Collées de-ci, de-là sur une réa, elles donnent effectivement l'illusion que cette dernière est parsemée de grosses gouttes d'eau qui accrochent bien la lumière, c'est très joli. Et on peut aussi les coller au centre des fleurs, en lieu et place des boutons ou des brads. La perle de pluie est lumineuse sans l'aspect parfois clinquant du strass, le côté bombé fait bien "cœur", c'est plus gros qu'un brad classique, et j'en connais qui n'aiment pas mettre des boutons sans les coudre donc ça va plus vite. Bref, elle a beaucoup d'atouts dans sa manche.

On les trouve chez **Scrapmalin** et **Universcrap**, et seulement en ce moment une offre en "déconditionné" à **La Boîte à Scrap**.

Les articles du blog pas vus ? Séance de rattrapage...



Mardi

LES SOLDES CHEZ UN AMOUR DE SCRAP

Coup de balai dans les kits restants "Kit n°1 Mini-album nature".

Coloris encore disponibles à cette heure :

beige/prune
rouge/vert
neige/marron
rose/vert

Mercredi Ma réponse à un tag "spécial cuisine" expédié par Valou. J'y ai mis le temps, mais j'ai copieusement (si je peux me permettre !) répondu... Je suis aussi branchée jardin les filles vous le savez, oh mais que ça me donne des idées ça...

Vendredi

Carte-boîte cadeau "Un grand merci"

Envoyée à une scropine, et proposée aux élèves lors de l'atelier Un Amour de Scrap "spécial carterie" le mardi 8 juillet

Tampons, masques, travail de la Distress, de l'avis des



participantes, un atelier intense pour la clôture des cours !



Y a pas que le scrap [dans la vie] ah bon ? Si, c'est vrai. Tenez, par exemple...

Ma confiture aux 4 fruits d'été

Plaisir d'antan disais-je, l'univers des confitures n'est pas si éloigné que cela de celui du scrap si on y réfléchit. Il faut (un peu) de matériel spécifique, (un peu) de technique, du temps et surtout beaucoup d'amour à partager, parce qu'on fait toujours des confitures pour les autres... Pour voir les enfants s'en régaler le matin ou au goûter sur les tartines, pour en offrir aux amis de passage, et... aussi un peu pour se faire féliciter, ça booste le moral, on va pas dire le contraire. Celle que je vous propose ici est somptueusement parfumée, de l'avis unanime de tous ceux qui l'ont goûtée.

Proportions pour environ 4 beaux bocaux :

- 1,5 kg de **framboises** et **cassis** (en proportions à peu près égales selon ce que vous avez)
- 1 kg de **fraises** - 0,5 kg de **cerises**
- 2 **citrons jaunes**
- **sucre cristal** (j'insiste : pas de sucre en poudre, ni de "spécial confitures") : fraises et cerises = 500 g/kg de fruit ; cassis = 800 g/kg ; framboises = 650 g/kg de fruit

Matos à prévoir :

- une **bassine à confiture en cuivre** : ben oui c'est vraiment le seul truc indispensable et on n'a pas fait mieux ; y en a plein les brocantes et les magasins, si vous n'en avez pas, inutile de prendre trop grand (ça met des heures à cuire et si vous avez plus de fruits, mieux vaut procéder en deux fois) la mienne par exemple fait environ 30 cm de diamètre
- une **écumoire**
- une **assiette** creuse pour mettre ce que vous écumez au fur et à mesure
- une **cuillère en bois** à long manche (qui ne servira qu'à ça ; de toute façon une cuillère en bois qui a rencontré du cassis ou de la mûre ne s'en remet jamais tout à fait)
- une **louche** pour remplir les pots (pas trop grosse sinon on en plein à côté et c'est pénible)
- des **pots** avec couvercle à vis : récupérés (confiture, moutarde, cornichons, etc.) ou achetés en ce moment y en a plein les rayons "droguerie" de n'importe quel super ou hyper ; vides, passés une fois au lave-vaisselle c'est OK. Prévoir maniques ou torchons pour les manipuler quand ils seront chauds
- une **balance** et un **verre doseur** pour le sucre
- un **moulin à légumes** (ici grille fine pour le cassis)
- une grosse **casserole** pour faire éclater le cassis
- une **passoire** pour rincer les fruits (tous sauf les framboises)
- un **dénoyateur à cerises** faut toujours utiliser les outils fait pour, vous irez beaucoup plus vite
- un petit **couteau** d'office
- trois **saladiers** : un petit, un moyen et un très grand
- un **presse-orange** vous aurez plus de jus
- une **calculatrice** à portée de la main (parce qu'il faut toujours se taper une règle de 3 pour calculer la proportion de sucre et là on fait une confiture, pas un exercice de maths)

Petite précision importante : cette confiture se fait sur deux jours. Les parfums ont bien le temps de se mélanger, et vous de faire autre chose.

Moi en général je m'y mets vers 5-6h00 du soir ; comptez 1h00 de boulot le premier jour, 1h30 de cuisson et de mise en pots le second, et à chaque fois bien 20 mn de nettoyage/vaisselle. Prévoir aussi la place dans le frigo pour y mettre votre grand saladier jusqu'au lendemain.

Prête ? C'est parti. Commencez par rincer fraises et cerises. Mettez le saladier moyen sur la balance, tarez-la à "0". Equeutez et coupez dedans les fraises en morceaux (genre en 4 ou plus si elles sont très grosses), jusqu'à 500 g. Etalez le

tout dans le très grand saladier, et étalez dessus la moitié du sucre prévu pour les fraises, soit 250 g. Ne mélangez pas. Faites la même chose avec les 500 g de cerises, équeutées, dénoyautées et coupées en 2 ou 3. Toujours 250 g de sucre, toujours sans mélanger. Pressez le jus d'un citron, versez-le un peu partout sur les fruits. Faites une troisième couche identique avec les 500 g de fraises restants, 250 g de sucre, le jus d'1/2 citron (gardez l'autre moitié), sans mélanger.

Rincez le cassis, égrippez-le soigneusement. Mettez-le dans la casserole avec un petit verre d'eau (10 cl) à feu vif. Laissez bouillir 5 mn en touillant avec la cuillère en bois pour faire éclater les fruits. Laissez refroidir quelques minutes, puis passez-le au moulin à légumes ; n'oubliez pas de bien racler le dessous de la grille à la fin. Pesez le jus épais ainsi récupéré, versez-le dans le grand saladier, étalez dessus la quantité de sucre correspondante (ex : pour 610 g de jus, tapez sur votre machine $610 \times 800 / 1000 = 488$ g de sucre). Inutile de remettre du citron, le cassis est bourré de pectine, le truc qui fait prendre les confitures. Ne mélangez pas, couvrez votre saladier et mettez-le au frigo jusqu'au lendemain. Quartier libre jusqu'au lendemain.

Le lendemain, touillez bien (et humez !) votre mélange, versez-le dans la bassine à confitures. Eparpillez dessus les framboises non rincées (juste inspectées au cas où des ch'tites bêtes y seraient encore, ça arrive même dans les jardins bien tenus), le sucre correspondant à votre poids de framboises, et le jus du 1/2 citron restant. Allumez le feu à fond pour amener à ébullition (environ 10 mn, touillez pour bien faire fondre le sucre) puis baissez à feu moyen, pour avoir un bouillonnement pas trop important sinon ça risque d'attacher au fond. Regardez l'heure, votre confiture va cuire en environ 45-50 mn, donc ne stressiez pas. Ecumez souvent au début (*ne vous inquiétez pas si vous prenez un peu de fruit à chaque fois dans l'écumoire c'est inévitable ; videz l'assiette sous l'eau chaude quand elle est pleine*) Touillez de temps en temps, en ramenant bien les fruits (et l'écume) des bords vers le centre.

La partie la plus délicate est là, d'arriver à déterminer le bon degré de cuisson (prise ? pas prise ?)

Trop cuite, votre confiture va cristalliser, pas assez, elle restera trop liquide, ce qui est un moindre mal car on peut toujours faire recuire. Certaines utilisent un thermomètre à sucre (la confiture est censée être cuite à 105 °C) personnellement j'ai abandonné (*le truc passe son temps à tomber au fond faudrait le suspendre à la hotte ben voyons, ça gêne pour écumer, et je tordrais volontiers le coup au fabricant qui a trouvé intelligent de mettre dedans un alcool de couleur rouge, qui devient donc quasiment invisible quand il est barbouillé de liquide rouge foncé, ce qui est quand même la couleur de la majorité des confitures...*)

Bref. Voici comment moi je fais : plongez régulièrement dans la bassine votre cuillère en bois. Tant que la confiture coule de la cuillère aussi liquide que de l'eau, c'est pas cuit. Quand c'est cuit, ça coule en gouttes épaisses. Autre indice : à la fin, il ne se forme presque plus d'écume. Et puis d'un seul coup, ça recommence ! Arrêtez le feu, c'est tout bon. Sortez vos pots du four, et remplissez-les avec la louchette, jusqu'à 1 cm du bord haut. Essuyez les coulures éventuelles sur le pas de vis, vissez le couvercle en serrant bien, et retournez aussitôt le pot sur un torchon propre ; on entend un léger chuintement quand l'air est expulsé. De toute façon si c'est pas bien fermé, c'est la confiture qui sort... aie on recommence. Laissez vos pots refroidir toute la nuit, retournez-les le lendemain. Votre confiture se conservera sans problème jusqu'à l'année prochaine, mais ça m'étonnerait qu'il vous en reste jusque là... Régalez-vous ! Et vous pouvez même scrapper des p'tits pots à offrir :



Plantages possibles (je sais de quoi je parle, je les ai tous eus !) :

1. **cristallisée** (faut l'attaquer au burin dans le pot) essayez de trouver en magasin un truc qui s'appelle "Vitpris" de la marque Alsa (rayon confitures) et suivez le mode d'emploi. Sinon plus simple, sortez du pot ce que vous pouvez, découpez en morceaux + ou - carrés, roulez dans du sucre cristal, et dites que c'est de la pâte de fruits
2. **pas assez cuite** (on pourrait la boire) faites recuire ce qu'il faut
3. **deux cm de caramel noirci dur comme du caillou** au fond de la bassine en cuivre. Faites bouillir dedans, aussi longtemps que nécessaire 1 volume de Javel pure + 5 volumes d'eau, en grattant de temps en temps avec une cuillère en bois (non, pas la même) ; mettez la hotte en marche et éloignez-vous, en portant la Javel à ébullition vous fabriquez de l'acide chlorhydrique c'est hautement toxique pour vos p'tits poumons. Nettoyez bien la bassine après, et pensez à baisser le feu la prochaine fois.

© Un Amour de Scrap

<http://unamourdescrap.canalblog.com>