



Tortenblatt

feine netze ** wer sitzt wo ** schnee kommt **
licht geht ** gulli bald ** planschränke-
geschenke ** tischbau ** rendern ** werner **



1.5 x 0.8 x 13

: tischlein reck dich :

am anfang war das rezept ...

nun backen wir schon über ein halbes jahr an unserer torte. wir haben viel an ihr gearbeitet, in sie investiert, von ihr gelernt und eine gute zeit mit ihr verbracht. jetzt schmeckt sie wirklich bald so wie wir es uns vorstellen. die neuesten fortschritte sind: wir haben den strom verlegt und licht angeschlossen. die netze sind für die absturzsicherung bestellt. der letzte grosse müll ist entsorgt... von der feinen sorte ... am ende war die torte!

in den nächsten wochen wird sich auch in unserem oberstübchen einiges ergeben. der boden ist fertig verschraubt und eingelassen und kann somit bezogen werden. aufgeteilt auf 14 individuell gestaltete tische wird oben vorallem die denkarbeit ihren platz finden. jedem tortenstück wurde ein volumen von 1,5 x 0,8 meter und einer beliebigen höhe überlassen wodurch wir uns gewissermassen geplantes chaos erhoffen. peripheriegeräte wie ein a4 drucker sowie ein din a2 modell werden gesammelt auf einem eigenen "printplatz" bereitgestellt, wodurch keine aufwendige vernetzung nötig ist, aber doch jeder ... zu fuss zugriff auf die apparate hat.

als kleine rückzugszone ist auch eine "faulenz" ecke geplant die in verbindung mit einer kleinen bibliothek für einwenig abwechslungs sorgen soll. der masterplan ist fixiert. demnächst rufen wir zum kollektiven tischbautag auf. dann kann sich jedes tortenstück seinen eigenen schreibtisch bauen... juhiuu!!

WORKSHOP „rendern“

FR 10. DEZEMBER- ein Tritt frei
Einführung in Rendersoftware
(C4D + VrayForC4D)
lightsetting, materialsettings
Nachbearbeitung im Photoshop
15:00 - open End

VORTRAG „wernerburtscher“

FR 17. DEZEMBER- ein Tritt frei
bilder, gedanken, skizzen - architektur
20:00

WEIHNACHTSFEIER

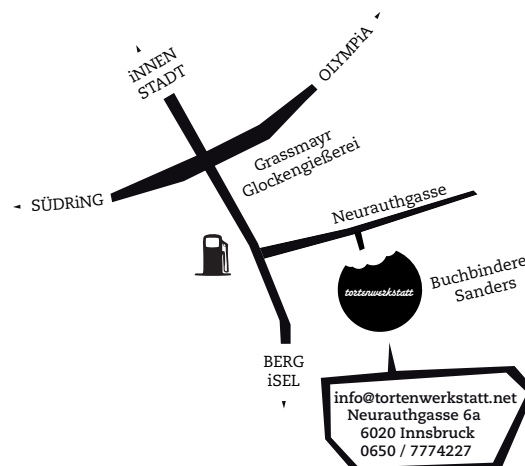
SO 19. DEZEMBER
Wir feiern im kleinein Rahmen. Wer gerne mit uns besinnlich sein will, ist herzlich willkommen.
17:00 - open End

weihnachtsstollen

rindertalg in kleine würfel schneiden und auslassen. vorsicht! nur bei kleiner hitze, darf nicht anbrennen oder räuchern. kalt stellen.
mehl, backpulver, zucker, vanillezucker, gewürze mischen, mit butter, quark, talg, eiern zu einem teig verrühren. rosinen, zitronat, orangeat und mandeln unterkneten. sollte der teig zu feucht sein, etwas mehl unterarbeiten.

zu zwei kleinen stollen formen und auf ein mit backpapier ausgelegtes backblech legen. im vorgeheizten ofen (ober-unterhitze, 170°C) 50 - 60 minuten backen. gleich nach dem backen mit der flüssigen butter bestreichen und pudierzucker darüber sieben. gut in alufolie einwickeln und mindestens eine woche kühl lagern.

500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
0,33 TL	Salz
4 TR	Bittermandelöl
½ EL	Rum
½ TL	Zitroneschale
1 Msp.	Muskat
1 Msp.	Kardamom
2	Ei(er)
125 g	Butter
50 g	Fett (Rindertalg)
250 g	Quark, (20%)
250 g	Rosinen
100 g	Mandel(n), gehackte
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
zum Bestreichen:	
50 g	Butter, zerlassene
50 g	Pudierzucker, gesiebt



VOR-SCHLAG

jänner
fotoworkshop
viel licht

strick, näh, häckel
sonntag

jacuzzi bauen
wenns kalt ist
ist viel schön

schau mal
das video vom 1.
fotoworkshop ist online

kann man frau
einen rodel selber
bauen?