

Poisson d'avril !

Qui mieux qu'un poisson ...d'Avril, celui ci pourra en ce temps de montée vers la fête de Pâques aiguïser votre créativité afin d'offrir à ceux que vous aimez œufs et ...poissons en chocolat !

Hum ! Hum !!!

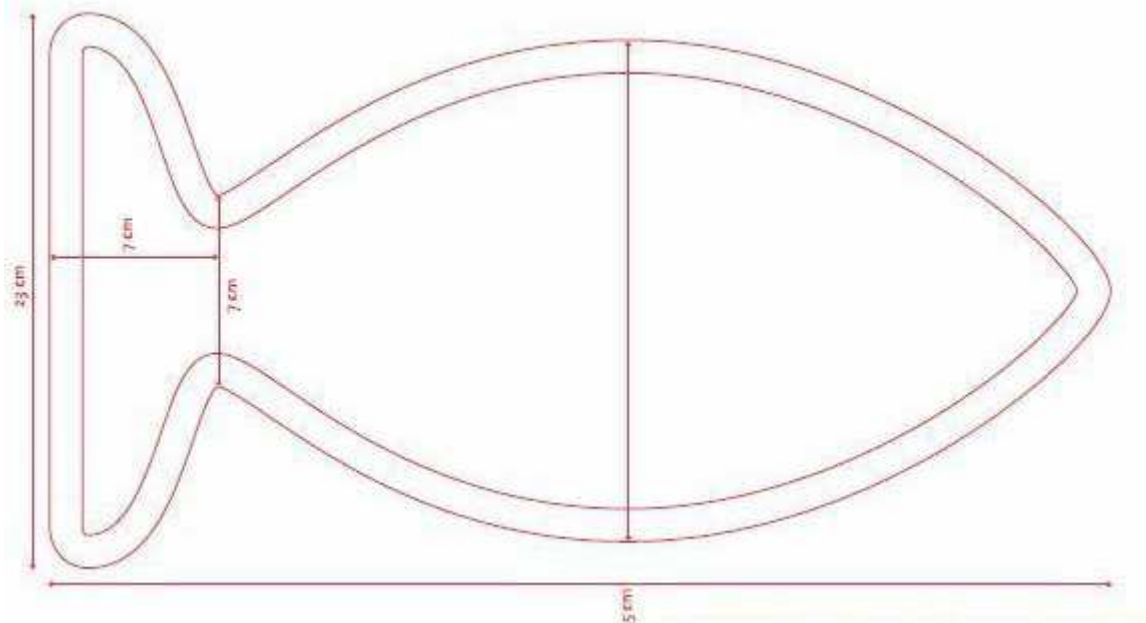


Fournitures :

- Carton gris de 2,5mms
- Carte bulle de 230 grs
- Cartonnette de 0,7mms
- Papier Nymphéa vert
- Papier Nymphéa jaune
- Ciseaux cranteurs

Comment faire ? :

1. Découpez dans le carton gris 2 fois la forme du poisson selon le croquis ci-dessous. (base + couvercle)



2. *Découpez dans la cartonnnette (dans le sens qui roule !)*
 - *2 bandes de 5 cm x 75cm pour le tour de la base*
 - *2 bandes de 3 cm x 75 cm pour le tour du couvercle*
 - *2 bandes de 6 cm x 75cm pour la hausse qui dépasse de la bande du tour de la base.*
3. *Assemblez à l'aide de la colle néoprène gel base et bande du tour.*
4. *Assemblez de même les parties du couvercle.*
5. *Consolidez vos 2 parties à l'aide du kraft à l'extérieur comme à l'intérieur, voire sur toute la surface pour une meilleure solidité.*
6. *A l'aide de vos ciseaux cranteurs découpez une bonne réserve de bandes de papiers jaune et vert et, en vous inspirant de la photo si besoin est, procédez à l'habillage du dessus, en ayant soin de reborder tout autour.*
7. *A l'aide d'une carte bulle recouverte de papier jaune et vert habillez le tour extérieur du couvercle et de la base en rebordant sur l'intérieur (Attention, pour le couvercle le retour habille également le bord intérieur sans carte bulle, prévoyez donc un retour du double de la hauteur du couvercle + 3cm)*
8. *A l'aide des ciseaux cranteurs ornez ces bords de bandes de papier sur toute la longueur.*
9. *Habillez le fond de la base directement et en rebordant sur les bords intérieurs.*
10. *Habillez le fond intérieur du couvercle avec le papier « à vif » selon le gabarit du croquis.*
11. *Habillez la hausse en cartonnnette, fermée tout autour, qui viendra épouser le bord intérieur de la base et permettre une bonne fermeture de votre poisson !*
12. *Habillez le fond extérieur.*
13. *Fermez et laissez sécher sous presse 24 heures avant de remplir de ...chocolats et fêter dignement cette belle fête de Pâques !!!*

