

Bastelanleitungen
für kleine
Geschenke



Adventsanlass 2012

Gewürzsalz



Du brauchst:

- ✧ Die Grundzutat ist natürlich Salz: Meersalz, Himalayasalz, Steinsalz oder Fleur de Sel. Meersalz
- ✧ Verschiedene getrocknete (bezogen bei: www.naturideen.de) oder frische Kräuter
- ✧ Reagenzglas, Fläschchen, Dose, ...
- ✧ Esslöffel, Teelöffel, Trichter, ev. eine Waage
- ✧ Etiketten, Dekomaterial, Geschenksbändeli

Selbstgemachtes schmeckt oft am besten. Bei selbst hergestelltem Gewürzsalz kannst du deine Lieblings-Kräuter verwenden und Gewürze, die du eher nicht magst, weglassen. Du kannst selber bestimmen, wieviel Kräuter du in das Salz mischen möchtest. Zum Schluss beschrifte das Glas, Reagenzglas, Dose mit der Etikette, damit man nachher noch weiss, welches Salz darin ist.

Frische Kräuter müssen zuerst klein geschnitten und mit dem Mörser zerstoßen werden. Jetzt verreibst du sie gut mit dem Salz. Durch das Salz werden die frischen Kräuter konserviert und können bedenkenlos gelagert werden.

Salz mit italienischer Kräutermischung

Für Salate (Tomate, Gurke, Zucchini), Suppen, Saucen und italienische Nudelgerichte. Mit viel Rosmarin und Oregano. Die Italienische Kräutermischung sorgt für das gewisse Etwas in der Italienischen Küche.

Zutaten: Rosmarin, Oregano, Basilikum, Zwiebel, Liebstöckel, Thymian, Schnittlauch, Sellerie, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch, Tomate, Karotte, Limonenpulver, Majoran, Salbei, Paprika

Salz mit Grillkräutermischung

Zutaten: Suppengewürzmischung (Karotten, Pastinaken, Petersilienblätter, Porree, Sellerieblätter), Schnittlauch, Liebstöckelblätter, Kümmel

Salz mit Kräuterbutter Gewürz

Auch für Quark- und Käsespezialitäten. Ganz einfach kann aus dieser Gewürzmischung eigene Kräuterbutter hergestellt werden. Butter aus dem Kühlschrank holen und ein paar Stunden weich werden lassen, Salz-Kräutermischung dazugeben und vermischen. Schon fertig.

Zutaten: Petersilienblätter, Dillspitzen, Schnittlauch, Paprika, Knoblauch, Pfeffer

Tipp:

- ✧ Die selber gemachte Gewürzmischung eignet sich darüber hinaus super zum Verschenken. In kleine Gläser verpackt und schön beschriftet kannst du mit deinem Gewürzsalz ganz leicht Freunden und Verwandten eine Freude machen.
- ✧ Folgende Kräuter ergeben ein würziges Salz: Bärlauch, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Estragon, Piment, Liebstöckel, Zitronengras oder Zitronenmelisse. Getrocknete oder frische Blüten finden ebenso Verwendung im Gewürzsalz. Die Blüten vom Lavendel, Hibiskus, der Malve, Erika, der Sonnenblume, Wicke, der Ringelblume, der Kornblume oder der Rose geben dem Gewürzsalz eine besonders feine Note.

Anzündwürfel

Du brauchst:

- ✧ Eierkarton
- ✧ Holzwolle oder Sägemehl
- ✧ Kerzenwachs (alte Kerzenreste)
- ✧ Alte Pfanne, Herd, Bodenabdeckung
- ✧ Zündholzschachtel, Deko



Trenne vom Eierkarton den Deckel ab und fülle die Vertiefungen mit Sägemehl oder mit zusammengedrückter Holzwolle (Kleine Kugel formen). Frage deine Eltern ob sie dir ein wenig Wachs schmelzen und über den „gefüllten“ Eierkarton giessen. Jetzt musst du das Ganze stehen lassen, damit der Wachs abkühlen und fest werden kann. Zur Dekoration eignet sich eine verzierte Zündholzschachtel besonders gut.

Schlüsselanhänger

Du brauchst:

- ✧ Bastelfilz dick
- ✧ Verschiedene Ösen, Niete
- ✧ Eine Lochzange und Nietenwerkzeug
- ✧ Schlüsselring
- ✧ Schere, Nadel, dekoratives Garn



Schneide den Filz in die gewünschte Form zu. Jetzt kannst du Mama oder Papa zeigen wo du überall ein Loch haben möchtest. Die Ösen/Nieten kannst du in die Löcher stecken, damit sie Mama oder Papa, mit dem entsprechenden Werkzeug, andrücken kann. Mit der Nadel fädelst du das Garn kreuz und quer durch die Löcher und verknotest sie am Ende.

Traumfänger

Du brauchst:

- ✧ Leder-, Stoffband oder Wolle
- ✧ Garn
- ✧ Metallring
- ✧ Perlen
- ✧ Federn
- ✧ Schere, ev. eine Nadel
- ✧ Ev. Leim



Ring vorbereiten

Der Metallring muss zuerst vorbereitet werden. Dazu wird er dicht mit der dicken Wolle, Leder- oder Stoffband umwickelt, sodass kein Metall mehr erkennbar ist. Das Ende wird fest verknotet und eventuell für einen besseren Halt mit einem Tropfen Klebstoff versehen.

Das Netz des Traumfängers

Der Faden für das Netz muss sehr lang sein. Schließlich weiss man im Vorfeld nicht, wie viel Faden benötigt wird. Am besten einfach mal ausprobieren. Am besten geeignet ist Häkelgarn.



Ein Ende des Fadens wird am Ring festgeknotet. Nun führt man den Faden am Ring entlang und legt ihn nach ca. 10 cm locker von vorn über den Ring. Von hinten führt man den Faden durch die so entstandene Schlaufe nach vorn. Auf dem Bild ist das sehr gut zu erkennen. Kommt der Faden von links, muss er auch von links hinten wieder nach vorn geführt werden. Weiter geht es zur nächsten Schlaufe (nach rechts). Die Schlaufen müssen immer schön fest und straff gehalten werden. Die Abstände sind reine Übungssache, sie müssen

jedoch immer gleich groß sein.

Am Ende der ersten Reihe sollte man so enden, dass ein halber Abstand übrig bleibt. Jetzt geht es in die zweite Reihe. Hier wird weiter verfahren wie schon in der ersten Reihe, nur dass die Knoten jetzt am Faden der ersten Reihe und nicht am Ring selbst geknotet werden. Die Schlaufen/Knoten sollten sich immer in der Mitte der Fäden befinden.

Um Perlen im Netz zu haben, müssen die kleineren Perlen auf das andere Ende des Fadens aufgefädelt werden und immer vor den Schlaufen belassen werden. Sie liegen dann locker auf den Fäden und können eventuell mit etwas Kleber auf dem Garn an Ort und Stelle fixiert werden. Langsam kommen wir dem Traumfänger immer näher.

Die Federn anbringen

Auf drei gleich lange Stücke des Garns werden die Perlen und Federn nach Lust und Laune aufgezogen und am Ring festgeknotet.

Glühweinnmischung

Für eine Flasche Rotwein oder einen Liter roten Saft



Du brauchst: 1 Zimtstange (durchbrechen)

- ✧ 4 Gewürznelken
- ✧ 3 Sternanis
- ✧ 3 Kardamomkapseln
- ✧ 1 EL getrocknete Orangenschalen oder Zitronenscheiben
- ✧ 50 g brauner Kandis
- ✧ Ein Glas, ev. ein Teebeutel
- ✧ Rezept, Geschenkbändeli, ev. Dekomaterial, ev. Etiketle

Alles in das Glas füllen und gut verschliessen.

Mit dem Rezept (zwei im hinteren Teil zum Ausschneiden), dem Geschenkbändeli und ev. Dekomaterial verzieren.

Tipp:

- ✧ Diese Mischung ist auch ein schönes Mitbringsel für eine Einladung im Advent.
- ✧ Frag deine Eltern ob du die Flasche Rotwein und eine Bio-Orange gleich mit verschenken darfst.
- ✧ Ihr könnt auch die Etiketle der Flasche individuell gestalten. (ein Foto, Zeichnung, Gedicht oder das Rezept,...)

Rezept

Für eine Flasche Rotwein oder einen Liter roten Saft

750ml Rotwein	erhitzen
½ Bio-Orange	in Scheiben schneiden, dazugeben
Gewürzmischung	zugeben und alles aufkochen

¼ Stunde auf leichter Stufe köcheln lassen. Sofort genießen.

Lichtertüte



Du brauchst:

- ✧ Eine Papierlichtertüte
- ✧ Servietten mit schönen Motiven
- ✧ Serviettenkleber, Pinsel
- ✧ Bleistift, Schere, Lineal
- ✧ Teelicht mit Gläsi
- ✧ Luftballon, 4 zugeschnittene Kartonteile

Fülle die Lichtertüte mit den Kartonteilen und fixiere sie mit einem Ballon (siehe Bild), damit du die Tüte von allen Seiten dekorieren kannst. Das Serviettenmotiv kannst du ganz genau (dem Umriss des Motivs nach) ausscheiden oder zeichne mit dem Bleistift die „Ausschneid-Linie“ auf die Serviette. Dann entfernst du die beiden unteren Lagen der Serviette. Lege die obere Lage auf die Lichtertüte und bestreiche sie mit Serviettenkleber von innen nach aussen. Trocknen lassen. Bearbeite die anderen Seiten genau gleich. Trocknen lassen. Nun kannst du ein Teelicht, am besten in einem Glas, hineinstellen.

Tipp:

- ✧ Die Seiten mit den Kartonteilen und einem Ballon stabilisieren. (siehe Bild)
- ✧ Das Teelicht immer in ein Glas stellen, bevor es in die Lichtertüte gestellt wird. (Brandgefahr)
- ✧ Die Tüte mit etwas Sand oder Kies füllen bevor man das Glas mit der Kerze hineinstellt.
- ✧ Die Tüten lassen sich bestempeln, bemalen und mit Servietten in Serviettentechnik bekleben, ...
- ✧ Lichtertüten lassen sich auch zweifach nutzen: zuerst als tolle Geschenkverpackung, dann als Lichtertüte.





Rezept

Für eine Flasche Rotwein oder einen Liter roten Saft

750ml Rotwein	erhitzen
½ Bio-Orange	in Scheiben schneiden, dazugeben
Gewürzmischung	zugeben und alles aufkochen
¼ Stunde auf leichter Stufe köcheln lassen. Sofort genießen.	
	



Rezept

Für eine Flasche Rotwein oder einen Liter roten Saft

750ml Rotwein	erhitzen
½ Bio-Orange	in Scheiben schneiden, dazugeben
Gewürzmischung	zugeben und alles aufkochen
¼ Stunde auf leichter Stufe köcheln lassen. Sofort genießen.	
	

Frohe Weihnachten



Frohe Weihnachten