

HAPPY HALLOWEEN

NEU

...nach Vorgabe oder frei, lustige Kürbisfigur schnitzen, Foto per mail an HAVITA senden...

...und einen von 10 hochwertigen MP3 Playern gewinnen!

HALLO KIDS...
BASTELN UND
GEWINNEN AUF
WWW.HAVITADE



Einsendeschluß: 31.10.2017

Schnitzvorlagen (Beispiele)



Kürbis schnitzen

Die Kürbisse sollten möglichst reif und nicht zu klein sein, um sie gut bearbeiten zu können. Bei der Auswahl der Früchte sollte man darauf achten, dass die Schalenoberfläche keine Verletzungen aufweist. Vor der Bearbeitung werden die Kürbisse zirka 14 Tage lang gelagert, damit sie vollständig ausreifen und die Schale fest wird. Als Schnittwerkzeuge eignen sich einfache Messer und Löffel in verschiedenen Größen.

Zunächst wird der Deckel aus dem Kürbis geschnitten. Dazu wird das Messer schräg nach innen geführt, damit der Deckel später auch hält und nicht in das Innere fällt. Bei der Wahl einer geeigneten Deckelform sollte man sich nach der Kürbisform richten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, die Form kann rund, eckig oder gezackt geschnitten werden.

Anschließend wird das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausgekratzt. Die Seitenwand sollte dabei nicht verletzt werden und mindestens zwei Zentimeter dick bestehen bleiben. Für die Gesichter können auch Schablonen verwendet werden. Diese kann man mit kleinen Nadeln oder einem Stift auf den Kürbis übertragen.

Das Gesicht wird mit einem Messer herausgearbeitet. Danach werden alle Schnittstellen mit einem Tuch geglättet.

Zum Beleuchten kann ein Tee- oder LCD Licht in das Innere des Kürbiss gestellt werden. In Fensterbänken, vor Hauseingängen oder Zaunmauern kommt der beleuchtete Kürbis sehr gut zur Geltung und sorgt für eine stimmungsvolle Dekoration an Halloween. Viel Spaß beim schnitzen!

