



farbenfreunde HALLOWEEN SPECIAL

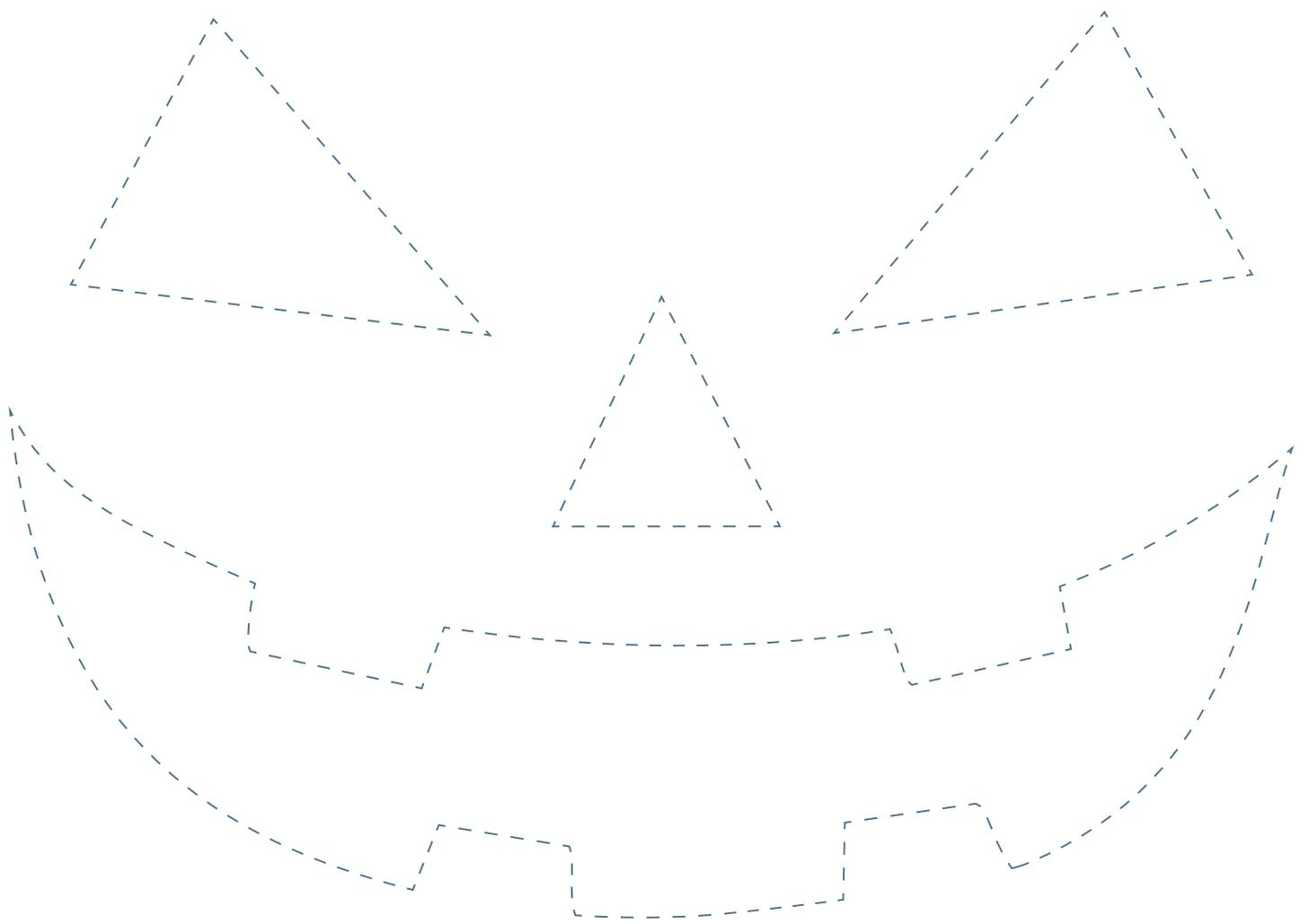
Schneide mit
unserer Anleitung
deinen gruseligen
Halloween-
Kürbis.



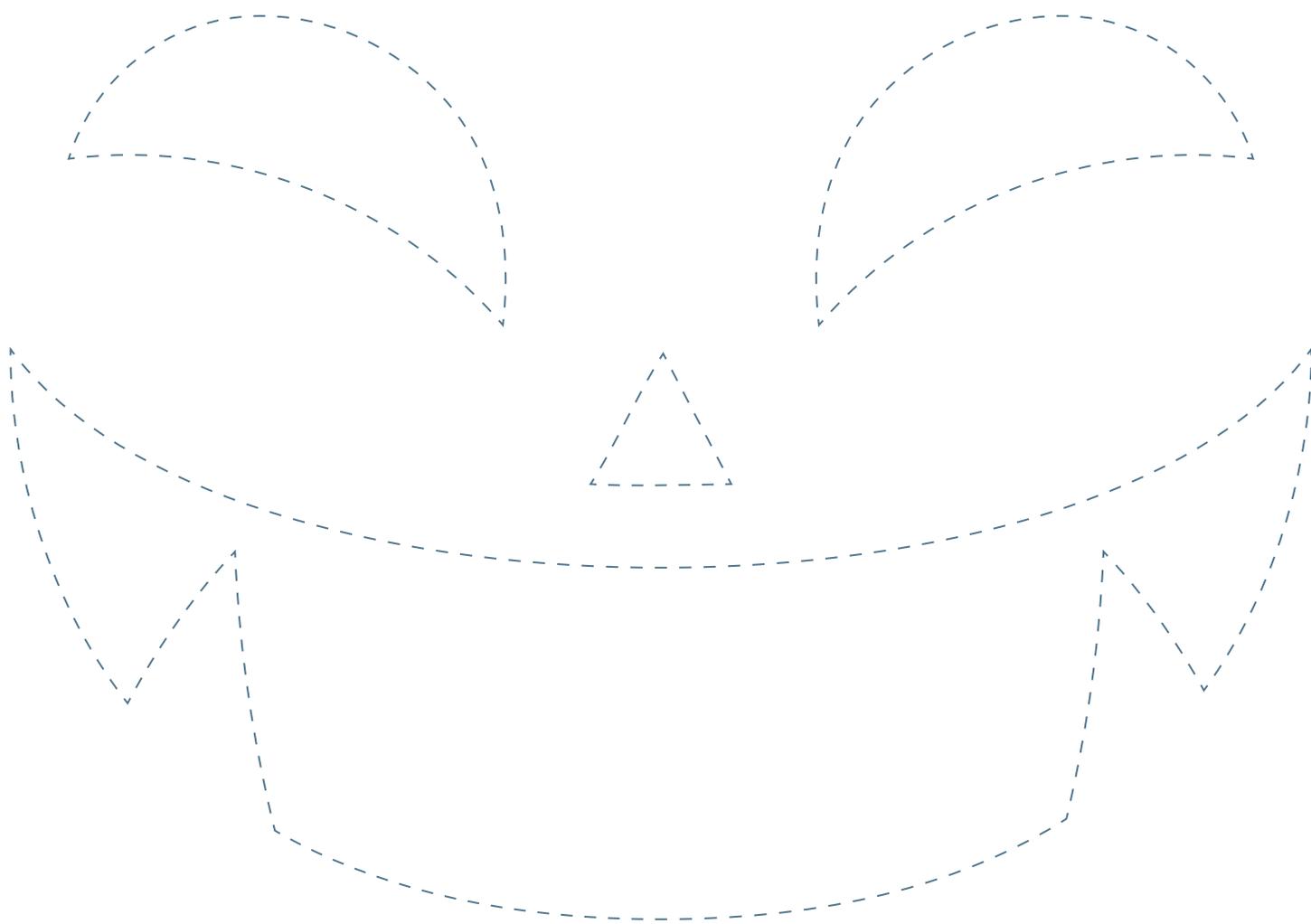
Der Halloween Kürbis zum Aushöhlen und Schnitzen



Der Halloween Kürbis zum Aushöhlen und Schnitzen



Der Halloween Kürbis zum Aushöhlen und Schnitzen

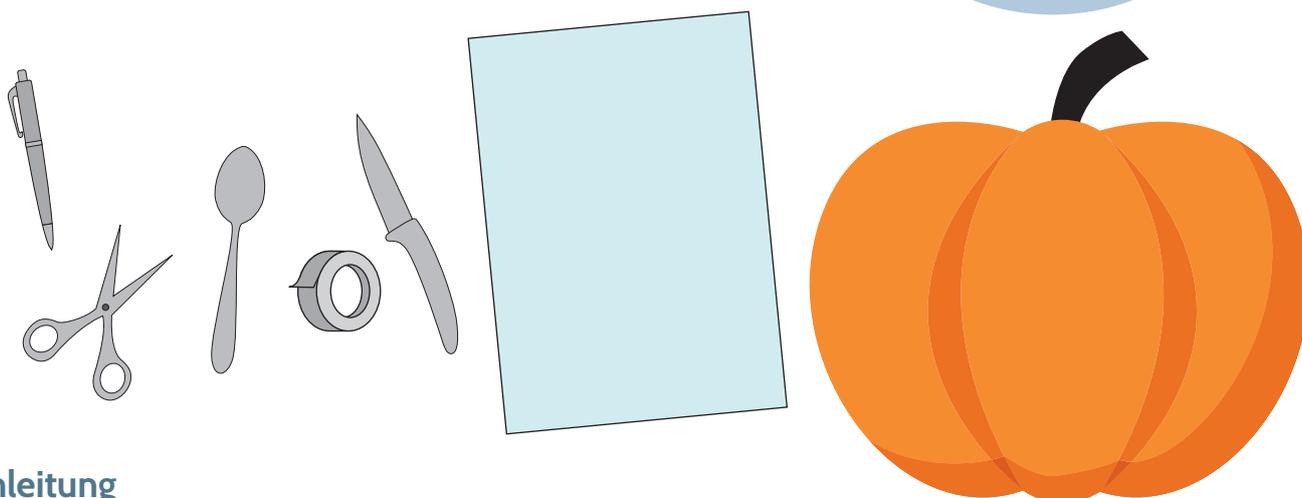


Der Halloween Kürbis zum Aushöhlen und Schnitzen

Materialien

- Tonkarton in DIN A4 in deiner Lieblingsfarbe
- Stift (z.B. Kugelschreiber)
- Schere
- Doppelseitiges Klebeband
- Löffel
- Spitzes Messer / Taschenmesser
- Kürbis

TIPP:
Mit einem Kürbis-Schnitzwerkzeug lassen sich noch bessere Ergebnisse erzielen.



Anleitung

Schritt 1: Den Deckel vom Kürbis ausschneiden

Den Kürbis von außen abwischen, so dass Erde und Schmutz entfernt sind. Mit einem spitzen, scharfen Messer oben die Schnittführung vorzeichnen und dann einen Deckel abtrennen – Vorsicht: Das Messer bleibt oft stecken! Anschließend kann der Deckel vorsichtig abgehoben werden.

Schritt 2: Den Kürbis aushöhlen

Nun müssen die Kerne und das Fruchtfleisch entfernt werden. Das klappt anfangs am besten mit den Händen. Wer das nicht mag, kann z.B. Einweghandschuhe anziehen. Wenn das „lose“ Fruchtfleisch entfernt wurde, sollte möglichst viel von dem Fruchtfleisch an den Innenwänden des Kürbis mit einem Löffel ausgekratzt werden. Zum einen wird der Kürbis dann nicht so schnell schlecht, zum anderen schimmert das Licht dann besser durch.

Schritt 3: Das Gesicht in den Kürbis schneiden

Du kannst unsere gespenstische Vorlage als Motiv für deinen Kürbis nehmen und auf den Kürbis aufzeichnen. Die Motiv-Vorlage mit Klebestreifen auf dem Kürbis befestigen. Mit einem Stift die Konturen des Motives auf den Kürbis übertragen. Die Vorlage entfernen. Mit einem Messer oder Kürbis-Werkzeug nun die Bereiche aus dem Kürbis ausschneiden, die entfernt werden sollen. Hierbei die filigranen Bereiche zuerst entfernen damit nichts herausbricht. Nach dem Ausschneiden können die einzelnen Elemente dann von Innen rausgedrückt werden.

Der Halloween Kürbis zum Aushöhlen und Schnitzen

Schritt 4: Den Kürbis haltbar machen

Leider trocknen Kürbisse schnell aus oder fangen an zu schimmeln. Um dies zu verhindern oder zumindest hinauszuzögern gibt es folgenden Trick: Die Schnittländer und das Innere des Kürbisses mit Vaseline bestreichen.

Wenn der Kürbis bereits etwas ausgetrocknet ist, hilft diese kleine Auffrischungs-Kur: Den Kürbis für einige Stunden oder über Nacht in einen Eimer mit Wasser stellen. Dann 30 Minuten abtropfen lassen und anschließend etwas trocken reiben – nun ist er wieder fast wie neu! Auch ein regelmäßiger Aufenthalt im Kühlschrank lässt den Kürbis länger frisch bleiben.

Schritt 5: Den Kürbis zum Leuchten bringen

Wenn man eine Kerze oder ein Teelicht zuerst in ein Votivglas oder in ein leeres Gurkenglas und damit in den Kürbis stellt, weht der Wind das Licht nicht so leicht aus. Auch Leuchtstäbe können interessante Lichteffekte erzeugen und sind wind- und wetterunabhängig.

Also viel Spaß beim Kürbis schnitzen – und passt auf eure Finger auf!

TIPP:

Richtig zur Geltung kommt der Kürbis dann natürlich im Dunkeln – mit einem Teelicht in der Mitte!

