



Jungschi dehei 31.10.2020 Kürbisschnitzen

Material:



Kürbis (Rocket, Howden oder Aspen, glatt ohne weiche Stellen
möglichst gross = weicheres Fleisch)

Wasserfesten Filzstift

Brotmesser

Löffel oder Eisportionierer

Rüstmesser

2 Schüsseln für Kernen und Fruchtfleisch

Haarspray



Schritt 1:

Wasche den Kürbis zuerst mit kaltem Wasser ab.

Danach trockne den Kürbis mit einem Haushaltstuch ab.

Zeichne nun mit dem Filzstift eine gruselige Grimasse auf deinen Kürbis.

Schritt 2:

Hole einen Erwachsenen zur Hilfe!

Schneidet vorsichtig mit dem Brotmesser den Deckel ab.

Öffne den Deckel und fange nun an mit dem Löffel die Fäden und Kernen heraus zu schaben.

Schritt 3:

Entferne nun so viel Fruchtfleisch, bis man mit der Taschenlampe durch den Kürbis leuchten kann.

Schneide anschliessen deine Grimasse in den Kürbis, fange bei den Details (Auge, Nase) an, damit nichts herausbricht.

Schritt 4:

Damit sich der Kürbis länger und besser hält, kannst du ihn mit Haarspray Innen wie Aussen besprühen.

Stelle den Kürbis beim Eindunkeln vor die Haustür oder auf den Balkon.

Du kannst normale Teelichter, LED's, Leuchtketten oder Glow-in-the-dark Stäbe als Leuchte verwenden.

Wir wünschen viel Spass beim Schnitzen und Freuen uns auf Eure Ergebnisse!



Jungschar Rägeboge

