YOUNG YENZ 2021 Oktober
VKZ-Jugendseite / Telefon: 07042-91949 / E-Mail: yenz@vkz.de

HERBST – Zeit für DIY

Grau, verregnet, langweilig? Das verbindet ihr mit dem Herbst? Die Do-it-Yourself-Tipps von Alicia Eckhardt verwandeln diese Wochen in eure neue Lieblingsjahreszeit. Viel Spaß beim Nachmachen wünscht euch eure YENZ-Redaktion!

„Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da…" Leise singe ich das Kinderlied vor mich hin. Ich erinnere mich, wie ich, als ich kleiner war, quietschend vor Begeisterung versucht habe, die fallenden bunten Blätter zu fangen oder auf dem Feld meinen Drachen steigen zu lassen. Das war ein Spaß! Demgegenüber kommt es mir heute vor, als hätte ein kräftiger Wind jene fröhliche Herbststimmung über die Jahre weggeblasen. Jetzt verbinde ich mit der Jahreszeit eher Regen und Langeweile als Ausgelassenheit und Jubel. Doch während ich meinen Gedanken nachhänge, wächst meine Lust, die positiven Seiten des Herbstes wiederzuentdecken und mich mit kindlicher Euphorie auf Kürbisse, Blätter und Kastanien zu stürzen… Ist das bei euch auch so? Dann aufgepasst, denn jetzt ist herbstlich-fröhliche Kreativität gefragt!

Heller Lichterzauber

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr: Einige getrocknete orangene Physalis-Lampionfrüchte, Nagelschere, Tesafilm, Zahnstocher, 1 Lichterkette (am besten LEDs, die sich nicht erhitzen)

So geht's: Schneidet mit der Nagelschere vorsichtig ein Loch um den Stiel der Physalis-Lampionfrüchte herum, sodass ihr die Frucht im Inneren des Kelches behutsam entfernen könnt. Sind die Lampions nun ein bisschen gequetscht, pustet einfach hinein, um ihnen ihre ursprüngliche Form zurückzugeben. Brecht den Zahnstocher in kleine Stücke und benutzt den Tesafilm, um die Stücke unter den Lichtern eurer Lichterkette zu befestigen. Wenn ihr die orangenen Kelche nun auf die Lämpchen stülpt, bleiben diese an Ort und Stelle sitzen. Jetzt können dunkle Herbstabende kommen – Licht an!

Runder Herbstbote

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr: 1 Strohkranz, Heißkleber, viele (!) Kastanien, eine große Menge schönes Naturmaterial (Eicheln, Hagebutten, Zapfen, Moos, Ästchen, Blätter …)

So geht's: Beginnt mit eurem Herbstkranz, indem ihr eine Schicht Kastanien mit Heißkleber um den Strohkranz herum festklebt. Nehmt dabei ruhig eine üppige Portion Kleber. Dasselbe wiederholt ihr für die erste Schicht an der Innenseite des Kranzes. Jetzt ist die Außenseite mit der zweiten Schicht an der Reihe. Dann folgt wieder die Innenseite mit der nächsten Schicht. So geht ihr immer weiter vor, bis ihr schließlich den ganzen Kranz mit Kastanien eingepackt habt. Nun geht es ans Lückenfüllen zwischen den Kastanien: Schnappt euch dafür euer Sammelsurium an Eicheln, Früchten, Moos … und klebt alles gut mit dem Heißkleber fest. Wenn ihr mit dem Aussehen zufrieden seid, ist euer Herbstkranz fertig.

Vorsicht: Durch das Naturmaterial wird er vermutlich zu schwer zum Aufhängen sein. Platziert ihn also am besten dekorativ auf einem Tisch. So sorgt ihr für wahre Herbststimmung im Zimmer!

Edler Glamour-Kürbis

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr: 1 Kürbis, scharfe Schere, Blue-Tape-Klebeband, weiße Acrylfarbe, Flüssigkleber, goldener und orangener Streuglitzer

So geht's: Schneidet von dem Blue-Tape-Klebeband etwa fünf Zentimeter große Stücke ab und legt diese so ineinander, dass zahlreiche gleichmäßige Ecken in „V"-Form entstehen. Nehmt die scharfe Schere, um eventuelle unsaubere und überstehende Kanten vorsichtig zu entfernen. Klebt die „V"-Ecken dann um euren Kürbis, und zwar so, dass sie sich direkt berühren und sich ein Zickzack-Muster ergibt. Schnappt euch nun die Acrylfarbe und färbt den kompletten Kürbis weiß ein. Wartet, bis die Farbe vollständig getrocknet ist, ehe ihr das Blue-Paint-Klebeband langsam abzieht. Mit dem Flüssigkleber fahrt ihr nun die Umrisse der Zickzack-Streifen auf eurem Kürbis nach und bestreut sie anschließend dick mit orangenem Glitzer. Greift erneut zu Kleber und Glitzer, um auch den Kürbisstiel zum Funkeln zu bringen. Hier sieht der goldene Glitzer besonders schön aus. Trocknen lassen, den überschüssigen Glitzer abschütteln und schon seid ihr fertig. Lasst eure gute Laune mit dem noblen Kürbis um die Wette funkeln!

Habt einen tollen Herbst!

Eure Alina

Süße vegane Leckerei

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr: Backblech, Backpapier, 250g Hokkaido-Kürbis (tatsächlich verwendete Menge, also ohne Schale und Kerne), 1-2 TL Öl, 200 ml Pflanzendrink, 1 TL Kurkuma, Mixer, Schüssel, 250g Mehl, 150g gemahlene Mandeln, 150g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Zimt, 2 TL Backpulver, 1 TL Natron, 1 EL Apfelessig oder Zitronensaft, 100ml Öl, Handrührgerät, Zartbitter-Schokoladendrops, Backpinsel, Öl zum Fetten der Form, Kuchenform (25 cm x 11 cm x 7 cm), Messer, Metallstäbchen

So geht's: Für euren Kürbiskuchen mit Schokoladendrops heizt ihr zuerst den Ofen auf 200 Grad Umluft vor und belegt das Backblech mit dem Backpapier. Wascht und entkernt den Hokkaido-Kürbis, würfelt ihn und vermischt die kleinen Stücke mit dem Öl. Verteilt das Ganze auf dem Backpapier und backt es bei 200 Grad etwa 12 Minuten, bis der Kürbis weich ist.
Holt das Blech aus dem Ofen. Gebt die Kürbiswürfel zusammen mit Pflanzendrink und Kurkuma in einen Mixer und püriert die Mischung.
In einer Schüssel verrührt ihr Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Zimt. Fügt Backpulver und Natron hinzu. Träufelt vorsichtig Apfelessig oder Zitronensaft direkt über das Natron, um dieses zu aktivieren. So wird der Kuchen später besonders fluffig! Gebt Öl und Kürbismixtur zur Mehlmischung. Greift zum Handrührgerät, um einen gleichmäßigen Teig entstehen zu lassen. Hebt zwei Drittel der Schokoladendrops unter.
Heizt den Ofen auf 180 Grad Umluft vor. Fettet die Kuchenform mit dem Backpinsel mit Öl und gießt den Teig hinein. Setzt die übrigen Schokoladendrops oben auf den Teig.
Backt den Kuchen im Ofen bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten. Schneidet ihn nach 15 Minuten längs leicht ein, damit er schön reißt. Macht vor dem Herausholen den „Stäbchentest". Stecht dafür vorsichtig mit dem Metallstäbchen in den Kuchen hinein und zieht ihn wieder heraus. Hängen keine Krümel mehr an dem Stäbchen, ist der Kuchen fertig. Holt den Kuchen aus dem Ofen und lasst ihn 30 Minuten abkühlen. Löst ihn dann mit einem Messer vom Rand und stürzt ihn aus der Form. Lasst es euch schmecken!

Mehr Ideen findet Ihr auf: www.veggies.de

Originelle Blätterkunst

Schwierigkeitsstufe: 1

Das braucht ihr: Gesammelte bunte Herbstblätter, Pflanzenpresse oder Bücherstapel, schwarzen und weißen Lackstift

So geht's: Legt eure Blätter etwa zehn Tage in eine Pflanzenpresse oder in einen Bücherstapel, sodass sie gepresst und getrocknet sind. Verwendet nun die Lackstifte, um fantasievolle Muster und Tupfer auf die Blätter aufzutragen. Auch schöne Sprüche und Handlettering machen sich gut auf den Herbstblättern. Die Blätter-Botschaften könnt ihr dann im Haus verteilen oder an einer Pinnwand aufhängen und euch daran erfreuen…

Niedliche Lama-Flausch-Socken

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr: Zirkel, Bleistift, waschbeständigen Filz, Schere, Sticknadel, schwarzes Stickgarn, Nähnadel und Faden, 1 Paar Kuschelsocken in eurer Größe, 4 schwarze Knöpfe, Pinsel, rosa Stoffmalfarbe

So geht's: Zeichnet mithilfe von Zirkel und Bleistift zwei runde Schnauzen und vier Ohren für eure Lamas auf den Filz auf. Nehmt die Schere, um alle Formen auszuschneiden. Stickt nun mit der Sticknadel und dem schwarzen Stickgarn Mund und Nase auf die Schnauzen. Achtet darauf, dass Anfang und Ende des Fadens später „unsichtbar" sind. Greift zu der Nähnadel und dem Faden und näht die Schnauzen auf die Vorderseiten eurer Socken. Am oberen Rand der Socke näht ihr auf der Seite mit der Schnauze jeweils zwei Ohren fest. Zwei Knöpfe pro Socke werden zu den Augen. Auch diese näht ihr jetzt auf der Socken-Vorderseite fest. Taucht euren Pinsel in die rosa Stoffmalfarbe und malt kleine Bäckchen auf. Lasst die Farbe trocknen und fertig sind eure persönlichen Lama-Fußwärmer. Schlüpft hinein und genießt das plüschige Glück!

LeaGreenwww.veggies.de, http://www.mysplendidliving.com, MabelAmberPixabay, InesFelix, JohannaRundelde, VeronikaVilke, AlexasFotosPixabay