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

Jetzt wird's spooky!

Ein durch Mark und Bein gehendes Läuten ertönt in der düsteren Nebelnacht. Im Inneren eines alten Fachwerkhauses scheint sich plötzlich etwas zu regen. Die Dielen knarren, als sich eine schwarz gewandete Gestalt unaufhaltsam in Richtung Haustüre bewegt. Kurz vor dem Erreichen derselben verharrt das verhüllte Wesen jedoch unvermittelt. Eine blasse Hand wird am unteren Ende des rechten Ärmels sichtbar. Die Finger greifen flink nach einem kleinen, blechernen Topf, der auf einem Holzregal neben der Tür platziert ist. Als die Gestalt mit einem Mal die Tür öffnet, strömt ihr ein Schwall eiskalte Abendluft entgegen. Vor der Tür blickt die Person in drei furchterregende, ja beinahe entstellt aussehende Fratzen: die eines Vampirs, einer Hexe und eines Skeletts. Ein lautes, schrilles Lachen ist zu hören und fordernd streckt die Hexe einen grob gestrickten Jutebeutel der Gestalt im Haus entgegen. Zeitgleich hebt jene ihren Blechkessel…

…und noch während Vampir, Hexe und Skelett mit feinen Kinderstimmen „Süßes oder Saures!" quäken, schüttet das in der Eingangstür stehende Mädchen auch schon Bonbons und Schokoladenkonfekt in das Säckchen. Einem zufällig vorbeischlendernden Betrachter würde nun im Licht der nahen Straßenlaterne vermutlich sofort ins Auge springen, dass es sich bei den genannten vier Figuren nicht etwa um wahre Horrorgestalten, sondern lediglich um verkleidete Kinder handelt.

Gewiss habt ihr es schon erraten. Bald ist der 31. Oktober, also Halloween. Ihr seid auf der Suche nach passenden Deko- und DIY-Ideen? Simsalabim: Verwandelt mithilfe der folgenden Tipps von Alicia Eckhardt euren Küchentisch in einen spooky Halloween-Partytisch.

Viel Spaß!

1: Salzige Knochenkunst

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr:
Schüssel, 1 kg Mehl, 1 kg Salz, 8 EL Öl, etwa 250 ml Wasser (vielleicht etwas mehr), Schere

So geht's: Vermischt in der Schüssel Mehl und Salz für euren Salzteig. Gebt dann Öl und Wasser hinzu und verknetet alles gut. Achtung: Der Teig ist nicht essbar! Formt mit den Händen aus zwei Dritteln des Teiges einen großen Totenschädel und drückt Augen-, Nasen-, und Kiefernhöhlen hinein. Verwendet die Schere, um den Mund und die Zähne auszugestalten. Rollt aus dem übrigen Teig zwei möglichst gleich große Teigwürstchen und modelliert deren Enden so, dass Knochenformen entstehen. Trocknet jetzt alle drei Salzteig-Figuren bei 100 Grad vier Stunden im Ofen. Hernach auf dem Tisch platziert, mag sich jeder Unwissende sicherlich die Frage stellen, wer wohl für diese Knochen sein Leben lassen musste…

2: Gruselige Vampirkerzen

Schwierigkeitsstufe: 1

Das braucht ihr:
Weiße dicke Stumpenkerzen, altes Zeitungspapier, kleine rote Kerzen, Feuerzeug, feuerfeste Unterlage

So geht's:
Stellt die weißen Kerzen auf das Zeitungspapier. Zündet mit dem Feuerzeug die roten Kerzen an, haltet sie leicht schräg über die weißen Kerzen und lasst das flüssige Wachs auf die Oberflächen der weißen Kerzen tropfen. Verschiebt hierbei stets leicht eure Tropf-Position um die Kerze herum und arbeitet in mehreren Schichten, bis schließlich ein schönes, von allen Seiten gleichmäßiges Tropfenbild entstanden ist. Lasst das Wachs vollständig erhärten, bis ihr eure „blutigen" Grusel-Kerzen auf den Tisch setzt. Beim Anblick derselben würde einem jeden Vampir warm ums Herz werden!

3: Geheimnisvolles Kürbisgesicht

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr:
Schere, altes Zeitungspapier, Luftballon, Becher, Kleister, orangenes und schwarzes Krepppapier, Süßigkeiten, eventuell dicke spitze Nadel und lange Schnur

So geht's:
Um eine Kürbis-Piñata zu basteln, schneidet mit der Schere das Zeitungspapier in Streifen. Blast den Luftballon auf und stellt ihn auf den Becher. Klebt mit dem Kleister zwei Schichten Zeitungspapier-Streifen um euren Luftballon und lasst ihn über Nacht trocknen.

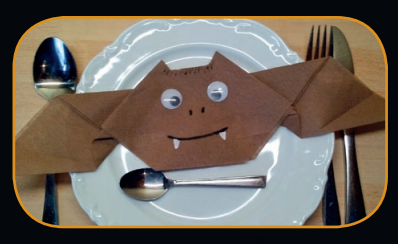
Am nächsten Tag lasst ihr den Luftballon vorsichtig platzen und entfernt ihn. Schneidet aus dem orangenen Krepppapier breite Streifen und stutzt diese fransenartig zurecht. Klebt die Fransen um eure Piñata, doch vergesst nicht, eine Öffnung zum Befüllen freizulassen! Gestaltet mit dem schwarzen Krepppapier die Augen und den Mund des Kürbis-Gesichtes und befestigt sie auf diesem. Füllt eure Kürbis-Piñata mit Süßigkeiten und baut sie als Deko-Objekt auf dem Tisch auf. Alternativ bohrt ihr mit der Nadel zwei Löcher in den gefüllten Kürbis und hängt ihn mithilfe der langen Schnur über den Tisch. Das freche Grinsen sorgt für gruselig-gute Laune im Haus!

4: Flatternde Serviettenwesen

Schwierigkeitsstufe: 1

Das braucht ihr:
Braune Servietten, Schere, Wackelaugen, flüssigen Bastelkleber, schwarzen und weißen Lackstift

So geht's:
Faltet eine Papierserviette komplett auf und legt sie vor euch ab, um eure Servietten-Vampirfledermaus zu kreieren. Zieht eine Schicht ab und dreht eure Serviette so, dass sie wie ein Herbst-Drachen vor euch liegt. Die untere Ecke faltet ihr nun bündig auf die obere Ecke. Die Fläche der Serviette ist jetzt halbiert. Faltet von dem nun vor euch liegenden Dreieck die gesamte obere Ecke so nach unten, dass sie ein gutes Stück über die gerade Seite des Dreiecks hinausragt. Wendet die Serviette. Jetzt liegt die Rückseite oben. Nehmt die rechte Serviettenspitze in die Hand und legt sie im rechten Winkel nach unten. Dasselbe wiederholt ihr mit der linken Seite, sodass eine Art umgedrehte U-Form entsteht.
Zwischen den inneren Kanten der Faltungen sollte beim „Hauptkörper" der Serviette ein etwa zwei Zentimeter breiter Spalt bestehen. Mit etwas Fantasie sind nun Fledermauskörper und -flügel zu unterscheiden. Klappt die Flügel jeweils im rechten Winkel nach oben und außen. Faltet die kleine untere Spitze des Körpers bis zur Mitte desselben und steckt sie in die „Lasche", die ihr dort findet. Die oben liegende Kante des Fledermauskörpers ist das Kopfende. Hier seht ihr bereits zwei halb fertige Dreieck-Ohren, die durch die eben genannte Kante verbunden sind. Macht zwei schräge kurze Einschnitte, um die Dreieck-Ohren zu vervollständigen und von der Kante zu „lösen". Faltet die Kante zwischen den beiden Einschnitten nach innen. Jetzt seht ihr ein Tier mit zwei Ohren vor euch, das ihr nun wendet.



Die aktuelle Vorderseite wird wieder zur Rückseite. Presst alle Faltkanten fest nach. Klebt mit dem flüssigen Bastelkleber Wackelaugen auf und schenkt mit den Lackstiften eurer Fledermaus ein nettes Lächeln mit Vampirzähnchen. Dekoriert die Fledermäuse auf den Tellern. Ob die Flattertiere später auch von euren Partysnacks probieren mögen? 😉

https://mamakreativ.com/6-ideen-fuer-diy-halloween-deko-und-spiele/
https://www.fiberspace.de/2014/09/diy-blutige-kerzen-als-halloween-tischdeko/
https://mamakreativ.com/6-ideen-fuer-diy-halloween-deko-und-spiele/
https://www.faltzauber.de/motive-f%C3%BCr-kinder/fledermaus/
https://das-kuechengefluester.de/recipe/eulen-muffins-hits-for-kids/

5: Schokoladiges Muffinmysterium

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr:
Topf, 200 g Schlagsahne, 50 g Vollmilchschokolade, 100 g Zartbitterschokolade, Schüssel, Frischhaltefolie, Muffinblech, 12 Papierförmchen (mit Halloweenmotiv), 3 Eier, 125 g brauner Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 50 ml Öl, 250 g Mehl, 3 TL Backpulver, Teller, Kuchenrost, Messer, 24 Oreo-Kekse, 36 Smarties

So geht's:
Erhitzt in dem Topf die Sahne. Nehmt sie vom Herd und lasst langsam die gesamte Schokolade darin schmelzen. Hat sich diese komplett aufgelöst, gebt die Masse in eine Schüssel und deckt sie mit Frischhaltefolie dicht ab. Stellt eure Schokoladencreme für etwa drei Stunden in den Kühlschrank.
Heizt den Ofen auf 150 Grad Umluft vor. Legt ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen aus.
Für den Teig eurer Schokoladen-Eulenmuffins verquirlt ihr die Eier mit den Schneebesen des Rührgeräts. Gebt Zucker, Vanillezucker, Milch, Salz und Öl hinzu und verrührt alles gut.
Mischt Mehl und Backpulver auf einem Teller und rührt das Gemisch unter.
Verteilt den Teig gleichmäßig auf die Förmchen und backt die Muffins bei mittlerem Einschub 20 Minuten. Hebt die Muffins nach dem Backen aus den Mulden und lasst sie auf einem Kuchenrost abkühlen. Aufgepasst: Der Teig ist eventuell teilweise noch leicht flüssig. Das ist aber richtig so!
Holt die Schokoladencreme aus dem Kühlschrank und schlagt sie mit einem Rührgerät kurz auf. Verstreicht sie mit dem Messer auf den inzwischen kalten Muffins und stellt die Küchlein mit der Schokosahne 30 Minuten in den Kühlschrank.
Greift erneut zum Messer für die Augen und Ohren eurer Eulen. Schneidet behutsam die beiden Kekshälften der Oreo-Kekse so auseinander, dass jeweils auf einer Seite die helle Creme klebt und die andere Seite cremefrei ist. Halbiert die cremefreien Seiten dem Messer.
Setzt die Muffins vor euch und drückt für die Augen in jedes Küchlein zwei Kekshälften mit Creme. Je ein Smartie wird eine Pupille. Die cremefreien halbierten Keksstücke ergänzt ihr als Eulen-Ohren. Ein weiteres Smartie, hochkant aufgestellt, bildet den Schnabel. Gespenstisch-guten Appetit! Greift schnell zu, bevor die Schokoladeneulen durch die Nacht davonfliegen…

Ihr habt alle Tipps beherzigt und euer Partytisch ist gedeckt? Dann seid ihr jetzt bereit. Ein schaurig-schönes Halloween-Fest wünscht euch Alicia!