

Gemüse und Früchte schnitzen



Gurkengeist: Das Ende einer Salatgurke großzügig abschneiden, etwa 8-10cm. Mit dem Messer zwei Augen in das Ende schnitzen. Ab dem Ende des Gurkenstücks etwa 5-6cm der Schale in feinen Streifen abschälen.

Rübenrenner: Die Karotte wird geschält, oben und unten gerade abgeschnitten. Vom oberen Teil der Karotte werden vier Räder abgeschnitten. Der Fahrerplatz wird angedeutet, und die Räder werden mit Zahnstochern an der "Rennmöhre" befestigt. Wichtig ist, zur Möhre stets gesundes Fett anzubieten, weil der Körper nur mit Fett das Karotin aufschlüsseln kann. Also Rübenrenner mit Butterbrot!



Gemüse- und Obstschiffe: Das Gemüse und Obst wird in Spalten geschnitten und mit Segeln oder Fahnen versehen. Die Segel und Fahnen gibt es zu kaufen (Partybedarf); das Kind kann sie natürlich auch selbst malen und an Zahnstocher kleben. Das ist eine schnelle Variante für eine interessante Brotzeit.

Bananen-Krokodil: Schneiden Sie ein paar Zacken in den Bananenrücken, legen Sie die abgeschnittenen Zacken als Füße an die Banane und nun noch ein furchterregendes Maul und Augen - fertig ist das Untier. Bananen stoppen den Heißhunger auf Süßigkeiten.



Brotmäuse: Es können auch "Brotmäuse" aus Sonnenblumenbrot gebacken werden. Weitere Verarbeitung: quer aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen, Schnittlauch als Schwanz und Schnurrbart hinzufügen und beide Brothälften zusammendrücken.

Radieschenmaus

Ob auf einem Salat, in einer Käseplatte oder in einem Blumenbouquet versteckt: diese niedlichen Mäuschen sind schnell und einfach herzustellen und entlocken bestimmt jedem Ihrer Gäste einen Ausruf des Entzückens!

Werkzeug und Material

- Rüstmesser
- Radieschen
- Gewürznelken
- 1 Zahnstocher oder Schaschlikspiess (zum Vorstechen der Augenlöcher)



Zuerst wird eine gerade "Sitzfläche" abgeschnitten, damit die Maus am Schluss schön gerade sitzt.
(Dies ist nicht unbedingt notwendig, je nach Untergrund, auf dem die fertige Maus sitzen platziert werden soll.)

Nun werden die Augen ausgeschnitten.
Die abgeschnittenen Scheiben werden später für die Ohren gebraucht. Also nicht wegwerfen!



Oberhalb der Augen wird je ein kleiner Schnitt mit dem Rüstmesser angebracht, um danach die Ohren hineinstecken zu können.

Mit einem Zahnstocher werden in die Augen Löcher für die Gewürznelken gestochen. Dadurch kann man die Augen besser einsetzen und zerdrückt die Köpfchen der Nelken weniger.



Nun wird in jedes Augenloch eine Nelke als Auge eingesetzt und die Ohren sorgfältig in die Spalten über den Augen gesteckt.

Fertig ist die Radieschenmaus.

Hinweis: Wenn die Mäuse zum frischhalten in Wasser eingelegt werden, gehen die Spalten für die Ohren auf und die Ohren halten danach nicht mehr so gut.

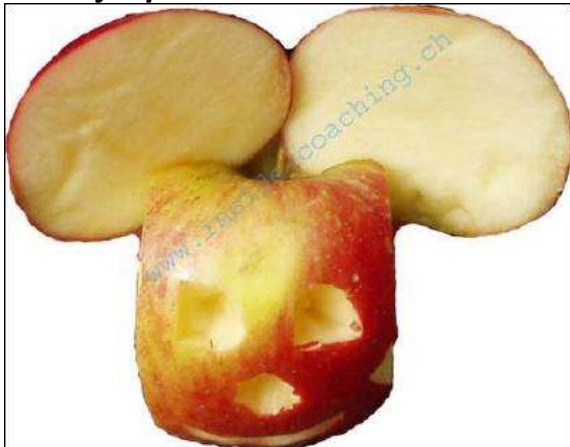
Apfelfrosch



Glückskäfer



Mickey-Apfel



Pilzhaus



Karottendil



Radikopf



Quellen:

<http://www.inside-coaching.ch/fruechteschnitzen/fruechteschnitzen.html>

http://www.familienhandbuch.de/cmain/f_Aktuelles/a_Ernaehrung/s_1106.html

<http://www.moer.ch/moer/content/Anleitungen/Radieschenmaus.asp>