

Halloween richtig feiern

Bald ist wieder Hochsaison für Gespenster, Monster, Zauberer und alle, die sich gerne gruseln, denn am 31. Oktober ist Halloween. Seit einigen Jahren findet dieser Brauch, der insbesondere in den USA bekannt ist, auch immer mehr Anhänger in Deutschland. Viele Menschen dekorieren dazu ihre Häuser, kochen allerlei spezielle Köstlichkeiten, verkleiden und schminken sich gruselig und feiern Halloween-Partys. Falls Ihnen noch einige Anregungen zum Thema Halloween fehlen: Wir haben schaurig-schöne Ideen und Tipps für Sie!



Halloween - was ist das?

Halloween wird am Abend vor Allerheiligen, also am 31. Oktober gefeiert und ist inzwischen ein vor allem für Kinder veranstaltetes Fest zum Gruseln. Das Wort Halloween wird vom englischen Begriff "All Hallows Eve" (Abend vor Allerheiligen) abgeleitet. Der 31. Oktober gilt als die Nacht des Jahres, in der Geister, Hexen und sonstige Gestalten aus der Anderwelt umgehen sollen. Zu den bekanntesten Halloweenbräuchen gehört daher zum Beispiel das Abwehren von bösen Wesen durch einen ausgehöhlten Kürbis, in den eine unheimliche Fratze geschnitzt und eine brennende Kerze hineingestellt wird.

Ähnlich wie bei uns am Martinstag ziehen z.B. in den USA am Halloweenabend Kinder, als Gespenster, Hexen oder Monster verkleidet, von Tür zu Tür und bekommen nach Aufsagen des Spruches "Trick or Treat - Süßes oder Saures!" Süßigkeiten. Wenn man keine Süßigkeiten herausgibt, bekommt man als Strafe "Saures" in Form eines kleinen Streiches. Hierzulande wird dieser Brauch ebenso immer beliebter, auch wenn er sich noch nicht überall durchgesetzt hat. Wundern Sie sich aber nicht, wenn es am Abend des 31. Oktober vor Ihrer Haustür erklingt: „Gib Süßes raus, sonst spukt's im Haus!“

Grausige Gruselrezepte

Hier ein paar Rezeptvorschläge für das nächste Horrorbüfett - oder lassen Sie einfach Ihre Phantasie spielen und kreieren Ihre eigenen Grusel-Rezepte!

Eiskaltes Händchen

Zutaten: Roter Fruchtsaft, Einweghandschuh (ungepudert), Wasser. Den Handschuh mit Leitungswasser füllen und fest zuknoten. Den gefüllten Handschuh ins Gefrierfach legen und hart werden lassen. Gekühlten Saft in eine Schüssel füllen. Handschuh vorsichtig aufschneiden, die geformte Eishand herausnehmen und in den Saft legen.



Augenspieße

Zutaten: Weintrauben, Puderzucker, Schokosplitter, Holzspieße. Die Weintrauben dicht aneinandergereiht auf die Holzspieße stecken. Aus dem Traubenzucker mit etwas Wasser einen dickflüssigen Brei anrühren. Davon auf jede Weintraube einen kleinen Klecks geben und einen Schokosplitter als Pupille draufsetzen.

Grüne Hexenmilch

Zutaten (für ein großes Glas): 200 ml Milch, 1-2 Esslöffel Zucker, 1 Kiwi, 1 Banane, einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe. Zubereitung: Alle Zutaten in einem Mixer zusammenmengen. Gebräu in ein hohes Glas geben. Das Glas kann noch mit einem bunten oder grün gefärbten Zuckerrand versehen werden.

Mini-Gespenster

Zutaten: 3 Eiweiß, 150 g Puderzucker, bunte Zuckerperlen. Eiweiß steif schlagen und Puderzucker vorsichtig unterheben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und kleine Gespenster auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Augen aus Zuckerperlen auf die Figuren legen. Bei 75°C im Ofen mit leicht geöffneter Ofentür 2-3 Stunden trocknen.

Blutpudding

Zutaten: 1 Päckchen Vanille-Pudding, 1 Becher Sahne (steif schlagen), 1 Glas rote Marmelade. Den Pudding laut Packung herstellen. Die Sahne schlagen und unterheben. Dann die rote Marmelade dazugeben und leicht unterrühren.

(Quellen der Rezepte: www.bastel-elfe.de, www.itshalloweenagain.de)

Gespentige Dekorationen

Am meisten Spaß machen immer noch die Ideen, die man selber hat. Hier einige Beispiele für tolle und einfache Dekorationsideen für die nächste Halloween-Party:

Servietten-Gespenster

Man braucht: weiße Serviette (oder Papiertaschentuch), Watte(-bäusche), schwarzen Filzstift. In die Mitte der Serviette einen Wattebausch legen und abbinden, dann ein Gesicht aufmalen. Für die Arme: Die Ecken von zwei gegenüberliegenden Zipfeln ein paar Zentimeter nach innen schlagen und etwas vom Rand entfernt abbinden. Bei den fertigen Gespenstern die einzelnen Lagen der Serviette trennen, die Körper werden dadurch fluffiger. Um die Geister aufzuhängen: Einen Faden mit Klebefilm am Kopf befestigen oder mit einer Nadel durchziehen.

Selbstgemachtes Blut

Man braucht: 1 Liter Wasser, 30 g Mehl, Lebensmittelfarben (rot, blau und gelb). Das Wasser wird mit dem Mehl in einen Topf gegeben und zum Kochen gebracht. Bei mittlerer Hitze 45 Minuten köcheln lassen und dabei häufig umrühren. Die Suppe vom Herd nehmen, wenn etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen und über Nacht durchziehen lassen, dann ist das Gebräu dickflüssig und die Lebensmittelfarbe kommt dazu. Eine Tube rot, ganz wenig blau und etwas gelb. Das



Ganze in eine Flasche füllen und kräftig schütteln. Das selbstgemachte Kunstblut hält bis zu drei Tage im Kühlschrank und ist auch aus Kleidung wieder auswaschbar.

Spinnennetz-Mobile

Man braucht: trockene, nicht zu dicke Äste, etwas Wolle, (farbige) Bastelpappe, Stifte. Gruselige Motive (Fledermäuse, Gespenster, Hexenhüte oder -besen) auf Pappe zeichnen, eventuell noch ausmalen und die Figuren ausschneiden. Dann zwei Äste kreuzförmig aufeinander legen und aneinander festbinden. Einen dritten und vierten Ast nochmal quer auf das Kreuz legen und ebenfalls befestigen. Nun einen Wollfaden von der Mitte der Konstruktion aus spinnennetzförmig von Ast zu Ast binden, dabei wird jeder Ast 1-2 mal umwickelt. Das Ende des Fadens am äußeren Rand festknoten. Nun die Figuren von unten an das Netz binden und das Spinnennetz-Mobile aufhängen.

Monsterknochen

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 40 g Hefe, 375 ml Wasser, 4 Teelöffel Salz. Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und diesen aufgehen lassen. Aus dem Teig einen Knochen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei 250°C etwa 35-40 Minuten backen.

(Quellen der Dekorations- und Basteltipps: www.tivi.de, www.bastel-tipps.de, www.bastel-elfe.de, www.labbe.de/zzebra)

Kürbiskopf zum Nachschneiden

Für die richtige Dekoration zu Halloween darf ein gruseliger Kürbiskopf nicht fehlen. Man benötigt dazu einen großen, reifen und festen Kürbis, möglichst ohne Risse oder Quetschungen. Dazu braucht man ein oder zwei scharfe Messer oder Teppichcutter und zum Aushöhlen z.B. entweder einen großen Löffel oder einen Eiskugelformer. Hinweis: Machen Sie Kinder darauf aufmerksam, dass Schnitzen mit scharfen Werkzeugen gefährlich ist, und lassen Sie die Kinder nie unbeaufsichtigt arbeiten!

Bereiten Sie Ihre Arbeitsfläche (abwaschbare und stabile Unterlage) gut vor und halten Sie ein oder zwei große Schüsseln parat, denn in einem Kürbis steckt viel (feuchtes) Fruchtfleisch! Dieses Fruchtfleisch vom Kürbis ist kein Abfall - und lässt sich später wunderbar für ein Kürbisrezept verwenden und zu vielen leckeren Sachen weiterverarbeiten (siehe auch unsere tollen Rezeptideen im Magazin!).

Der erste Schritt ist das Ausschneiden eines Deckels mit einem scharfen Messer oder einer kleinen Säge (erfordert viel Kraft). Es ist wichtig, dass man beim Schneiden des Deckels leicht schräg nach innen schneidet (etwa 45 Grad Winkel), damit man den Deckel nachher wieder draufsetzen kann! Hilfreich ist dazu auch eine eckige Form, das ist leichter zu schneiden und der später wieder aufgesetzte Deckel sitzt stabiler.

Nun beginnt das Aushöhlen des Kürbisses: Schneiden und schaben Sie das Fruchtfleisch heraus (Tipp: im oberen Bereich nicht zuviel abkratzen, da braucht man den Halt für den Deckel noch!) - je mehr rausgekratzt wird, desto schöner leuchtet





der Kürbis nachher, aber er sollte auch stabil sein, daher bleiben etwa 2 cm vom Rand stehen.

Tupfen Sie möglichst viel Feuchtigkeit am Kürbis mit Küchenrolle ab (damit es innen nicht so schnell fault, kann man dazu gut Sägemehl oder Tierstreu verwenden). Zeichnen Sie nun eine Fratze auf den Kürbis (es gibt tolle Vorlagen im Internet). Am besten mit einem schwarzen Filzstift, denn jeder falsche Strich auf dem Kürbis hinterlässt hässliche Kerben und potenzielle Faulstellen. Dieses Gesicht wird dann mit einem kleinen Messer oder Cutter herausgeschnitten. Tipp: Abgeschnittene oder abgebrochene Teile können übrigens mit Zahnstochern ganz leicht wieder befestigt werden.

Nun stellen Sie eine Kerze in Ihren Kürbiskopf. Aus Gründen der Sicherheit sind aber auch Lichterketten (für den Aussenbereich) bestens geeignet. Ab jetzt kann der eigene Halloweenkürbis in den Abendstunden seinen Dienst vor oder im Haus erfüllen.

Extra-Tipps

Buch-Tipp:

Endlich Kürbiszeit! (Gisela Allkemper)

Hölker-Verlag, ISBN: 978-3-88117-536-4, Preis: € 12,95

Endlich Kürbiszeit: Die leckersten Kürbis-Rezepte zum Nachkochen!

Buchinhalt: Alles Wissenswerte rund um das Thema Kürbis findet sich in diesem hübschen, mit alten Stichen illustrierten Geschenkbuch: Von der Geschichte des Kürbis über Anbau, Ernte und viele weitere nützliche Informationen. Toll: Die Kürbissamen im Pergamintütchen sind gleich mit dabei, so dass man sofort mit dem Anbau im eigenen Garten beginnen möchte. Kürbis in allen Varianten und Rezepte aus aller Welt machen Lust auf mehr: Vorspeisen, Beilagen, Eintöpfe, Saucen, Desserts oder Eingelegtes - hier ist für jeden etwas dabei.

Wir verlosen 3x je ein Exemplar unter denen, die bis zum 31.10.2007 ein Kürbis-Rezept an campina@db-n.com senden. Eine Auswahl der besten Rezepte findet Ihr später in der Magazinrubrik Rezepte.

Web-Tipps:

Wir haben ein paar schöne Seiten im Internet gefunden, wo Sie viele tolle Sachen rund um das Thema Halloween finden können. Ob Rezepte für Kinder und Erwachsene, Schablonen und Vorlagen zum Schnitzen von gruseligen Kürbisköpfen, Bastel- und Zeichenvorschläge, Dekorationsideen oder Schmink- und Verkleidungstipps: Wir wünschen viel Spaß bei Stöbern!

<http://www.itshalloweenagain.de>

<http://www.halloween-city.de>

<http://www.das-halloweenportal.de>



Mehr Artikel und Rezepte findest Du jeden Monat unter www.optiwell.de/magazin

© 2011 FrieslandCampina Germany GmbH

