

Bastelanleitungen aus dem Kreativzentrum

Die Vielfalt des Angebotes lässt jedes Jahr die Besucher aufs neue staunen, es wird gesägt, gehämmert, gemalt, Schmuck gefertigt, genäht.....am interessantesten ist das, was viel Lärm macht und Schmutz erzeugt und somit zuhause nicht gemacht wird.

Der Mix der angebotenen Möglichkeiten ist für klein und groß gedacht z.B. Farbschleuder, Malwand und Ton wird von sehr jung bis alt genutzt. An vielen Stationen wird jeden Tag etwas Neues geboten, um die Attraktivität auch für jene Besucher zu erhalten, die eine 6-Tages-Karte besitzen – daher gilt hier das Motto: wenn was gefällt sofort basteln, denn am nächsten Tag ist alles neu. Pro Station sind mindestens zwei Mitarbeiter verfügbar, die bei Bedarf helfen und darauf achten, dass das Material am Basteltisch nicht zu Ende geht. Kreativzentrum und Textildesign haben in Summe mehr als 300 freiwillige Helfer.

Die Muster die pro Station als Ansicht und Anleitung gefertigt werden sind nur als Ideengeber zu verstehen, denn meist sind die Stücke unserer Gäste schöner, ausgefeilter und viel fantasievoller als die von uns Planern.

Also vorbeikommen, hinsetzen und los geht's und sollte dazu keine Zeit sein – hier gibt es als Anregung einige NÖKISS Steckerl-Variationen.



*Von links nach rechts:
Rassel, Tomahawk, Teufels-
geige, Zwieselrassel, Speer*



Rassel:

an Steckerl Glöckchen und Perlen anbinden ev. verzieren

Tomahawk:

2-fach Kartonform von Tomahawk ausschneiden mit Klammermaschine am Steckerl festmachen, ev. verzieren

Teufelsgeige:

an Steckerl Käseschachtel ankleben, verzieren, mit kleinen Steinchen füllen und zukleben, Hosengummi mit 2 Autositzperlen vor und nach der Käseschachtel am Steckerl mit Isolierband ankleben – somit ist die Käseschachtel Rassel und Trommel, darunter Getränkekapseln – diese mit einem Nagel + Hammer durchlöchern und auffädeln- ebenfalls am Steckerl befestigen, ev. verzieren

Zwieselrassel:

Steckerl mit Gabelung, Getränkekapseln durchlöchern und auf einem Stück Draht auffädeln und am Zwiesel befestigen, ev. verzieren

Speer:

2-fach Kartonform von Speerspitze ausschneiden mit Klammermaschine am Steckerl festmachen ev. Verzieren

Weitere Basteleien aus dem Kreativzentrum:



Waffelrezepte vom Waffelstand

Wer viel spielt und Spaß hat, muss sich zwischendurch auch ordentlich stärken! Wie wäre es denn mit einer leckeren Waffel vom Waffelstand? Die süßen und würzigen Gebäcke aus Buttermilch gehören längst zur Traditionsspeise der NÖ Kindersommerspiele. Die Rezepte sind ein wohl gehütetes Familiengeheimnis. Exklusiv und ausnahmsweise verrät euch Maria hier die Zubereitung der klassischen NÖKISS Waffeln.

Gutes Gelingen!



NÖKISS-Waffeln

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

125 g Butter
125 g Staubzucker
3 Eier
2 EL Vanillezucker
ca. ¼ l Milch
250 g glattes Mehl



Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker begeben und solange rühren, bis eine gebundene helle Masse entsteht (ca. 10 min). Dies ist ganz wichtig und ersetzt das Backpulver. Nach und nach Dotter dazurühren. Eiklar mit Prise Salz zu schmierigen Schnee schlagen und anschließend mit Mehl und Milch vorsichtig in die Dottermasse unterheben. Waffeln in gut gefettetem (am besten mit Butterschmalz) Waffeleisen backen. Auf einem Gitter kurz rasten lassen (wird dadurch knusprig). Mit Obers und Schokosauce, Kakao oder Zimtzucker, Vanilleeis, Nüssen, Eierlikör... servieren

PIKANTE KÄSEWAFFELN

Zutaten für ca. 8-10 Stück:

125 g Butter
3 Eier
3 EL geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
ca. ¼ l Milch
125 g Mehl glatt
125 g Maizena
einige Spritzer Tabasco
1 Messerspitze Paprika
½ TL Salz
frisch geriebener weißer Pfeffer
½ P. Backpulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Dotter einzeln dazugeben, gut verrühren, geriebenen Käse untermischen, würzen mit Tabasco, Paprika und Pfeffer, Eiklar mit Salz zu schmierigen Schnee schlagen und anschließend mit Mehl, Maizena und Milch vorsichtig mit der Spachtel in die Dotter-Käse-Masse unterheben. Gut durchbacken. Servieren mit Knoblauch-Rahm und Tomaten, oder Lauch, Speck und Maiskörndl (aufgetaut) je gleiche Menge in etwas Öl oder Butterschmalz nacheinander anrösten.



Herausgeber:
NÖ Kindersommerspiele Herzogenburg
Prandtauerring 2
3130 Herzogenburg
office@noekiss.at

Herzogenburg, im August 2011