

DO IT YOURSELF!

KÜRBIS SCHNITZEN

ANLEITUNG

1. Vorbereitung

Den Deckel mit einem spitzen, scharfen Messer heraus schneiden. Tipp: Messer dabei leicht schräg halten. Kürbis mit einem Löffel aushöhlen (faseriges Fruchtfleisch und Kerne). Achtung: Kürbisse können abfärben – Arbeitsfläche mit Malerfolie abdecken und Handschuhe anziehen.

2. Motiv vorzeichnen

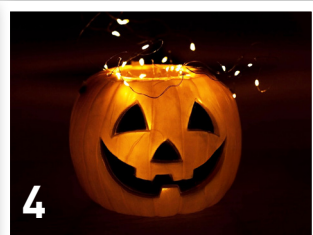
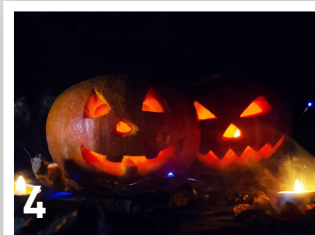
Zum Aufmalen einen wasserlöslichen Stift verwenden. Inspiration: gruselige Gesichter, Katzen, Gespenster-silhouetten, herbstliche Muster, ...

3. Kürbis schnitzen

Mit einem kleinen, spitzen Messer die vorgezeichneten Konturen ausschneiden. Die ausgeschnittenen Teile herausdrücken. Mit Nagelbohrern oder Lochsägen können grobe Flächen schnell vorgearbeitet werden. Tipp: Tolle Effekte entstehen, wenn nicht komplett ausgeschnitten, sondern der Kürbis entlang der Zeichnung nur ausgedünnt wird.

4. Beleuchtung und Konservierung

Stumpenkerzen, Teelichter, kleine LED-Leuchten oder Lichterketten eignen sich, um den Kürbis von innen auszuleuchten. Um die Haltbarkeit zu verlängern, kann der Kürbis innen und außen mit Haarspray eingesprüht und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.



EINKAUFSLISTE

KÜRBIS (Z.B. HALLOWEEN)

ABDECKPLANE EINFACH 3X4

MALERFOLIE 4X2,5M

CUTTERMESSER

EINWEGHANDSCHUH

NAGELBOHRER-SET

LOCHSÄGE-SET

WWW.LANDMAXX.DE

