



Tipps & Tricks zum Kürbisschnitzen

- Bereiten Sie Ihre Arbeitsfläche gut vor, überlegen Sie vorher wie das herausgeschälte Kürbisfleisch genutzt werden kann. Als feuchter Abfall ist es viel zu schade.
- Schnitzvorlagen werden am besten kopiert und dann auf den Kürbis geheftet, die Konturen mit Nägeln markiert und später mit Filzstift nachgezeichnet und ausgesägt.
- Deckel in den Kürbis schneiden. Ein eckiger Deckel ist einfacher zu schneiden und stabiler. Schneiden Sie in einem 45° Winkel, damit der Deckel später eine Auflagefläche hat. Länger hält sich ein Kürbis, wenn die Öffnung nach unten zeigt.
- Kürbis bis auf ca. 2 cm Dicke aushöhlen, dann kann das Schnitzen beginnen! Dazu gibt es spezielles Werkzeug, "Carving-Kits" genannt.
- Immer vom Zentrum der Schnitzerei (z. B. Auge) nach außen arbeiten!
- Erst die kleinen, dann die großen Teile ausschneiden!
- Fehlschnitzerein repariert man am besten mit kleinen Zahnstochern! (pro Teil 2 Stück). Diese werden schräg nach oben in das Kürbisfleisch gesteckt!
- (Leider) empfiehlt es sich, als Beleuchtung künstliches Licht zu nehmen. Dies sowohl aus Gründen der Sicherheit, als auch zur Bewahrung der Haltbarkeit Ihres Werkes.
- Fertig geschnitzte Kürbisse halten sich am besten im Freien. Je kühler, desto besser, aber frostfrei. Wenn die Schnittstellen mit Vaseline eingerieben werden, hält das Kunstwerk etwas länger. Wenn Ihr fertig geschnitzter Kürbis etwas vertrocknet aussieht, dann können Sie ihn in einem 2-8stündigen Wasserbad auffrischen, dabei aber regelmäßig kontrollieren, wenn die Früchte zu lange im Wasser liegen, platzen sie.

Geeignete Kürbisse zum Kürbisschnitzen erhalten Sie bei:



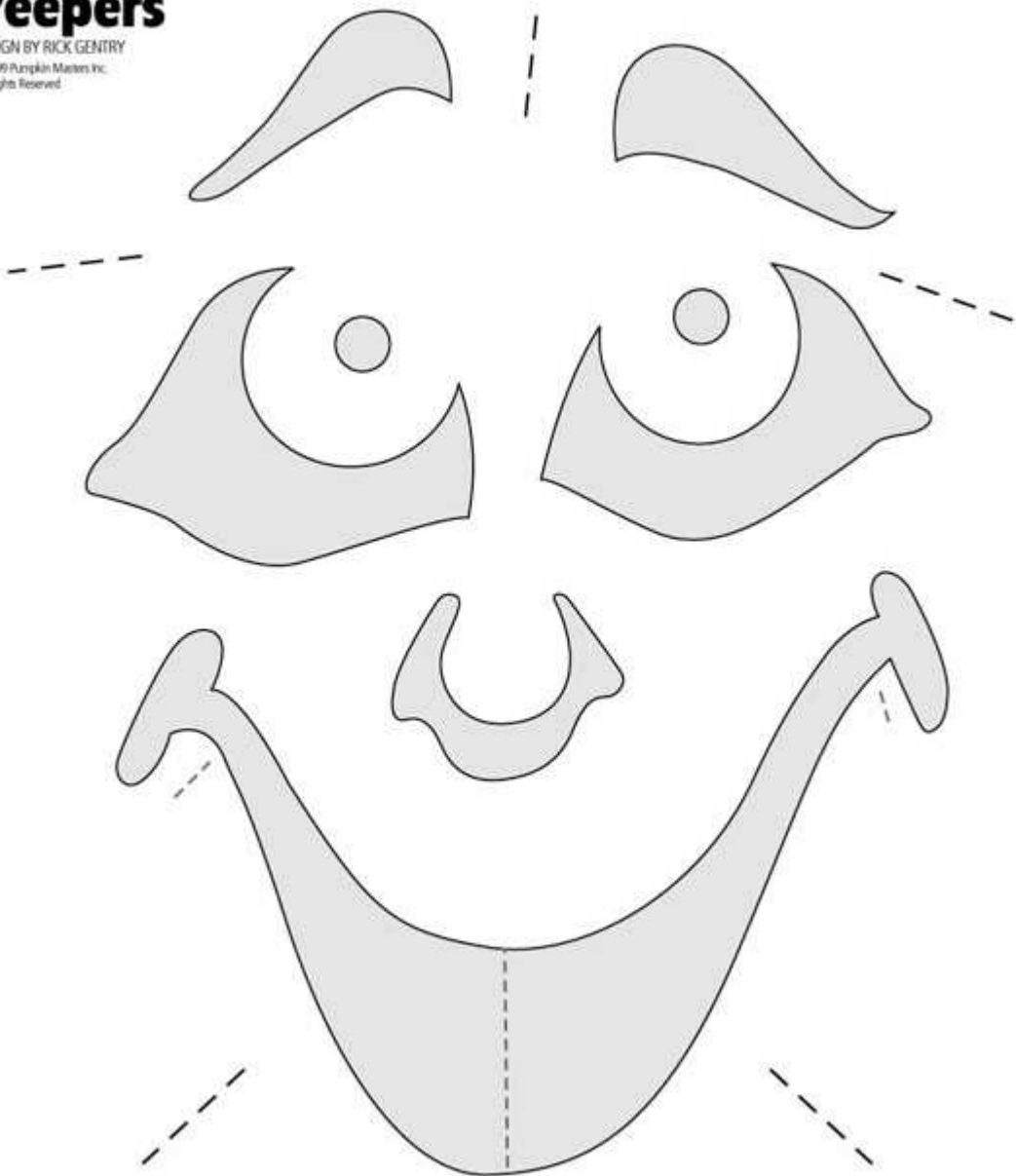
Hof Nero



www.hof-nero.de

Peepers

DESIGN BY RICK GENTRY
©1999 Pumpkin Masters Inc.
All Rights Reserved

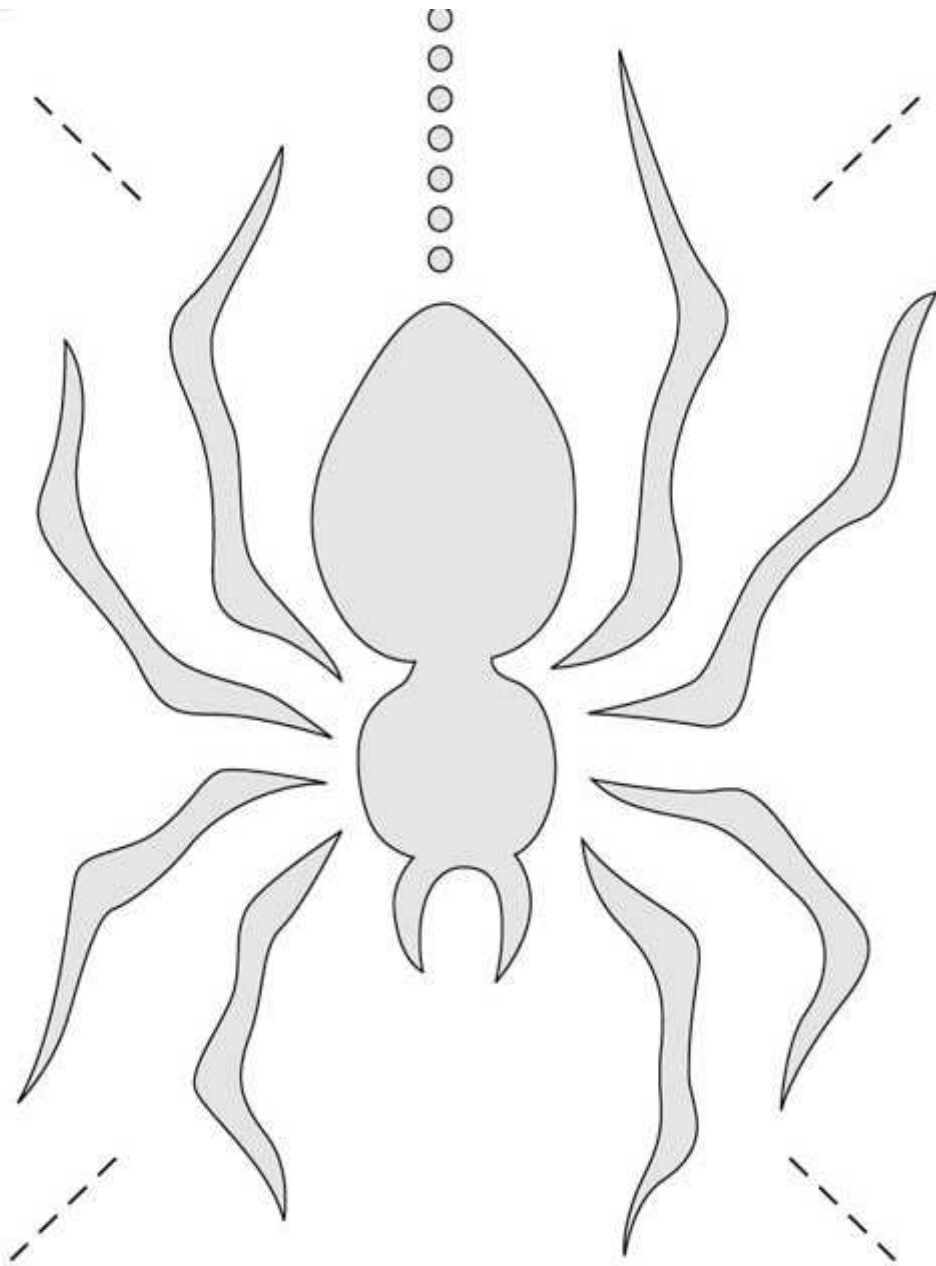




Hof Nero



www.hof-nero.de



Hof Nero



www.hof-nero.de

