

Aus zwei Büchern wird eines

Buchbesprechung / «Schleckmäuler und Dreckspatzen» beinhaltet sowohl Bastel- und Spielideen als auch einfache Rezepte.

THUN Welche Familie kennt es nicht: Es gibt eine Schublade oder ein Regal, das vollgestellt ist mit Back- und Kochbüchern. Dazu dasselbe für die Kategorie Basteln. Dann kommt den Kleinen plötzlich in den Sinn, Basteln zu wollen. Meist ist gerade in dem Moment der Wille gross. Doch die Kreativität der Eltern, na ja, eher bescheiden. Also rasch die Bastelbücher hervorholen und nach Ideen suchen. Doch die Enttäuschung folgt auf dem Fusse; oft ist das benötigte Material der Hochglanzbastelbücher eh nicht vorhanden. Bis dieses besorgt ist, hat sich meist auch der Bastelwille verzogen. So zumindest läuft es bei der Schreibenden zu Hause ab.

Gegensätzliche Frauen

Ganz anders kommt da das Buch «Schleckmäuler und Dreckspatzen» daher. Die beiden Autorinnen Karin Dehmer-Joss und Maria Paz Olave Borquez sind beide selber dreifache Mütter und wie es einige Anekdoten im Buch verraten, alles andere als perfekt. Während die Eine ihre kreativen Einfälle nicht in die Tat umzusetzen weiss, stehen bei der Anderen zwei raumhohe Schränke, vollgestopft mit Bastelmaterial. Dabei jagt sie stets überraschenden Neuigkeiten in der Welt des Selbstgemachten hinterher oder tüftelt noch lieber an eigenen Kreationen, verlässt das Buch über die Autorinnen. Gemeinsam ist das Buch «Schleckmäuler und Dreckspatzen» entstanden. Dieses vereint kinderleichte Bastel- und Backideen, gliedert sie passend nach Jahreszeiten, geht auf immer wiederkehrende Bräuche ein und schafft Raum für neue Rituale, schreibt der Werd Verlag, Thun, bei dem das Buch erschienen ist. Rund 100 einfache Anleitungen für Bastelinspirationen, unkomplizierte Rezepte, Spielideen für drinnen und draussen, für Gross und Klein begleiten Schweizer Familien so durch das ganze Jahr. Und das Beste daran: Das meiste benötigte Material findet man bereits zu Hause oder draussen in der Natur.

Kräuter im Stiefel

So schreibt denn der Werd Verlag auch: «Entzieht man dem Familienalltag etwas Schnelligkeit,



Nach Lust und Laune kann mit den Farben gespielt und die Pompons beliebig aufgezo- gen werden. Dazwischen immer einen Knoten machen, damit sie nicht runterrutschen.

entsteht Raum für gemeinsame Entdeckungsreisen, Streifzüge durch die Natur, Zeit miteinander zu werkeln, zu spielen oder zu backen.» So kann es also durchaus vorkommen, dass Kräuter plötzlich im ausgedienten Kinder- töpchen oder in einem zu klein gewordenen Gummistiefel wachsen. «Je weniger Grenzen ihr euren Liebsten bezüglich Gefäss setzt, desto lustiger wird das anpflanzen», haben die Autorinnen herausgefunden. Mit Wollresten lassen sich beispielsweise farbenfrohe Pompon-Vorhänge für die dunkle Jahreszeit herstellen (siehe Anleitung), aus Eierkartons wird eine Lichterkette, und Wäscheklammern und Holzkugeln ergeben eine hübsche Halterung für Ferienfotos oder auch Zeich-

nungen. Und für all diejenigen, die wie die beiden Autorinnen beim Wort «Diät» Hunger bekommen, gibt es toll bebilderte Rezepte, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Also, machen wir es wie die Autorinnen in ihrem Vorwort schreiben: «Rein in den Dreck und ran an die Schleckereien.» *Andrea Wyss*

Weitere Informationen unter: www.werdverlag.ch

Das Buch kann bestellt werden unter: **Werd & Weber Verlag AG, Gwattstrasse 144, 3645 Thun/Gwatt, ISBN 978-3-85932-689-7**



REZEPT

Apfelküchlein

Das braucht:

2 Eier
150 g Mehl
1 TL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
4 grosse Äpfel, säuerlich
1 EL kohlenstoffhaltiger Apfelsaft
2 EL Zucker
1 Prise Backpulver
Fritieröl
Zimtucker

So gehts:

1. Eier trennen, Eiweiss kühl stellen.
2. Eigelb, Mehl, Sonnenblumenöl und Salz verrühren. Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. Äpfel schälen und mit einem Apfelsausstecher das Gehäuse

entkernen. Die Äpfel in zirka Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

4. Zitronensaft, Apfelsaft und Zucker über die Apfelringe gies- sen, beziehungsweise streuen.

5. Eiweiss mit einer Prise Backpulver steif schlagen und sorgfältig unter den Teig heben.

6. Öl in einer Bratpfanne mit hohem Rand auf 180 Grad erhitzen. Wenn Rauch ent- steht, ist die Temperatur zu hoch.

7. Apfelringe mit einer Gabel einzeln durch den Teig zie- hen und sofort im heissen Fett ausbacken. Die fertigen Apfelküchlein noch warm mit Zimtucker bestreuen. *pd*

Die Vorfreude von Sarah aufs Naschen der feinen Apfelküchlein nach getaner Arbeit scheint gross zu sein.



Dominic wickelt die Wolle um ein Stück Karton. Nach dem vorsichtigen Abschieben vom Karton, in der Mitte mit einem reissfesten Faden gut zusammenbinden. Die Schlaufen rundherum aufschneiden, fertig ist der Pompon. *(Bilder Andrea Wyss)*

ANLEITUNG

Pomponvorhang

Das braucht:

Wolle
Reissfester Faden
Wollnadel
Schere
Karton, Buch oder schmales Schälchen, je nach angestrebter Grösse des Pompons

So gehts:

1. Pompons entstehen schnell und einfach, indem man Wolle um ein Stück Karton, um ein Buch, oder ein schmales Schälchen wickelt. Je nach gewünschter Grösse des Pompons.
2. Hat der Pompon die gewünschte Dicke, die Wolle vorsichtig von Karton oder Buch schieben und in der Mitte mit

einem reissfesten Faden straff zusammenbinden.

3. Wollschlaufen auf beiden Seiten aufschneiden.

4. Die Pompons mit einer Nadel auf Wollfäden aufziehen. Zuerst einen dicken Knoten machen, Pompon durchstechen und bis zum Knoten aufziehen. In gewünschtem Abstand wieder einen dicken Knoten machen, Pompon durchstechen, aufziehen und so weiter. So bleiben die Pompons an Ort und Stelle und rutschen nicht nach unten.

5. Der Vorhang besteht aus einzelnen Pompon-Schnüren, die nebeneinander am oberen Fensterrand festgeklebt oder an Vorhangschiene befestigt werden. *pd*