

Mein — Natur Adventskalender

Ideen, Anleitungen und
Rezepte aus der Natur

MIT KOSMOS MEHR ENTDECKEN
24
ÜBERRASCHUNGEN
*hinter verschlossenen
Seiten*
★
SEIT 1822

ANNE ROGGE

ANNE ROGGE

Mein
— Natur
Adventskalender

Ideen, Anleitungen und
Rezepte aus der Natur

KOSMOS



Bald ist Weihnachten

Zeit zum Innehalten

ADVENTSZEIT, JEDEN TAG EIN TÜRCHEN ÖFFNEN – WER LIEBT DAS NICHT? IN DIESEM ADVENTSKALENDER VERBERGEN SICH JEDE MENGE IDEEN MIT MATERIALEN AUS DER NATUR.

ALLE JAHRE WIEDER

Jedes Jahr kommt Weihnachten wieder viel zu schnell. Lassen Sie sich nicht von den Vorbereitungen für das Fest stressen, sondern genießen Sie die Zeit der Vorfreude und des Wartens. Schauen Sie in die Natur: Sie hält inne, wird langsamer, ruht. Und trotzdem gibt es auch im kalten, verschneiten Winter draußen noch viel zu entdecken und zu sammeln: Rinden, Moose, Steine, immergrüne Pflanzen und Holz sind den ganzen Winter über zu finden. Einige Sommerpflanzen, wie das Silberblatt, verwandeln sich im Winter in filigrane Kunstwerke.

AUF ENTDECKUNGSTOUR

Tun Sie sich was Gutes, gehen Sie raus, machen Sie einen langen Winterspaziergang und entdecken Sie in aller Ruhe die Schätze der Natur auf ganz neue Weise. Bei manchen Pflanzen wissen Sie wahrscheinlich jetzt schon, wo Sie diese finden werden, andere Pflanzen müssen Sie erst aufstöbern. Lassen Sie sich auf die Suche ein – es macht Spaß, die Natur im Winter neu zu entdecken und zu erforschen. Versuchen Sie, die Natur mit anderen Augen zu sehen. Trockene Samenstände und verblühte Hortensien erscheinen plötzlich in einem neuen Licht.

26 KLEINE ÜBERRASCHUNGEN

Verwandeln Sie die winterlichen Schätze aus Garten und wilder Natur in kleine Freuden für sich und Ihre Lieben. Dieses Buch begleitet Sie durch die Adventszeit und hält jeden Tag hinter einer verschlossenen Seite eine Überraschungsidee für Sie bereit: Unterschiedliche Rezepte und Anleitungen, kulinarische Kleinigkeiten und feine Naturkosmetik, Bastelideen für Weihnachtsdekoration für drinnen oder draußen. Alle Ideen sind bewusst einfach gehalten und lassen sich mit wenig Zeit auch kurz vor Weihnachten noch verwirklichen. Das verwendete Material ist auch jetzt im Winter noch in der Natur zu finden, man kann aber oft auch auf Vorräte zurückgreifen oder alles Benötigte schnell kaufen.

Erleben Sie die Adventszeit ganz bewusst als eine Zeit der Entschleunigung mit und in der Natur und lassen Sie sich jeden Tag auf's Neue von unseren Ideen überraschen. Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten und viel Spaß beim Ausprobieren, Basteln, Genießen und Verschenken.



1



*„Und seht, was in dieser
hochheiligen Nacht“*



[a]

So geht's

[a] WENN ES SCHNELL GEHEN SOLL und Sie den bitteren Geschmack der Walnuss lieben, können Sie den langwierigen Schritt des Häutens der Walnuss einfach weglassen und die Walnüsse direkt verarbeiten.

[b] DIE WALNÜSSE am besten an der Luft trocknen lassen. Wenn Sie die Nüsse im Ofen trocknen, den Ofen nicht heißer als 40 °C einstellen. Wenn der Ofen zu warm ist und die Nüsse rösten, kann das Marzipan später krümelig werden.



Marzipankartoffeln

aus Walnüssen

EIN KLASSIKER ZUR WEIHNACHTSZEIT – GENIEßEN SIE DEN ORIENTALISCHEN GESCHMACK AUS WALD UND GARTEN.

Zutaten für 500g

250g Walnuskerne
 250g Puderzucker
 3–4 EL Orangenblütenwasser
 Backkakao, schwach entölt

Zeitbedarf

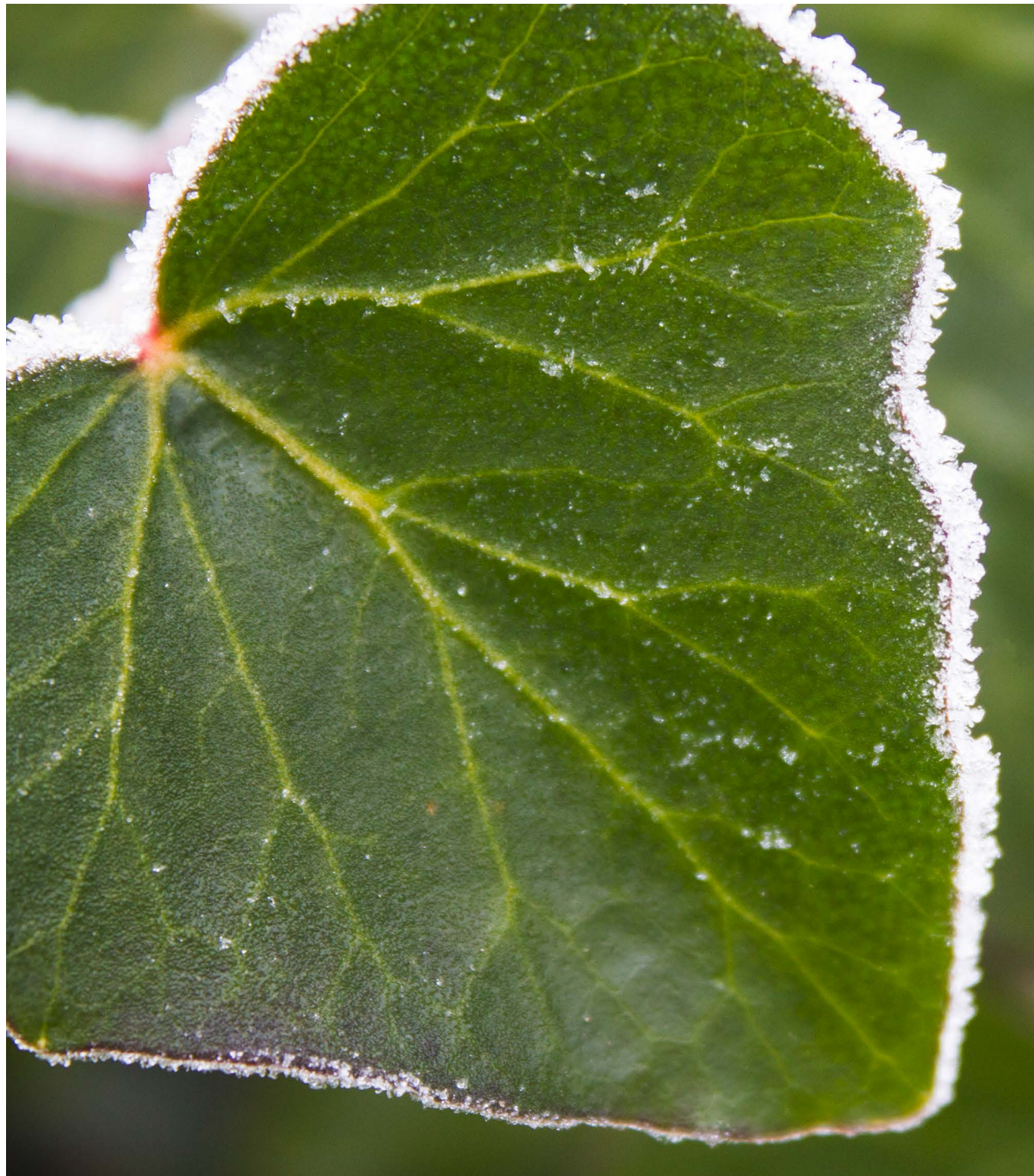
- 60 Minuten
- 1 Stunde trocknen

So geht's

1. Die Walnuskerne in einen Topf mit kochendem Wasser geben, kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die Nüsse im Wasser 3 Minuten ziehen lassen, in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Walnusshaut mit den Fingern abziehen **[→a]**. Das ist wirklich Fleißarbeit. Wenn etwas Haut an den Nüssen übrig bleibt, ist das nicht weiter schlimm. Je gründlicher Sie arbeiten, desto milder werden hinterher die fertigen Marzipankartoffeln.
3. Die Walnüsse auf einem Küchentuch ausbreiten und trocknen lassen **[→b]**. Danach in der Mühle oder dem Mixer so fein wie möglich mahlen. Den Puderzucker in den Mixbehälter geben und alles zusammen vorsichtig vermahlen. Achtung, wenn die Nüsse beim Verarbeiten warm werden, tritt Öl aus, das Marzipan ist dann nicht mehr formbar.
4. Alles in eine Rührschüssel geben und nach und nach das Orangenwasser mit den Händen rasch unterkneten. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Orangenblütenwasser zugeben. Wird er zu feucht, noch etwas Puderzucker einarbeiten.
5. Marzipan zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und kühl stellen. Für die Kartoffeln jeweils eine haselnussgroße Menge abschneiden, zu Kugeln formen und mit Backkakao bestäuben.



NUSSSCHALEN AUFHEBEN Versuchen Sie die Nüsse möglichst so zu knacken, dass schöne Schalenhälften entstehen, und heben Sie diese auf. Es gibt dazu noch eine Bastelidee – mehr wird nicht verraten.



2



*„Du grünst nicht nur
zur Sommerzeit“*

Kleine Minikränze

aus Efeuranken

EFEU ÜBERWUCHERT STEINE UND MAUERN. AUS DEN BIEGSAMEN EFEURANKEN LASSEN SICH KLEINE KRÄNZE ALS BAUMSCHMUCK WINDEN.

Zutaten für 10 Kränze

10 Efeuranken (1 m)

Faden/Garn

Zeitbedarf

▪ 45 Minuten

So geht's

1. Efeuranken schneiden und die Efeublätter mit den Händen von den Ranken abziehen [→a].
2. Mit dem einen Ende der Efeuranke wird ein Kreis von etwa 7 cm Durchmesser geformt. Winden Sie nun die restliche Ranke immer wieder um den Kreis herum, bis ein kleiner Kranz entsteht. Das Ende der Ranke zwischen den Kranzwindungen verstecken und einklemmen. Falls es nicht hält, mit etwas Garn festbinden.
3. Eine bunte Schnur am Kranz dient als Aufhänger für den Christbaumschmuck. Sie können die Kränze auch ohne Aufhänger über die Äste des Baumes hängen.

Die Variante

Großer Kranz

Winden Sie einen großen Kranz aus 20–25 ca. 2 m langen Efeuranken. Entfernen Sie die Blätter und verschlingen Sie etwa 15 Ranken gebündelt zu einem größeren Kranz. Binden Sie mit Draht die Enden fest zusammen und stecken Sie einzelne herausschauende Enden zwischen die Ranken. Flechten und winden Sie die restlichen Ranken um den Kranz und verstecken Sie so den Draht. Evtl. den Kranz mit frischen Blättern, Moos, kleinen Zapfen oder Beeren verzieren. Mit Beeren verzierte Kränze können nach Weihnachten draußen als Vogelfutter dienen.



DIESE KLEINEN KRÄNZE können Sie auch aus anderen Ranken wie Waldklematis oder Geißblatt formen.



So geht's

[a] TRAGEN SIE DABEI leichte Gartenhandschuhe, um sich nicht zu verletzen. Dickere Ansätze mit einer Gartenschere oder dem Messer abschneiden.