

A woman with blonde hair, wearing a yellow cardigan over a white top, is sitting on the floor and laughing. A young boy in a green t-shirt is standing behind her, also laughing. A young girl in a red and white striped dress is lying on the floor in front of her, laughing with her hands near her face. The scene is decorated with many colorful balloons (red, yellow, blue, green, purple, orange) hanging from the top and scattered on the floor. The background is a plain white wall.

meine svenja Party

Viva la Thermomix

Eine Mexikoparty mit
Burritos und Caipirhinas.

Basteln • Malen • Kochen
Nähen • Feiern

W wie Wimpel

Tutorial: Wimpelkette nähen
mit Stepfotos für Anfänger.

Sommerparty

Wie Du ein großes Fest planst,
ohne was zu vergessen.

1,2, Party

Spontan feiern?
Kein Problem.

Ein **Dankeschön**
zum Ausdrucken

**JEDE
MENGE
TUTORIALS**



Ein Leben voller Partys

Als ich meine Tochter Lis bekam, wäre ich fast verhungert. Niemand hatte mich darauf vorbereitet, dass es schwierig sein würde, mit einem Baby ohne jeglichen Schlaf- und Fütterungsrhythmus in den Supermarkt zu gehen. Überlebt habe ich nur, weil mir die Mutter einer Freundin zwei Wochen lang Essen brachte. In Tupperdosen, mit fertig gebratenen Schnitzelchen, Soße und Nachtisch. Ohne hätte ich es nicht geschafft – und das hätte mir eine Warnung sein sollen. Denn bald war klar, dass Kinder die laufen noch anstrengender sind als Babys. Und dass zwei Kinder anstrengender sind als eins.

Mit zwei kleinen Kindern bin ich wieder fast verhungert, diesmal emotional. Wo war sie geblieben, meine Unabhängigkeit? Kinder zu haben, heißt fremdbestimmt zu sein. Die einzige Möglichkeit, Freunde zu treffen und Erwachsenengespräche zu führen ist, jemanden einzuladen. Aber das heißt:

vorher mit zwei kleinen Kindern in den Supermarkt und aufräumen und kochen. Damals erfand ich das Party-Spiel: Immer wenn jemand zu Besuch kam, gaben wir eine Party. Wir kauften für die Party ein anstatt für „irgendeinen blöden Besuch“, bastelten Dekorationen statt „immer mit diesen alten Stiften“ zu malen und machten Platz für Spiele anstatt „jeden Tag immer nur aufzuräumen“.

Heute sind meine Kinder 5 und 7. Wenn wir ein Sommerfest geben, braucht mein Sohn seinen Roller, Seifenblasen und Schokokuchen. Außerdem besteht er darauf, das Plantschbecken mit dem Gartenschlauch selbst zu befüllen und sein Zimmer für die anderen Kinder schön zu machen. Meine Tochter malt Plakate, deckt den Tisch und hilft mir, wo sie kann.

Ich habe gelernt: Nur wenn ich meinen Kindern etwas vorlebe und sie spielerisch an Aufgaben herantühre, entdecken sie eigene Talente und entwickeln Selbstvertrauen. Ich selbst habe die besten Erinnerungen an lange Grillabende draußen im Garten, an Gitarrenspiel und Grillwürstchen. Und an später, wenn es endlich abkühlte und ich in eine Decke eingewickelt bei meiner Mutter auf dem Schoß saß – so wie meine Tochter heute bei mir.

Svenja

Svenja Walter lebt mit ihrem Mann Uwe und ihren Kindern Lis und Ludwig in München. Dort kocht, backt, bastelt, näht und malt sie – wenn sie nicht gerade für RTL Punkt 12 vor der Kamera steht.



Inhalt meinesvenja Juni 2011

- 4 SOMMERPARTY**
Wie Du ein großes Sommerfest planst, ohne was zu vergessen. Mit Einladungstext.
- 12 W WIE WIMPEL**
Tutorial: Wie Du eine Wimpelkette selber nähst. Mit Stepfotos für Anfänger.
- 14 BALLONSPIELE**
6 Klassiker für jede Party
- 16 SWEETSHOPLULU**
Jessie Senese verdient ihr Geld mit Partyzubehör. Und würde ihren Beruf für Nichts in der Welt hergeben.
- 18 SCHÖNE PARTY**
Wie Du Deine Party noch schöner machen kannst.

- 20 VIVA LA THERMOMIX**
Eine Mexikoparty mit Burritos und Caipirinhas. Mit Originalrezepten von Thermomix.
- 24 TUTORIAL DSCHUNGELBLÜTEN**
DIY Wanddekoration Teil 1.
- 26 TUTORIAL FLAMINGOS**
DIY Wanddekoration Teil 2.
- 28 PAUSENBROT PARTY**
Wie Pausenbrote zu einem Erlebnis und vor allem: gegessen werden.
- 30 WAS IST EIN BENTO?**
Wie Biggie ihren Sohn jeden Tag glücklich macht.

- 32 BENTO IN FORM**
Wie Du gekochte Eier in Autos, Fische und Bärchen verwandeln kannst. Reisformer und Tierausstecher - das Auge isst mit.
- 36 ÄPFEL**
Warum nicht nur der Doktor wegbleibt, sondern sogar alle Kinder hinrennen.
- 40 1.2. PARTY**
Wie spontan bist Du?
- 42 IT'S LOVE. BABY!**
Wie eine English Tea Party zu einem Fest der Liebe wurde.
- 46 BASTELN**
Wedding Paper Dolls, Hochzeitstorten und jede Menge Hüte.

- außerdem*
- 48** Bahn frei für Last-Minute-Orga
 - 50** Ideen für Schnapsschüsse
 - 52** Dankeschön-Karten zum Ausdrucken

sommerparty

EGAL OB DU DIE KINDERGARTENGRUPPE ODER DIE GESAMTE NACHBARSCHAFT EINLADEN MÖCHTEST: DER SOMMER IST DIE IDEALE ZEIT, UM EINE GROSSE PARTY ZU VERANSTALTEN. DENN WENN WIR ALLE ZUSAMMEN FEIERN UND SPASS HABEN, RÜCKEN WIR ENGER ZUSAMMEN – UND SCHON BALD TREFFEN WIR UNS AUCH MAL SO NACHMITTAGS ZUM KAFFEE ODER CHILLEN BEIM GRILLEN.

1 Du bist die Party

Eine große Party erfordert jede Menge Elan und Planung. Als Gastgeber bist Du verantwortlich für die Stimmung und den Stil der Party. Am besten feierst Du so, wie Du Dich selbst am wohlsten fühlst. Ich mag es eher entspannt, so dass sich Dinge auch spontan entwickeln können. Das geht nur, wenn die komplette Infrastruktur steht und funktioniert. Das Tolle daran: Die Arbeit findet VOR dem Fest statt – und auf der Party wird dann gefeiert.

2 Finde ein Datum

Erstmal das Wichtigste: Welches Datum? Schreib eine Rundmail/mal ein Plakat mit zwei alternativen Daten (nicht vergessen: Ersatzdatum bei Regenwetter) – und an dem Tag, wo die meisten können, wird gefeiert. Bitte alle, das Datum fürs Fest zu blocken und kündige schon mal an, dass die genaueren Infos in ein paar Tagen kommen. Wichtig: Nimm Dir einen Tag vorher frei zum Einkaufen und Dekorieren – Du wirst die Zeit brauchen. Auch wichtig: Telefonliste von allen Gästen erstellen, die zusagen.

3 Die Essentials

Wie man feiert und was es zu Essen gibt, wird fast immer von der Jahreszeit bestimmt. Jetzt ist es an der Zeit für die Essentials:

- a) Was für eine Party? Sommerparty, mit Plantschbecken und Fahrradfahren in der Siedlung.
- b) Welche Location? Im Garten.
- c) Was gibt es zu Essen? Wir grillen.
- d) Wer bringt was mit? Wir stellen Grillfleisch und antialkoholische Getränke. Salate, Kuchen und Süßes sowie Alkohol werden mitgebracht.

4 Die Einladung

Ihr Lieben,

unser Fest soll draußen stattfinden. Da für Sonntag den 27.06. (also DIESE WOCHE) super Wetter angesagt ist, haben wir uns spontan für diesen Termin entschieden.

Wo: Bei Walters

Wann: ab 11:00 mit open end

Antialkoholische Getränke werden von uns gestellt, genau so wie Würstchen und Fleisch (damit es bezahlbar bleibt, gibt es Aldi á la carte – wer was anderes möchte, darf das natürlich gerne mitbringen). Es wäre super, wenn einige von euch Salate machen könnten bzw. Muffins/Kuchen etc. für nachmittags. Lasst uns deshalb noch mal mailen, damit wir nicht NUR Salate oder NUR Kuchen haben. Kann noch jemand einen Grill mitbringen? Oder 2? Schätze, wenn alle auf einmal Hunger haben, geht es sonst rund. Grillkohle und Anzünder besorgen wir.

Ich stelle – wenn die Wettervorhersage eintrifft (29 Grad) – vor unserem Haus ein großes Plantschbecken auf. Bringt also bei gutem Wetter Badesachen und Handtücher mit. Auch Decken sind prima – dann können wir uns auf die Wiese legen. Außerdem gerne auch Fahrräder und Roller oder Rollschuhe – bei uns in der Anlage können die Kinder auch alleine auf den Plattenwegen fahren. Außerdem gibt es einen großen Sandkasten.

Wer jetzt noch Fragen oder Ideen hat, ruft mich bitte an. Ich gehe davon aus, dass alle kommen, die zugesagt haben. Ansonsten ruft bitte noch mal durch.

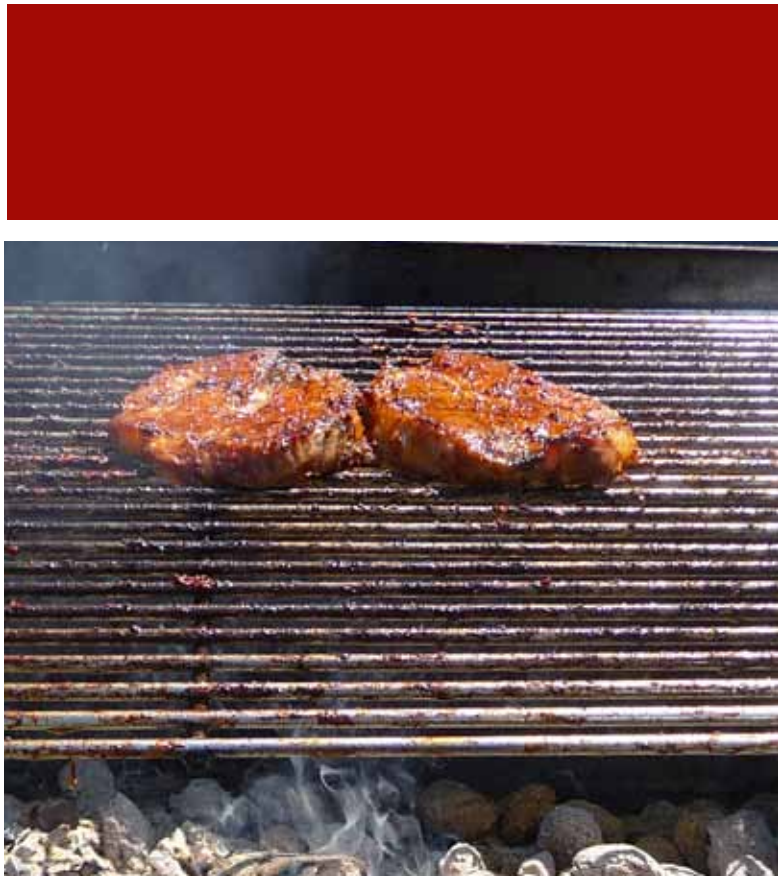
Wir freuen uns schon!!!! Nur wenn es Bindfäden regnet, verschieben wir das Fest auf den 03.07. – aber dann würden wir euch Samstagabend Bescheid geben.

Uwe & Svenja mit Lis & Ludwig

„Gibt’s noch **Würstchen**?“

„**Mama**, ich habe Durst.“

„Wer hat mein **Handtuch** gesehen?“



5 Die heiße Planungsphase

- a) Essen und Getränke
- b) Geschirr und Zubehör/Logistik
- c) Entertainment und Dekoration
- d) Möblierung und Extras

Ganz wichtig bevor ich anfangen zu planen: Die Telefonliste/das Adressbuch holen und einen Block bereitlegen.

a) Essen und Getränke. Ich plane mein Essen und damit auch meine Einkaufstour so, dass ich nur in ein Geschäft muss. Das spart Zeit und ich kann es sogar mit den Kindern erledigen. Für alle Kinder rechne ich jeweils 4 Würstchen, für die Erwachsenen 4 Hähnchen Grillies. Ich habe mich für nur zwei verschiedene Fleischsorten entschieden. So können wir die Kinder mit den Würstchen zuerst abfüttern (Vorteil: Alle sind gleichzeitig fertig) und die Erwachsenen essen die restlichen Würstchen und das Fleisch. Wichtig: Grillsaucen, Ketchup und Senf nicht vergessen. Meine Gäste fragen mich alle, was sie mitbringen sollen: Zwei bringen Brezel und Baguette mit, zwei je eine Kiste Bier, einer vier Flaschen Prosecco. Und den restlichen Gästen antworte ich: Salat oder was Süßes.

b) Es ist immer dasselbe: je besser ich plane, desto entspannter wird mein Fest. Also mache ich eine Checkliste: Ich brauche Papierteller, Plastikbesteck, Plastikbecher, Servietten, ausreichend Küchenrollen und Toilettenpapier, Holzkohle, Anzünder, Müllsäcke, Klebeband, Eiswürfel in der großen Tüte von der Tankstelle. Immer gut: Ein paar große Ikeatüten für leere Pfandflaschen und schnelles Aufräumen. Schon mal checken: Gibt es Einweggeschirr oder Holzkohle gerade im Angebot? Wenn, dann wo?

c) Beim Entertainment gilt die Daumenregel: Je mehr Kinder und Platz, desto weniger aufwändig das Entertainment. Kinder lieben es, zusammen ins Plantschbecken zu hüpfen und Fahrrad, Roller, Laufrad und Kettcar zu fahren. Ein Fußball kann stundenlang unterhalten. Tolle Extras: Seifenblasen, Wasserballons (nur wenn es einen Wasserhahn draußen gibt), Straßenkreide oder ein Spielset für Draußen. Also alles, was man selbst oder die Nachbarn im Zweifelsfall sowieso Zuhause haben. Musik kann toll sein, aber wenn viele Kinder da sind, ist es sowieso laut.

Auch bei der Dekoration halte ich es lieber schlicht. Da lohnt sich die einmalige Investition in eine Wimpelkette, bunte Kissen und Tischdecken (günstiger bunter Stoff oder Wachstuch) – die kann man dann immer wieder benutzen. Das alles kann man auch ganz einfach selber nähen (siehe Nähtipp S. 12). Ganz wichtig Luftballons – die sind günstig und verbreiten Partystimmung.

d) Nun kommt die Telefonliste zum Einsatz, denn jetzt muss ich zusammenleihen, was ich selbst nicht habe: einen großen Grill, ein zweites Plantschbecken, Sonnenschirme, Biertische und Bierbänke. Eine große Kaffeekanne und ein paar Thermoskannen organisiere ich auch noch, für nachmittags.

6 Der Tag davor

Am Tag davor kann ich drinnen alles vorbereiten. Das Haus aufräumen. Überflüssige Sachen aus Küche und Bad in den Keller verbannen. Alles Geschirr spülen und griffbereit haben. Besonders wichtig: Ersatzschüsseln für Brot und Gebäck – und irgendwann gehen immer die Papierteller und Pappbecher aus ... Kühlschrank ausräumen und mit Getränken füllen. Die

Garderobe leer räumen. Ein paar leere Stapel- oder Klapptische für die Salate und Kuchen griffbereit haben – so kann man die mitgebrachten Sachen vor Sonne und Schmutz schützen und das Buffet nach und nach aufstocken.

Draußen kann ich heute alles vorbereiten, was ruhig nass werden darf. Also Tische, Bänke und Sonnenschirme aufstellen, Wimpelkette aufhängen, Pools aufblasen. Noch mal genau schauen – wo ist heute wann Sonne und Schatten? Schattenplätze kann man auch spontan mit Decken und Kissen am Tag der Party gestalten.

7 Die Party

Endspurt. Zuerst noch einmal die Pools prall aufblasen – über Nacht entweicht immer Luft. Dann fängt mein Sohn direkt an sie mit Wasser zu befüllen, denn das kann dauern. Ballons aufblasen und aufhängen. Tischdecken auf die Tische – im Zweifelsfall festkleben. Ein paar Mülltüten aufhängen. Fahrräder und Roller und Spielgerät rausstellen. Spielsachen wie Seifenblasen und Straßenkreide außerhalb der Kinderreichweite aufbewahren und gezielt bei Bedarf austeilen. Kissen hinlegen.

„Das Fleisch brutzelt und die Kinder rasen mit ihren Rollern durch die Siedlung.“

Buffet aufbauen – am besten NICHT in der Küche, denn da brauche ich Platz zum Wirbeln. Wer die Chance hat, das Buffet auf einem Picknicktisch draußen aber in der Nähe der Küche aufzustellen, hält die Gäste im Garten und hat kurze Wege. Eis in die Kühlbox füllen und rausstellen. Würstchen und Fleisch aus den Verpackungen nehmen und in Schüsseln legen. Grillzange dazu. Getränke raus.

Jetzt kommen die ersten Gäste mit dem mitgebrachten Essen. Pikantes und Salate kommen aufs Buffet, Süßes für später in die Stapelkisten ins Kühle. Und die Männer beginnen zu arbeiten: Der Grill muss angeheizt werden.

Für mich ist die größte Arbeit jetzt vorbei. Ich hole mir was zu Trinken und mische mich unter die Gäste. Ab und zu schaue ich nach dem Buffet, fülle Sachen in kleinere Schüsseln um und stelle sie wieder

zurück, so dass das Buffet immer appetitlich aussieht. Auch diesmal habe ich was vergessen: Den Stift zum Beschriften der Pappbecher und Pflaster für aufgeschürfte Knie.

Es ist ein tolles Fest. Alle helfen mit und haben Spaß. Die Kinder rasen auf ihren Rollern durch die Siedlung und wir können im Schatten relaxen. Im Pool wird gejauchzt und um die Wette gespritzt. Das Fleisch brutzelt, die ersten Männer legen sich ohne T-Shirts in die Liegestühle und lassen sich das Essen schmecken. Am Ende sind wir alle näher zusammengerückt – nicht nur um ein Gruppenfoto zu machen, sondern weil uns nach so einem Fest einfach mehr verbindet als vorher. •



...*Schön war's!*

W wie Wimpel

WIE DIE BUNTESTE WIMPELKETTE DER
WELT ALLE HERZEN EROBERT

„Die ist ja toll!“ „Wo hast Du die denn her?“ „Hast Du die selbst
gemacht oder gekauft?“

Egal wo ich meine Wimpelkette aufhänge, jedes Mal
prasseln dieselben Fragen auf mich ein. Ich bin mir
sicher, mit dieser Wimpelkette kann man reich wer-
den – oder anderen einfach jede Menge Freude
machen. Und das obwohl sie bei einer Länge
von 40 Metern nur 25 € gekostet hat. Auch
wenn die Länge erstmal Respekt einflößt
– jeder Anfänger kann eine Wimpel-
kette nähen, versprochen. Ich habe
euch Step für Step aufgelistet,
wie es geht. Viel Spaß beim
Nachmachen – und ich
freue mich, wenn ihr
mir ein Foto schickt,
wenn ihr fertig und
stolz darauf seid,
was ihr selber
geschafft
habt.

„Wo hast Du
die
denn her?“



1 DREIECKSCHABLONE aufmalen und ausschneiden.



2 SCHABLONE auf den Stoff übertragen – pro Wimpel 2 Dreiecke.



3 DIE DREIECKE mit der rechten Stoffseite aufeinanderlegen.



4 DANN OBEN bei einer langen Seite beginnen und bis zur Spitze nähen, an der Spitze die Nadel stecken lassen, Nähmaschinenfuß hoch, drehen, und die nächste Seite zusammennähen.



5 DAS DREIECK ist jetzt an zwei Seiten zusammengenäht und muss gewendet werden.



6 DAZU EINMAL in das Dreieck hineingreifen und das Innere nach außen stülpen.



7 UM DIE Seite herauszuholen OHNE durchzustechen, nehmt ihr am besten einen langen Pinselstiel, der oben abgerundet ist.



8 EINFACH den Stiel reinstecken und die verkrepelte Spitze vorsichtig herausarbeiten.



9 JETZT braucht ihr ein Schrägband – das gibt es beim Nähbedarf. Je breiter das Band, desto wertiger die Wimpelkette.



10 DAS GEWENDETE DREIECK in die Mitte des Schrägbandes einlegen.



12 MITTIG KNICKEN, glattstreichen und wenn nötig feststecken. Dann: Ab an die Nähmaschine.



13 DEN NÄHMASCHINENFUSS so aufsetzen, dass Band und Fuß linksbündig abschließen. Wimpel in gleichmäßigen Abständen festnähen.



„Das ist ja **viel einfacher**
als ich dachte!“ „Sag ich doch,
das kann jeder Anfänger!“

„Kennst
Du ein paar
gute

Ballonspiele?“

LUFTballon

Jedes Kind kriegt einen Ballon, den es mit einer Hand oder einem Fuß in der Luft halten muss. Spielvariationen: mit beiden Händen, mit dem Kopf oder zwischen zwei Kindern hin- und her. Ihr könnt den Luftballon auch mit einem Kochlöffel, einer Zeitung oder einer Fliegenklatsche in der Luft halten.

BallonFRISEUR

Jedes Kind bekommt einen aufgeblasenen Luftballon, einen „Raiserer“ (z.B. hölzerne Eisstiele) und eine Handvoll Rasierschaum. Jetzt hinsetzen, den Luftballon zwischen die Knie klemmen und mit Rasierschaum komplett einseifen. Dann beginnt das große Rasieren. Ziel ist es, den Ballon vom Schaum zu befreien, ohne dass er platzt.

BallonVOLLEYBALL

Die Kinder in zwei Mannschaften aufteilen und ein Seil zwischen zwei Bäumen spannen. Mehrere Ballons aus dickerem Material zu einem Drittel mit Wasser füllen, dann noch die restlichen zwei Drittel aufblasen. Jetzt wird der Ballon von einer Seite auf die andere geworfen, nicht geschlagen. Es gelten die Volleyballregeln. Gewinner ist, wer zuerst 11 Punkte gesammelt hat.

LeiterPLATSCH

Gleichgroße Ballons mit der exakt gleichen Menge an Wasser füllen (geht gut mit einer kleinen Gießkanne.) Dann auf der Garagenauffahrt oder Terrasse eine Leiter aufstellen. Jedes Kind darf einmal hochklettern und einen Ballon mit voller Wucht auf den Boden werfen. Es gewinnt der, dessen Ballon beim Aufprall den größten Wasserfleck hinterlässt.

BallonSANDWICH

Zuerst müssen eine Start- und eine Ziellinie markiert werden. Dann einige große Ballons aufblasen und Zweiergruppen bilden. Die Paare bilden ein „Ballon Sandwich“, indem sie sich Rücken an Rücken stellen und den Ballon zwischen sich einklemmen. Während sie jetzt vom Start Richtung Ziel laufen, dürfen sie nicht die Hände benutzen. Wenn der Ballon runterfällt oder platzt, muss das Paar noch einmal anfangen.

sweetshoplulu

DIE GESCHICHTE EINER MUTTER, DIE AN SCHÖNE DINGE GLAUBTE UND NICHT AUFGAB - 10 JAHRE LANG.



Jessie Senese hatte einen guten Grund, [sweetshoplulu](#) zu gründen. „Ich verbrachte Stunden damit nach schönen Papptellern und Strohhalmen für den ersten Geburtstag meiner Tochter zu fahnden.“

Nachdem Jessie endlich alles zusammenge stellt hatte, kam ihr eine Idee: Warum nicht anderen Müttern Zeit und Nerven sparen und einen Shop eröffnen, der alles aus einer Hand lieferte - mit Produkten, die alle Partys schöner machen würden.

„Aber damals gab es noch keine Blogs, so dass ich einen Katalog drucken ließ. Dabei hatte ich Eines nicht bedacht: Wir waren gerade erst umgezogen und ich kannte praktisch Niemanden. Wem hätte ich also den Katalog geben sollen?“

Die Idee verlief erstmal im Sand, bis Jessie eine Freundin traf, mit der sie neu durchstarten wollte. „Wir hatten alles geplant, doch dann zog sie weg. Wenn ich heute zurückschaue

zu sein ist was ganz anderes, als irgendwo zu arbeiten. Es ist fast, als würde man noch ein Baby bekommen, das ständig Aufmerksamkeit braucht.“

„Meine Kinder sind jetzt 8 und 10, so dass ich tagsüber arbeiten kann, wenn sie in der Schule sind. Morgens stehe ich außerdem früh auf, da kann ich auch schon 1-2 Stunden was tun. Und natürlich geht es weiter, sobald alle im Bett sind. Mein Mann unterstützt mich, wo er nur kann. Ein eigenes Business braucht definitiv auch eine verständnisvolle Familie, die zusammen hält und füreinander da ist.“

Den größten Vorteil sieht Jessie darin „dass sich die harte Arbeit absolut lohnt. Es gibt nichts Schöneres, als mein eigener Herr zu sein. Und wenn ein Kind zum Tennis gefahren werden muss oder krank Zuhause bleibt, ist das nie ein Problem – ich bin ja da!“

*“I am creating every day,” she said.
“I love the photo styling. I love finding different color combinations and putting things together.”*

ist es fast ein Wunder, dass ich 10 Jahre nach Gründung tatsächlich die Firma habe, von der ich immer geträumt habe.“

Jetzt kommen Jessie auch alle Erfahrungen zu Gute, die sie in den letzten fünf Jahren auf ihrem Blog [www.sweetjessie.com](#) gesammelt hat. „Von Social Media- bis hin zu Networking-Skills, Fotografie oder Grafikdesign – Bloggen ist learning by doing.“

„Für mich war immer klar, dass ich ein eigenes Geschäft besitzen will – auch weil meine Mutter mir das genau so vorgelebt hat. Selbständig

Jessies Rat:

- Recherchiert im Internet und auf Blogs, um Trends zu erkennen.
- Beginnt klein - erstmal die Zehen eintauchen, bevor ihr einen Kopfsprung macht.
- Gebt nicht mehr Geld aus, als ihr euch leisten könnt.
- Lernt immer dazu, wenn sich die Chance bietet. Alles was ihr selbst beherrscht kostet nichts und bringt euch weiter. •

Jessie ist die Inhaberin von [sweetshoplulu](#) und Autorin des Blogs [sweetjessie](#). Sie lebt mit ihrem Mann und ihren Kindern bei Chicago/USA.

SCHÖNE Party

Cut Out Herzen

Packung für 5,45 EUR

Grüner Lampion

für 3,55 EUR/Stück

Gelber Lampion

für 3,55 EUR/Stück

Pinker Latexballon

für 0,30 EUR

Uni-Pappteller

in vielen leuchtenden Farben, 8er Packung für 3,25 EUR

Uni-Besteck in Kiwi

viele leuchtende Farben für 3,25 EUR/Packung.

Gestreifte Strohhalme

perfekt für Milchshakes. Große Packung für 12 USD.

Gepunktete Candy Cups

Super zum snacken vor dem Fernseher.

Einfach ein paar Smarties rein, fertig. 20 Stück für 4 USD.

Paper Baking Cups

sind viel schöner als normale Muffinförmchen. 25 Stück für 13 USD.

Armreifen aus Leder

von SENCE Copenhagen – davon kann man gar nicht genug haben.

Mattgoldenes Gliederarmband

von SENCE Copenhagen. Ganz einfach selbst zu verschließen.

Armband mit bunten Steinen

aus der Serie Harlequin von SENCE Copenhagen.

Goldenes Top

von MARCCAIN

Goldener Plisseerock

von Twenty8Twelve, by s.miller

Schuhe

von Julia geliehen

Goldener Nagellack

von butter London

Make up

von MAC Cosmetics



VIVA LA THERMOMIX

ZUM BESUCH MEINER FREUNDIN ALMUT AUS FREIBURG HABE ICH NEULICH EINE MEXIKO-PARTY ORGANISIERT. 18 FLAMINGOS, 40 DSCHUNGELBLÜTEN UND MEHRE BURRITOS UND CAIPIRINHAS SPÄTER MUSS ICH SAGEN: UNSER MEXIKANISCHER KURZURLAUB WAR EIN VOLLER ERFOLG – DANK THERMOMIX UND VIELER HELFENDER HÄNDE.

CAIPIRINHA



GUACAMOLE



BURRITOS



HÄHNCHEN „SAN FERNANDO“



GUACAMOLE

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, kleine, getrocknet oder 1 Msp. Cayenne-Pfeffer
- 2 - 3 Avocados, reife, (ca. 550 g), geschält, in Stücken
- 100 g Tomaten, halbiert, entkernt
- 1 EL Zitronensaft oder Limettensaft
- 1 TL Salz 2 Prisen Pfeffer

1. Knoblauch und Chili in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
2. Die übrigen Zutaten zugeben und **ca. 4 - 6 Sek./Stufe 5** verrühren.
3. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und evtl. mit Tomatenachteln dekorieren.

Bemerkung: Der Avocado-Dip wird in Mexiko traditionell zu Taquitos oder als Füllung für Tortillas verwendet. In Europa ist er auch als Dip für Gemüse, Cracker, pikante Gebäckstangen oder als Brotaufstrich beliebt.

CAIPIRINHA

Zutaten für 4 Gläser:

- 100 g Zucker
- 150 g Cachaça
- 800 g Eiswürfel
- 3 Limetten, ungespritzt, geviertelt

1. Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Cachaça und Eiswürfel zugeben und **2 - 3 Sek./Stufe 5** crushen.
3. Limetten zugeben, **2 - 4 Mal/☞/Turbo** drücken und in Gläsern mit Strohalm servieren.

Varianten: Als Zuckeralternative wählen Sie braunen Zucker oder Muscovado-Zucker und anstelle von Cachaça weißen Rum. In Portugal ist die Variante ‚Caipirosca‘ sehr beliebt.

meinesvenja präsentiert: Ein Originalrezept von THERMOMIX

meinesvenja präsentiert: Ein Originalrezept von THERMOMIX

HÄHNCHEN „SAN FERNANDO“

Zutaten für 8 Portionen (1/2 Rezept für Tortilla-Füllung):

- 150 g Erdnüsse, geröstet
- 1 TL Kreuzkümmelkörner
- 4 rote Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 500 g Tomaten, halbiert
- 150 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chilischoten, Sorte Chipotle, mittelscharf
- 1 EL Epazote (mexikanisches Gewürzkraut), nach Wunsch
- 200 g Wasser
- 30 g Öl
- 2 - 3 Würfel Hühnerbrühe oder selbstgemachte Paste
- 1000 g Hühnerbrust oder Hühnerfleisch, gewürfelt

1. Erdnüsse, Kreuzkümmelkörner, roten Pfeffer und Nelken in den Mixtopf geben und **8 Min./Varoma/Stufe ☞** anrösten.
2. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Epazote (nach Wunsch) und Wasser zugeben und **30 Sek./Stufe 10** pürieren.
3. Öl, Brühwürfel und Fleischwürfel zugeben und **30 Min./100°/☞/Stufe ☞** garen.
4. Hähnchenfleisch mit der Sauce in eine Schüssel umfüllen. Hühnerfleisch wieder aus der Sauce nehmen, zurück in den Mixtopf geben und **2 Sek./☞/Stufe 4** zerpfücken. Das zerpfückte Hühnerfleisch wieder zur Sauce geben und gut vermischen.

Das Hühnerfleisch mit Sauce eignet sich gut zum Füllen von Tortillas/Burritos. Für 16 Tortillas/Burritos einfach die Zutatenmenge halbieren.

meinesvenja präsentiert: Ein Originalrezept von THERMOMIX

BURRITOS

Zutaten für 16 Tortillas:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Schmalz
- 2 TL Salz
- 250 g Wasser, heiß

1. Alle Zutaten - bis auf das heiße Wasser - in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** mischen. **2.** Heißes Wasser zugeben, **10 Sek./Stufe 7** vermischen und dann **1 Min./☞/☞** kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen, abdecken und 1/4 bis 1 Stunde ruhen lassen. **3.** Aus dem Teig 16 gleich große Bällchen formen, auf einer nicht klebenden oder bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen Frischhaltefolie) rund ausrollen (Ø ca. 15 - 18 cm) und nacheinander in einer beschichteten Pfanne backen. Damit die Tortillas flach bleiben, entstehende Blasen mit dem Pfannenheber oder einem Schaumlöffel flach klopfen. Aufeinanderlegen und bis zum Servieren im Backofen bei 80°C warm halten.

Füllung für 16 Burritos

1. 1 Rezept Guacamole und ½ Rezept Hähnchen „San Fernando“. Das zerpfückte Hähnchen mit der Sauce in einer Schüssel mischen.
2. 200 g Tomaten, 50 g Zwiebeln, 2-3 Stängel Koriander und 1 Chili Serrano (nach Wunsch) in den Mixtopf geben, **3 - 5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
3. 250 g Saure Sahne in ein Schüsselchen geben.
4. 200 g Cheddar-Käse erst kurz vor dem Servieren zerkleinern und schmelzen: Käse in den Mixtopf geben, **6 - 10 Sek./Stufe 6** zerkleinern und **5 Min./90°/Stufe 1** schmelzen. In eine Schüssel umfüllen und servieren.

meinesvenja präsentiert: Ein Originalrezept von THERMOMIX





1 DAS WICHTIGSTE: Stift in die Hand nehmen und loslegen – nicht lange überlegen.



2 ERSTMAL den äußeren Rand malen.



3 DANN INNEN zuerst lange „Blütenblätter“ in grün, dann die kurzen zeichnen.



4 DIE SEHEN FAST AUS wie eine eigene kleine Blüte.



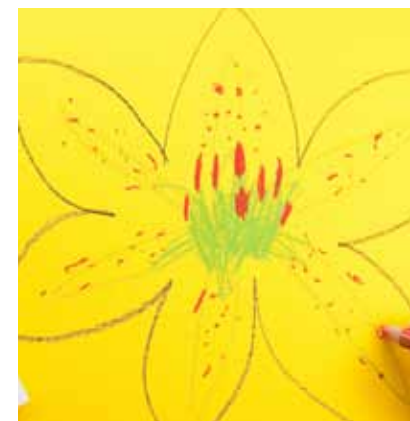
5 DANN DEN BLÜTENSTAND wie Gras in die Mitte malen.



6 ANS ENDE der „Grasstängel“ längliche rote Staubblätter malen.



7 JETZT WILD PUNKTEN. Einige große Punkte...



8 UND JEDE MENGE KLEINE. Dabei nicht zu weit von den großen grünen „Blütenblättern“ entfernen.



9 AM ENDE AUSSCHNEIDEN und mit doppelseitigem Klebeband an der Wand befestigen.

„Die sind ja toll. Kann ich Dir welche **abkaufen?**“

„**Mal** doch selber welche!“

„Das kann ich nicht.“

„Wenn ich das kann, **kannst Du das auch!**“



1 Erstmal Flamingobilder googlen. Oder bei flickr schauen - da gibt es richtig tolle. Die beiden Fotos, die sich am besten eignen, auf einen Stick ziehen.

2 Beide Fotos im Copyshop so groß ausdrucken lassen, wie die Flamingos nachher werden sollen. Die Ausdrucke verwenden wir als Schablonen - also die Flamingos Zuhause erstmal ausschneiden.

3 Große Tonpapierbögen (orange, rot und weiß) mit Klebeband auf der Rückseite zusammenkleben und die Flamingoschablone übertragen (Außenumriss).

4 Die Tonpapierflamingos ausschneiden.

5 Woodys auspacken.

6 Gesichter, Federkleid und Schattierungen der Vögel auf die Tonpapierformen übertragen - das muss nicht perfekt sein.

7 Die Vögel voreinander und übereinander hängen - so stehen sie ja auch im Wasser!

8 Ich habe sie der Einfachheit halber direkt mit Paketband auf der Wand befestigt.

9 *Let's party!*

Pausenbrotparty

WIE ICH MEINE KINDER DAZU BRINGE, GESUNDE SACHEN
ZU ESSEN ODER VON DER JAPANISCHEN ART, PAUSENBROTE
ZU MACHEN.

BENTO-BOX
ERDBEERE

Zweistöckige rosafarbene Box mit Deckelfach, rosafarbenem Band und rosafarbenem Besteck.
Preis: 9,90 EUR, Höhe: 9 cm, Länge: 17 cm, Breite: 9 cm.

BENTO BOX VICHY

Einstöckige Box in gelb, rosa und grün.
Ideal für eine einzelne Mahlzeit.
Höhe: 5 cm, Länge: 15 cm,
Breite: 12 cm.

BENTO BOX VICHY

in gelb, rosa und grün. Zweistöckig mit Trenndeckeln und einem durchsichtigen Deckel. Die Farbe des stabilen Filzbandes kann frei gewählt werden. Preis: 8,00 EUR. Höhe: 7,5 cm, Länge: 15,5 cm, Breite: 7 cm.

MINI-DOSEN

Der Viererpack enthält die Farben blau, grün, orange und pink. Preis: 1,60 EUR. Höhe: 4 cm, Länge/Breite: 7 cm. Fassungsvermögen: 80 ml.

GROSSE SAUCEN-
FLASCHEN, 3ER SET

in gelb, rosa und grün. Eignet sich für Saucen oder für Milch zum Müsli. (serviert im Silikonförmchen hat das genau die richtige Menge).
Preis: 3,50 EUR, Dicke: 2,2 cm, Länge: 7,5 cm, Breite: 2 cm.
Fassungsvermögen: 54 ml.

BUNTE SAUCEN- FLÄSCHCHEN

Genau richtig für Dressing,
Soyasauce und andere
Flüssigkeiten. Preis: 3,90 EUR.
Dicke: 1 cm, Länge: 4,5 cm,
Breite: 3 cm, Fassungs-
vermögen: 6 ml.

FOODPICKS KUNTERBUNT

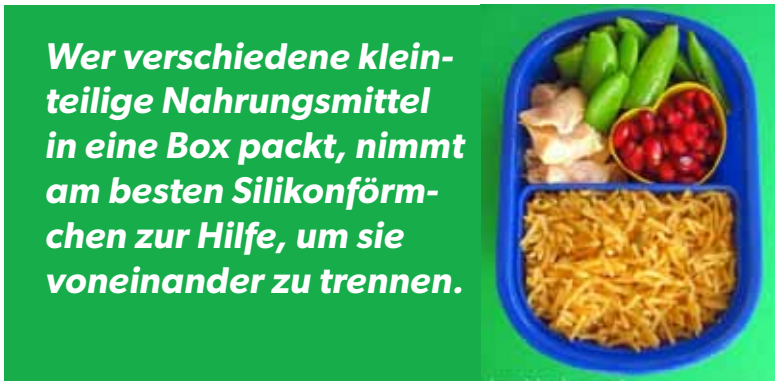
30 Stück, in gelb, lila, grün, pink, transparent und orange. Für Gemüse, Obst, Käse, Brot etc. Preis: 3,90 EUR. In zwei verschiedenen Längen: 4,5 cm/5,5 cm.



Nudeln gehen immer - aber als Pausenbrot gab es das bei uns früher nicht. Und frische Früchte in kleinen Happen fliegen quasi in den Mund.



Spaghetti mit Sauce in eine Box, stückiges Obst und Gemüse in die andere: Perfekt.



Wer verschiedene kleinteilige Nahrungsmittel in eine Box packt, nimmt am besten Silikonförmchen zur Hilfe, um sie voneinander zu trennen.



Zuckerschoten, Fleischsalat, Rührei, Minisandwiches, Dips, Quarkspeisen, Pepperoni, Möhrenspieße, Kartoffelpüree, Pfannkuchen, Dressings, Saucen, Nudeln, Reis, Beeren, Obstsalat, Schinkenröllchen, Käsesticks, Trauben oder aufgeschnittene Kirschtomaten. Die Liste ist endlos und fürchterlich lecker.



Waffeln mit Ahornsirup oder Apfelschnitze in Kaninchenform.



Was ist ein Bento?

DAS JAPANISCHE BENTO IST EINE TRADITIONELLE DARREICHUNGSFORM VON SPEISEN, HEUTE MEIST UMGESETZT IN FORM VIELER KLEINER HÄPPCHEN IN EINER TUPPERBOX. DIESE TUPPERBOX, DIE AUCH BENTO-BOX GENANNT WIRD, IST OFT MEHRSTÖCKIG UND IN FÄCHER UNTERTEILT. ZUSÄTZLICH WERDEN DIE SPEISEN DURCH SOGENANNT E FOOD DIVIDER AUS PLASTIK, SILIKONBACKFÖRMCHEN, KLEINE FLÄSCHCHEN ODER MINIDOSEN VONEINAND ER GETRENNT. DIE AUSWAHL DER LEBENSMITTEL UND DEREN OPTISCHES ARRANGEMENT SIND BEIM BENTO VON GROSSER BEDEUTUNG, SO DASS OFT KLEINE GESAMTKUNSTWERKE ENTSTEHEN.

Sobald man Mutter wird, spielt die Ernährung eine große Rolle. Nicht nur, weil man sicherstellen möchten, dass die Kinder wachsen, gedeihen und gesund sind, sondern vor allem, weil man sich als Frau darum kümmern muss. Frauen planen Mahlzeiten, schreiben Einkaufslisten, gehen einkaufen, tragen alles heim (meist mit mehreren Kindern im Schlepptau) und verteilen die Lebensmittel auf Vorratskammern, Obstschalen und Kühlschränke. Und dann bereiten wir Frauen die Mahlzeiten zu – nicht nur morgens, mittags und abends, sondern eigentlich immer, wenn jemand Hunger hat. Da sieht es auf den ersten Blick nicht so aus, als würden wir

noch mehr Arbeit brauchen – und Bento sah für mich erstmal nach Arbeit aus. Warum ich dann doch dabei hängen geblieben bin? Weil Bento nicht nur eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung bietet, sondern vor allem Spaß, Freiheit und Erleichterung für Mütter mit sich bringt. Deshalb jetzt meine Pro-Bento-Liste für euch mit Vorteilen auf der ganzen Linie:

- *Meine Kinder vergessen nie, ihre Pausenbrote zu essen – und essen sie ganz auf.*
- *Ich muss nicht eher vom Spielplatz aufbrechen, weil jemand Hunger hat.*
- *Unterwegs bin ich nicht auf Fastfood und Tankstellenessen angewiesen.*

- *Ich werfe weniger weg – Pfannkuchen von gestern sind ein prima Bento für den nächsten Schultag.*
- *Meine Tochter hat Neurodermitis - mit Bento gehe ich sicher, dass sie nur isst, was sie auch verträgt.*
- *Ich gewöhne meine Kinder an verschiedene Geschmacksrichtungen.*
- *Bentos sind immer eine große Überraschung – was mag wohl heute drin sein?*
- *Bentos kann man kalt und warm essen – Mikrowellen gibt es an jeder Tankstelle.*

Nachdem Biggie neun Jahre in Japan gelebt hat, hat es die Mutter eines vierjährigen Sohnes nach San Francisco verschlagen. „Mit Bento habe ich angefangen, als meinem Mann Zöliakie diagnostiziert wurde. Das ist eine Intoleranz gegenüber Gluten – und Gluten ist in sehr vielen maschinell hergestellten Lebensmitteln enthalten. Ich wollte, dass er kein schlechtes Gefühl hat, wenn seine Kollegen mittags lecker Essen gehen und er gezwungenermaßen darauf verzichten muss. Deshalb habe ich begonnen, ihm Bentos zu packen – mit Sachen die er essen durfte und die ihm gleichzeitig richtig gut schmeckten. So hatte er nie das Gefühl, was zu verpassen.“ Als sich herausstellte, dass die Zöliakiediagnose ein Irrtum war, gerieten auch die Bentos wieder in Vergessenheit. „Doch dann wurde ich Mutter und als mein Sohn ein Jahr alt war schleppte ich jeden Tag viele kleine Tupperdosen mit Weintrauben, Reiswaffeln, Keksen und geschälten Äpfeln zum Spielplatz. Doch gerade wenn wir uns so richtig akklimatisiert hatten, mussten wir schon wieder aufbrechen, um das Mittagessen vorzubereiten. Da sind mir die Vorteile von Bento ganz schnell wieder eingefallen“. Denn man kann es so stressfrei haben. Ein Bento-Lunch am Spielplatz und mit ein bisschen Glück schläft das Kind wenig später im Kinderwagen ein. Das sind genau die Momente, wo



Biggie lebt in San Francisco. Sie ist eine begeisterte Köchin und zaubert für ihren 4-jährigen Sohn jeden Tag fantastische Bentos.

man mal wieder Zeit hat, auf der Parkbank in der Sonne ein Buch zu lesen. „Mittlerweile geht mein Sohn in die Vorschule. Seit ich Bentos mache, packe ich ihm sein „Pausenbrot“ viel lieber ein. Denn so ist er auch eher bereit, mal etwas Neues zu probieren – und sogar Essensreste werden zu etwas Besonderem. Die Kombination verschiedener Nahrungsmittel und Farben in einer kompakten, ansprechenden Form lässt den Tag einfach schon gut beginnen – und ist außerdem eine liebevolle Erinnerung, dass ich an ihn denke und es mir wichtig ist, was er isst.“ •

Biggies flickr Gruppen [Kid Eats](#) und [Lunchbox Recipes](#) sind ein Quell an Bento-Inspirationen. Hier gibt es jede Menge Fotos von tollen Bentos, die Biggie für ihren Sohn gepackt hat. Auf ihrer Seite [lunchinabox](#) könnt ihr außerdem spannende [Tutorials](#) und [leckere Rezepte](#) finden. Also – nichts wie hin und schauen, wie ihr eure Kinder noch glücklicher machen könnt, als sie es eh schon sind.



„Oma, wenn man **Eier** 10 Minuten in **kaltes Wasser** legt, sehen sie aus wie ein **Fisch**. Ganz ehrlich.“



1 DIE HARTGEKOCHTEN Eier direkt pellen.



2 SOFORT UND NOCH WARM in den Eierformer legen und fest verschließen.



3 AB INS KALTE Wasser und abwarten.



4 NACH 10 MINUTEN das Ei wieder aus dem Wasser nehmen.



5 DEN EIERFORMER auf einen festen Untergrund legen und vorsichtig öffnen.



6 TADAHHH... ein perfektes Bärchenei.
2 Eierformer kosten 5 EUR - erhältlich bei www.bentoshop.de



REISFORMER

Reisformer sind ein bisschen tricky. Den Reis kochen, einfüllen und festdrücken. Beim Herausdrücken braucht man allerdings etwas Übung, damit nichts klebenbleibt oder auseinander bricht. Natürlich könnt ihr den Reis auch mit einem normalen Keksausstecher formen. Kleine Plastikfische gibt es entweder im Bentoshop – oder ihr hebt sie einfach auf, wenn ihr Sushi to go bestellt habt – da gibt es sie meist gratis dazu.

TIERAUSSTECHER

Bento ist toll, aber manchmal fehlen morgens sogar die fünf Minuten, die es dauert, eins zu machen. Dann greife ich zu Sandwichausstechern, bunten Clips und knalligen Tüten für garantierten Pausenbrotspaß. Jungle Bag Clips in Nashorn-, Krokodil- und Pelikanform, das Dreierset für 5,90 EUR. Party Animal Sandwich Cutter für 7,50 EUR, beide von Monkey Business über design3000. Papiertüte und Aufkleber je Sechserset 4,90 EUR, sowie Schneidebrettchen für 9,90 EUR von krüma & isa.



„Seit **Eva** den **Apfel** aß, hängt viel vom Abendessen ab.“ Lord Byron

ÄPFEL SIND NICHT NUR UNHEIMLICH GESUND. SONDERN MYTHOLOGISCH GANZ SCHÖN AUFGELADEN.

Was im Paradies als Sündenfall beginnt endet beim alljährlichen Apfelorakel. Junge Mädchen müssen den Apfel in einem Rutsch schälen, so dass eine möglichst lange Spirale entsteht. Dann die Spirale mit Schwung über die linke Schulter nach hinten werfen. Aus der Form, die die Spirale jetzt bildet, liest man einen Buchstaben heraus, der anzeigen soll, wie der Anfangsbuchstabe des zukünftigen Ehemannes lautet.



1 ERST den Apfel schälen



2 DANN mit dem Kugelausstecher ein Halbrund formen.



3 DAS APFELSTÜCK auf einen Holzspieß stecken...



4 KARAMELSAUCE darübergeben – die gibt es fertig im Supermarkt. Wer Zeit und Lust hat, kann sie natürlich auch selberrachen.



5 DANACH VORSICHTIG in gehackten Mandeln wälzen.



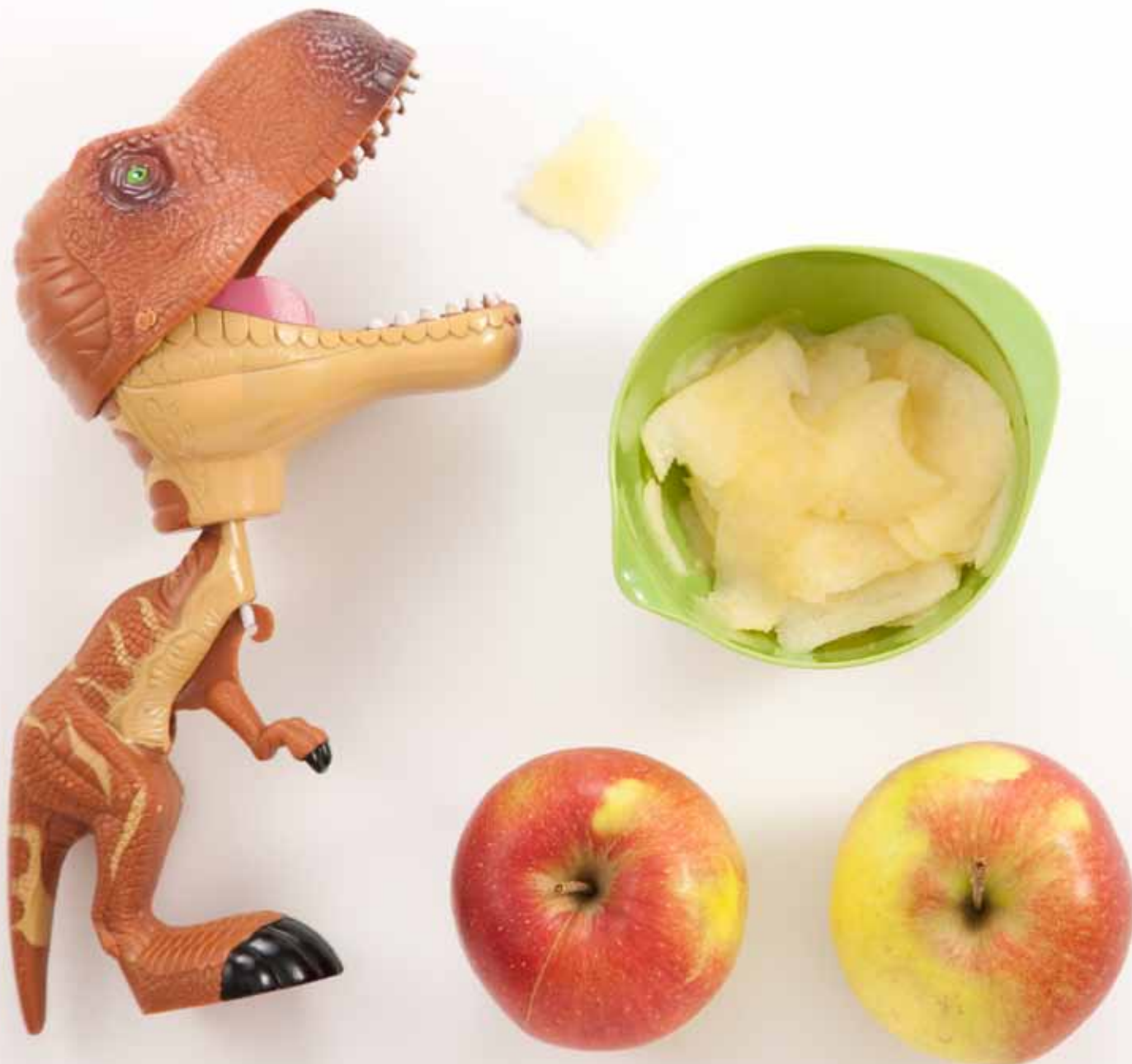
6 DIE ÜBERFLÜSSIGEN Mandeln abschütteln.



„Essen **Dinosaurier** wirklich **Äpfel**?“

„Nee, aber **Apfelchips**.“

„Dann will ich auch welche!“



DER KERAMIKSCHÄLER CERAMO

eignet sich besonders zum Schälen von Obst und Gemüse, weil auch bei säurehaltigen Lebensmitteln keine Oxidation (=braune Stellen) stattfindet. Außerdem kann man damit hauchdünne und trotzdem saftige Apfelchips abschälen. Der Hit bei Kindern.

Eure Kinder bringen

Schule immer wieder mit heim,

die geschälten Apfelviertel aus der

weil sie braun werden?

Mit dem Keramikschäler Ceramo sind die Zeiten vorbei.

1,2, Party

MANCHMAL KOMMT EINE PARTY GANZ PLÖTZLICH. ALLE NACHBARSKINDER WOLLEN EIN WÜRSTCHEN MITESSEN. ODER ES KLINGELT UND EINE ALTE FREUNDIN STEHT VOR DER TÜR. MEIN GEHEIMTIPP FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER: CRACKER MIT PHILADELPHIA UND FRISCH GEMAHLENEN GEWÜRZEN. UND WÄHREND DIE GÄSTE SNACKEN. DECKE ICH SCHON MAL DEN TISCH MIT DEM ULTIMATIVEN PARTYGE-SCHIRR VON ROSTI MEPAL UND RICE.



NICHTS VERSCHÜTTEN Was schon lange überfällig war, hat Peugeot jetzt entwickelt. Dank der Gewürzdose mit Einfülltrichter und Löffel muss ich nicht mehr auf dem Boden nach Pfefferkörnern suchen. Einfülltrichter einzeln 5 EUR. Gewürzdose mit Einfülltrichter und Löffel 8,50 EUR.

MUSKATMÜHLE
Wenn ich die Muskatmühle TIDORE auf den Tisch stelle, kommt immer dieselbe Frage: Eine Muskatmühle? So was gibt es? Kein Wunder, dass das Interesse groß ist. Denn Muskat nimmt seit Ende des Mittelalters den zweiten Platz auf der Hitliste der Gewürze ein – direkt hinter Pfeffer. Die transparente Abdeckung der Mühle kann 7 bis 8 Muskatnüsse fassen.
Preis: 33 EUR.



GEWÜRZMÜHLEN
Einfacher geht es nicht: Die DAMAN-Mühlen von Peugeot muss man zum Befüllen nicht umständlich aufschrauben, sondern einfach nur den magnetisch gehaltenen Deckel anheben. 6 Mahlgradeinstellungen. 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk. Mühle in 16 cm Größe für 47 EUR, in 21 cm Größe für 51 EUR.

DAS PORZELLAN DER STERNEKÖCHE
Pillivuyt Porzellan kommt aus Frankreich und ist in Deutschland vor allem in der gehobenen Gastronomie ein Begriff. Die Serie Vendôme ist mir deshalb ans Herz gewachsen, weil sie bei mir Zuhause selbst aus einem Cream-Cheese Cracker etwas Besonderes macht.

BESTECK VON VILLEROY UND BOCH



DIE KLEINEN RÜHR-SCHÜSSELN nutze ich für Soßen, Dips, Zuckerguss, Beeren und Nachtische - aber auch für pikante Kleinigkeiten wie saure Gurken, Erdnüsse und Chips.

DURCHSICHTIGE DECKEL
Für die größeren Schüsseln sind durchsichtige Plastikdeckel erhältlich. Praktisch, wenn was übrig bleibt und im Kühlschrank gelagert werden muss.

FARBENVIELFALT
Margrethe Rührschüsseln sind in 13 Farben erhältlich: azur, lavendel, weiß, schwarz, pink, purple, violett, rubin, rot, orange, gelb, lime und java grün.

HOCH DIE TASSEN und die Becher.
Hier für 4,00 EUR das Stück, bei einer Höhe und einem Durchmesser von 9 cm.

PARTY EVERY DAY Das bunte Melamingeschirr von Rice ist nicht nur hübsch anzusehen, sondern auch extrem widerstandsfähig. Ich habe es schon jahrelang und es ist immer noch so schön, wie am Anfang. Seinen Preis ist das Rice Geschirr allemal wert. Die Melamin-teller haben einen Durchmesser von 20 cm und kosten 6,30 EUR. Wie viel Pappteller man sich und der Umwelt da ersparen kann!

BESTECK FÜR DIE KLEINEN Bei fast jeder Party gibt es auch einen Kindertisch. Villeroy und Boch macht fantastisches Besteck, das für die Kleinen ganz leicht zu handhaben ist.



*It's LOVE, baby! Es gibt nichts
Aufregenderes, als den Mann
seiner Träume zu heiraten.*



Jüngster Sohn: 10 Tage alt.



**Papa Amerikaner, Mutter
Schottin.**



**10 Jahre verheiratet,
3 Söhne.**



Glückliche Nachbarn.



Drei Kinder unter vier.





Mit unseren T-Shirts unterstützen wir die Aktion Guardians of Royal Love von Florian Weiß. Er hatte die gute Idee, Kate und William ein lebenslanges Hochzeitsgeschenk zu machen: Privatssphäre. Die beiden sollen eine Chance haben, ihre Liebe unter Ausschluss der Öffentlichkeit zu leben.



Also: Stimmt ab und votet für viele private Momente ohne klickende Kameras.

Ich war 10 Jahre alt, als Diana und Charles sich das Ja-Wort gaben. Meine Tochter ist jetzt 7 und durfte die nächste königliche Märchenhochzeit in Großbritannien erleben. Wir waren ganz aufgeregt, als unsere schottische Nachbarin Sheila uns zur English Tea Party einlud. Dort haben wir standesgemäß gefeiert – mit frischgebackenen Scones, Clotted Cream und Lemon Curd, Pimms, Salt and Vinegar Chips und Gurkensandwiches.





1 ROYAL WEDDING PAPER DOLLS
- ich WEISS einfach, dass die Mädels ausflippen werden, wenn sie das sehen.



2 WIR HABEN alle Vorlagen auf einen Tisch gelegt und Dosen mit Wachsmalkreiden und Filzstiften dazugestellt.



3 EINE ECHTE HOCHZEITSTORTE darf an so einem Tag natürlich nicht fehlen.



4 DAZU GAB ES sogar noch Verzierungen, aber die waren den Mädels zu kleinteilig beim Ausschneiden.



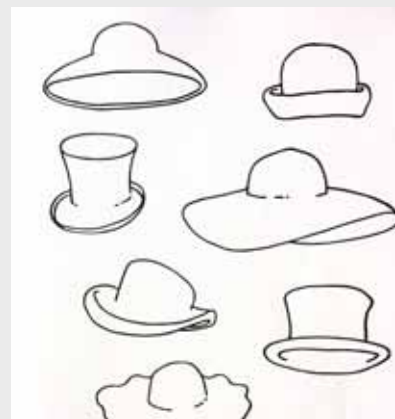
5 ANSTATTDESSEN haben sie die Torte einfach nach eigenem Gefallen ausgemalt.



6 MARGARETHE hat unermüdlich ausgeschnitten - und das, obwohl wir erst dachten, dass die Kinder vom Toben schon völlig fertig sind.



7 LISSY hat mit Feuer und Flamme Hüte dekoriert.



8 WAS FÜR EINE COOLE IDEE - so haben die Mädels gleich gelernt, dass in England Hutpflicht auf Hochzeiten besteht.



9 UND DAS IST Lissys Version der Hochzeitshüte - mit Vögeln, Schleifen und Federn.

HOW TO KEEP YOUR KIDS BUSY

Alle Bastel- und Malvorlagen habe ich auf der Seite www.activityvillage.co.uk umsonst heruntergeladen. Hier gibt es fantastische Bastelbögen für alle Jahreszeiten und Gelegenheiten - selbst wenn es „nur“ ein verregneter Sonntag ist, der nicht enden will. Einfach ein paar Bögen ausdrucken, ein Hörspiel anmachen und ein paar Waffeln backen - und schon ist Langeweile Schnee von gestern.



„Dekoriere ich erst die **Torte** oder die **Hüte**?“

„Oder soll ich vielleicht doch erstmal
die **Brautkleider** ausmalen?“



Freie Bahn in den letzten Minuten!

KURZ BEVOR DIE PARTY BEGINNT, FALLEN MIR IMMER TAUSEND SACHEN EIN, ZU DENEN ICH NOCH NICHT GEKOMMEN BIN. ZUM BEISPIEL GARDEROBE FREI RÄUMEN UND DEN MÜLL NOCH MAL LEEREN. EBEN LAST-MINUTE-ORGA. UM DAS ALLES SCHNELL HINZUKRIEGEN, BRAUCHE ICH FREIE BAHN – DA MÜSSEN VOR ALLEM DIE KINDER BESCHÄFTIGT WERDEN.

CUPCAKE MANIA

Für Bastelwütige ist das Internet ein Traum. Es gibt nicht nur tausend Tipps und Tricks, sondern auch äußerst kreative Menschen, die sich was Tolles ausdenken und das dann kostenlos zur Verfügung stellen. Zum Beispiel Jessica, Autorin des Blogs [Volume 25](#). Ihre Cupcakes zum selber basteln sind bei meiner Tochter der Renner. Einfach die [Bastelbögen](#) auf einem Farbdrucker ausdrucken, Schere und Kleber dazu und schon können die kleinen Bäcker loslegen.

AUTOBAHN ALL OVER

Die Macher von [donkey products](#) haben völlig recht: Irgendwann selbst einmal auf der Autobahn fahren zu dürfen, ist ein Jungentraum. Und Träume soll man sich so schnell wie möglich erfüllen. Mit dem [Autobahn Klebeband](#) kein Problem – einfach auf den Boden kleben und losfahren. Mein Sohn baut manchmal ganze Playmobil- und Legostädte außen drum – da kann ich ihm dann gleich noch die Verkehrsregeln erklären.



*Ich brauche jetzt
30 Minuten Ruhe!*





1 ZWEI PRODUKTE, zwei coole Ideen. Die eine verwandelt Fotos in Polaroids, die andere in Kühlschrankmagneten.



2 ICH LIEBE dieses Foto. Auf dem Rückweg von unserem Dänemarkurlaub haben wir bei meiner Freundin Megan Halt gemacht.



3 ABER: Das Foto ist unten toll und oben langweilig. Mit den Polaframes kann ich Akzente an den richtigen Stellen setzen.



4 JETZT NUR NOCH mit dem abwischbaren Stift beschriften und ab an die Memowand.



Die Firma DOIY wurde 2009 in Barcelona gegründet. Das frische Konzept für Produktdesign ging auf – heute werden ihre Produkte in angesagten Shops in über 20 Ländern verkauft.



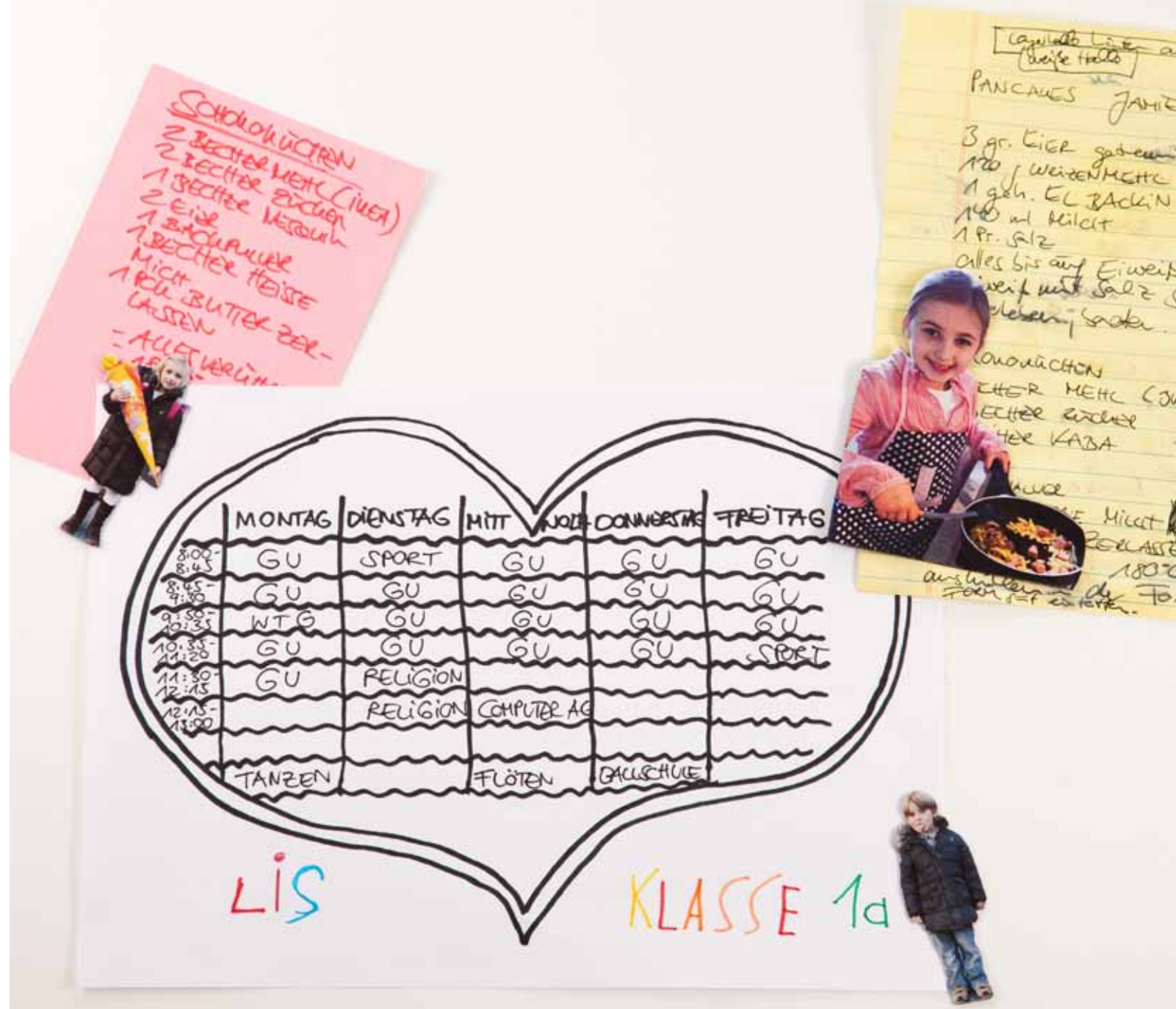
5 EINFACH EIN FOTO AUSSUCHEN, dessen Motiv sich für Magnete eignet.



6 DANN DAS FOTO auf den Magnetbogen kleben



7 DEN MAGNET in der gewünschten Form zuschneiden.



„Wer viel **erlebt** und oft feiert, hat auch viele **Fotos**. Hier ein paar **Ideen**, wie ihr eure **Schnappschüsse** auf Hochglanz bringt.“

DANKESCHÖN



DANKESCHÖN



DANKESCHÖN



DANKESCHÖN

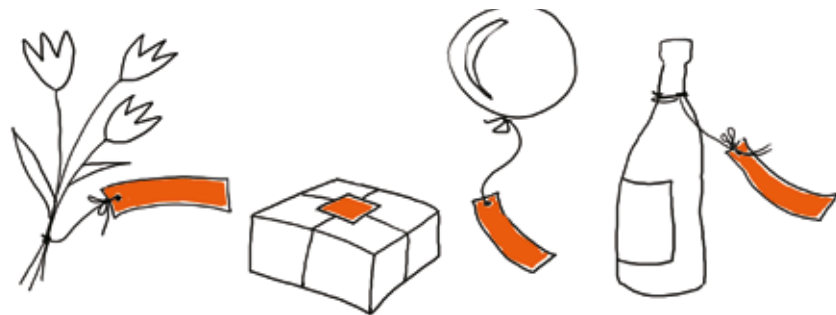


dankeschön



SO EINFACH IST EIN DANKESCHÖN:

1. Seite ausdrucken.
2. Anhänger ausschneiden.
3. Im Kreis lochen.
4. Am Geschenk festbinden oder einfach aufkleben.



Blog. Ich bitte euch weiter, den Inhalt von „meine svenja“ weder zu verkaufen noch zu verändern. Copyright by Svenja Walter.

Grafik von Berit Wenkebach.
Fotos von Simone Kreisbeck und Julia Nalbach.

Vielen Dank an alle helfenden Hände und hellen Köpfe, die mir Produkte, Fotos und Informationen zur Verfügung gestellt haben.

You rock!

Kommt gut nach Hause!

Ich hoffe wir sehen uns wieder – spätestens Anfang September, in der nächsten Ausgabe von „meine svenja“. Wer die nicht verpassen will, befreundet sich einfach mit mir auf facebook.

Wenn ihr Ideen für Beiträge habt, eine interessante Geschichte kennt oder tolle Produkte herstellt oder vertreibt, schreibt mir doch einfach. Eure Fragen und Anregungen sind für mich genau so spannend, wie eure Ideen, wie „meine svenja“ noch interessanter werden kann.

Ich freue mich, wenn ihr diese Ausgabe von „meine svenja“ weiterleitet, postet oder twittert. Wenn ihr Teile des Inhalts verwenden möchtet, schreibt mir bitte eine Mail und verlinkt auf meinen