



ÉMILIE GUELPA

DER KREATIVE

TISCH

Neue Dekoideen für besondere Momente



INHALTSVERZEICHNIS

<i>Vorwort</i>	5
<i>Tafelkultur zum Auftakt</i>	8
<i>Bastelvorlagen</i>	242
<i>Verzeichnis der Tische und Rezepte</i>	252
<i>Verzeichnis der Materialien</i>	254
<i>Bezugsquellen</i>	256

Die Thementische

Geometrie	14
In den Tropen	26
Ein Tag am Meer	38
Sag ja!	50
Vive la Bohème!	62
Ich war noch niemals in New York ...	74
Frühling	86
Ein Sommerabend	98
Ein Herbstsonntag	110
Heiligabend	122
Erster Weihnachtstag	134
Silvester im Zeichen der Sterne	146
Monochrome Palette	158
Kräuter & Pflanzen	170
Rendezvous in Paris	182
Treck nach Kanada!	194
Spiel mit Materialien	206
Japanisches Kirschblütenfest	218
Im Familienkreis	230

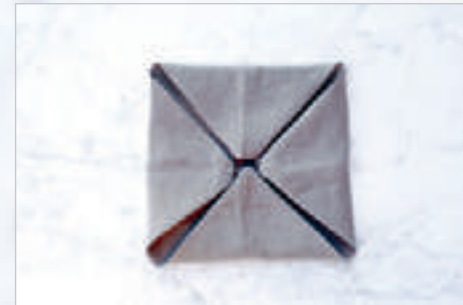


SERVIETTENFALTEN

{ kleine Serviettenblume }



Die vier Ecken Ihrer Serviette zur Mitte hin einschlagen, um ein kleineres Quadrat zu erhalten. Den Vorgang wiederholen, indem man die vier neu entstandenen Ecken ebenfalls zur Mitte hin umklappt.



Dadurch erhält man diese Form. Nun die Serviette ganz vorsichtig umdrehen. Wieder die vier Ecken zur Mitte hin umklappen. Die Serviette bügeln, um alles gut zu fixieren.



Dadurch erhält man diese Form. Dann die auf der Unterseite befindlichen Serviettenspitzen ertasten und behutsam nach oben ziehen, damit die Blumenform entsteht.

Der Tisch SAG JA!		Zeitpunkt FRÜHJAHR
Gedecke 12	Anlass VERLOBUNGSFEIER	
	Atmosphäre RETRO-PASTELLIG	

Ganz egal, ob es sich um eine Verlobungsfeier, einen Heiratsantrag oder die Hochzeit selbst bzw. eine goldene Hochzeit handelt... dieser Tisch ist für viele Anlässe geeignet, und zwar immer dann, wenn es darum geht, romantische Momente miteinander zu teilen.

Wählen Sie die Bänder für den Vorhang in zarten Farben aus. Er soll für einen dezenten Akzent über dem Tisch sorgen. Was den Tisch angeht, darf es gern einer aus unbehandeltem, hellem Holz sein, oder auch ein Tisch aus dem Garten, der dem Ganzen eine spätsommerliche Note verleiht.

Die kleinen Glitzerbotschaften sorgen für die nötige Prise Chic. Wie wäre es mit einer alten Schreibmaschine als Tischdeko, auf der die Gäste ein paar nette Zeilen an Sie hinterlassen können? Ihrer Fantasie im Hinblick auf passende Retro-Objekte sind jedenfalls keine Grenzen gesetzt!



CROQUEMBOUCHE

{ ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN – BACKZEIT: 35 MINUTEN }

Für den Brandteig

- 125 ml Milch - 90 g Butter - ½ TL Salz - 150 g Mehl - 4 Eier

Für die Konditorcreme

- 1 Vanilleschote - 450 ml Milch - 2 Gelatineblätter - 90 g extrafeiner Zucker
- 5 Eigelb - 45 g Maisstärke

Für den Zuckerguss

- 200 g Puderzucker - rote und goldene Lebensmittelfarbe

Für die Crème Chantilly

- 250 ml sehr kalte Sahne - 250 g Mascarpone - 15 g Puderzucker

Den Backofen auf 250 °C vorheizen und für den Brandteig 125 ml Wasser zusammen mit der Milch, der Butter und dem Salz unter Rühren aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben, den Topf vom Herd nehmen und dabei ständigiterrühren.

Den Topf kurz auf den Herd zurückstellen, um den Teig „abzubrennen“. Sobald er sich vom Topfboden löst, ist er fertig. Wieder vom Herd nehmen, ein Ei zugeben und gut unterrühren. Danach die anderen Eier einzeln einarbeiten. Der Teig muss am Ende geschmeidig und glatt sein.

Den Brandteig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Windbeutel von etwa 5 cm ø mit ausreichend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Windbeutel mit einer Gabel oder einem Pinsel mit etwas Wasser benetzen. Die Temperatur des Backofens auf 160 °C senken, das Blech hineinschieben und die Windbeutel etwa 25 Min. backen. Sie sollten hinterher schön goldbraun sein, damit sie nicht zusammenfallen.

Die Konditorcreme wie im Rezept auf S. 106 zubereiten und die fertige Creme in den Kühlschrank stellen. Sobald die Windbeutel abgekühlt sind, die Creme in einen Spritzbeutel füllen, mit der Tülle ein kleines Loch in die Unterseite der Windbeutel bohren und die Windbeutel mit der Creme befüllen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker auf zwei kleine Schalen verteilen. In eine Schale eine klitzekleine Messerspitze rote Lebensmittelfarbe hineingeben, in die andere goldene. Beides mit wenigen Tropfen Wasser verdünnen (die Mischung muss schön dickflüssig sein). Einige Windbeutel beiseitestellen, sie werden nicht glasiert. Einen Teil der Windbeutel in die rosa Glasur tunken, den anderen Teil in die goldene.

Die Sahne sehr steif schlagen, den Mascarpone und den Puderzucker zugeben und weiterschlagen, bis die Sahne-Mascarpone-Creme fest ist. Die Windbeutel auf einer Tortenplatte kegelförmig anordnen und auftürmen, dabei mit Zahnstochern fixieren. Die Lücken mit der Sahne-Mascarpone-Creme füllen und den Croquembouche mit essbaren Blüten und Liebesperlen garnieren.



SERVIETTENRINGE

{ SEHR EINFACH – 10 MINUTEN }

- kleine Stoffblumen
- bunte Stoffservietten
- farbige Spitzenborten

Mehrere Stoffblumen zu einem hübschen Strauß binden, indem man die Metallstängel zusammenwickelt. Den fertigen Strauß mittig an einer Spitzenborte befestigen. Eine Serviette falten und darauf die Borte legen. Die Borte auf der Rückseite der Serviette zu einem Knoten binden, überstehende Spitzen abschneiden. Die Spitze vorsichtig in die richtige Position schieben, sodass der Blumenstrauß mittig liegt.

ACCESSOIRES

{ SEHR EINFACH – 10 MINUTEN }

- Deko-Vögel zum Aufstecken
- Wachsblumen (Hoya)

Anstelle von Tischkärtchen können Sie kleine Deko-Vögel aus Federn oder Schaumstoff auf den Gläsern Ihrer Gäste verteilen. Wer möchte, legt noch einen kleinen Zettel mit dem Vornamen des jeweiligen Gastes dazu. Alternativ können die Vögel auch auf einen Wachsblumen-zweig gesetzt werden – die kräftigen Stängel dieser robusten Pflanze halten sehr gut und knicken auch unter dem Gewicht des Vogels nicht ein.

MENÜ

{ SEHR EINFACH – 10 MINUTEN }

- dickes weißes Tonpapier
- Papier mit verschiedenen Grafik- oder Retromustern
- Klebstoff
- einen Kalligrafiestift bzw. Füllfederhalter samt Tinte

Einen Bogen Tonpapier im Format 21 x 11 cm zurechtschneiden. Ein Rechteck von 11 x 9,5 cm aus dem gemusterten Papier ausschneiden und oben auf das hochformatige Tonpapier kleben. Das Menü mit dem Füllfederhalter in Schönschrift unten auf das Blatt schreiben. Wählen Sie für jeden Gast das passende Muster aus!

BLUMEN

{ EINFACH – 15 MINUTEN }

- Wachsblumen (Hoya)
- Disteln, Trommelstock, Mimosen, Schleierkraut ...
- pinke Nelken
- gelbe und orange Ranunkeln

Bei der Zusammenstellung dieses schönen Straußes darf es ruhig richtig bunt zugehen! Pink, Violett, Bordeaux, Orange und hier und da ein weißer Akzent. Sie dürfen auch gern ein paar Wald- und Wiesenblumen daruntermischen. Statt einer Kristallvase lieber ein schlichtes Einmachglas nehmen – das passt besser zum Bohème-Ambiente!





1
Mit einem Kopiergerät die Vorlage auf Seite 242 zweifach vergrößern. Die vergrößerte Vorlage auf dickes Tonpapier legen. Die Umrisse nachzeichnen und die Box ausschneiden.



2
Die Tonpapiervorlage auf braunes Strukturpapier legen, die Umrisse abzeichnen, ausschneiden und das Strukturpapier auf das Tonpapier kleben.

BURGERBOX FÜR DEN HAMBURGER

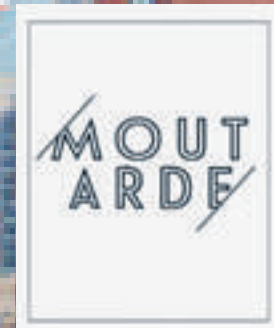
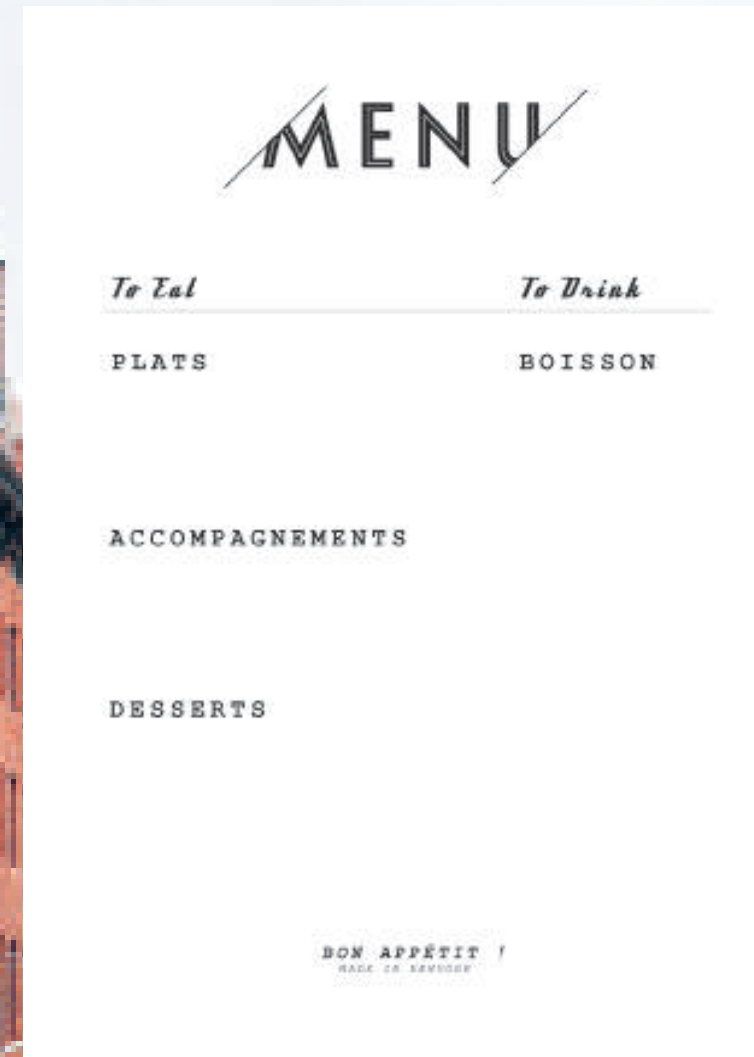
um ihn klammheimlich unterwegs zu essen



3
Die Schachtel falten und zusammentackern. Mit Pergamentpapier auslegen.



4
Die Schachtel mit Aufklebern, Stempelaufdrucken, Masking Tape, dem Vornamen des Gastes, Garn zum Verschließen der Schachtel etc. verzieren.





SPEISEKARTEN

{ NICHT GANZ SO EINFACH – 20 MINUTEN }

- weiße Pappe
- Klebstoff
- getrocknete Blumen
- Lackspray

Aus der weißen Pappe vier Rechtecke von 10 x 15 cm ausschneiden. Vorsichtig eine getrocknete Blume nach der anderen auf die Rechtecke kleben, indem man sie vorher mit einem Tupfen Klebstoff versieht. Vollständig trocknen lassen. Zum Schutz etwas Lackspray auf die Blüten sprühen. Mit einem Glas vier Kreise auf die Pappe zeichnen und ausschneiden. Das Menü auf den weißen Kreis schreiben und diesen mittig auf die getrockneten Blumen kleben. Fertig sind die blumenverzierten Speisekarten, die Sie nach Herzenslust individuell gestalten können!

HÄNGEVASEN

{ EINFACH – 20 MINUTEN }

- Marmeladen-, Gurken- und Senfgläser
- 2 m strapazierfähiges Garn in Neonfarben pro Glas
- Farbspray

Die Gläser gut ausspülen und trocknen lassen. Nach Möglichkeit Gläser in verschiedenen Größen aussuchen. Die Gläser außen mit Farbspray einsprühen, dabei frische Frühlingstöne wählen: Hellrosa, Minzgrün, Hellgelb... Die Farbe trocknen lassen. Danach das Garn um den oberen Teil der Vase wickeln, festziehen, zuknoten und überschüssiges Garn abschneiden. Ein weiteres Stück Garn an dem bereits befestigten Garn festbinden, den Faden über das Glas führen und auf der anderen Seite ebenfalls festbinden. Jetzt brauchen Sie die Vase nur noch aufzuhängen und mit frischen Blumen zu bestücken!



BLUMEN

{ EINFACH – 15 MINUTEN }

- 6 grüne Nelken
- 15 Sterndolden
- 6 rosa Nelken
- 15 Süßgrashalme
- 10 hellrosa Inkalilien

Blumen in sanften Farben auswählen, insbesondere in unterschiedlichen Rosatönen. Die wichtigsten Blumen (Nelken und Inkalilien) in der Mitte des Straußes anordnen. Die Sterndolden hinzufügen, sie verleihen dem Tisch eine zarte, zerbrechliche Note. Dank des Süßgrases, das als Letztes dazukommt, erhält Ihr Strauß auch noch einen ländlichen Touch. Die Blumen in kleinen schlichten Vasen anrichten.



BLUMENKONFETTI

{ SEHR EINFACH – 5 MINUTEN }

- japanisches Papier
- Blüten-Motirlocher
- dünnes Tonpapier

Unifarbenes japanisches Papier oder sehr dünnes Tonpapier verwenden. Mit dem Locher Blumen in den unterschiedlichsten Farben ausstanzen: Gelb, Hellrosa, Pink, Orange, Koralle, Hellblau ... Den Tisch mit den Konfetti-blumen bestreuen.

„TIE & DYE“-SERVIETTEN

{ NICHT GANZ SO EINFACH – 40 MINUTEN }

- Textilfarbe
- ein Behälter für die Farbe
- weiße Baumwollservietten



Etwas Textilfarbe in einen breiten Behälter füllen, dann Wasser zugießen. Gut vermischen. Eine Serviette hineintauchen, damit der Stoff sich einige Sekunden mit der Farbe vollsaugen kann, dann ein kleines Stück hochziehen.



Die Serviette Schritt für Schritt ein kleines Stück weiter herausziehen, dabei jedes Mal 30–40 Sek. länger warten, um schöne Farbabstufungen zu erhalten. Die Serviette zum Trocknen über einen Bügel hängen. Mit den anderen Servietten ebenso verfahren. Textilfarben sind waschmaschinenfest.





Drei kleine Töpfe auf eine Holzleiste von etwa 23 cm Länge setzen und die Umrisse der Topfböden mit Bleistift nachzeichnen. Mit einer Lochsäge Löcher mit etwas größerem Durchmesser sägen.



Zwei kleine Holzstücke in derselben Breite wie die Holzleiste zurechtsägen, dann auf beiden Seiten unter die Leiste nageln oder leimen.

AROMATISCHE KRÄUTER-MINIBAR

als Tischmittelpunkt



Die Töpfe in die Löcher setzen und mit frischen Kräutern bestücken: Schnittlauch, Thymian, Basilikum, Petersilie ...



Zum Abschluss ein kleines Etikett an die aromatische Kräuter-Minibar kleben (siehe S. 246).

