

3 selfmade Geschenke

Selbstgemacht von Herzen

Familien Punschsirup

Du brauchst

- 1 Stück Obst: Apfel, Birne, Orange
- 2 Beutel Winterzaubertee
- 300g Wasser
- 200g Zucker od Honig
- leere Flasche mit 500ml



Anleitung

- Von 1 Apfel/Birne/Orange ein Mus kochen: Topf mit wenig Wasser und geschnittenes Obst zum Kochen bringen, weich dünsten, pürieren.
- 2 Beutel Kräutertee mit 300ml Wasser und 300g Kristallzucker aufkochen
- Mus hinzufügen und gut umrühren, einmal aufkochen lassen
- in die saubere Flasche abfüllen (Achtung Verbrennungsgefahr) und schnell verschließen.
- Etikett beschriften und aufkleben
- mit einem netten Anhänger schmücken

Zero Waste Orangenreiniger

Du brauchst

- Schalen von Bio Zitrusfrüchten
- Essig
- leere Sprühflasche
- 2 Wochen Zeit zum Durchziehen



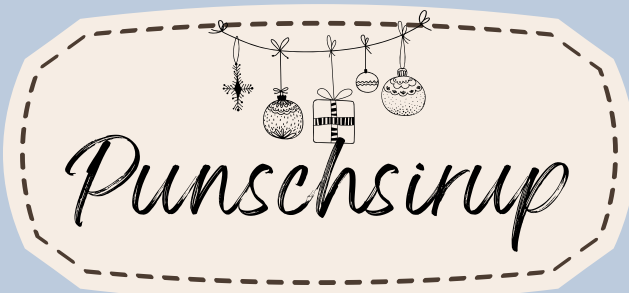
Anleitung

- Die Schalen in ein Glas mit weitem Hals geben und mit Essig auffüllen.
- Beschriftung: Haushaltsreiniger
- nach 2 Wochen abseihen und verwenden

Natürliche Reinigungskraft:

Zitruschalen enthalten ätherische Öle und Säuren, die natürliche Reinigungseigenschaften haben. Die Säuren in Zitronen oder Orangen können dabei helfen, Fett und Schmutz zu lösen, während der Essig als Desinfektionsmittel wirken kann. Die Kombination von Zitrusfruchtsäuren und Essig bietet somit eine gute Reinigungskraft und eine Neutralisation von unangenehme Gerüchen.

Etiketten zum Ausschneiden



Weihnachts Shrub - Aperitiv

Du brauchst

- 1 Schraubglas
- 1/3 Zucker od Honig
- 1/3 Apfelessig
- 1/3 Orangenstücke
- 1 Zweig Fichte od Tanne
- leere Drahtbügelflasche



Anleitung

- Das Schraubglas mit den Zutaten befüllen: 1/3 Orangenstücke geschält, 1/3 Apfelessig, 1/3 Zucker oder Honig.
- 2-3 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen und täglich umrühren
Achtung es entsteht Kohlensäure!
- Am 3 Tag durch ein Sieb abseihen und in eine Drahtbügelflasche abfüllen.
- Unbedingt bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen!

Aperitiv

Der weihnachtlichen Shrub wird kalt in hübschen Gläsern serviert.
Er eignet sich auch zum Aufspritzen mit Prosecco sehr gut.

Shrub

Shrub

2 schnelle Feiertagsrezepte



Salat zum Mitbringen

Du brauchst

- Getreidereis
- Feldsalat oder Rucola
- Zwiebel weiß oder rot
- Apfel oder Birne
- Dressing: Apfelessig, Zucker/Honig, Salz, Öl



Anleitung

- Den Getreidereis (Dinkel, Grünkorn, Emmer) im Salzwasser weichkochen.
- Die weich gekochten Körner noch warm mit der Marinade vermischen damit es gut durchziehen kann.
- Apfelstückchen und Zwiebelringe können auch schon hinzugegeben werden.
- Den gewaschenen Salat einfach oben drauf legen ohne umzurühren oder auch in einen extra Behälter mitnehmen.
- Kurz vor dem Servieren den frischen Salat unterheben.

2 schnelle Feiertagsrezepte

Rilette vom Festtagsbraten



Du brauchst

- Fleischreste von Schweinebraten, Rinderbraten, Gans, Ente, Huhn (1 Schüssel voll)
- Fleischsaft und Fett (zB. Schmalz) wenn vorhanden (je 2 EL) ODER Butter
- passende Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Pfeffer
- Salz, Senf, ev. Gurkerl, Kapern
- saubere kleinen Gläschen

Anleitung

- Das Fleisch in kleine Stücke zupfen oder im Cutter mit vorhandenem Saft und Fett kurz durchhacken.
- Mit Gewürzen, ein Löffel Senf (ruhig Groben) und ein paar gehackten Gurkerln/Kapern abschmecken.
- In saubere Gläschen füllen und kühl lagern.
- Hält ca 1 Woche



So können die Reste des Festtagsbraten in ein paar Tagen kalt zu Jause gegessen werden oder zu Silvester als Brotaufstrich dienen.