

Verrückt nach Erdbeeren



Alle Jahre wieder freuen wir uns, wenn endlich die Erdbeer-Zeit beginnt. Die kleine rote Frucht verzaubert uns mit ihrer Süße, ihrer Saftigkeit, sie schmückt unsere Kuchen und wandert in unsere Marmeladengläser. Für diese Ausgabe haben wir die kleine Erdbeere mit Häkelnadel und Baumwollgarn für Ihre fruchtige Tischdekoration eingefangen.



Von der Häkelnadel frisch auf den Tisch

Material:

50 bis 100 g Baumwolle, zum Beispiel von Wolle Rödel, Rico Design Essentials Cotton DK, Farbe Rot, Farbnummer: 383990.02, 50 g Grün, Farbnummer: 383990.67, einen Rest naturfarbene Baumwolle, oder ein anderes Baumwollgarn egal von welchem Hersteller, Nadelstärke 3, 1 Häkelnadel Stärke 3, 1 Stopfnadel mit großem Ohr, etwas Bastelwatte zum Ausstopfen.

Anleitung für die Erdbeere:

- 6 Luftmaschen (LM) zum Ring schließen. **1**
- 6 feste Maschen (FM) hineinhäkeln.
- Die erste Runde (Rd.) und alle weiteren Rd. mit einer Kettmasche (KM) beenden.
- 1 LM, die immer am Anfang jeder neuen Rd. gehäkelt wird, um die Höhe für eine neue Rd. zu gewinnen.
- In jede FM der 1. Rd. 2 FM häkeln.
- 1 LM zu Beginn der nächsten Rd. und dann in jede 2. M der Vorrunde 2 FM

häkeln. **2**

- In der nächsten Rd. jede dritte M der Vorrunde verdoppeln.
- In der nächsten Rd. ohne Zunahmen weiter häkeln (= insgesamt ca. 28 M.)
- 6 Rd. ohne weitere Zunahmen nur FM häkeln. **3**
- Dann erste Abnahmen durchführen. Dazu jede 4. und 5. M zusammenhäkeln.
- 1 Rd. ohne Abnahme.
- In der nächsten Rd. jede 4. und 5. M zusammen häkeln.
- 1 Rd. ohne Abnahme.
- Wieder jede 4. und 5. M zusammen häkeln.
- 1 Rd. ohne Abnahme.
- Häkelfaden erst einmal stilllegen und die kleinen Pünktchen soweit wie möglich einsticken.

Die Pünktchen (Nüsschen):

Dazu naturfarbenen Faden einfädeln (Stopfnadel mit großem Ohr) und von oben anfangend in Abständen von ca.

1 cm die Pünktchen (2 mal mit dem Faden einstechen und einen einfachen Schlingenstich sticken) einsticken. **4** Die nächsten Pünktchen 3 Rd. tiefer (ca.) versetzt einsticken usw. **5** Bis ganz unten. Faden hängen lassen. Und einige Rd. später weitere Nüsschen einsticken. **6**

Das Grün:

- Eine LM-Schlinge (6 LM) bilden, in die 6 FM gehäkelt werden. **7**
- 7 LM häkeln. Diese zurück behäkeln mit 2 KM, 3 FM.
- Mit einer KM am Ring festhäkeln.
- Das Gleiche nochmal in dieselbe M des Grundrings häkeln.
- Das Ganze wiederholen, bis alle FM des Grundrings diese zwei länglichen Blätter haben. **8**
- Die grünen Blätter oben auf der Erdbeere festnähen.

Fertigstellung:

Fertig ausstopfen, Spitze zusammen nähen und Fäden vernähen.





Anleitung für den Untersetzer:

Material:

50 bis 100 g Baumwolle, zum Beispiel von Wolle Rödel, Rico Design Essentials Cotton DK, Farbe Rot, Farbnummer: 383990.02, 50 g Grün, Farbnummer: 383990.67, einen Rest naturfarbene Baumwolle, oder ein anderes Baumwollgarn egal von welchem Hersteller, Nadelstärke 3, 1 Häkelnadel Stärke 3, 1 Stopfnadel mit großem Öhr

Anleitung:

- In einen Luftmaschenring aus 6 LM 6 FM reinhäkeln. Jede Rd. mit FM durch 1 LM beginnen, jede Stäbchen-Rd. mit 2 LM beginnen.
- 2. Rd.: jede FM verdoppeln.
- 3. Rd.: jede 2. FM verdoppeln.
- 4. Rd.: jede 3. FM verdoppeln.
- 5. Rd.: Stäbchen (Stb) häkeln, dabei jedes 2. Stb verdoppeln.
- 6. Rd.: FM ohne Zunahmen.
- 7. Rd.: Stäbchen häkeln = jedes 4. Stb verdoppeln.

- 8. Rd.: FM und dabei jede 5. M. verdoppeln.
- 9. Rd.: FM – keine Zunahmen.

Bortenrand:

Auf das grüne Garn wechseln.

- Eine Rd. FM häkeln und dabei jede 5. FM verdoppeln.
- Dann von * bis * wie folgt häkeln:
* 3 LM, 2 FM der Vorrunde übergehen, 5 Stb, 3 LM, 2 FM der Vorrunde übergehen, 1 KM in die FM der Vorrunde*
Sollte diese Runde nicht aufgehen, muss man ein wenig improvisieren. Hier hat es gut gepasst.

Fertigstellung:

Alle Fäden auf der Rückseite vernähen. Mit dem beigeen Garn die Nüsschen aufsticken und zwar immer in den Runden mit FM. Verteilung wie bei der Erdbeere. Abstand ca. 1 - 1,5 cm, versetzt. Über Nacht unterm feuchten Küchentuch etwas glätten.

Erdbeersmoothie ...

Was heute Smoothie heißt, gibt es schon lange als »Erdbeer-Milchshake«.

Zutaten:

600 g geputzte Erdbeeren
wer mag, kann ein Stückchen Banane hinzugeben
200 g Naturjoghurt
150 ml Milch
2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und pürieren. Vor dem Servieren kaltstellen.



Ist die Erdbeere eine Nuss?

Haben Sie sich jemals mit der Herkunft der Erdbeere beschäftigt? Dann könnten Sie auf diese skurril anmutende Frage eine Antwort geben: Ja, die Erdbeere gehört zu den Sammelnussfrüchten. Wer genau hinschaut, erkennt, dass diese Pünkt-

chen oder Tupfen auf der Erdbeere, tatsächlich Nüsschen mit harter Schale sind. Tiere, die Erdbeeren fressen und damit auch diese kleinen Nüsschen, scheiden diese Nüsschen wieder aus, sodass diese – wenn die Umgebung stimmt – keimen können.

Erdbeeren in der Steinzeit

Schon in der Steinzeit – das beweisen archäologische Funde – wurden Erdbeeren verzehrt. Im Mittelalter kultivierte man die leckere Frucht (in Walderdbeeregröße) sogar auf größeren Feldern. Später entstanden durch Züchtung andere Sorten, auch größere Früchte, wie wir sie heute kennen. Und auch bei uns werden Erdbeeren inzwischen auf großen Feldern angebaut und können selbst geerntet



werden. Unter ernährungswissenschaftlichen Aspekten gilt der Verzehr von Erdbeeren als besonders gesund während der Schwangerschaft. In Frankreich deutet der »Heißhunger auf Erdbeeren« gar auf eine solche hin ... Keine Angst ... schwanger wird man vom Verzehr der Erdbeere nicht. Für uns ist sie einfach nur eine wunderschöne Frucht, die uns alle Jahre wieder ab Ende Mai zu allen Gelegenheiten bei Tisch verzaubert.

Noch mehr leckere Erdbeeren ...

Erdbeeren passen auch perfekt zu handgestrickter Kinderkleidung: Mützen, Söckchen & Babyschühchen. Unsere Autorin Marion von Gratkowski hat auch dazu in der Reihe »Oma strickt« einige Ideen veröffentlicht. Die Strickanleitungsbücher sind im Buchhandel (auch online) und auf der Seite www.landsach.de erhältlich.



»Oma strickt Söckchen für Babys und Kleinkinder«
ISBN: 978-3-7519-9928-1
Preis: 16,99 €
»Oma strickt Babyschühchen«
ISBN: 978-3-7526-8841-2
Preis: 18,99 €

Lieblingskuchen



Allgäuer Landfrauen wissen, wie man wunderbare Kuchen und Torten macht. Vom Kleingebäck über Omas Klassiker, cremige Torten, feine Obstkuchen bis zu neuen Kreationen – ihre Lieblingskuchen sind das Beste, was ein Kuchenbuffet bieten kann.



Seiten 162, 14,8 x 21 cm, Spiralbindung
Best.-Nr. 0281, Preis 14,50 €*
*inkl. MwSt, zzgl. Versandkosten



Direkt bestellen unter
Tel.: 08 31 / 5 71 42 -13

E-Mail: vertrieb@ava-verlag.de

Shop unter www.ava-verlag.de

AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH