Xxxxxx xxxxx xxxx Xxxxxx xxx Xxxxxx xx, Xxxxxx xxxxx Xxxx xxxxx xxxxx xxxx Xxxxxxxxxx.

Caipirinha oder Piña Colada?

COCKTAIL STARS

Gerührt oder geschüttelt? Ob für Short- oder Longdrinks, aus schlichten Gläsern werden mit Motiven und Mustern aus Dekorfolien im Handumdrehen supertolle Party-Highlights.

DAS BRAUCHEN SIE:

Alles Material von Efco (erhältlich über den Fachhandel Hobby und Basteln):

- *Dekorfolie Color-Dekor (94080-) für Glas 3 in Weiß (-01), Gelb (-07), Pink (-35), Pflaume (-30), Blau (-47),Gold (-95), für Glas 4 und 5 in Orange (-14), Gelb (-07), Pink (-35), für Glas 6 in Pink (-25), für Glas 7 in Schwarz (-89)*
- *Rakel (9408501)*
- *Dekorfolie Color-Dekor Style (94076-), mit Farbverläufen, für Glas 1 in Grün (-67), für Glas 2 in Orange (-14)*

Außerdem brauchen Sie:

- *Schere oder Cutter, Schneideunterlage, Schälchen mit kaltem Wasser, Küchenpapier, Bleistift und Pauspapier zum Übertragen von Motiven*

1 Designs für Cocktailgläser Die gewünschten Motive samt Trägerpapier aus der Dekorfolie stanzen oder schneiden, zum Beispiel Dreiecke, Wellenlinien, dünne, dicke, lange oder kurze Streifen. Oft ist weniger mehr. Dies gilt nicht nur für den Inhalt des Glases, sondern auch für das äußere Design. Setzen Sie daher gezielt nur wenige „coole" gestalterische Akzente. So ist auch die Farbe des Drinks später noch gut sichtbar. Beim Palmblatt (Glas 8) frei Hand fächerartige Blattstrukturen einschneiden. Die Motivvorlage für Glas 7 finden sie im Internet als Download unter www.oz-verlag.de/creativeliving.php.

2 Damit sich die Trägerpapiere lösen, die ausgeschnittenen Muster oder Motive jeweils kurz in ein Schälchen mit kaltem Wasser legen. Die Folie vom Trägerpapier schieben und sie auf dem fett- und staubfreien Glas wie gewünscht platzieren. Mit einem Küchentuch oder besser noch mit dem Rakel von außen nach innen über die Folie streichen, bis sie ganz glatt anliegt, keine Luft oder Wasserbläschen mehr zu sehen sind.

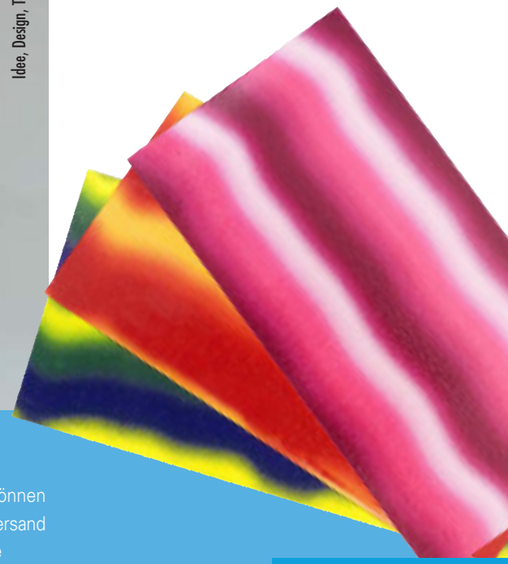
3 Über Nacht (24 Stunden) trocknen lassen, so dass keine Feuchtigkeit mehr vorhanden ist, und die fertig verzierten Gläser in den kalten Backofen stellen. Bei 180 Grad 30 Minuten einbrennen und dann bei geöffnetem Backofen abkühlen lassen. Fertig! Von Hand spülen (spülmittelbeständig).

exotisch-farbenfroh: Karibik-Feeling

Im Trend: Motive im Silhouettenstil

Idee, Design, Text: C. Rückel, Fotos: Uzwei Fotodesign/U. Glasemann, Styling: K. Schlag

Welches Glas für welchen Drink?
1-2 Longdrinkglas Classic Becherglas, vielseitig einsetzbar, z.B. für exotische Longdrinks und Drinks mit chrushed Eis
3 Cocktailglas und **4 Doublecocktailglas** kelchförmige Stielgläser für klare, gerührte Cocktails, Aperitifs, Digestifs, ohne Eis serviert
5 – 6 Cocktailgläser für Longdrinks aller Art, mit und ohne Eis
7 Tumbler Becherglas, vielseitig einsetzbar für jeden Drink, besonders „on the rocks"



Tipp

Cocktailgläser aller Arten und Größen können Sie preiswert und schnell im Internet via Versand direkt bestellen bei: www.Cocktailstar.de