

WOLKE 7

DAS KREATIVBUCH

VERLIEBEN



zum

hello

Planet girl

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	6
Schwebst du auf Wolke ??	10
Verliebt? Typische Symptome	12
Liebeslabyrinth	14
Radiergummistempel	16
Bereit für den ersten Schritt?	18
Du leuchtest	22
Was mir wichtig ist	24
Lagenshirt mit Herz	26
Geschenkbbox	28
Kreative Eisbrecher	30
Liebe auf den ersten Blick	32
Cupcakes	34
Herztee	36
Welcher Verliebtheitstyp bist du?	38
Eisbrecher für jeden Tag	42
Die Ich-bin-total-verknallt-Phase	44
Süße Cakepops	46
Rubbelkarte	48
Ein Hoch auf die Schüchternen	50
Verliebt, verlobt, verheiratet	52
Jeans mit Nieten	54
Herzmagnete	56
Wie wirkst du auf Jungs?	58
Alles, was ich liebe	62
Kopfkino 1	64
Lieblingstasse	66
Prinz Eisenherz	68
Hör auf dein Herz!	70
Was ich ihn gern fragen würde	72

Entschlüsse seine Zeichen	74
Geschenkanhänger	76
Ist er der Richtige?	78
Das Herz auf Reisen	82
Mutmaßungen über ...	84
Backmischung im Glas	86
Ballerinas mit Herz	88
Kosmos Flirten	90
Der perfekte Tag	92
Spaghetti mit Hackbällchen	94
Gestickte Valentinskarte	96
Seid ihr mehr als gute Freunde?	98
Date-Knigge	102
Stimmungskurve	104
Mach die Schmetterlinge bunt!	106
Ellbogenschoner	108
D wie D(ating)-Day	110
Unser Song	112
Wörterrätsel	114
Vitaminbombe	116
Herz oder Kopf?	118
Nimm dir Zeit	122
Unser erstes Date	124
Herzige Handschuhe	126
Kussgeheimnisse	128
Kopfkino 2	130
Herzgirlande	132
ABF-Abend	134
Bist du eine Herzensbrecherin?	136
Vorlagen	138
Impressum	142

- ♥ Bastelideen und Rezepte
- ♥ Infos und Tipps
- ♥ Psychotests
- ♥ Tagebuchseiten
- ♥ Kritzelseiten und Rätsel

Einleitung

VERRÜCKT

»Liebe ist eine Geisteskrankheit«, meinte der griechische Philosoph Platon vor mehr als zweitausend Jahren. Und ein kleines bisschen recht hatte er damit schon. Wer verliebt ist, ist tatsächlich etwas verrückt. Und zwar ganz wörtlich. Er steht neben sich. Ist sozusagen ver-rückt.

VERSTAND

Ein Cocktail aus Hormonen, Molekülen und Botenstoffen überflutet den Körper und verwandelt normale Menschen in wunderliche Wesen. Manche schlafen und essen in dieser Phase nicht viel, laufen kilometerlange Umwege, um IHM oder IHR zu begegnen, hören anderen kaum noch zu und haben selbst nur noch EIN Thema. Kurz: Es scheint, als hätten sie den Verstand verloren.

VERSCHOBEN

Wissenschaftler, die das Gehirn von Verliebten untersuchten, erkannten, dass Platon mit seiner Vermutung richtig lag. Die Bereiche im Kopf, die normalerweise für Logik und vernünftige Entscheidungen zuständig sind, machen Pause, solange wir auf Wolke 7 schweben. Dadurch verschiebt sich die Wahrnehmung und alles fühlt sich anders an. Aufregend wie eine Reise in ein unbekanntes Land.

VERLIEBT

Dieses Buch richtet sich an alle, die diesen Zustand bereits kennen oder dabei sind, ihn kennenzulernen. Die Texte, Tipps und Tests auf den folgenden Seiten halten die schönste Zeit des Lebens fest und laden dich ein, dieses aufregend fremde Land vorsichtig zu erkunden. Doch Achtung, das Kreativbuch für Verliebte hält immer nur für **eine** große Liebe.

LAGENSHIRT MIT HERZ



Bei diesem Projekt ist etwas Fingerfertigkeit gefragt, denn wir zaubern aus zwei Oberteilen ein nagelneues Outfit.

DU BRAUCHST:

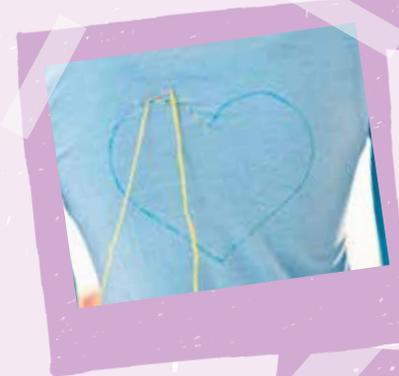
- * 2 Shirts in verschiedenen Farben oder 1 TankTop und 1 Shirt oder 1 TankTop und 1 Longsleeve; kurz: 2 Oberteile, die zueinander passen. Achte darauf, dass die Shirts nicht zu weit ausfallen!
- * Nadel und Faden
- * Nagelschere
- * Sicherheitsnadeln
- * Bleistift
(Herzvorlage Seite 138)

♥ LOS GEHT'S ♥

Schlüpfe zuerst in das Top, das am Ende durchscheinen soll; darüber ziehst du anschließend das zweite Shirt. Nun lässt du dir am besten von jemandem helfen, die Herzvorlage zu platzieren. Bei unserem Model scheint das Herz auf dem Rücken durch, aber die Vorderseite des Shirts funktioniert natürlich genauso gut.

Markiere die Herz-Position, indem du die Vorlage mit Sicherheitsnadeln durch beide Shirts hindurch befestigst. Nun ziehe beide Oberteile ganz vorsichtig aus. Übertrage das Herzmotiv mit einem Bleistift auf das obere Shirt (keine Sorge, das sieht man später nicht).

Mit der Nadel nähst du jetzt genau auf der Linie des Herzens beide Shirts aufeinander. Achtung, jetzt wird es wieder etwas knifflig. Greife nun die obere Lage Stoff (oberes Shirt) und schneide mit der Nagelschere vorsichtig das Herz aus. Etwa 5 mm innerhalb der Sticknaht – gib acht, dass du nicht versehentlich das untere Shirt erwischst. Fertig!



GESCHENK- BOX ★★★

Kleinigkeiten sind oft schwierig zu verpacken, aber hier kommt eine richtig peppige Idee für Mini-Präsente!

DU BRAUCHST:

- * 1 Pappbecher (Plastik geht aber auch!)
- * Nähnadel und Garn
- * 1 Stück Karopapier
- * Klebestreifen
(Vorlage von Seite 138)

♥ LOS GEHT'S ♥

Übertrage die Vorlage auf ein Stück Karopapier. Klebe nun das Papier mit Klebestreifen auf den Becher und stich mit der Nadel in alle vier Ecken der Kreuze durch die Vorlage in den Becher. So erhältst du ein Raster.

Entferne die Vorlage und den Klebestreifen vorsichtig und fange an, die Kreuze zu sticken. Zuerst stickst du eine waagerechte Reihe von links oben nach rechts unten – also immer nur die eine Hälfte des Kreuzes. Auf dem Rückweg folgt dann der zweite Teil – von rechts oben nach links unten.

Wenn du fertig bist, knote das Ende des Fadens vorsichtig zu. Nun kannst du hübsche Kleinigkeiten deiner Wahl auf eine große Serviette häufen und diese anschließend mit Geschenkband verschließen. Den Serviettenbeutel einfach in den Becher füllen, zurechtzupfen, fertig!



CUPCAKES



Cupcakes sind kinderleicht und rasend schnell fertig. Perfekt für spontane Gäste.

DU BRAUCHST:

für den Teig

- * 100 g Butter
- * 150 g Zucker
- * 2 Eier
- * 100 g Mehl
- * ½ TL Backpulver
- * ½ TL Natron
- * 1 Prise Salz
- * 80 g Kakaopulver
- * 130 ml Milch
- * Muffinförmchen oder -blech (für ca. 6 bis 8 Stück)

für die Sahnehaube

- * 1 Becher Schlagsahne
- * rote Lebensmittelfarbe
- * 1 Tüte Sahnesteif
- * Zucker-Streudeko
- * Spritzbeutel mit Sterntülle

♥ LOS GEHT'S ♥

Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben. Mit Backpulver, Natron und Salz mischen, erst einmal stehen lassen. Dann Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die Eier einzeln dazugeben.

Nun die Mehlmischung und die Milch abwechselnd zur Ei-Masse hinzufügen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht (schön zähflüssig). Den Teig in die Muffinförmchen füllen und bei 175°C ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Für die Sahnehaube schlägst du die Sahne mit dem Sahnesteif auf und gibst einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe hinzu – das ergibt ein hübsches Rosa (Blau, Grün oder Gelb geht natürlich auch). Die Sahne stellst du in den Kühlschrank, bis die Cupcakes abgekühlt sind.

Nun die kalte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf dem Cupcake verteilen. Zum Schluss kannst du die Cupcakes noch mit Zucker-Streudeko (Herzen, Perlen etc.) garnieren.

♥ Deko-Tipp:

Schneide aus festem, farbigem Papier kleine Herzen aus, klebe sie auf Zahnstocher und stich diese in die Küchlein. So verleihst du ihnen eine besonders herzliche Note.



HERZTEE

★★★

Bei diesem Tee geht jedem das Herz auf und gemütliche Teestunden sind garantiert.

DU BRAUCHST:

- * einige Teebeutel
- * farbiges Papier
- * Würfelzucker
- * Streuherzen aus Zucker (aus dem Supermarkt)
- * 2 TL Puderzucker
- * Wasser
- * Klebestreifen
- * Schere oder Herzstanzer

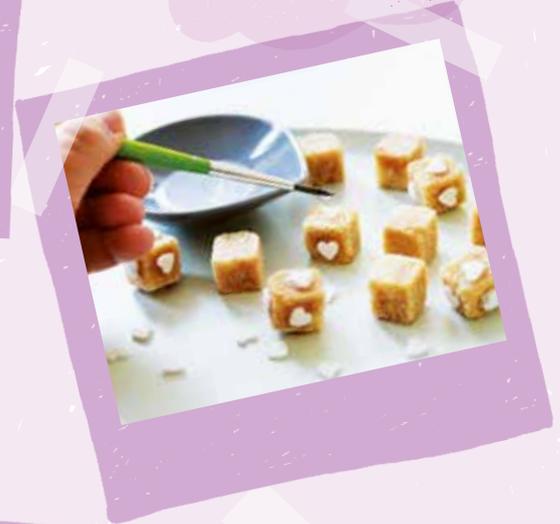


♥ LOS GEHT'S ♥

Entferne die Zettelchen von den Teebeuteln. Schneide aus farbigem Papier kleine Herzen und klebe diese mit Klebestreifen an die Enden der Teebeuteläden.

Fixiere dann auf dem Würfelzucker die Zuckerherzen. Dafür rührst du 2 TL Puderzucker mit ein paar Tropfen Wasser an, bis eine ziemlich zähflüssige Paste entsteht. Ein Tropfen davon wirkt bereits wie Klebstoff und du kannst damit die Streuherzen auf jeder Seite des Würfelzuckers befestigen. Einige Stunden trocknen lassen.

Fülle die Teebeutel zusammen mit dem Würfelzucker in eine hübsche Schachtel. Den passenden selbst gemachten Geschenkanhänger findest du auf Seite 76.



ALLES, WAS ICH
(AUSSER IHM)
NOCH LIEBE

☆☆☆



BACK- MISCHUNG IM GLAS

★★★

Die Backmischung im Glas ist ein perfektes Präsent für Freunde, die selber gerne backen.

DU BRAUCHST:

- * 80 g Mehl
- * ½ TL Backpulver
- * 1 Prise Salz
- * 50 g Haferflocken
- * 50 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln)
- * 65 g Zucker
- * 50 g Schokotropfen oder Smarties
- * 1 Flasche mit 0,5 l Inhalt (z.B. frische Sahne)
- * Stoffläppchen + Gummiband
- * Etikett
(für ca. 12 Cookies)

♥ LOS GEHT'S ♥

Fülle den Inhalt der Flasche in ein anderes Gefäß um, wasche die Flasche sauber aus und lass sie gut (!) trocknen. Mische das Mehl mit Backpulver und Salz und schütte es in die Flasche. Nun gibst du die weiteren Zutaten nacheinander – Schicht für Schicht – obendrauf. Zuerst die Haferflocken, dann die Nüsse, dann den Zucker, dann die Schokotropfen oder Smarties.

Zum Schluss schraubst du den Deckel wieder auf und verzierst ihn mit einem passenden Stoffläppchen. Einfach ein Gummi drum und fertig! Erstelle außerdem ein Etikett, auf dem der Beschenkte die Cookie-Backanleitung findet:

Schütte alle Zutaten in eine Schüssel, füge ein Ei und 75 g weiche Butter hinzu und mische alles gut mit einem Handrührgerät, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Lege ein Blatt Backpapier auf ein Blech und gib mit einem Esslöffel ca. 12 Portionen Teig aufs Blech. Backe die Cookies bei 175° C ca. 10 Minuten.

Kurzversion für geübte Bäcker: Inhalt der Flasche mit 1 Ei und 75 g weiche Butter zu einem Teig verrühren. Teigtaler auf Backblech mit Backpapier bei 175°C ca. 10 Min. backen.

