

Anleitung Räbeliechtli schnitzen



1. Oben bei der Räbe (violetter Teil mit dem Krautansatz) wird ein dünner Deckel abgeschnitten.
2. Mit einem Kugelschreiber werden Formen/Figuren auf die Räbe aufgezeichnet und mit einem Rüstmesser max. 2 mm tief nachgeritzt. Es können auch Guetzliförmli verwendet werden. Diese werden max. 2 mm tief in die Räbe hineingedrückt und wieder entfernt.
3. Die Haut innerhalb der Formen/Figuren wird mit einem Rüstmesser oberflächlich abgeschält.
4. Die ganze Räbe wird mit einem Aushöler oder einem scharfkantigen Löffel ausgehöhlt. Wenn das Gröbste ausgehöhlt ist, nur noch mit viel Gefühl weiterschaben. Die Räbe ist genug ausgehöhlt, wenn das Licht durch die geschnitzten Formen/Figuren durchscheint. Der Rand oben sollte ca. 5-10 mm dick sein, damit die Halteschnur nicht ausreißt.
5. Falls der Deckel dicker als ca. 2 cm ist, diesen auch etwas aushöhlen. Um den Deckel zu verzieren, können am Rand mit einer Schere Zacken geschnitten werden. Der Deckel sollte durch die Zacken im Durchmesser so wenig wie möglich kleiner werden.
6. Ca. 1,5 cm unterhalb des Räbenrandes werden mit einem Zahnstocher oder einer Ahle gleichmässig vier Löcher durch die Wand gebohrt. Der Deckel wird auf die Räbe gesetzt. Beim Deckel an den gleichen vier Positionen wie bei der Räbe vier Löcher bohren.
7. Vier ca. 50 cm lange Schnüre werden durch die Löcher der Räbe gezogen und verknüpft. Nun wird bei jeder Schnur ein Knopf gemacht (Abstand vom Räbenrand bis zum Knopf ca. 3-5 cm) und die Schnur durch die Löcher im Deckel gezogen. Oben werden alle Schnüre miteinander verknüpft. Bei der Länge der Schnüre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht zu lang sind, wenn das Kind das Räbeliechtli hält.
8. Eine Rechaudkerze oder ein kurzer, dicker Kerzenstummel wird in die Räbe hineingestellt. Evtl. kann die Kerze mit einem Nagel von unten fixiert werden. Es kann auch eine kleine Taschenlampe ins Räbeliechtli gestellt werden.
9. Damit die Räbe vor ihrem Einsatz nicht zu stark austrocknet und schrumpft, sollte sie in Wasser eingelegt oder in einem verschlossenen Plastiksack im Kühlschrank aufbewahrt werden.