

Sunday, August 24. 2008

DIY: Leiste mit Pinn-Nadeln aus Kronkorken / Pinboard with Pushpins made of Crown Caps

I first read about this clever idea to produce my own pushpins with crown caps, photographs and cast resin on the Martha Stewart "Craft of the Day"-site. What a serendipity, because the birthday of my father was coming nearer and nearer.

My parents just moved in my grandma's house. They put all their passion into the renovation last year and made it to a very comfortable and inspiring place, where the visitor will discover endless amounts of colorful, vintage, artistic, fancy and beautiful things in each and every corner.

I thought, one cute thing more won't harm anyone ;> As they live in Bavaria and you can find lots of Bavarian things in their home, I chose the "Bavaria theme", too.

Material Pinboard: corkboard, thin wooden slat to strengthen the pinboard, wood glue, staple gun, fabric with Bavarian blue-white pattern

Cut 2 pieces of corkboard to the required shape and size with a cutter. Take a jigsaw and saw one piece of slat to the same size. Then glue the pieces together sandwich-like: cork - slat - cork and let the glue dry.

Cut out the fabric so you will be able to cover the pinboard completely. Enwrap the pinboard with the fabric and fasten it on the back with your staple gun. I additionally cut out 2 thin pieces of fabric with zigzag scissors, formed a hanger and stapled it onto the back of the pinboard.

Material Pushpins: collect some crown caps, image-editing software + computer, color printer, cast-resin, clear adhesive foil, very thin nails

Beat one nail through the middle of each crown cap - from the inside to the outside. The resin will fix the nail later.

Choose the pictures you want to put into the crown caps. Edit your images and bring them to the right size using an image editing software. The inner diameter of a crown cap is 26,75 mm. I will upload a template this week. Then print the small round pics on photo paper. If you are a lucky guy, you already have printed images where you can cut out some motives. You can use the template as a stencil then.

Put the adhesive foil on your photo-print and press it on to avoid bubbles between the layers. Cut out the pictures and put them into your crown caps.

Combine the resin and the hardener. Check the instruction manual carefully for the amounts. Pour the resin into your crown caps. Be careful that it doesn't flow over! Let it dry a few days. The resin is very toxic. It will be better to use it outside or in a room with open windows. It stinks awfully. But the result is worth it 8)

Posted by orange in sachen machen, verschiedenes at 21:04

Paradiesblume / Paradise Flower

Material: Fimo

Material: Polymer Clay

Posted by orange in formen, sachen machen at 21:03

Saturday, August 23. 2008

Erfrischender Ingwer - Hibiskus - Tee wie auf dem Boom Festival

1 Liter Wasser
2 StÃ¼cke Zimtstange
1 EL Ingwerscheiben
1/4 Tasse HibiskusblÃ¼ten
2 EL Honig

Meine Version mit den Sachen, die ich da habe (kommt vom Geschmack Ã¤hnlich hin):

2 Teebeutel Malventee
1 walnuÃgroÃes StÃ¼ck Ingwer, geschÃ¼lt und in Scheiben geschnitten
ca. 5cm Zimtrinde
Honig oder anderes flÃ¼ssiges SÃ¼Ãungsmittel (Ich hab Agavendicksaft da gehabt, der gibt noch eine extra fruchtige Note dazu)

Alle Zutaten in eine Teekanne geben und mit kochendem Wasser aufkochen, ausgiebig ziehen lassen und dann den Ingwer heraus nehmen, daÃ er nicht zu intensiv wird. Mit Honig oder Agavendicksaft reichlich sÃ¼Ãen.

Beide Versionen schmecken heiss, lauwarm und auch eisgekÃ¼ht!

Posted by orange in [getrÃ¤nke](#), [kalt](#), [warm](#) at 22:07

Frisch zurÃ¼ck aus Portugal...

mit vielen Impressionen vom Boom Festival 2008 und aus Lissabon.

(>) Mehr zum Boooooom :-)

Im Flugzeug nach Lissabon wurde uns etwas vorgesetzt, was bisher noch niemand je gegessen hatte (und wahrscheinlich auch nie wieder essen wird *g*): Semmel mit Kokos oben drauf, die mit Schinken und KÃ¤se belegt war.... Sehr strange. Wir dachten, das muÃ ein Versehen sein, aber in dem Bistro am Flughafen gab es genau das selbe zu kaufen! Ist das wirklich ein Snack den die Portugiesen mÃ¶gen? Um AufklÃ¤rung wÃ¤ren wir dankbar :)

In den paar Tagen Lissabon haben wir es uns natÃ¼rlich auch wieder kulinarisch gut gehen lassen und einige Restaurants ausprobiert:

simplesmente maria - Mitten zwischen den Kneipen Bairro Altos gibt es leckere PizzastÃ¼cke fÃ¼r 2 EUR zur StÃ¤rkung. Vielleicht finde ich noch die genaue Adresse.

Restaurante Leao D'ouro - Frischer gegrillter Fisch... unsere erste Anlaufstelle war gleich ein Erfolg

Locanda Italiana - Leckerer italienischer Restaurant mit gemÃ¼tlichem AuÃenbereich - da waren wir sogar 2x hintereinander

Porto Sta. Maria (Cascais) - Da haben wir uns auf der Suche nach einem schÃ¶nen Strand in einen Nobelschuppen

verlaufen, aber die King Prawns fÄ¼r 33 EUR sind wirklich auf der Zunge zergangen ;-)

Retiro do Pescador (Praia da Fonte da Telha) - Da hilft die ganze Familie mit, den StrandgÄ¼sten leckeren gegrillten Fisch und gute Hausmannskost zu kredenzen. Sehr faire Preise.

Calcutta - leckere indische KÄ¼che als Grundlage fÄ¼r die darauf folgende Tour durch Bairro Altos Kneipenkultur. Adresse habe ich leider noch nicht gefunden, aber wenn man in dem Eck mit den vielen kleinen Gassen und Kneipen schlendert, kommt man def. dran vorbei.

Wir haben aus Hunger auch noch zwei Italiener-Indier-Restaurants ausprobiert.

Das eine war gar nicht schlecht. Dort haben wir indisch gegessen. Vielleicht find ich die Adresse noch.

Beim anderen gab es nur italienische Kost, die aber ziemlich unbefriedigend war. Die gemischte Vorspeise war eine Frechheit, die Lasagne war okee.

Aber solche Touri-Dinger sind nicht wirklich zu empfehlen. Leider haben sie meist die schÄ¼nsten AuÄenbereiche in den FuÄgÄ¼ngerzonen.

Posted by orange in essen und kochen, portugal, reiseberichte at 11:17

Friday, August 22. 2008

Boom Festival 2008

Hier ein paar Foto-Impressionen vom Boom 2008 :-)

Boom war super \o/ boomfestival.org

Trotz 21 Std in praller Hitze in der Autoschlange stehen. Trotz kilometerlangem Fußmarsch mit Gepäck, weil in der Autoschlange nichts mehr voran ging. Trotz Staub in der Lunge und stinkenden Dixies. Trotz 1 Mio. Dezibel im Schlafzimmer (Zelt).

Ich habe noch nie so viele Menschen auf einem Haufen so friedlich miteinander umgehen sehen (ca. 27.000 Menschen!!!). Das Gelände war ganz wunderbar gestaltet und überall konnte man irgendwelche Details entdecken und Areas erkunden. Das Musik- und Workshopangebot war reichlich und abwechslungsreich. Wirklich ein tolles Festival und die Umgebung haut einen um!

Da das hier ein Food-Blog ist, muß ich natürlich erzählen, was es auf dem Boom alles zu futtern gab bzw. was ich alles probiert habe. Das Essen dort war für mich wirklich ein Genuss, ich bin ja nicht so der Fleischfresser. Und ich habe ein paar Sachen kennengelernt, die ich daheim sicher auch mal ausprobieren werde. Seitan z. B.

Wir haben mal versucht, Weizenfleisch zuzubereiten. Das ging voll in die Hose und hat nach gar nichts geschmeckt. Aber das etwas, das nach verkohlter Schuhsohle aussieht wirklich nach Gyros schmecken kann, oder etwas das nach Leberkäse aussieht keiner ist, aber wirklich lecker schmeckt, hat mich durchaus fasziniert.

Food:

Seitan Burger

Vegetarisches Gyros (aus Seitan) mit Zsazikki und Salat und Semmel

Gelbes Gemüsecurry mit Reis oder Nudeln

Gemüse mit Tomatensauce und Reis oder Nudeln

Steinofenpizza vom Anarcho-Pizzabäcker ;-)

Gebatene Nudeln mit Gemüse und Sojasauce

Masala Dosa

Posted by orange in portugal at 13:47

Wednesday, August 20. 2008

Locanda Italiana [Lissabon, Portugal]

Lecker italienisches Restaurant mit gemÄ¼tlichem AuÄenbereich zwischen schÄ¼nen AltbauhÄ¼usern in einer FuÄgÄ¼ngerzone und gerÄ¼umigem Innenbereich. Die Auswahl ist groÄ und die probierten Gerichte frisch und lecker. Auch etwas empfindlichere Sachen wie Carpaccio, Lachscarpaccio oder MeeresfrÄ¼htesalat - was ja wirklich frisch sein sollte - waren dort ein GenuÄ.

Wenn man innen sitzen mÄ¼chte, Pulli mitnehmen... vielleicht bin ich da zu verfroren, aber ich fand die Aircon schon sehr kÄ¼hl :-)

Was gab's?

Steak mit grÄ¼ner Pfeffersauce

King Prawns mit grÄ¼ner Pfeffersauce

Spaghetti Carbonara

Pizza Frutti di Mare

MeeresfrÄ¼htesalat

Saltimbocca

Locanda Italiana

Rua das Portas de Santo AntÄ¼o 47

1150-264 Lisboa

locandaitaliana.net

Posted by orange in portugal, restaurants getestet at 13:05

Monday, August 18. 2008

Retiro do Pescador (Praia da Fonte da Telha, Portugal)

Die Oma kÄ¼mmert sich, daÄ der Laden lÄuft, der Opa steht am Grill und die Kinder kÄ¼mmern sich um den Rest. Vom vielen in der Sonne braten wurden wir hungrig und haben uns auf die Strandterrasse vom Retiro do Pescador gesetzt.

Von der Seite weht immer ein frischer Grillgeruch vorbei und da wir direkt am Meer waren, lag es natÄ¼rlich nahe, mal wieder gegrillten Fisch zu bestellen:
Seebarsch vom Grill, dazu Kartoffeln und Tomaten- Zwiebel-Salat. Als Vorspeise gab es KÄse und Brot

Gute, frische Hausmannskost mit ÄuÄerst fairen Preisen (bei unseren Gerichten um die 10 EUR).

Retiro do Pescador
Praia da Fonte da Telha (ca. 30 Min von Lissabon entfernt)
Portugal

Posted by orange in portugal at 13:26

Monday, August 11. 2008

GruÄkarte zum 40. Hochzeitstag meiner Eltern / Greeting Card for my Parents' 40th Wedding Anniversary

Ich habe 2 Herzen aus einem mit den typisch bayerischen weiss-blauen Rauten bedruckten Leinenstoff ausgeschnitten. Bevor ich die beiden Teile zusammengenÄht habe, habe ich ein rotes Band an beide Seiten geheftet, um das Herz spÄter an der Karte zu befestigen.

Nach dem ZusammennÄhen hab ich das Herz mit etwas Polyesterwatte gefÄllt. Die Rote "40" und die Blumen habe ich mit Textilfarbe aufgemalt. Wenn man mit einer Lochzange 2 LÄcher in die Karte stanz, kann man das die Schnur durchziehen und an der RÄckseite zu einer Schleife binden.

I cut 2 hearts out of some typical bavarian blue-white patterned cotton fabric . Before I sewed the pieces together, I pinned a red ribbon on both sides, to attach the heart onto the card later.

After sewing, I filled it with some wadding. The red "40" and the flowers are painted with textile paint. I painted some flowers on the card and made 2 holes with a punch. I pulled the bands through the holes and made a knot on the inside to fix.

Posted by orange in nÄhen, papier, sachen machen at 21:05

Saturday, August 9. 2008

Porto Sta. Maria (Cascais, Portugal)

Wenn man an der StraÃe entlang fÃ¼hrt, die an den StrÃ¤nden vorbei fÃ¼hrt, kommt man direkt an diesem Restaurant vorbei. Wir hatten groÃen Hunger, also sind wir rein spaziert. Aus dem Restaurant hat man einen wunderbaren Blick aufs Meer. Das hÃ¤tte uns schon stutzig machen sollen ;-). Am Eingang ist ein riesiges Seafood und Fischbuffet aufgebaut und man kann sein zukÃ¼nftiges Essen erstmal im Ursprungszustand inspizieren. Wir dachten uns schon, daÃ es teuer werden wird, aber wollten es ausprobieren. Der Hunger hat gesiegt.

Zwar war der Service nicht ganz so, wie man es in einem vergleichbaren Restaurant in unserer Heimat gewÃ¶hnt wÃ¤re, aber das Essen war nicht Ã¼bel. Meins zumindest: 2 riiiiiesen groÃe King Prawns mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln und Naturreis

Die Salzkartoffeln, oder eher Kartoffeln in Salzkruste, waren auf eine Art zubereitet, wie ich es davor noch nie gegessen hatte. Ich habe so ein Rezept mal bei chefkoch.de gelesen und wollte es unbedingt mal ausprobieren. Jetzt war die Gelegenheit! Hier ist das chefkoch-Rezept, das ich meine!

Die anderen haben folgendes probiert:
Tintenfisch mit Knoblauch, OlivenÃ¶l und Reis - war eine etwas sehr Ã¶lige Angelegenheit
Steak mit hausgemachten Pommes
gemischter Salat

Porto Sta. Maria
portosantamaria.com

Posted by orange in portugal at 12:33

Friday, August 8. 2008

Restaurante Leao D'ouro (Lissabon, Portugal)

Angenehm eingerichtetes Restaurant mit kleinem AuÄenbereich. Der Buffetbereich sah schon beim rein gehen sehr vielversprechend aus mit frischem Fisch, MeeresfrÄ¼chten, getrocknetem Schinken und Oliven.

Als Appetithappen gab es in Knoblauch und Koriander eingelegte Oliven und Brot. Ich hÄtte ja nicht gedacht, daÄ Koriander und Oliven so gut zusammen passen und daÄ in der portugiesischen KÄ¼che Koriander wohl Äfter mal vorkommt. In die Oliven hÄtten wir uns alle rein legen kÄ¶nnen.

Die Preise auf der Tageskarte bis max. 12 EUR waren fair - vor allem fÄ¼r das Ambiente.

Wir haben uns entschieden fÄ¼r:
auf Holzkohle gegrillte Dorade, Sardinen und Seebarsch
jeweils mit Kartoffeln, Karotte und Brokkoli

Sehr lecker und frisch.

Restaurante Leao D'ouro
Rua Primeiro de Dezembro 103/107
Lissabon

Posted by orange in portugal at 15:12