



Jul-Magazin

Jul / Jól / Joulu

Instagram:
@blickrichtungnorden

Die Weihnachtszeit bricht an und mit ihr kommt auch die gemütliche Zeit im Jahr wieder. Überall finden sich nun bunte Lichterketten, die die dunkle Jahreszeit erhellen, der Geruch von gebackenen Plätzchen und warmem Glühwein hängt in der Luft und im Radio laufen die altbekannten Weihnachtslieder hoch und runter.

Auch in Skandinavien ist die Julzeit geprägt vom Miteinander, der Familie und gemeinsamen Traditionen. Kerzen werden angezündet, Geschenke besorgt und es wird noch ein kleines bisschen hyggeliger. Auch wir möchten euch hiermit ein paar skandinavische Weihnachtsgefühle nach Hause bringen.

Also holt eure Lichterketten raus, zündet eure Kerzen an, backt ein paar Plätzchen, macht euch eine Tasse Tee, schnappt euch alle Kissen und Decken, die ihr finden könnt und macht es euch dann auf dem Sofa gemütlich. Und wenn ihr euch ein wenig wegträumen wollt, dann schaut euch doch mal den Film „Wunder einer Winternacht“ an oder die wundervollen Klassiker von Astrid Lindgren (Achtung Suchtgefahr!).



En sockerbagare här bor i staden
Han bakar kakor mest hela dagen
Han bakar stora, han bakar små
Han bakar några med socker på.

Och i hans fönster hänger julgranssaker
Och hästar, grisar och pepparkakor
Och är du snäller så kan du få
Men är du stygger så får du gå.



Instagram:
@Schwedenroth

Psst... Antje von Schwedenroth hat uns verraten, dass die Schweden ihre Kekse am liebsten in „Schweinchenform“ mögen. Wer jetzt sowas sucht, der schaut mal in Ihrem Shop vorbei.

Inhalte unseres Magazins

Und was euch genau in diesem schnuckeligen PDF erwartet, das erfahrt ihr nun:

Wir haben für euch verschiedene Themen zusammengestellt...

... (vegane)Rezepte...

...DIY & Dekoideen...

...Rauhnächte ...

euch hat ein Thema besonders gefallen? Dann gebt uns gerne ein Feedback.
Natürlich freuen wir uns auch sehr darüber, wenn Ihr unser Magazin teilt.

Schaut euch das nachfolgende Foto genau an....



Rätsel: Finde die 7 Unterschiede

Weihnachten in einer verschneiten Stuga

Romantisches Kerzenlicht, draußen weht ein leichter Wind. Der Schnee fällt vom Himmel, die Seen frieren zu und der warme Kamin ist an- klingt wie ein Traum oder?

Weihnachten in so einer verschneiten Stuga zu verbringen wäre doch ein Träumchen, oder? Aber aufgepasst, wenn du vorher Fotos im Netz anguckst: Die Wirklichkeit kann mal mehr, mal weniger stark davon abweichen. In diesem Fall nicht allzu dramatisch - findest du die sieben Unterschiede?

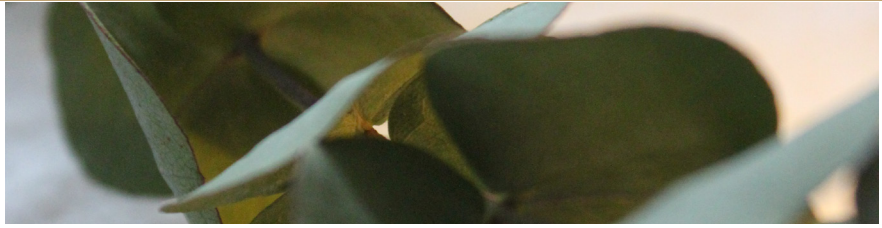
Instagram:
[@linava.doensel](https://www.instagram.com/linava.doensel)

Die Liebe Anne von *Linava.Doensel* hat euch da eine kleine Falle in Ihrer Stuga gestellt, findet ihr sie? Schaut auch unbedingt in Ihrem, wunderbaren Shop vorbei.



Darfs etwas Süßes sein?

Antjes Weihnachtskaramell



Du brauchst:

1 Vanillestange

500 g Zucker

500g Sahne,

500 g Sirup (ich hab Grafschafter genommen)

100 g Butter

10g Salz

So gehts:

Alles unter Rühren aufkochen und dann so lange köcheln lassen, bis es 127 Grad hat.

Hier empfiehlt sich ein Bratenthermometer!!!

Die Masse auf ein Blech mit Backpapier schütten und anschließend 5 Stunden kalt bzw. hart werden lassen.

Die daraus entstandene Platte ist am Ende biegsam, nicht steinhart.

Nun das Karamell in beliebige Größen schneiden und genießen



Kleiner Tipp: ... oder zum Verschenken in buntes Seidenpapier verpacken, davor allerdings das Karamell noch in Backpapier wickeln - so klebt es nicht fest.



Mhhh... wie es duftet...

Gebrannte Mandeln



Zutaten:

200g Mandeln

200g Zucker

100ml Wasser

1 Pack. Vanillezucker

1 Messerspitze Zimt

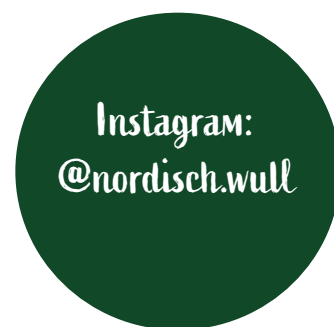
Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Pfanne vermischen und aufkochen lassen.

Solange kochen, bis die Flüssigkeit trocken und krümelig wird. Dann den Herd runter drehen und weiter rühren, bis der Zucker wieder flüssig wird und die Mandeln eine glasige Schicht bekommen!

WICHTIG: Die ganze Zeit rühren, bis die Mandeln fertig sind!

Gutes Gelingen!

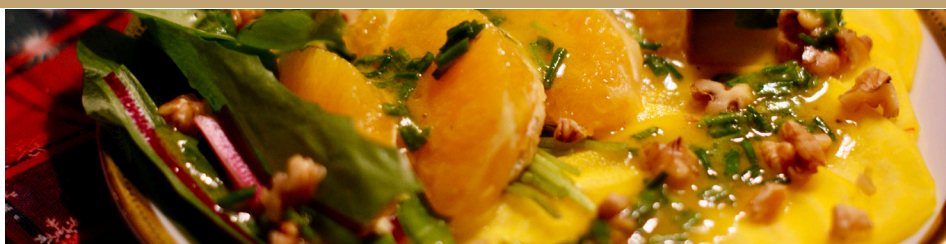


Tipp: Verpackt in bestempelten Brotdacktüten mit einem Band verziert, lassen sie sich wunderbar verschenken.



fruchtig lecker

Gelbe Bete Carpaccio mit Orangen



Für 4 Personen:

Wenn du diese Vorspeise an Heiligabend zauberst, wird deine Familie staunen. Sie ist mit wenigen Handgriffen zubereitet und jeder Gourmetküche würdig.

Du benötigst:

Brotscneidermaschine für hauchdünne Scheiben, Gemüsehobel oder einfach ein scharfes Messer

400 g gelbe Bete (rote Bete geht natürlich auch)

2 Orangen

1 handvoll Walnüsse

1 EL Senf

2 EL Dattelsüße oder Ahornsirup

1 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

½ Bund frischer Schnittlauch

Salatmischung, Rucola oder Feldsalat

Ur-Salz

Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Gelbe Bete schälen und mit einer Brotscneidermaschine, Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in

hauchdünne Scheiben schneiden und die Orangen filetieren. Walnüsse grob hacken. Das Dressing aus Senf,

Dattelsüße, Weißweinessig und Olivenöl in einer Schale cremig verrühren. Den Schnittlauch fein schneiden

und unter das Dressing heben. Zum Abschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun geht es an das Anrichten der Teller. Dafür die Bete überlappend und fächerartig auf den Teller legen,

Die filetierten Orangen mittig fächern und an die anderer Seite des Tellers den ausgewählten Salat legen.

Zum Schluss alles mit Dressing beträufeln, die gehackten Walnüsse drüber geben und Servieren.

Tipp: Für einen weiteren Hingucker kann man auch gelbe und rote Bete abwechseln beim Anrichten. Sieht nicht nur gut aus, sondern erweitert auch das Nährstoffprofil!



Vegane Plätzchen

Kardamom Plätzchen



Der Duft von Kardamom gehört für mich ebenso zu Weihnachten, wie der von Zimt!

Du brauchst:

200 g kalte Margarine

1 gestrichener TL Vanillepulver

1 TL gemahlener Kardamom

1 TL grob gemahlener Kardamom aus der Mühle

(wenn du diesen nicht hast, nimm 2 TL gemahlene(n) Kardamom)

100 g Zucker

350 g Dinkelmehl 630

Alle Zutaten in einer Rührschüssel verkneten.

Deckel auf die Schüssel legen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3mm dünn ausrollen und Lieblingsformen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° Umluft für ca. 10-12 Minuten backen. Sie sollten eine goldene Farbe haben und anschließend auskühlen lassen.



**Kennt ihr eigentlich Andreas Backbuch?
Nicht? Dann schaut unbedingt bei ihr vorbei.**



Instagram:
[@Zimtschnecke_1980](https://www.instagram.com/Zimtschnecke_1980)

#Apfelliebe

Apfel- Zimt- Likör

Du brauchst:

600 ml Apfelsaft,
naturtrüb
900 g Zucker
900 ml Wodka, 40%
8 Gewürznel-
ke(n)
25 g Zimt, groben

Instagram:
[@nordundnoerdli-
cher](#)

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Ruhezeit ca. 4 Stunden

Bringt die Zutaten bis auf den Alkohol in einem Topf 5 Minuten unter Umrühren zum Kochen. Anschließend ca. 10 Minuten abkühlen lassen, danach den Wodka dazu geben und umrühren. Nun die Flüssigkeit 10 Minuten abkühlen lassen und dann in gut verschließbare Gefäße wie z.B. Weinflaschen mit Drehverschluss abfüllen und 4 Wochen reifen lassen.

Nach den 4 Wochen durch ein Teesieb abgießen und in beliebige Flaschen umfüllen.



„Weihnachtsapfelsaft“

Zutaten:

Apfelsaft (trüb oder klar)
gemahlener Zimt

Zubereitung:

Den Apfelsaft in einen Topf mit Zimt geben und auf dem Herd erwärmen. Den wunderbaren Duft genießen und dann in Tassen abfüllen. Fertig!

Es geht natürlich auch in einer Tasse in der Mikrowelle.

Tipp: Mit kleinen feinen Apfelwürfeln gibt es nochmal einen besonderen Geschmack.

Instagram:
[@nordisch.wull](#)



#zuckerfrei #vegan

No Bake Lebkuchen- plätzchen



(Teig ergibt 14 Kekse bei 4cm Keksausstecher)

Bei diesen leckeren Lebkuchentalern handelt es sich um eine rohvegane und zuckerfreie Alternative für die Adventszeit. Sie sind zudem auch noch glutenfrei und besonders nährstoffreich. So kann man sich die vorweihnachtlichen Tage auch äußerst gesund versüßen. Für diese leckeren Plätzchen brauchst du nicht mal den Herd anschmeißen. Einfach die Weihnachtsplaylist laut aufdrehen, loslegen und genießen.

Du benötigst:

Küchenmaschine/Foodprozessor mit S-Messer

Teig

100 g Dattel

45 g gemahlene Mandeln

1 kleine handvoll Walnüsse

1 TL Zimt

1 TL Vanille

1 EL Kakao

15 ml Wasser

1 TL Lebkuchengewürz (oder einzeln hinzugeben: Ingwerpulver, Zimt, Muskat oder Macis, Sternanis,

Piment, Koriander, Nelken und Kardamom)

Füllung

50 g geschmolzenes Kokosmus

60 g Cashews

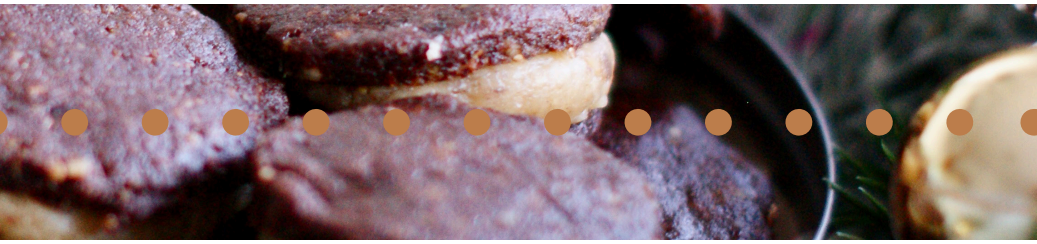
50 g Datteln

Prise Vanille

25 ml Wasser

Instagram:
[@greenanni_](#)

#rohvegan #nobake #glutenfrei



mhhh...
lecker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine zu einem Teig mixen. Er sollte nicht zu weich sein.

Nimm lieber etwas weniger Wasser am Anfang. Wenn der Teig dir zu bröselig erscheint, gibst du noch wenige ml Wasser hinzu. Dann stellst du den Teig erstmal ins Gefrierfach und lässt ihn gut durchkühlen. Das

hilft enorm beim Ausrollen und Ausstechen der Plätzchen.

Währenddessen mixt du alle Zutaten für die Füllung ebenfalls in der Küchenmaschine zu einem Teig

zusammen. Die Masse sollte nicht zerfließen, sondern schön cremig und streichfähig sein.

Teile den gekühlten Teig nun in 2 Hälften und rolle ihn etwa 7-10 mm dick aus und steche runde Kekse aus.

Wenn der Teig zu weich ist, noch einmal ins Gefrierfach stellen oder optional noch ein wenig gemahlene

Mandeln auf die Arbeitsfläche geben. Mit einer Teigkarte kann man die Plätzchen gut von der Arbeitsplatte

lösen und noch einmal etwas in Form bringen.

Bestreiche die Kreise nun mit der Füllung und gib einen weiteren Kreis als Deckel oben drauf.

Du kannst die Kekse im Kühlschrank lagern und innerhalb von einer Woche genüsslich verzehren.



Zimt, Holz und Eukalyptus

Keine Lust auf eine klassische Weihnachtsdeko am Esstisch?

Wie wäre es dann mit Holz, Eukalyptus und einem kleinen Gruß aus der Küche in Form von Zimt?

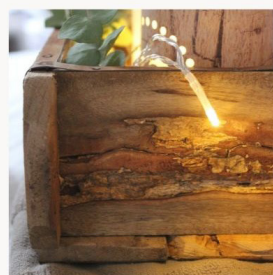
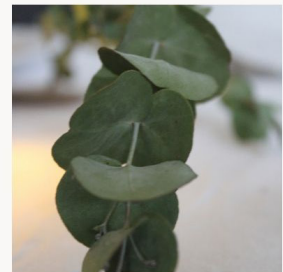
Für den Look braucht ihr:

- Eine alte Holz- oder Weinkiste
- Ein paar Zweige Eukalyptus, optional auch getrockneter
- Eine Lichterkette (warm-weiß)
- LED-Stumpenkerzen
- Servietten

Instagram:
@nordundnoerdli-
cher

Ausschmücken könnt ihr diesen rustikalen Look noch mit Anissternen, rotem Pfeffer und Nüssen als natürliche Deko.

Psst... hört unbedingt in unsere Weihnachtsfolge aus 2020 rein (Scan den Code)



#machdirgemütlich

Weihnachtsfilme aus dem hohen Norden

Mal sind sie magisch, herzerreißend, romantisch, lustig, chaotisch oder ganz leise. Damit meine ich die Weihnachtsfilme, die wir in der Adventszeit so gern gucken.

Aus den nordischen Ländern kommen viele Märchen und Geschichten, deren Handlungen sich rund um das Weihnachtsfest drehen.

Ich habe für euch ganz verschiedene Weihnachtsfilme zusammengetragen.



Magic Silver -
Das Geheimnis des magischen Silbers (Originaltitel Julenatt i Blåfjell 2009/2011)



Eine schöne Bescherung (Originaltitel En underbar jävla Jul 2015)



PIXY, der kleine Wichtel (Originaltitel Familien Jul 2014)



Wunder einer Winternacht - Die Weihnachtsgeschichte (Originaltitel Joulutarina 2007)



Echo (2019)



Eine Playlist aller Trailer findet ihr hier:

<https://youtube.com/playlist?list=PLh8UrVQm-Yo2LhEFmPJwilQPT6qaWmLs4>



Kleine kreativ Stube

Geschenke skandinavisch verpacken:

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür!

Überall duftet es nach Plätzchen und Glühwein, leise Weihnachtsmusik erfüllt die Straßen und zahlreiche Kerzen bringen Wärme und Licht in die dunkle Jahreszeit.

Nachdem man das ganze Jahr über mehr oder weniger mit sich selbst beschäftigt war, beginnt nun die Zeit des Gebens.

Man überlegt sich, was andere glücklich machen würde und wie man seinen Lieblingsemenschen eine Freude machen kann. Um diese Freude perfekt zu machen, gehört die richtige Verpackung definitiv dazu. Schließlich steigt die Vorfreude umso mehr, wenn schön dekorierte Geschenke unter dem Weihnachtsbaum aufs Auspacken warten.

Hierbei muss man übrigens gar nicht so viel Aufwand betreiben.

Gerade in Skandinavien werden die Geschenke oft schlicht und ohne viel Schnickschnack verpackt. Die bunten Geschenktüten und riesigen Schleifen kannst du also gerne im Geschäft lassen. Stattdessen eignet sich schlichtes braunes Packpapier hervorragend, um seine Geschenke zu verpacken.

Solltest du also eines deiner Geschenke online gekauft haben: Hebe das Papier unbedingt auf!



Kleine kreativ Stube

Jetzt brauchst du einfach nur noch eine Kordel und eine Karte - auf welcher du eine liebe Botschaft hinterlassen kannst - und schon ist dein Geschenk perfekt eingepackt. Kleine Akzente kannst du dann noch mit Tannenzweigen, getrockneten Orangenscheiben oder anderen Kleinigkeiten von deinem letzten Spaziergang setzen.

Alternativ kannst du natürlich auch zu schönem Geschenkpapier greifen. Liebevoll gestaltetes Geschenkpapier mit skandinavischen Mustern findest du zum Beispiel bei Linava (Herzensempfehlung!). Mit den selbst illustrierten Karten und Geschenkbögen ist man bestens ausgestattet und kann seinen Lieblingsmenschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



Viel Spaß beim Verpacken und frohe Weihnachten!

Anna hat übrigens auch einen Podcast und schafft dort immer wieder große und kleine Hyggemomente für die Ohren.

Instagram:
[@nordbewusst](https://www.instagram.com/nordbewusst)



Rauhnächte 2021

Die Magie der Rauhnächte

Die 12 Nächte zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag, gelten als heilige Zeit.

Sie stehen symbolisch für die zwölf Monate im neuen Jahr. Sie beginnen in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember und enden in der Nacht vom 5. Januar auf den 6. Januar.

Diese Nächte sind eine besondere Zeit des Blickes nach innen, der Rückschau auf das vergangene Jahr und die Vorschau aufs neue Jahr. Eine wahrlich besondere Zeit des Loslassens und der Reinigung auf allen Ebenen. Fühlt euch frei, einen Blick in die Zukunft zu werfen. Visualisiert eure Wünsche und Vorhaben und positioniert euch fürs neue frische Jahr. Somit könnt ihr die nächsten 356 Tage positiv beeinflussen.

Es empfiehlt sich ebenfalls den Fokus auf Deine Träume in den Rauhnächten zu werfen. Lege ein Tagebuch an, in das du jeden Morgen deinen Traum der Nacht verschriftlichen kannst sowie alles, was dir in dieser Zeit widerfährt. Da die Nacht immer für den jeweiligen Monat steht, hat alles

Geschehene eine besondere Bedeutung. Mag es dir noch so unwichtig erscheinen- schreibe es gerne auf.

In dieser Zeit geht es darum, die Zeit nur für dich zu nutzen.

- Räume dein Haus auf – das bringt auch Ordnung im Kopf
- Kläre alte Angelegenheiten, begleiche Rechnungen oder Schulden – diese wollen wir nicht mit ins nächste Jahr nehmen
- Meditiere und schaue nach innen – wie fühlt es sich an, auf das vergangene Jahr zu schauen?
- Räuchere deine Umgebung aus – besonders eignen sich hier Weihrauch und Salbei
- Mache täglich ein Dankbarkeitsritual – wofür im Leben bist du ehrlich dankbar und was treibt dich täglich an?



Wünsch dir was

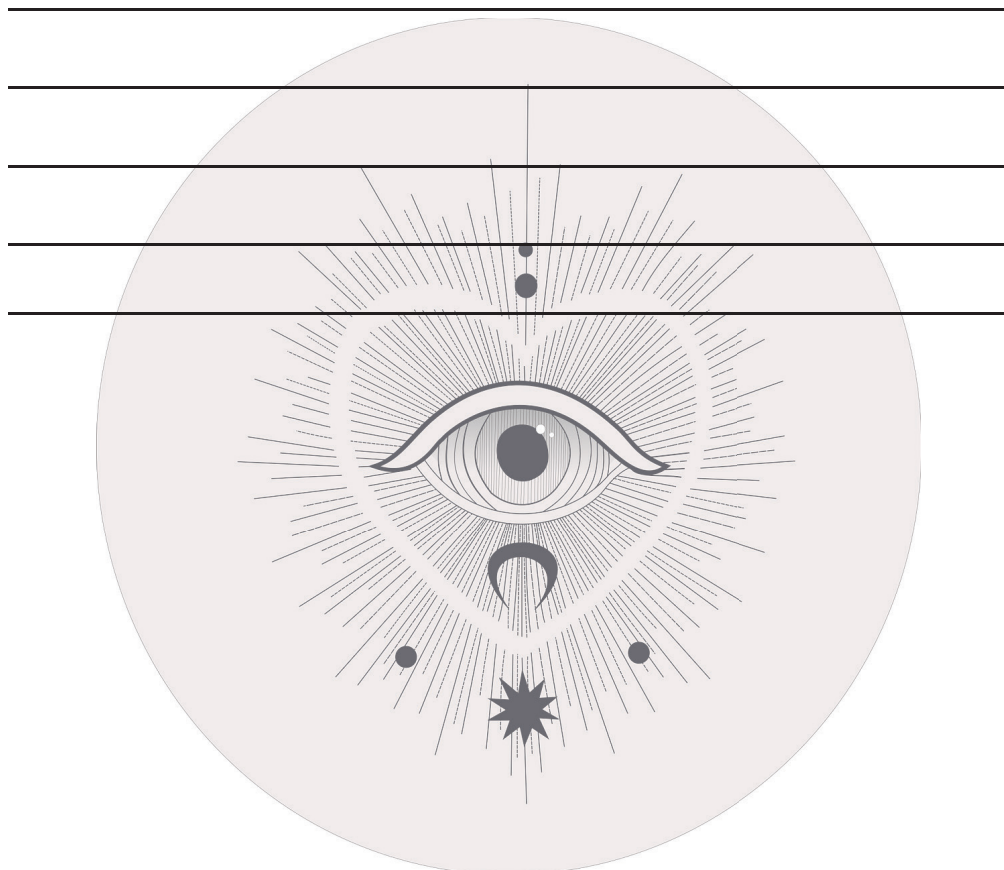
Instagram:
@greenanni_

Loslassen und Vorhaben Ritual

Mein liebstes Rauhnachts-Ritual ist es, alte Dinge loszulassen. Dafür schreibst du 12 Wörter auf Zettel, die du jeden Abend bei Dunkelheit verbrennst und somit an das Universum abgibst. Im Gegenzug schreibst du 12 Vorhaben auf Zettel und verstaust sie fürs kommende Jahr in einem Schraubglas. Nach Jahreswechsel kannst du nun jeden Monat einen Zettel ziehen und dieses Vorhaben rückt dann im jeweiligen Monat in den Fokus. Beispielsweise mehr Spazieren gehen, ein Buch lesen, neue Rezepte ausprobieren, Yoga machen usw.

 Anni ist nicht nur ärztlich geprüfte Ernährungsberaterin, nein Sie nimmt euch auf Ihrem Kanal auch noch mit in die Welt der ganzheitlichen Gesundheit.

Deine Wünsche für 2022

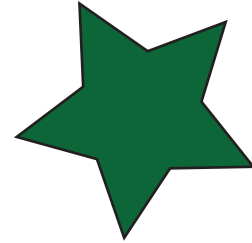


#DIY

Anleitung Filzsterne

Material:

- Märchenwolle gelb
- Filznadel
- Schaumstoffunterlage/
- Schwamm
- Ausstechform Stern

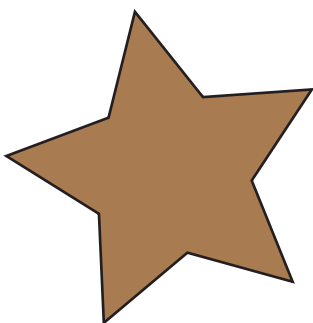


So geht's:

Schaumstoffunterlage/ Schwamm vor sich hinlegen. Das Ausstechförmchen drauf legen, Märchenwolle abzupfen, in das Förmchen legen und anfangen mit der Filznadel zu filzen. Es kann jederzeit noch mehr Märchenwolle dazugegeben werden. Wenn ihr mit Euer Form zufrieden seid, dann einmal abmachen und die Arbeit von der anderen Seite noch einmal ein bisschen filzen.

Fertig!

Tipp: Nun kann man den Stern entweder als Streudeko oder mit einem Band als Baumschmuck verwenden.



Kleine kreativ Stube

Anleitung Untersetzer

Material:

- Filzwolle (100% Schurwolle)
- Nadelspiel in der passenden Stärke
- Vernähnaedel
- Tennisball

Instagram:
[@nordisch.wull](#)

So geht's:

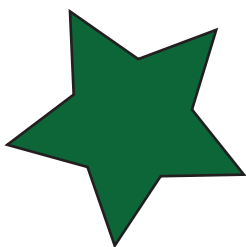
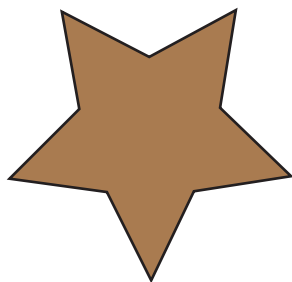
Schlage 17 Maschen an. Stricke die erste Reihe nur linke Maschen (Rückreihe). Die zweite Reihe werden nur rechte Maschen gestrickt (Hinreihe). Wiederhole die Hin- und Rückreihe so oft bis du 25 Reihen (15cm) gestrickt hast.

Nun kette alle Maschen rechts ab und vernähe die Fäden.

Nicht wundern, es sieht noch ziemlich groß aus für einen Untersetzer, aber das wird sich ändern.

Anschließend wäschst du dein Strickstück bei 60°C mit einem Tennisball und einem Tropfen Waschmittel (kein Wollwaschmittel!!), damit es sich ordentlich verfilzt.

Fertig!



Hyggelige Weihnachten

Die letzten zwei Jahre haben mehr Achtsamkeit in mein Leben gebracht, insbesondere zur Weihnachtszeit habe ich den hektischen Einkaufsmarathon gegen das Hygge-Gefühl eingetauscht. Denn der typisch deutsch Weihnachtswahnsinn hat mich krank gemacht, getrieben von Perfektionismus, das perfekte Geschenk für jeden zu finden, die perfekte Dekoration, das perfekte Essen bist du in der Vorweihnachtszeit auch immer vom Perfektionismus getrieben, gestresst und kannst die schönste Jahreszeit nicht richtig genießen, weil du dir zuviel zumutest? Dann geht es dir so wie mir früher.

Mache es doch wie die Dänen: bringe ein Stück Hygge in Dein Leben! Wie man sich Lebensgefühl nach Norddeutschland holt? Ganz einfach: tausche Deine to-do -Liste gegen ein Stück Hygge ein. Hier findest du Inspirationen dazu - also schnapp dir ein leckeres Plätzchen, zünde eine Kerze an und mach es Dir gemütlich. Ganz hygge-Style also!

Neben wertvollen Achtsamkeitstipps und Bräuchen erwarten Dich typisch skandinavische Rezepte sowie DIY's für eine kreative und entspannte Weihnachtsstimmung im hygge-Mood. Aber was bedeutet hygge überhaupt? Hygge" stammt aus Norwegen und bedeutet „Wohlbefinden“ bzw. „Hug“, Umarmung. In Dänemark gab es den Begriff erst im 18. Jahrhundert - die Dänen haben es in ihre Tradition übernommen: gemütliche, herzliche Atmosphäre, das Leben mit seinen liebsten Herzensmenschen gemeinsam verbringen und auch im Alltag genießen zu können. Hygge ist ein skandinavisches Lebensgefühl das glücklich macht! Wusstest du, dass die Dänen zu den glücklichsten Menschen Europas gehören? In Kopenhagen gibt es das Happiness Research Institute, das sogenannte Glücksinstitut.

Machen wir es den skandinavischen Ländern doch nach und bringen mehr hygge in unser Leben.

Was ist zur Vorweihnachtszeit typisch hygge? Kerzenschein, Freunde und Familie, Essen und Getränke. Die Kalenderkerzen -Kalenderlys - sind in der Vorweihnachtszeit nicht wegzudenken. In Skandinavien werden nicht nur zum Advent, sondern jeden Tag Kerzen angezündet. So ist man jeden Tag besinnlich- julehygge. Vom 1.- bis zum 24. Dezember, jeden Tag ein bisschen hygge. Gemütlichkeit, hyggelig und leckeres Essen gehören zusammen wie Lussekatter, Glögg und Julkuchen. Die dunkle Jahreszeit versüßt man sich in Skandinavien auch gerne mit leckeren Keksen und Zimtschnecken oder Julbröd.



#gelassen #glücklich #hygge

Freunde und Familie = Hyggezeit. Verbringe Zeit mit Menschen, die Dir wichtig sind, kocht zusammen (Rezeptideen findet ihr hier in der Jule-Ausgabe) und macht es euch gemütlich. Nur denkt dran, verzichtet auf Nörgeleien, Klatsch über andere und negatives, dann behaltet ihr auch das Hygge-Gefühl bei. Hygge ist wie eine positive Auszeit, in der man Herz und Seele wieder in Einklang bringen

kann. „Im Gegensatz zum Konzept der Achtsamkeit, in dem es vor allem um uns selbst geht, ist Gemeinschaft der Schlüssel zu Hygge“

(Zitat: <https://www.kidslife-magazin.de/allgemein/hygge-zum-wohlfuehlen-6-tipps-fuer-familien/>)

Meine persönlichen Tipps für mehr Hygge in der Vorweihnachtszeit:

Sei gelassen anstatt perfekt!
Mach das was dich glücklich macht!
Lebe im hier und jetzt!
Genieße.



Gestalte dein Zuhause so, dass du dich wohl fühlst.

Verbringe Zeit mit Menschen, die du liebst und die Dir gut tun! Entspanne! Setz Dich nicht unter Druck!

... Oder Skandinavien Style —Fika— nehme dir Zeit für Dich selbst. Mache Dinge mit Ruhe und

Gelassenheit und nutze kleine Pause zwischendurch, um das Leben im jetzt zu betrachten, statt Dich im Perfektionismus festzubeißen. Lass los! Am besten bei einer Tasse Kaffee und einer leckeren Zimtschnecke. Nimm Dir Zeit für Dich. Jeden Tag ein bisschen.

Lagom — gelassene Wohligkeit als ideale Balance und Ausgewogenheit in Deinem Leben, nicht zu viel, nicht zu wenig, so die Übersetzung. Ich finde, hier schließt sich das Thema Nachhaltigkeit zu Weihnachten gut an. Jeder kann bei sich selbst beginnen und das Leben ein Stückchen nachhaltiger gestalten. Wie wäre es dieses Weihnachten mit DIY- und UpCycling von gebrauchten Gegenständen, die ansonsten auf dem Müll landen würden, anstatt neu produzierte Ware zu konsumieren? Inspirationen findet Ihr auf dem Blog.

Was ich mir zu Weihnachten wünsche? Noch mehr hygge und Nachhaltigkeit in meinem Leben und vielleicht in Deinem Leben.

Denn nicht alles im Leben was einen glücklich macht, kann man kaufen.

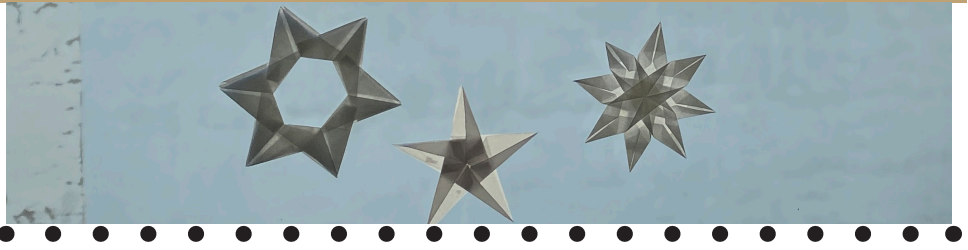
Nicht nur Weihnachten ist die Hygge-Hochsaison, das ganze Jahr sollte unter dem Hygge-Stern stehen und für mehr Zufriedenheit und Ausgeglichenheit im Leben sorgen: **Das pure Glück!**

Von Stefanie Brinkmann



#Papiersterne

Winterliche Fenstersterne aus Papier



Geht man durch die Straße, sieht man in der Weihnachtszeit viele prächtig geschmückte Fenster.

Ist diese schöne leuchtende Zeit allerdings noch nicht erreicht oder gar schon vorbei, findet man nur sehr wenige geschmückte Fenster.

Daher habe ich vor einigen Jahren diese feinen weißen Wintersterne gebastelt. Immer wieder kamen neue Varianten hinzu. Der erste ist für mich immer noch der Schönste und er passt ganz wunderbar in einen Umschlag mit Weihnachtsmarkt- oder Neujahrsgrüßen.

Zum Basteln nehme ich Transparentpapier oder Butterbrotpapier, das ich auf die richtige Größe zuschneide.

Hier findet ihr die Anleitungen der verschiedenen Sterne.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Falten!

Kleine Fensterstern mit 8 Zacken (je aus 3 Rechtecken zu 8x3cm)

<http://julimitliebegemacht.de/schneestern-diy/>

Großer Fensterstern mit 8 Zacken (je aus 8 Quadraten mit 6cm Seitenlänge)

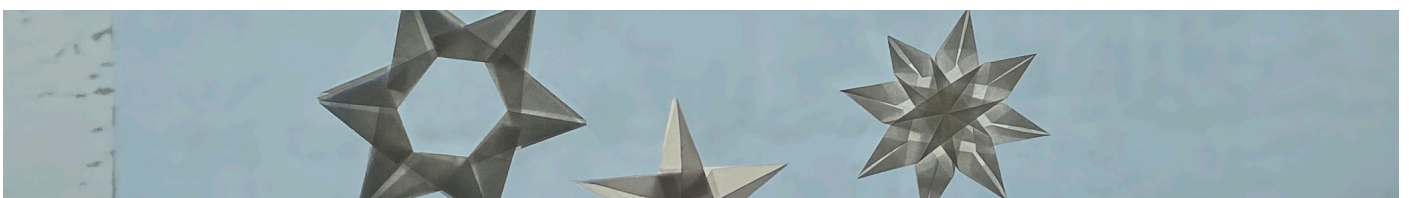
<http://www.florian-janich.de/bastelanleitungen/faltsterne/8zackig-gelb.pdf>

Kleiner Origami-Stern mit 5 Zacken (je aus einem Quadraten mit 15cm Seitenlänge)

<https://www.homemade-gifts-made-easy.com/5-pointed-origami-star.html>

Großer Origami-Stern mit 6 Zacken (je aus 6 Rechtecken im Seitenverhältnis 1:3)

https://www.papierfalten.de/documents/faltanleitungen/bonner_stern.pdf



Frohe Weihnachten

Wir hoffen natürlich sehr, dass euch unser kleines Magazin gefallen hat und wünschen euch eine schöne Adventszeit

Lösung



Glædelig jul

Hyvää joulua

God Jul

Satz & Layout: Nordundnoerdlicher