

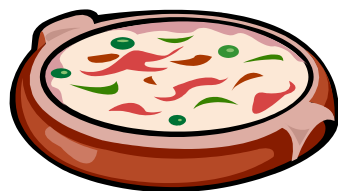
Halloweenpizza

Gæren udrøres i det lunkne vand. Salt, olie og mel tilsættes, og dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnings et lunt sted, ca. 20 minutter.

Dejen æltes igen og rulles tyndt ud på et mel-drysset bord. Bunden skæres ud som et græskar eller et spøgelse og flyttes over på en bageplade. Lad gerne dejen efterhæve ca. 10 minutter.

Tomatpure smøres ud over pizzabunden og den revne ost fordeles. Brug oksekød og tynde strimler af peberfrugt til at forme edderkopper. I kan fx rulle kødet i kugler og bruge peberfrugten som ben. Kyllingepølserne snittes lidt i enden, så de ligner fingre. Cheddarosten klippes og formes som græskar.

Bages ved 200 grader i alm. ovn i 20 – 25 min.



Det skal I bruge til 1 pizza:

- 25 g. gær
- 2 dl. vand
- ½ tsk. salt
- 1 spsk. olie
- 330 g. hvedemel
- 1 lille ds. Tomatpure
- ½ rød peberfrugt
- Revet mozarella
- 2 skiver cheddarost
- ½ bk. kyllingecocktailpølser
- 200 gr. hakket oksekød



Grønne syredrik til Halloween

Det skal I bruge til 1 person:

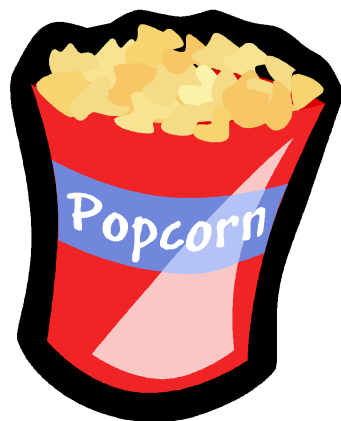
- ½ grøn sodavand
- 1-2 dråber grøn frugtfarve
- ½ glas æblejuice
- 1 tsk. sukker



Sodavand og juice hændes op i et glas. Den grønne frugtfarve kommes i. Lige før I serverer drikken, kommes sukkeret i. Og vupti, har du en 'skrækkelig' halloween-drik, der bobler og syder!

(Kilde: www.halloweenfest.dk)

Blodige popcorn til Halloween



Det skal I bruge til 1 portion:

- 100 gr. færdiglavede popcorn eller majs-kerner, så I selv kan lave popcornene i en gryde
- 25 g. smør
- 5-6 spsk. rød frugtfarve

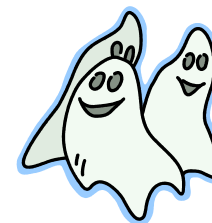
Først laver I popcornene i en gryde - eller køber dem færdiglavede. Dernæst smelter I smørret i en (anden) gryde og tilsætter den røde frugtfarve. Hvis I laver popcornene selv, skal I vente til de er kølet af og er kommet over i en skål, inden I hældes den røde masse - bestående af smør og rød frugtfarve - over popcornene. Og vupti, så har I en omgang blodige popcorn!

(Kilde: www.halloweenfest.dk)

Halloweenpynt

Det kan I pynte op med:

- Sorte affaldssække, som sættes for vinduerne og bruges som borddug.
- Halloween-paptallerkner, -krus og -servietter.
- Appelsiner, som udhules ligesom græskar og hvor der også laves huller til øjne, næse og mund, til at sætte på bordet med enten slik eller et fyrfadslys i.
- Plastikedderkopper til bordet (kan købes i de fleste legetøjsbutikker).
- Flotte sten, som I kan male edderkoppespind og edderkopper på med en sort tusch.
- Tomme syltetøjsglas eller rødkålsglas, hvor I kan lime plastikedderkopper på og male/tegne spøgelse på. Sæt evt. et fyrfadslys i bunden.
- Små spøgelse af hvide lagen-rester med en avis-kugle som hoved, tegn øjne, næse og mund på og brug en hvid piberenser eller elstik til at holde det hele sammen.



Sådan udhuler du græskar til Halloween

Når I skal lave en græskarlygte til Halloween, tegner I først omridset af låget på toppen af græskarret med en spritpen og skærer det ud med en skarp kniv. Derefter udhuler man græskarret for kød og kerner og skraber det til sidst rent med en grydeske, så siderne er jævne og to eller tre centimeter tykke.

For at undgå at græskarret mugner for hurtigt, kan man pensle indersiden med atamon. Derefter tegner man næse, øjne og mund og skærer forsigtigt hver enkelt del ud.

Til slut sætter man fyrfadslys i bunden, som det eventuelt er godt at fore med lidt sølvpapir. Vil man have lygten tændt hele tiden, kan man også lægge en lyskæde ind i manden. Og så er det bare at vente på mørket. (Kilde: www.kristendom.dk)

