

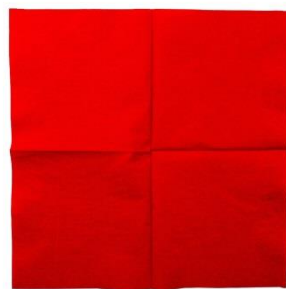
Serviette falten: Rose

Einführung:

Diese Rose ist eine der schönsten Serviettenfalttechniken die es gibt. Deine Gäste werden erkennen, dass du dir viel Mühe beim Falten gegeben hast. Diese Rose ist ideal für Anlässe, dessen Gästezahl klein ist. Ich empfehle diese Serviette für Anlässe, wie Weihnachten und Geburtstage, da der Arbeitsaufwand bei vielen Rosen größer ist.

Anleitung:

Falte die Serviette zuerst auf und lege Sie wie folgt vor dich.



Falte nun die Ecken der Serviette zum Mittelpunkt hin.



Nun solltest du wieder ein kleineres Quadrat vor dir liegen haben. Wiederhole die oben genannten Schritte und knicke die Ecken wieder in die Mitte der Serviette.



Falte nun ein drittes Mal die Ecken zum Mittelpunkt der Serviette.



Drehe die Serviette auf die Rückseite und falte ein weiteres Mal die Ecken zum Mittelpunkt.



Anschließend drehst du die Serviette auf die andere Seite und ziehst die Ecken der ersten Lage aus der Mitte heraus über die äußeren Ecken (siehe Bilder).



Drücke den Spalt innerhalb des ersten Blattes ein wenig auf.



Falte auch die anderen Blätter der Rose wie das erste Blatt auf.

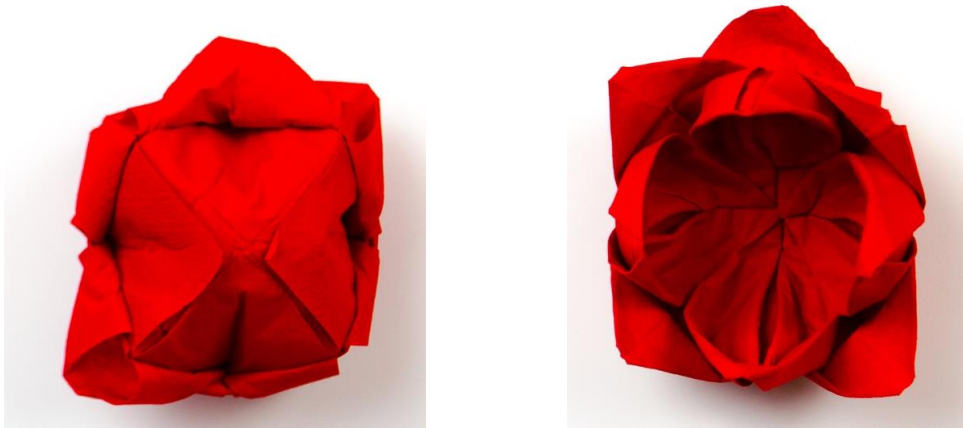


Drehe die Serviette um und falte nun die zweite Schicht nach außen. So entstehen die nächsten vier Blätter der Rose. Die Rose sollte sich nun stärker zusammenziehen und runder werden.





Im letzten Schritt faltest du nun die letzte Schicht aus der Mitte der Serviette heraus nach außen.



Zupfe die Serviette ein wenig zurecht und fertig ist deine gefaltete Rose. Es empfiehlt sich diese Serviette mittig auf dem Teller zu platzieren. Bei Platzmangel kann diese aber auch in einer der oberen Ecken, des jeweiligen Platzes, liegen.