

# Musujące kule kąpielowe - glinka czerwona i drzewo różane

Składniki na 400g na 4 duże kule :

(31%) 124 g	<u>Kwas cytrynowy.</u>
(62%) 248 g	<u>Wodorowęglan sodu</u>
(2%) 8 g	<u>Glinka czerwona Francuska</u>
(0.5%) 2 g	<u>Olejek drzewa różanego</u>
(4%) 16 g	<u>Olej sojowy ekologiczny.</u>
(0.5%) 2 g	<u>Hydrolat oczarowy ekologiczny 100% czysty.</u>

Przydatne akcesoria:

Bagietka z łopatką 15 cm

Waga elektroniczna 500g / 0,01g

Forma do kul kąpielowych - średnica 6 cm

Zlewka skalowana 250 ml

Zlewka skalowana 50 ml

---

## Zaczynamy

- Krok 1 Przygotuj dużą miskę. Za pomocą wagi odważ kolejno w zlewce 250 ml wodorowęglan sodu i kwas cytrynowy. Przesyp do miski i dokładnie wymieszaj łyżką lub dłońmi.
- 
- Krok 2 W zlewce odważ czerwoną glinę i dodaj do pozostałych suchych składników, wymieszaj.
- 
- Krok 3 Na wadze do szklanej zlewki 50 ml odważ olej sojowy oraz olejek drzewa różanego. Dodaj do sypkich składników i zacznij ugniatać masę dłońmi.
- 
- Krok 4 Spryskuj masę hydrolatem oczarowym i cały czas ugniataj dłonią do momentu, aż masa zacznie się lepić i przypominać konsystencję mokrego piasku.
- 
- Krok 5 Gdy masa jest gotowa, nałóż ją w dwie części foremki i lekko ubij. Połącz dwie części formy, (złóż półkule razem), ściśnij i przytrzymaj przez kilka sekund. Następnie, delikatnie otwórz formę (bez skręcania), wyjmij z niej kulę i przełóż na tacę lub na ręcznik papierowy. W podobny sposób, z pozostałej masy uformuj resztę kul. Gotowe kule przykryj ręcznikiem papierowym i zostaw do wyschnięcia na kilka godzin lub najlepiej do następnego dnia.

---

## Uwagi i przechowywanie

- Ze względu na obecność w kulach kąpielowych olejku eterycznego nie stosować u dzieci
- Lista alergenów: **Linalool**

- Jeśli foremka nie chce się odkleić od masy, lekko przekręć ją tak, jak nakrętkę na słoiku.
- Uważaj aby nie dodać za dużo hydrolatu lub płynów do masy lub gotowych kul. Za duże nawilżenie może spowodować reakcję sody i kwasu cytrynowego (kule zaczną się pęcznieć i napęcznieją).
- Gotowe kule najlepiej przechowuj zapakowane w celofan lub w zamkniętym opakowaniu.