

Antycellulitowe kule kąpielowe z algami

Składniki na 400g na 4 duże kule :

(62.26%) 249.04 g	<u>Wodorowęglan sodu</u>
(30.45%) 121.8 g	<u>Kwas cytrynowy.</u>
(0.63%) 2.52 g	<u>Algi laminaria mikronizowane</u>
(5.03%) 20.12 g	<u>Olej z alg fucus</u>
(0.63%) 2.52 g	<u>Olejek lawendowy Francja</u>
(1%) 4 g	<u>Hydrolat lawendowy ekologiczny (z konserwantem)</u>

Przydatne akcesoria:

Waga elektroniczna 200g dokładność 0,01g

Bagietka z łopatką 15 cm

Forma do kul kąpielowych - średnica 4 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 algi mikronizowane i dodaj do pozostałych suchych składników, wymieszaj.
- Krok 3 Na wadze do szklanej zlewki 50 ml odważ olej z alg i olejek lawendowy. Dodaj do sypkich składników i zacznij ugniatać masę dłońmi.
- Krok 5 Spryskuj masę hydrolatem lawendowym i cały czas ugniataj dłonią do momentu, aż masa zacznie się lepić i przypominać konsystencję mokrego piasku.
- Krok 6 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 lawendowego nie stosować w czasie ciąży
- Lista alergenów: **Limonene, Linalool**

- Jeśli foremka nie chce się odkleić od masy, lekko przekręć ją tak, jak nakrętkę na ślisku.
- 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 napęczniać).
- Gotowe kule najlepiej przechowywać zapakowane w celofan lub w zamkniętym opakowaniu.