

Musujące kule kąpielowe - lawendowe pole

Składniki na 400g na 4 duże kule :

(62.11%) 248.44 g	<u>Wodorowęglan sodu</u>
(30.06%) 120.24 g	<u>Kwas cytrynowy</u>
(4.97%) 19.88 g	<u>Olej z pestek winogron rafinowany</u>
(1.24%) 4.96 g	<u>Suszona lawenda</u>
(0.62%) 2.48 g	<u>Olejek lawendowy Francja ekologiczny</u>
(1%) 4 g	<u>Hydrolat oczarowy ekologiczny 100% czysty</u>

Przydatne akcesoria:

Waga elektroniczna 200g dokładność 0,01g

Bagietka z łopatką 15 cm

Forma do kul kąpielowych - średnica 6 cm

Pipetka miarowa 3 ml

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 suszoną lawendę i dodaj do pozostałych suchych składników, wymieszaj.
- Krok 3 Na wadze do szklanej zlewki 50 ml odważ olej z pestek winogron oraz olejek lawendowy. 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 lawendowego nie stosować w czasie ciąży

- 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 pieniać i napęczniać).
- Gotowe kule najlepiej przechowuj zapakowane w celofan lub w zamkniętym opakowaniu.