

# Musujące kule kąpielowe - cytryna

Składniki na 400g na 4 duże kule :

(61.44%) 245.76 g	<u>Wodorowęglan sodu</u>
(30.06%) 120.24 g	<u>Kwas cytrynowy.</u>
(2.75%) 11 g	<u>Olej z dzikiej róży tłoczony na zimno</u>
(0.3%) 1.2 g	<u>Olej z rokitnika zimnotłoczony.</u>
(3%) 12 g	<u>Olej ze słodkich migdałów</u>
(0.25%) 1 g	<u>Olej tamanu (Calophyllum) zimnotłoczony ekologiczny.</u>
(1.2%) 4.8 g	<u>Olejek cytrynowy.</u>
(1%) 4 g	<u>Hydrolat oczarowy ekologiczny 100% czysty.</u>

Przydatne akcesoria:

Waga elektroniczna 500g / 0,01g

Forma do kul kąpielowych - średnica 6 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 Na wadze do szklanej zlewki 50 ml odważ olej z dzikiej róży, olej z rokitnika, olej ze słodkich migdałów, olej tamanu oraz olejek cytrynowy. Dodaj do sypkich składników i zacznij ugniatać masę dłońmi.
- Krok 3 Spryskuj masę hydrolatem oczarowym i cały czas ugniataj dłonią do momentu, aż masa zacznie się lepić i przypominać konsystencję mokrego piasku.
- Krok 4 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

- Lista alergenów: **Limonene**
- 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.