

Bunte Bade-Slimys

ca. 260g (ca. 5 Dosen à 50g)

"Monster-Spaß"

200g dest. Wasser

20g Glycerin

5g Natrium-Alginat (Verdicker & Gelbildner)

15g SCI Pulver

20g Mandelöl

je 3-4 Tr. Lebensmittelfarbe nach Wahl (pro Tiegel)

Ätherische Ölmischung: 25 Tr.

Zedernholz, 35 Tr. Mandarine rot,

20 Tr. Kardamom, 15 Tr. Vanille

Absolue

Herstellung

Die Herstellung dieser beliebten Bade-Slimys ist wunderbar einfach und der Renner unter den Kids!

Zuerst erwärmen Sie das destillierte Wasser und fügen unter Rühren mit einem Schneebesen oder einem Mini-Mixer (wenn vorhanden) das Natrium Alginat hinzu. Jetzt entsteht ein klares Gel. Keine Sorge, wenn noch kleine "Flankerl" vom Natrium Alginat in der Mischung sind - diese lösen sich im Verarbeitungsprozess noch komplett auf!

Dann ergänzen Sie das SCI (ab jetzt bitte nicht mehr mit dem Mini-Mixer oder einem Handrührer rühren, denn ansonsten würde das Tensid SCI zu sehr aufschäumen).

Wenn Sie empfindlich sind, dann sollten Sie während der Verarbeitung von SCI eine Atemschutzmaske tragen!

Danach rühren Sie die restlichen Rohstoffe ein (Glycerin, Pflanzenöl und Duftöl bzw. ätherische Ölmischung), füllen den Slimy in verschiedene Tiegel und tropfen dann erst die Lebensmittelfarben ein.

Die Slimys halten sich im Kühlschrank ca. 2 Monate.



rühren ° lieben ° lernen

Natrium Alginat

Natriumalginat ist ein Gelier-, Verdickungs- und Stabilisierungsmittel, das aus Braunalgen gewonnen wird. Alginat ist das Salz der Braunalge. Es ist ein feines weißes, leicht cremefarbenes Pulver, das zum Gelieren keine Wärme benötigt, was bedeutet, dass es sich in Kontakt mit Wasser in Gelee verwandelt. Ein aus Algen gewonnenes Produkt bedeutet, dass es weich auf der Haut ist und eine unterhaltsame und einzigartige Textur im Wasser erzeugt.

In der Lebensmittelindustrie wird es auch häufig als Stabilisator für Eis, Joghurt, Sahne und Käse sowie als Verdickungsmittel und Emulgator für Salat, Pudding, Marmelade, Tomatensaft und Konserven verwendet.