



WACHSTUCH

Wachstücher sind eine gesunde Alternative. Zum Einpacken der Jause, zum Abdecken von Schüsseln... Es gibt sie bereits in herkömmlichen Drogeriemärkten, aber: Selbermachen ist lustvoller!



Selfmaid

DU BRAUCHST

1



Bienenwachs-Perlen

2



Stoff(reste) aus Naturmaterial

3



Backblech

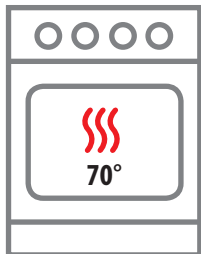
WACHSTUCH

BEVOR ES LOS GEHT :

● Es eignen sich Baumwoll-Stoffe. Man kann alte Geschirrtücher, Stoffservietten oder ausrangierte Bettwäsche auf diese Weise upcyclen!

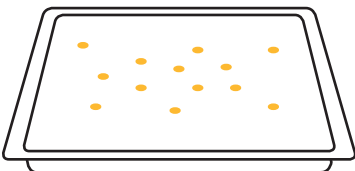
● Wer ein ausrangiertes Backblech zum Wachs schmelzen abstellt, muss es nachher nicht putzen. Und startet wahrscheinlich eine freudige Wachtuch-Produktion, weil: Als Geschenke kommen die echt gut an!

..... 1



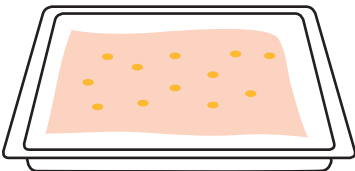
Das Backrohr auf 70 Grad vorheizen.

..... 2



Das Backblech mit Wachspferlen locker bestreuen.

..... 3



Den Stoff flach darauf legen. Ein paar Wachspferlen über dem Stoff verteilen.

..... 4

Backblech mit Wachs und Stoff ins Rohr schieben und warten, bis das Wachs geschmolzen ist. Es soll nicht zu rauchen beginnen.

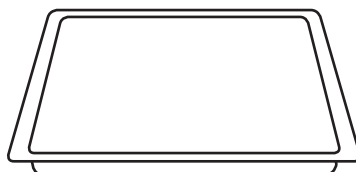
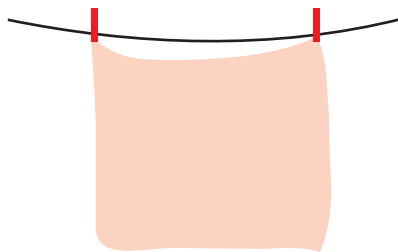
..... 5

Das Blech herausnehmen, sowie alles Wachs flüssig ist.

Wenn der Stoff nicht überall mit Wachs vollgesogen ist: ein paar Wachspferlen zugeben und zurück ins Rohr.

Wenn der Stoff mit Wachs durchtränkt ist: vom Blech nehmen.

..... 6



Das mit Wachs vollgesogene Tuch muß trocken bzw. das Wachs erkalten. Dafür hängt man es am besten mit Kluppen auf eine Leine, unter die man einen Abtropf-Schutz stellt. Z.B. das Backblech.

TIPPS:

Reinigung: Meist reicht es, das Tuch mit der Hand abzubürsteln. Bei Bedarf kann man lauwarmes Wasser darüber rinnen lassen.

Eignung: Trockene Lebensmittel lassen sich gut damit einwickeln, Gläser und Schüsseln damit abdecken. „Nasse“ Speisen wie tropfende Ölsardinen aber auch rohes Fleisch/Fisch eignen sich weniger für Wachtücher.

Langlebigkeit: So ein Wachtuch hält lange und ist immer wieder erneuerbar. Zu spröde geworden? Dann ab ins Backrohr und ein paar neue Wachspferlen dazu.