

Bivoks - Lotion

Til tør hud

Ingrediens liste:

46 gram kokosolie

20 gram bivoks

92 gram sød mandelolie

5 gram shea smør

½ tsk E - vitaminolie

½ tsk Æterisk olie (her er brugt Appelsinolie)

Sådan gør du trin for trin:

1. Smelt bivoks kokosolie og shea smør i en dobbelt kedel (beholder i vandbad) i langsomt tempo - bivoksen først. Rør af og til.
2. Når bivoks, kokosolie og shea smør er smeltet tilsættes den søde mandelolie. Lad det hele varme et par minutter og rør godt
3. Når alt er blandet godt, tages øverste gryde (beholder) af vandbadet og der kan nu tilsættes E vitamin og æteriske olie.
4. Det er nu tid til at hælde den varme blanding på plastbeholdere eller hvad du vil bruge. Pas på at det ikke er for varmt til plastbeholderne, så lad det lige køle lidt ned.

Når du vælger en opbevaring til din lotion, så vælg en beholder der ikke er for dyb og med stor åbning. Lotionen er klar til brug når den er afkølet. Teksturen skal være lidt fastere end vaseline (reguleres med mængde af bivoks). Lotionen er tung og fedtet så man behøver kun lidt af gangen.

Hvad er indholdet i denne lotion god for?

Bivoks : Er i stand til at danne et vandfast beskyttende lag, der holder længe på huden, og som gradvist nærer, beroliger blødgør den.

Mandelolie: Hydrerer, fugter og reparerer huden. Mandelolie kan også hjælpe med at reducere ældningstegn, forbedre hudtonen og få den til at føles blød og glat. Mandelolie kan også styrke hår og negle.

Kokosolie: Den består primært af mættet fedt, der har en lang række fordele for hudens beskyttende lag. Fedtet og de essentielle aminosyrer i kokosolie hjælper med at holde hudens barriere stærk, fugtet og smuk.

Sheasmør: Indholdet af vitamin A og E gør, at sheasmør blødgør din hud og hjælper den til at hele. Vitaminerne er samtidig antioxidant, som sammen med andre antioxidant i sheasmøren hjælper til at beskytte din hud mod oxidativ stress og frie radikaler og dermed mod for tidlig aldring af huden.

Sheasmør indeholder, ikke overraskende, også en stor mængde fedtsyrer, deriblandt vitamin F, som i høj grad blødgør, fugter og plejer huden. Sheasmør har også beroligende effekt på huden.

E vitamin: Ingrediensen med de mange mange fordele.

Anti-aging er måske mest kendte fordel ved E vitamin creme. E vitamin er en stærk antioxidant, men også en vigtig ingrediens for en sund hud.

Opbevaring: Bivoks-lotionen indeholder ikke vand og vil derfor kunne holde sig i flere måneder uden at blive ødelagt.

Honning kugler.

2 dl honning

2 dl peanuts smør

2 dl carob eller johannesbrødmel

2 dl enten kokos eller sesam. Kan udelades.

Rulles i kokos eller sesam.

Amerikanske honning cookies

310 gr. mel
1 tsk. kartoffelmel
1/2 tsk. bagepulver
1/2 tsk. natron
1/2 tsk. fint salt
1/2 tsk. kanel
115 gr. smør
85 gr. blød el. flydende honning
130 gr. sukker
50 gr. farin
1 æg
1 æggeblomme
1/2 spsk. vaniljesukker

Flydende honning til pynt.

Si og bland de tørre ingredienser.

Pisk smør, honning, sukker og farin til en luftig masse.

Tilsæt æg og æggeblomme.

Vend til sidst de tørre ingredienser i.

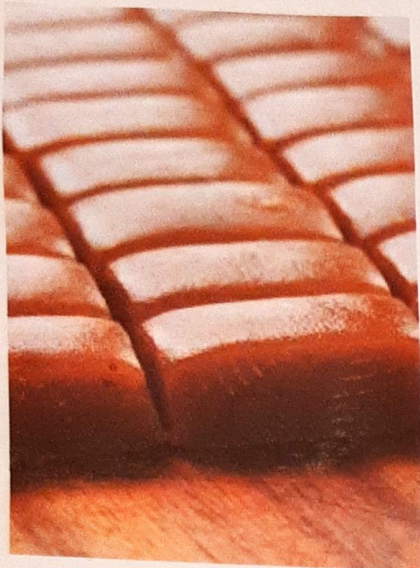
Sættes på køl min. en time.

Rul 30 kugler dej, og tryk dem flade med en ske, der er dyppet i flydende honning.

Bages i ovnen på 190 grader i 8-10 min.

Hjemmelavede honning-karameller

NJA – mine redigeringer er markeret med gult



Ingredienser

340 g. honning (gerne sommer honning)

450

1 3/4 dl fløde

2 1/2 dl

Salt?

0,5 gr??

1 1/2 tsk vanillie ekstrakt

2

2 spsk smør (25-30 gram)

40

26 + 140 = 166

75 gr grofthakkede hasselnødder

100

Færdige karameller ca. 450 gr

ca. 600 gr

136 °C

Sådan gør du:

1. Bland honning og fløde i en gryde og bring det i kog.
2. Rør omhyggeligt.
3. Fortsæt kogning **ca. 1 time** indtil massen er lind og blød. Max. 145 gr

Stor kogeplade: Trin 2 til 110gr 30 min. rør en gang i mellem – trin 2-3 jævnlig omrør til 120 gr – trin 3-4 omrøring hele tiden!! til ca. 138 (145 °C)

4. Tag gryden af varmen og tilsæt med det samme vanilje og smør. (+ nødder)
5. Bland indtil det er helt mixet.
6. Hæld massen i en form smurt med smør – ca. 20 x 20 /30x20 eller mindre hvis du ønsker tykkere karameller.
7. Sæt i fryseren 15-30 min
8. Skær karamellerne i den ønskede størrelse

Disse karameller bør opbevares køligt. men smager himmelsk og er uden en masse farver, sukker og tilsætningsstoffer. NJA: Opbevares lufttæt - i den korte tid der går inden de er spist ☺

Du kan vælge at drysse med lidt hakkede nødder, salt eller at overtrække dem med 70% chokolade smeltet i vandbad – eller spis dem som de er.

- 2250
1650

610

Honningsennep

Honningsennep er en basissennep, som kan bruges til de fleste retter. Det egner sig dog ikke så godt til fx skidne æg og kogt torsk.

Ingredienser:

- 3 spsk gule sennepsfrø
- 1 tsk rørsukker
- ½ tsk havsalt
- 2 spsk vineddike
- 1 spsk rapsolie
- 2 spsk akaciehonning

Fremgangsmåde:

De gule sennepsfrø males til sennepspulver og tilsættes rørsukker, salt, vineddike, rapsolie samt akaciehonning. Blandingen blendes, indtil den har en fin og jævn konsistens. Såfremt senneppen er for tynd, tilsættes der ekstra sennepspulver. Hvis den er for stærk og skal fortyndes, tilsættes vand.

