Bienenwachstücher

Du brauchst:

- Stück Stoff, ca. 20 x 30 cm (Bio-Baumwolle, Bio-Leinen)
- 25 g Bienenwachs
- Backpapier, breiten Pinsel und Herd

Nun kann es losgehen:

Lege den Stoff auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verteile die Wachsdragees auf dem Stoff und lasse das Wachs ein paar Minuten bei gut 80 Grad im Backofen schmelzen. Dann verteile das flüssige Wachs mit dem Pinsel, so dass das gesamte Tuch mit Wachs bedeckt ist. Lege es noch einmal kurz bei 80°C in den Herd. Das Bienenwachstuch muss nun kurz trocknen und ist fertiggestellt.

Hier findest du eine Videoanleitung, die uns gut gefallen hat:
https://www.youtube.com/watch?v=B9pYLrLeal0

Reinigung:

Einfach mit etwas Spülmittel und Wasser abwaschen. Bei Bedarf die Wachsschicht im Herd erneuern.

Peeling aus Kaffeesatz

Du brauchst:

5 Esslöffel getrockneten Kaffeesatz (da Kaffeesatz, wenn er feucht ist, schnell schimmelt)
2 Esslöffeln Olivenöl

Vermenge beide Zutaten zu einer zähen Masse und fülle nun das Peeling in ein kleines steriles Schraubglas.

Anwendung:

1x pro Woche
Kann für den ganzen Körper genutzt werden.
Wirkt durchblutungsfördernd.
Wasche am besten mit etwas Duschgel nach, um den Kaffeegeruch zu entfernen. Wenn du den Geruch liebst, dann kannst du auf den Schritt verzichten :-)

Aufbewahrung und Haltbarkeit:

Im Kühlschrank ist das Peeling etwa zwei Wochen haltbar.

Winterchutney

Du brauchst:

450 g Äpfel, geschält und grob gehackt
500g gemischtes Trockenobst (Datteln, Feigen, Aprikosen), klein gehackt
Schale einer unbehandelten Orange
150 ml Essig
350 g Zucker
1 Tl Piment
1 TL Zimt
1 TL Nelken (Pulver)
1 TL Muskat (gerieben)
1 TL Ingwerpulver

Piment zermahlen, mit den restlichen Gewürzen vermischen.
Los geht's: Gebe die abgeriebene Orangenschale, Äpfel und das Trockenobst in einen großen Topf. Füge nun die hergestellte Gewürzmischung, Essig und Zucker hinzu und rühre alles gut um. Erhitze die Masse schwach und rühre so lange bis sich der Zucker verflüssigt hat. Nun kann die Mischung zum Kochen gebracht werden und muss ca. 40 - 45 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis sie eingedickt ist. Fülle die warme Masse in warme, sterilisierte Einmachgläser und verschließe diese fest.

Weitere Tipps für wertvolle Geschenke:

Überlege dir, was deinen Lieben wirklich eine Freude bereitet. Meist ist geschenkte Zeit viel wertvoller als jedes gekaufte Geschenk.

Denke beim Schenken auch an alle die an der Herstellung, Lieferung und am Verkauf des Produktes beteiligt waren.

Händler die beim Einkauf auf diese Kriterien schauen sind z.B. der Welt-Laden Quilombo, die Verbrauchergemeinschaft für umweltgerechte Produkte eG und der Bioladen „Nahrungsquell". Viele weitere Institutionen in Dresden findest du in diesem Stadtplan: https://quergedacht-dresden.de/gd-home/

Wir wünschen dir viel Freude beim Ausprobieren und Schenken!

Andrea Borchert, Juliane Assmann, Katharina Tröger und Matthias Strek vom Initiativkreis „anders wachsen"