

Bivax

Gör egna bivaxdukar.

Du behöver:

- Bivax
- Tunna tygbitar i vävd bomull, exempelvis från ett urtvättat lakan. Alternativt tryck egna roliga mönster med Ackra-K standardtextilfärg på vår lakansväv.
- Bakplåtspapper och plåt.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Klipp tyget i en (eller flera) kvadrater, ca 30 x 30 cm.
3. Smula ner eller riv ner bivaxet i en skål. Det går åt ca 10 gram per duk. (Beror på tjocklek på tyget)
4. Lägg en duk på en plåt med bakplåtspapper.
5. Fördela bivaxsmulorna jämnt över duken. Glöm inte kanterna.
6. Sätt in plåten i ugnen i ca 5 minuter eller tills alls bivax smält. Om det fattas bivax någonstans - lägg dit lite bivax och sätt in plåten i ugnen igen tills det smält.
7. Låt torka.
8. Klart!

Bivaxet har antibakteriella egenskaper vilket gör det perfekt för förvaring av mat! (Dock ej till kött/fågel/fisk.) Dukarna handdiskas i ljummet vatten med diskborste och lite mildt diskmedel.