

Ole Haubo Christensen

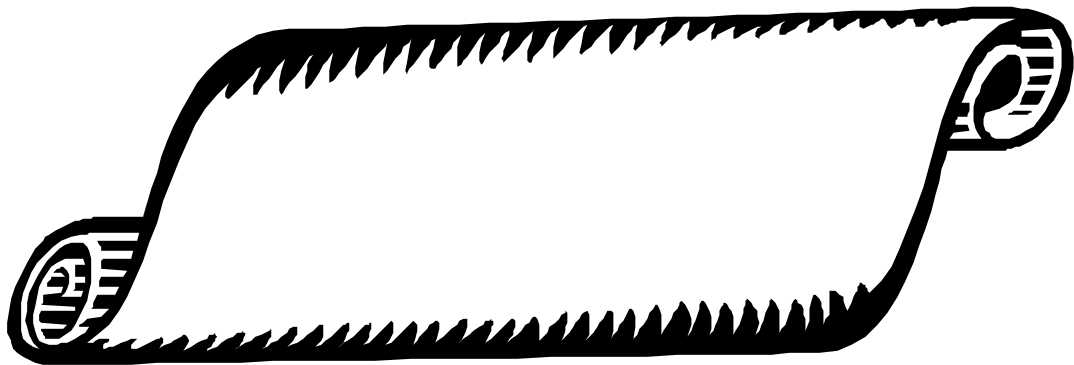
Natur/teknik og Fysik/Kemi

Opskriftsamling til:

® *Mårslet Kosmetiklaboratori-
um*

og

® **Mårslet Slik & Sjøv**



Indhold

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

	Side
1 Tandpasta - der renses og smager	3
2 Body lotion	4
3 Giftfri hårshampoo / Bodyshampoo / Flydende håndsæbe	6
4 Læbepomade	8
5 Håndsæbe	9
6 Fugtighedscreme	12
7 Etiketter	15

® Mårslet Slik & Sjov

8 Bolsjekogning	16
9 Vingummi	19
10 Lakrids	21
11 Flødekarameller	24
12 Læskedrikke	25
13 Marmelade	28
14 Mor Johannes boller	31
15 Etiketter	32

- og så det med småt...

16 Tilsætningsstoffernes indhold og funktion	33
17 Sådan læses varedeklarationen	35
18 EU-numre for tilsætningsstoffer	36
19 Komplet vare- og materialeliste	38

Vejledning

Mårslet Kosmetiklaboratorium og Mårslet Slik & Sjøv er lagt an på selvstændige eksperimenter hos børn i hele skoleforløbet. Nogle af forsøgene rummer faremomenter i form af ætsende stoffer eller brændende varme ingredienser. Det er derfor op til den enkelte at vurdere, hvornår man tør give sig i kast med forsøgene. Forklæder, forede handsker og beskyttelsesbriller kan dog afhjælpe disse problemer mærkbart. Sørg altid for en grundig instruktion og for at apparatur er forsvarligt opspændt i stativ. I skal selvfølgelig altid overholde de til enhver tid gældende risikovejledninger.

Forsøgsbeskrivelserne er lagt an, så de kan bruges enkeltvis efter behov eller i sammenhæng.

Ekspirmenterne er lagt an, så de tager udgangspunkt i børnenes naturlige nysgerrighed. En aktiv proces, hvor børnene bringes i situationer med at undersøge fænomener med sanserne og herigennem opnå nye erfaringer og tanke-sæt.

Det er et mål at perspektivere de erfaringer, børnene får gennem eksperimenterne. Gennem samtale om børnenes forsøgsresultater får de mulighed for at danne tanker og begreber. Herved fremmes omverdensforståelsen i en aktiv proces.

Det er tilstræbt i udvælgelsen af forsøg at benytte billige enkle ingredienser. Vi anbefaler dog, at skolen indkøber en materialesamling med basismaterialer til kosmetik og slikforsøg. Derved lettes materialefremskaffelsen fra gang til gang.

På side 38 giver vi et materialeforslag til indhold.

Vi foreslår, at børnene arbejder sammen om aktiviteterne i grupper af 2 - 5 personer. I hvor høj grad eleverne kan arbejde selvstændigt uden instruktion, beror på klassetrinnet, og i hvor høj grad arbejdsformen er kendt af eleverne. Forsøgsbeskrivelserne er lagt an, så undervisningen på 6. - 10. klassetrin kan være selvstyrende med læreren som inspirator.

Det er nødvendigt at gennemføre forsøgsaktiviteterne i moduler af 2 - 3 sammenhængende lektioner. Det er ikke formålstjenligt at dele forsøgsaktiviteterne op i mindre enheder.

God fornøjelse !

Ole Haubo Christensen

Tandpasta - der renses og smager!

Materialer:

A:
50 ml Demineraliseret vand
1,0 g Natriumdodecylhydrogensulfat (Texapon L 100)
2,5 g 1% sakkarinopløsning

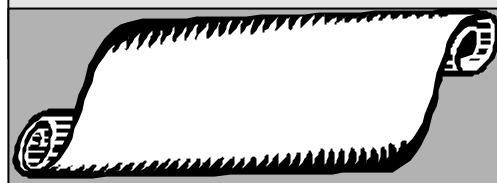
B:
20,0 ml Propylenglycol
2,0 g CMC-natriumsalt (Dehydazol A 400 P)
2,0 ml Konserveringsmiddel

C:
45,0 g Calciumcarbonat, fældet

D:
8 Dråber anisolie
4 Dråber pebermynteolie
4 Dråber eukalyptusolie

Udstyr:

Gryde til vandbad
250 ml bægerglas
100 - 250 ml bægerglas
100 ml måleglas
Spatel eller ske (til omrøring)
Pipette (til dosering af olier)
Termometer
Keramisk trådned
Treben
Bunsenbrænder
Vægt + lodder



1. Hæld vand i gryden ca. 5 cm op.
Mål vandet af i måleglas og hæld det derefter i bægerglasset (250 ml).
Opvarm vandet i bægerglasset til 70°C ved at sænke det ned i vandet i gryden. I skal under hele forsøget holde fast i bægerglasset, så det ikke vælter!!!
Opløs sødemiddel (1 % sakkarinopløsning) og skummemiddel (natriumdodecylhydrogensulfat) i vandet under omrøring.
2. I et andet bægerglas (100 - 250 ml) rører I fortykkelsesmidlet (CMC-natriumsalt) ud i propylenglycol. Derefter tilsætter I konserveringsmiddel. Denne blanding tilsættes under stadig omrøring i den 70° varme blanding. Rør derefter grundigt i et par minutter.
3. Nu tilsætter I langsomt og under omrøring calciumcarbonat. Fortsæt omrøringen, til massen er ensartet.
Tag nu blandingen op af vandbadet og fortsæt omrøringen, indtil blandingen er kommet ned på 35° C.
4. Tilsæt nu halvdelen af den smagsblanding, der er nævnt under D - pas på - det er skrappe sager.
Smag produktet til, og tilsæt eventuelt den andel halvdel af smagsblandingen, alt efter smag og behag. I stedet for den smagsblanding, der er nævnt, kan I nøjes med at tilsætte nogle dråber pebermyntedråber.
5. Tandpastaen hældes på små glas eller på tube og forsynes med din personlige etiket.

Body lotion

Opskriften kan bruges både til bodylotion og håndlotion. Ved at variere teksten på etiketterne kan du derfor få to forskellige produkter på én gang. Sådan gør kosmetikfabrikanterne også. Opskriften giver 600 ml. (6 dl.) lotion.

Materialer:

A:

80 ml Tidselolie
10 g Lanettevoks
10 g V-E fedt

B:

400 ml Demineraliseret vand
20 g M-F fedt
20 ml Glycerin
80 dråber Paraben

2 ml. Kaktus duftolie (ca. 45 små dråber)

Udstyr:

3 l gryde (helst ikke aluminium)
Piskeris i metal eller gaffel
Dejskraber
Plastgrydeske, spatel eller ske (til omrøring)
Lille tragt
500 ml bægerglas
100 ml måleglas
Pipette (til dosering af olier)
Termometer
Keramisk trådned
Treben
Bunsenbrænder
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
4 stk 150 ml flasker til lotion.

Forsøgsang

1. Mål materialerne under A op (tidselolie, lanettevoks, V-E fedt). Hæld dem i et 250 ml bægerglas.
2. Mål materialerne under B op (demineraliseret vand, M-F fedt glycerin, paraben). Hæld dem i den lille gryde.
3. Varm meget langsomt bægerglasset (A) op. Rør hele tiden rundt. Sluk straks for gassen, når det er smeltet.
4. Gryden (B) varmes op til 70° C. Rør hele tiden rundt. Sluk for gassen, når blandingen er 70° C.
5. Hæld nu materialerne i bægerglasset over i gryden i en tynd stråle - næsten dråbevis. Samtidig skal der røres kraftigt med piskeriset fra side til side. Du må ikke piske op og ned - så kommer der luft i blandingen!

Fortsæt med at røre rundt, indtil blandingen er afkølet til 30° C.

For at få gryden til at afkøle hurtigere, kan du sætte din gryde ned i en større gryde eller en balje med koldt vand.
6. Når blandingen er afkølet til 30° C, tilsætter du kaktus duftolien. Husk at omrøre grundigt.
7. Hæld blandingen på flasker. Brug tragt, dejskraber og hældekanne.
8. Udfyld din personlige etiket.

Varedeklaration

V-E fedt og M-F fedt blandet sammen gør, at olie og vand kan blandes sammen uden at skille. Med et fint ord siger man, at de to fedtstoffer emulgerer olie og vand.

Mange af de stoffer, som kosmetikfabrikanterne bruger til at emulgere med, er skrappe sager, som er farlige at spise. Vores emulgator er spiselig og helt uskadelig. Den er fremstillet af kokosfedtsyre og mælkesyre.

Glycerin kommer fra spiseolier og virker fugtighedsbevarende og blødgørende.

Opskriften kan bruges både til håndlotion og bodylotion. Det bestemmer du selv, når du udfylder etiketterne. Sådan gør de også i kosmetikindustrien.

Vil du hellere lave en fugtighedscreme, skal du lave en enkelt ændring. Du skal så kun bruge 100 ml demineraliseret vand i stedet for 400 ml. Fugtighedscreme skal selvfølgelig på krukker og ikke på flasker.

Udfyld dine egne etiketter:



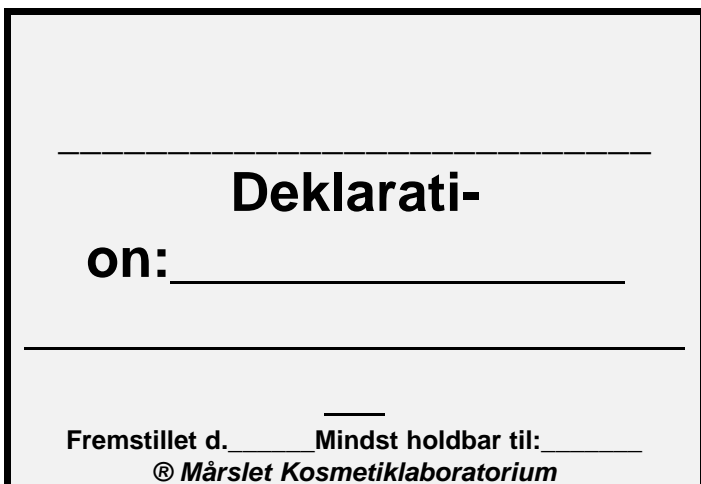
D eklaration: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



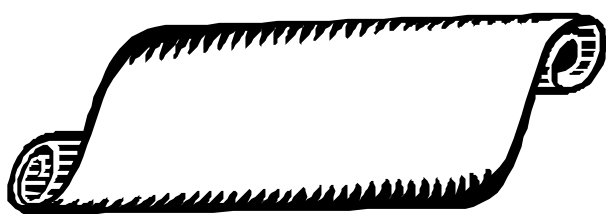
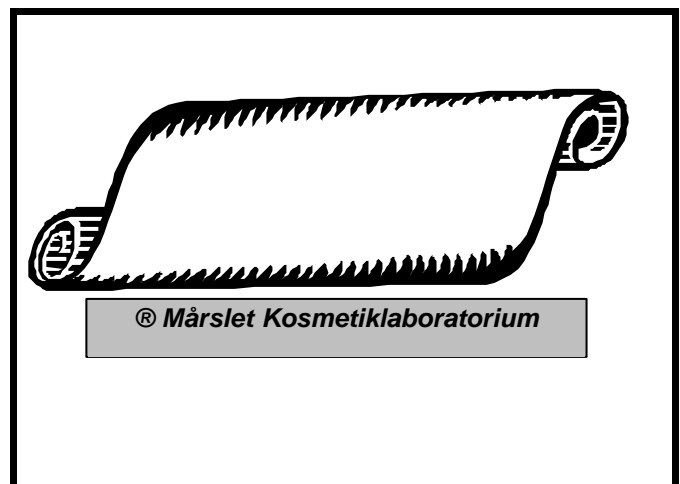
D eklaration: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



Deklarati-
on: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til: _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Giftfri Hårshampoo / Bodyshampoo / Flydende håndsæbe

Denne shampoo egner sig både til hår, krop og som flydende håndsæbe. Ved at variere teksten på etiketterne kan du derfor få flere "forskellige" produkter. Sådan gør kosmetikfirmaerne også. Opskriften giver 500 ml shampoo (5 dl.)

Materialer:

340 ml	Demineraliseret vand
100 ml	Sulfatsæbe
50 ml	Perlemorssulfat
10 g	Salt (ca. 5 strøgne teskeer)
1 ml	Æbleblomstolie (15 - 20 små dråber)

Udstyr:

3 l gryde (helst ikke aluminium)
Piskeris i metal
Spatel eller ske (til omrøring)
Dejskraber
Plastgrydeske
Lille tragt
500 ml bægerglas
100 ml måleglas
Pipette (til dosering af olier)
Termometer
Keramisk trådnet
Treben
Bunsenbrænder
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
4 stk 125 ml flasker til shampooen

Forsøgs gang

1. Demineraliseret vand, sulfatsæbe, perlemorssulfat og salt kommes i gryden.
2. Blandingen opvarmes - husk at omrøre hele tiden. Opvarm til 70 - 80° C. Sørg for, at der ikke er bundfald - alt skal være opløst og rørt godt sammen.
3. Sluk for bunsenbrænderen og lad gryden afkøle lidt. Husk at omrøre hele tiden. For at få gryden til at afkøle hurtigere kan du sætte din gryde ned i en større gryde med koldt vand.
4. Når blandingen er afkølet til 30 - 35° C, tilsætter du æbleblomstolien. Husk at omrøre grundigt.
5. Hæld blandingen på flasker. Brug tragt, dejskraber og 500 ml bægerglas/hældekanne.
6. Udfyld din personlige etiket.

Varedeklaration

Sulfatsæbe er forsæbet kokosfedtsyre. Sulfater er i modsætning til sulfosæber milde, hudvenlige og nedbrydelige i naturen. Perlemorssulfaten indeholder lidt ekstra fedtstof, så håret ikke tørrer ud.

Saltet virker som naturligt fortykkelsesmiddel. Saltet gør, at shampooen ikke flyder ud i hånden.

Duftolien er udtræk fra æbleblomster. Den indeholder ingen syntetiske (kunstige) stoffer.

Historie om hårvask

Den shampoo, som du er vant til at bruge, er er ret ny opfindelse. Indtil for 30 - 40 år siden var det almindeligt en eller to gange om måneden at vaske håret i brun sæbe. Derefter skyllede man håret i eddikevand for at neutralisere den stærke sæbe (basisk), så hovedbunden ikke tørrede ud.

I "Håndbog for sygeplejersker" fra 1935 står der: "En sygeplejerske bør vaske hænder hver gang, hun har rørt ved en patient, hun bør tage et dagligt bad, og hun bør vaske håret ofte - mindst hver tredje uge."

En del naturfolk smører håret ind i fedtstof. Så tørrer det ikke ud. En gang imellem vasker de det ud med gæret urin. Det lyder ikke så lækkert, men faktisk bliver fedtstof forsøbet af ammoniakken i urinen. Fedtstof blandet med gæret urin bliver altså til sæbe.

I lange perioder har "de fine" slet ikke vasket deres hår. I stedet havde de fint pudrede og parfumerede parykker over håret.

Udfyld dine egne etiketter:

D erklæring: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

D erklæring: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Deklarati- on: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til: _____

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Læbepomade

Materialer:

A:

20 g	Bivoks
70 g	Kakaosmør
1 sp.ske	Olivenolie (20 g)
1 sp.ske.	Lanolin (15 ml)

B:

5 dråber	Kamferolie og
5 dråber	Nellikeolie
eller:	
5 dråber	Appelsinolie

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium) evt. 250 ml bægerglas i stedet
Plastgrydeske, spatel eller ske (til omrøring)
Pipette (til dosering af olier)
Termometer
Trefod med keramisk trådned
Bunsenbrænder
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder

Emballage:

Små krukke med stor åbning eller pomadehylstre

Forsøgsgang:

1. Mål materialerne under A op (bivoks, kakaosmør, olivenolie).
2. Hæld dem i en lille stålgyde. Har du ingen stålgyde, kan du i stedet bruge et 250 ml bægerglas.
3. Varm gryden meget langsomt op. Rør hele tiden rundt. Sluk straks for gassen, når alt er smeltet.
4. Rør rundt, indtil massen bliver tyk. For at få gryden til at afkøle hurtigere kan du sætte din gryde ned i en større gryde eller en balje med koldt vand.
5. Når blandingen er afkølet til 30° C, tilsætter du olierne under B med pipette. Du kan vælge mellem 5 dråber kamferolie + 5 dråber nellikeolie eller 5 dråber appelsinolie.
Husk at røre grundigt rundt.
6. Hæld blandingen på små krukke eller i pomadehylstre. Lad derefter pomaden køle helt ned i køleskab.
7. Udfyld din personlige etiket.

Varedeklaration:

Læbepomaden beskytter læberne mod udtørring. Læbepomaden er specielt god i stærk frost eller varme. Opbevar aldrig læbepomade i stramtsiddende bukser. Kropsvarmen får pomaden til at smelte.

Udfyld dine egne etiketter:



Håndsæbe

Den håndsæbe, vi anvender i dag, er grundlæggende fremstillet på den samme måde som for 2.600 år siden. Dengang fremstillede fønikerne i Palæstina også håndsæbe. Den væsentligste forskel på dengang og nu er, at fønikerne ikke farvede sæben i pastelfarver eller brugte andre tilsætningsstoffer, som vi i dag gør.

Sæbe laves af et fedtstof og en lud. Lud er en opløsning af et meget basisk stof i vand. Som regel bruger man ætsnatron. Ætsnatron er så skrap, at det også bruges som afløbsrens til stoppede kloakrør og til at tage maling af med (afsyring). Ætsnatron kendes også som kaustisk soda og som natriumhydroxid (NaOH).

Ægypterne fremstillede også sæbe. De brugte den dog kun til at vaske tøj i. De rensede sig selv i olier tilsat forskellige urteudtræk. Grækerne vaskede sig med lerjord og brød. Romerne brugte vand og salt. Til gengæld vaskede de deres tøj i gæret urin. Urin indeholder ammoniak og bliver omdannet til sæbestof, når det bliver blandet med fedtstofferne i tøjet. Et lignende sæbestof har vi anvendt her i Norden. Når fårene inden klipningen blev vasket, blev der en del lanolin tilbage i vaskekarret. Samtidig tisede fårene af skræk. Lod man vaskevandet stå i et par dage, havde lanolin og ammoniak dannet den fineste lanolinsæbe. Den brugte man til at vaske hele gårdens beholdning af uldtøj i.

I krinoline-tiden i Europa (1800-tallet) troede man, at det var direkte skadeligt at bade. Man mente, at det var sundt at være beskyttet af et lag snavs - og farligt at vaske det af! I stedet pudrede man den snavsede hud hvid og overdængede sig med parfume for ikke at lugte alt for slemt. Næste gang du ser en fin krinoline-dame på et maleri, vil du sikkert samtidig kunne lugte hende.

Krinoline-tidens tanker om det fedtbeskyttende lag på huden er ved at vinde indpas igen. Læger og hudspecialister adværer i dag mod at vaske specielt små børn "for ofte". De har påvist, at et naturligt fedtlag på huden beskytter mod sygdomme, som overføres med bakterierne i luften.

Fremstilling af håndsæbe med jasmin / rosenduft:

Materialer:

250 g	Smeltet og siet fedt eller tælle
35 g	Kaustisk soda (BESKYT HÆNDER OG ØJNE)
350 ml	Vand
ca. 30 dråber	parfumeolier:
	Jasmin, rosen eller en helt anden.
	F.eks. Kaktus, lavendel eller lidt citronsaft.

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml.
Lille grydeske
500 ml Bægerglas
Termometer til 110°C
Trefod med keramisk trådned og bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådned
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Dejskraber
Universalindikatorpapir

Forsøgsgang:

1. Inden du går i gang med selve forsøget, skal du dig tage forklæde, beskyttelsesbriller og handsker på. Under hele sæbekogningsforsøget skal du have dette sikkerhedsudstyr på. Det er for din egen skyld! Kaustisk soda er ætsende og må ikke komme på tøjet eller kroppen. Får du noget i øjnene skal du **OMGÅENDE SKYLLE MED KOLDT VAND OG SØGE LÆGE!!!**
Får du opløst kaustisk soda (lud) på fingrene, vil det svie og klø, og du skal omgående skylle med koldt vand. Får du stænk af kaustisk soda på tøjet, skal du skylle digt. Ellers mørner det tøjet, og der vil så måske være hul i tøjet efter næste vask.
2. Mål vandet af og hæld det i et 500 ml bægerglas. Nu er du klar til at veje kaustisk soda af. Drys sodaen i vandet, mens du rører rundt. Opløsningen kaldes for lud. Glasset bliver meget varmt. Pas på, at du ikke får noget af denne blanding på dig. Husk sikkerhedsforskrifterne i punkt 1!
3. Smelt fedtet i stål gryden. Når fedtet er smeltet, tilsætter du straks ca. 1 dl lud. Rør rundt, til massen begynder at boble. Skru ned for varmen, til det bobler jævnt og stille. I løbet af den næste time skal du tilsætte resten af luden i ganske små portioner. Samtidig skal du hele tiden røre rundt. Pas på at temperaturen ikke bliver for høj. Blandingen må hverken ryge eller boble stærkt.
Det er en forudsætning, at du har tålmodighed. Kommer du luden i for hurtigt, vil blandingen skille, og det vil aldrig blive til sæbe.
4. Sæbemassen bliver nu langsomt forsæbet. Fedtstof og lud omdannes altså ved en kemisk proces til sæbe.
Den bedste måde at finde ud af, hvornår sæben er færdig, er at måle den med et stykke universalindikatorpapir eller almindeligt lakmuspapir.
Tag gryden af varmen og tag en teskefuld af massen op og bland den med lidt vand. Dyp indikatorpapiret i den opløste sæbe. Indikatorpapiret vil få farve alt efter, hvor stærk din sæben er. Farveskalaen går fra 0 - 14, og tallene kaldes pH-værdier. En pH værdi på 7 er neutral og mildest mod huden.

På æsken med indikatorpapiret kan du aflæse, hvilken pH-værdi hver enkelt farve betyder.

pH-værdi	Sæbens egnethed
7	Meget fin baby- eller ansigtsæbe
7 - 8	Mild og god håndsæbe
8 - 9	Almindelig håndsæbe
9 - 10	Meget stærk håndsæbe - f.eks. til mekanikerfingre
10 - 12	Kun egnet til rengøring. Brun sæbe har en pH på 12. Riv sæben og brug den til kogevaske eller som sæbespånere.

En sæbe vil altid blive mildere af at ligge varmt i nogle dage. Du kan også opvarme sæben igen.

5. Når din sæbe er færdig, lader du den afkøle til ca. 35°C. Tilsæt den valgte duft og rør rundt. Hæld sæben i engangskrus eller i sæbeforme. Lav din egen etiket - husk varedeklaration.

Når du laver sæbe, må du hele tiden huske på, at lud er ætsende. Får du lud på huden, må du skylle med koldt vand med det samme.

I stedet for at hælde sæben i forme, kan du også håndforme den eller sætte en tyk bomuldssnor fast i sæbestykket, så det kan hænge over badekarret eller i brusekabinen.

Når vi vasker os med sæbe...

Når vi vasker os med sæbe, opløser sæben det alleryderste lag af hudens fedtlag. I det lag sætter snavset sig. Bruger du en for stærk sæbe, kommer du til at forsæbe fedtstoffet længere nede i huden. Så bliver huden tør og revnet. Til tøjvask skal sæben fjerne al det fedtstof, der er i tøjet. Derfor er den stærkere end håndsæbe. Det er derfor noget vrøvl, når reklamerne fortæller, at netop deres sæbe er fantastisk til opvask og samtidig mild mod hænderne.

Der findes andre måder at fjerne det yderste lag fedt og snavs på huden. I bl.a. helsekostbutikker kan man købe en lersæbe. Denne "sæbe" indeholder lerarten rasul. Det er en meget finkornet lerart, som virker opslugende på fedtstof. Man blander det tørre ler med vand og anvender det som almindeligt sæbe. Leret suger fedtstof til sig. Bagefter skyller du dig med vand. Lersæber er velegnet til både tør og fedtet hud. Vi har i Danmark en lerart, der virker på samme måde. Den hedder valkejord og blev tidligere brugt til at valke (blødgøre) uldtøj med.

En anden gammel sæbeopskrift fra 1600-tallet består af rosiner, mandler og sort brød (rugbrød). Ingredienserne køres igennem en kødkværn, stødes fint i en morter og æltes til små kugler, som du kan vaske ansigtet med. Du kan forhøje vaskevirkningen ved at komme lidt god håndsæbe i massen.

Eskimoer, prærieindianere og andre naturfolk, som i perioder ikke havde adgang til ret meget vand, smurte huden ind i spæk, bjørnefedt eller andet fedtstof. Fedtstoffet blev blandet med hudens sved, og der dannedes sæbestof, som holdt huden ren og bakteriefri.

Huden kan også rengøres i kærnemælk (læs f.eks. Asterix i Ægypten), olivenolie, eau de Cologne (betyder vand fra Køln), rensecreme eller rensende urteudtræk.

Fugtighedscreme

En fugtighedscreme er en creme, der først og fremmest medvirker til at bevare hudens fugtighed. I nogle tilfælde trækker den fugt til sig fra luften eller fra underliggende væv i huden.

En del af de fugtighedscremer, man kan købe, er udelukkende beregnet til at virke kosmetisk, dvs. lægge et lag på huden, der får den til at se glattere, pænere eller mere mat ud. Disse cremer kaldes for dagcreme, hvorimod den federe creme, der giver huden næring, kaldes for natcreme.

Det er stearinsyre, der sætter sig som krystaller på huden, som får den til at syne glat eller mat. Stearinsyrecremer kaldes også for underlagscreme, da makeup sidder bedre fast på disse krystaller end direkte på huden.

En fugtighedscreme, der kun består af vand, glycerin, stearin og tilsætningsstoffer, vil se hvid og lækker ud, men nogen særlig næring er der ikke i den.

Fremstilling af fugtighedscreme

Materialer:

A:	Vandfase:
10 ml	Kaliumkarbonat (potaske)
30 ml	Glycerin
300 ml	Renset vand (kalkfrit eller demineraliseret vand)
B:	Fedtfase:
30 g	Stearinsyre
30 ml	Lanolin
10 ml	Bivoks
C:	Duft og konservering:
35 dråber	Lavendelolie
20 dråber	Benzoetinktur
eller:	
10 dråber	Natriumbenzoat

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml.
Lille grydeske
500 ml Bægerglas
Termometer til 110°C
Trefod med keramisk trådnæt og bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådnæt
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Dejskraber
Universalindikatorpapir
Cremebøtte

Forsøgsgang:

1. Hæld vand, kaliumkarbonat og glycerin (A - vandfase) i gryden og rør rundt. Varm blandingen langsomt op til 85°C, i mens du rører rundt. Tag derefter gryden af varmen.
2. I bægerglasset blander du stearinsyre, lanolin og bivoks (B - fedtfase). Opvarm langsomt bægerglasset, mens du rører rundt. Du skal kun opvarme blandingen, til alle stofferne er flydende. Tag derefter bægerglasset af varmen.
3. Sæt gryden over igen og varm op til 85°C igen.

Blandingen i bægerglasset hældes nu dråbe for dråbe i gryden, mens du rører grundigt rundt. Blandingen vil skumme op.

Hold temperaturen mellem 80 og 85°C.

Rør hele tiden forsigtigt rundt. Det er vigtigt, at du tager dig god tid med at tilsætte fedtfasen. Ellers vil stofferne ikke blande sig rigtigt, og du får i stedet for creme en ret klistret masse.

4. Når blandingen ikke skummer længere, slukker du for varmen, og cremen afkøles, mens du rører rundt hele tiden. Det tager 15 - 20 min., så hav tålmodighed.
5. Når blandingen er afkølet til 30°C, tilsætter du lavendelolie og konserveringsmiddel.
6. Hæld cremen på rene cremebøtter og sæt en etikette på. Husk at udfylde varedeklarationen.

Varefakta:

Kaliumkarbonat

Kaliumkarbonat er et sæbedannende stof, der får cremen til at hænge sammen.

Benzoetinktur og natriumbenzoat

Benzoetinktur (alkoholudtræk af harpiks fra benzoetræet, der vokser i Indien) og natriumbenzoat er stoffer, der konserverer cremen. Ved at konservere cremen kan den holde sig frisk i flere år ved opbevaring ved stuetemperatur. Stofferne virker bakteriedræbende.

Skal cremen anvendes inden for kort tid, kan du undlade at tilsætte konserveringsmiddel. Du skal så opbevare cremen i køleskab i stedet for.

Tilsæt aldrig unødvendig meget konserveringsmiddel. Konserveringsmidler er ofte årsag til allergi (overfølsomhed).

Lavendelolie

Lavendelolie er udtræk fra lavendelblomsten. Lavendelolien er med til at give cremen duft. Desuden stimulerer lavendelolien blodgennemstrømningen i huden, mildner hovedpine og muskelsmerter. Lavendelolie anvendes også i creme mod acne (bumser), tør hud og forskellige hudsygdomme. Lavendelblomster anvendes desuden som beroligende badeurt. Man bruger den rene olie i badesalt og i massageolier.

Hudcreme:

En rigtig hudnæringscreme indeholder stoffer i passende blanding, som huden kan opsuge og anvende til erstatning for det naturlige hudfedt. Hudfedt forsvinder, når vi vasker os med sæbe. En creme skal også indeholde stoffer, der lige som vores hudfedt beskytter os mod skadelige påvirkninger ude-fra. Samtidig skal creme bevare huden glat og smidig og hindre den i at tørre ud.

En creme kan også indeholde stoffer, der giver huden vitaminer, renser, lukker åbne porer eller stimulerer blodcirkulationen og næringsoptagelsen i huden.

Den græske læge Galenos, der levede i det 2. århundrede, nedskrev nedenstående opskrift på coldcreme. Opskriften kom til at danne grundlag for apotekernes creme helt frem til dette århundrede.

Da slog industrialiseringen for alvor igennem, og de kunstige tilsætningsstoffer holdt deres indtog.

Gaenos` coldcreme

25 g bivoks
100 g mandelolie
75 g rosenvand

De næste 1700 år blev de fleste creme fremstillet næsten som Galenos` cremer med naturligt voks, vegetabiliske olier og ægte blomster og urteudtræk.

Apotekets creme fra århundredskiftet ser således ud:

Haand-kræm

10 g bivoks
20 g spermacet
120 g jordnøddeolie
50 g rosenvand

Spermacet er en voksart, der findes i spermacethvalens hoved. Da spermacethvalen er truet af udryddelse, skal spermacet i dag erstattes med bivoks, der ikke kræver drab af dyr. Desværre bliver spermacet stadig anvendt i flere produkter, bl.a. i hårshampoo.

D eklaration: _____

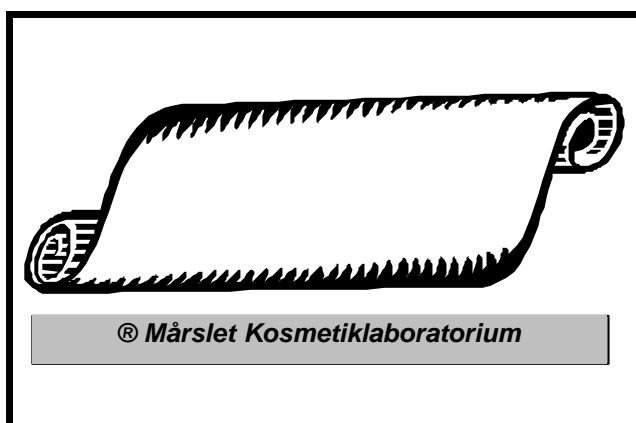
Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

D eklaration: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Deklarati-
on: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til: _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



Udfyld dine egne etiketter:

D eklaration: _____

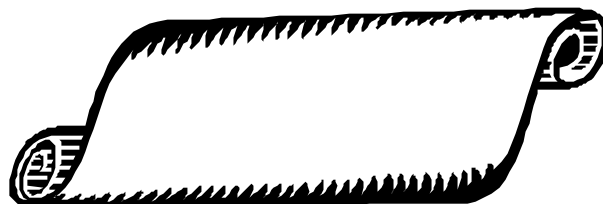
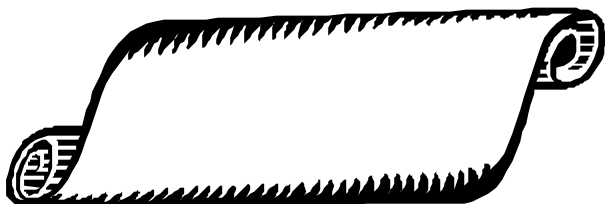
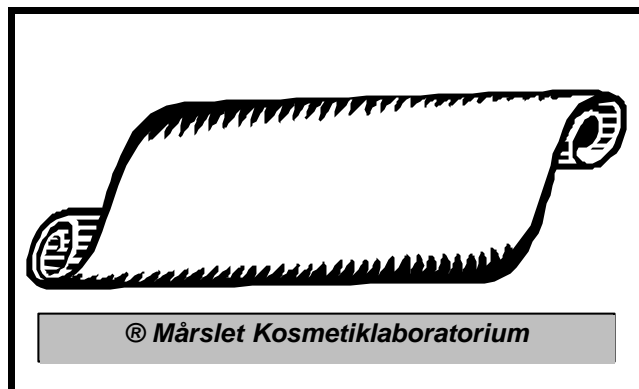
Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

D eklaration: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Deklaration:

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til: _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



D eklaration: _____

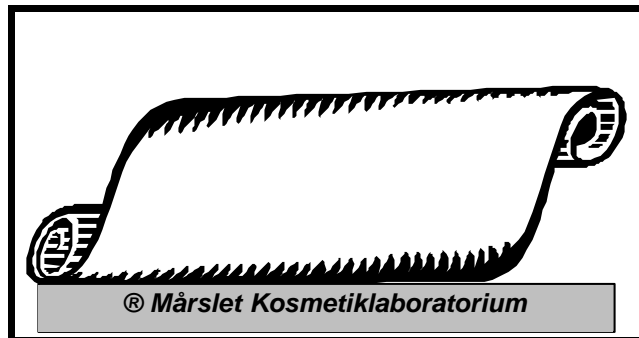
Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

D eklaration: _____

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til d. _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Deklaration:

Fremstillet d. _____ Mindst holdbar til: _____
® Mårslet Kosmetiklaboratorium



Bolsjekogning

Opskriften kan bruges til mange forskellige slags bolsjer.

På næste side kan du vælge, hvilken smag du vil lave.

Materialer:

A:

1 dl	Vand
450 g	Sukker
450 g	Druesukker

B:

Smagsblanding, vælg blandt blandingerne nedenfor.

Udstyr:

Gryde af rustfri stål med låg (brug aldrig aluminium)

Bageplade eller teflonvæv (så hænger massen aldrig i, og risikoen for at brænde sig nedsættes)

1 lille si

Saks

Vægt

Termometer til 200° C

Plastskrabere

Bred bagepensel af naturhår

Madolie (med neutral smag f.eks. mandelolie)

Bagepapir

Magnesiumstearat eller talkum til pudring mod fugt

Naturlige smags- og farvestoffer

Poddepinde til slikpinde

100 ml måleglas

Pipette (til dosering af olier)

Keramisk trådnæt

Treben

Bunsenbrænder

Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder

Smagsblandinger:

1. Kongen af Danmark

50 - 60 dråber Anisolie eller stjerneanisolie

30 - 40 dråber rødbedefarve

2. Syrlige drops

50 dråber citronolie

2 tsk. (5 g) citronsyre

10 dråber gurkemajefarve + 1 dråbe bladgrønt (citrongul)

3. Appelsin / Mandarinbolsjer

50 dråber appelsinolie eller mandarinolie

2 tsk. (5 g) citronsyre

50 dråber anattofrugtfarve

4. Althea bolsjer

50 dråber bergamotolie

30 dråber gurkemejefarve + 5 dråber anattofrugtfarve

eller 35 dråber gurkemejefarve

5. Lakridsbolsjer (uden salmiak)

2 store spiseskeer lakridsrodspulver

20 dråber anisolie eller stjerneanisolie

eller 10 dråber lindebarkfarve (sort)

6. Spejderhagl (uden salmiak)

3 - 4 spiseskefulde lakridsekstrakt

20 dråber anisolie eller stjerneanisolie

Vend de færdige bolsjer i lakridsekstrakt

7. Persisk Peber

6 sp.ske. lakridsekstrakt

50 dråber anis- eller stjerneanis- eller fennikelolie

2 sp.ske. fint køkkensalt

1 sp.ske. fint sort peber

Vend de færdige bolsjer i lakridsekstrakt

8. Eucalyptusbolsjer

40 - 50 dråber eucalyptusolie

15 dråber bladgrønt

9. Pebermyntebolsjer

40 - 50 dråber pebermynteolie

20 dråber bladgrønt

eller 2 tsk. titandioxyd (hvid)

10. Hostebolsjer

10 dråber fennikelolie

20 dråber anisolie

evt. 2 dråber kamilleblåolie

11. Nøddebolsjer

Hakkede nødder, mandler, solsikkekerner, kokos eller lignende ristes på en tør

pande. Rester af skaller sies fra.

Nødderne hakkes og kommes i bolsjemassen.

12. Peanutbolsjer

200 - 300 g saltede let hakkede peanuts

blandes i massen

evt. 20 dråber appelsinolie

13. Kakaobolsjer

3 - 4 sp.ske. kakaopulver

evt. 20 dråber appelsinolie (orange-chokoladesmag)

14. Mentholbolsjer

1 lille sp.ske. knust menthol

2 teske. titanoxid (hvid)

eller 30 dråber azulen (blålig farve + bakteriehæmmende virkning)

15. Skovbær bolsjer

2 teske. citronsyre

30 dråber skovbæraroma

16. Kiwi bolsjer

2 teske. citronsyre

20 dråber kiwi aroma

17. Jordbær bolsjer

2 teske. citronsyre

40 dråber jordbæraroma

18. Hindbær bolsjer

2 teske. citronsyre

20 dråber hindbær aroma

19. Ananas bolsjer

2 teske. citronsyre

20 dråber ananas aroma

20. Solbær bolsjer

2 teske. citronsyre

30 dråber solbær aroma

Detaljeret fremgangsmåde - så det lykkes første gang!

1. Vandet hældes først i gryden. Dernæst de 2 slags sukker uden at få sukker på grydens kanter. Rør **IKKE** i blandingen.
2. Kog massen ved næsten fuld varme **MED** låg og **UDEN** at røre i den. Efter kort tid kan du høre massen boble og se, at der kommer vanddamp ud under låget.
3. Når mængden af vanddamp aftager efter ca. 10 min., koges videre **UDEN** låg, **UDEN** omrøring og **MED** termometer i gryden.
4. Dyp med mellemrum penslen i vand og "vask" grydens sider rene for fastsiddende bolsjemasse.

Hold øje med temperaturen. Det går langsomt i starten og hurtigt til sidst - og temperaturen er meget vigtig!
5. Når temperaturen målt midt i gryden er 162° C (ikke under 160 og ikke over 165), tages gryden af varmen, og massen hældes ud på den smurte bageplade eller teflonvæv.
6. Efter 1 - 2 minutter har massen dannet "hinde" i kanterne. Du kan nu med skrabere folde kanterne ind mod midten, så massen blandes.
7. Pas på ikke at stikke fingrene igennem hinden.
8. Nu kan farvestoffer og citronsyre blandes i.
9. Alle pulverstoffer sies i for at undgå klumper.
10. Når massen nemt kan blandes, kommes smagsstofferne hurtigt i på midten af massen. Fold straks massen sammen, så smagsstofferne ikke fordamper. Smagsstofferne skal i forvejen være målt op og blandet i et lille bægerglas eller i et engangs plastkrus - så går det hurtigere!

Så snart du kan røre ved massen med fingrene, går du fra skrabere over til "håndæltning" på bagepapir.
11. Når massen er færdigblandet og afkølet nok til at røre ved, kan der klippes bolsjer.
Klip en lille klump bolsjemasse af klumpen og træk den ud til en tynd pølse. Du kan kun klippe - ikke trække massen fra hinanden. Klip et bolsje af, drej pølsen 1/4 omgang og klip et nyt bolsje af. Ved slikpinde tager du en klump masse og former den omkring pinden.

Husk: De varme bolsjer må ikke røre ved hinanden, når de klippes af. Ellers klistrer de sammen til en klump.
Du har ikke lang tid til at forme massen. Begynd derfor at klippe eller forme, så snart det er muligt at holde på massen.
Lad den store klump, der ikke er i brug, blive liggende på den varme plade. Tag kun en lille del fra ad gangen.
12. Når bolsjerne eller slikpindene er afkølet, vendes de i 1 tsk magnesiumstearat eller talkum og kommes straks i en lufttæt dåse, glas eller pose. Så suger bolsjerne ikke fugt.

Glasering af frugt

Vaskede aftørrede frugter, evt. sat på pind, dyppes i den færdigkogte bolsjemasse i gryden.

Vendes evt. i kokosmel eller hakkede nødder, mens massen er blød endnu.

Små røde æbler, vindruer og mandarinbåde er velegnede.

Bolsjemassen kan evt. farves først.

Skal du glasere meget, kan du stille gryden i vandbad.

Tips og fejlfinding

Kogning i aluminiumsgryde gør, at massen krystalliserer og ikke kan anvendes.

Der må ikke komme hverken vand eller sukkerkrystaller i den færdigkogte masse.

Lavere temperatur end 160° C giver bløde, klistrede bolsjer.

Højere temperaturer end 165° C giver brun, branket bolsjemasse.

Forholdet mellem druesukker og sukker må ikke ændres. Så bliver bolsjerne for bløde eller for skøre.

Bolsjemassen æltes bedst på en lun plade (ikke for varm - ikke for kold).

Forvarm evt. bagepladen let før første portion, og skift til en koldere plade eller et koldt underlag, når den bliver for varm.

Teflonvævet er her en fordel, da det nemt kan flyttes.

Læg evt. bagepladerne på et håndklæde. Så risikerer du ikke, at bordet bliver for varmt eller slår sig.

Bolsjemasse med pulver i (lakridspulver, titandioxyd) samt nødder bliver hurtigere stiv. Det er her nødvendigt at forvarme pladen for ikke at få skøre bolsjer.

Man kan "trække" bolsjemassen ved at trække en lang pølse, folde den sammen og trække igen.

Derved æltes der luft i massen, så den bliver uigennemsigtig, mere porøs og sølvfarvet.

Bolsjekunst:

Tag en klump varm bolsjemasse og form den til elefanter, mus, katte, roser, snemænd osv. Kun fantasien sætter grænser - og den tid, hvor massen er smidig og formbar. En varmeovn eller brødrister kan forlænge formtiden.

Gryden gøres ren ved at stille den i blød i lunkent vand. Efter kort tid er bolsjemassen opløst og kan nemt skylles af.

God fornøjelse - og husk at børste tænder.

Prøve af bolsjemasse i koldt vand	Farve	Temperatur
Kan danne bløde klæbrige tråde	farveløs	115° C
Kan danne en blød kugle	farveløs	125° C
Sej, klar masse, der kan knækkes	lys gul	140° C
Springer itu som tyndt glas	lys gul	160° C

Bolsjemassen må ikke blive brun!

Vingummi

Materialer:

A:

80 g Sukker
20 ml Vand
100 g Druesukker

B: Gelatineopløsning

15 g Gelatine
40 ml Vand

C: Citronsyreopløsning

Til 5 portioner!

3 g Citronsyre
2 sp.sk. Vand

D:

Farve

Smagstoffer

Olie til smøring af forme

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)

Måleglas

Spiralpiskeris

Dejskraber

Termometer til 200°C

Trefod med keramisk trådnet

Bunsenbrænder

Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder

Pipette

Bagepapir

Forme evt. isterningebakker eller plastbakker
fra fyldte chokolader

250 ml bægerglas

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjøv

For ægthed garanteres.

Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Farve- og smagsblandinger:

Jordbær

6 dråber rødbedefarve
12 dråber jordbærearoma

Hindbær

6 dråber rødbedefarve
8 dråber hindbærearoma

Kiwi / Stikkelsbær

4 dråber bladgrønt
8 dråber kiwiaroma

Bergamot

(som althes-bolsjer)

4 dråber bladgrøn
12 dråber bergamotolie

Ananas

2 dråber gul gurkemejefarve
8 dråber ananas

NB: For meget farve gør vingummierne bitre.

Citron

2 dråber gul gurkemejefarve
12 dråber citronolie

NB: For meget farve gør vingummierne bitre.

Appelsin

4 dråber anattofrugtfarve
12 dråber appelsin, mandarin eller pomeransolie

Abrikos

4 dråber anattofrugtfarve
12 dråber abrikosaroma

Solbær

3 dråber sort lindebarkfarve
8 dråber solbærearoma

Skovbær

3 dråber sort lindebarkfarve
8 dråber skovbærearoma

Forsøgsgang:

1. Fremstil først gelatineopløsningen (B). Du vejer og måler gelatine og vand af og hælder tingene i et bægerglas. Her skal gelatinen stå og opløse sig selv i et stykke tid. Derefter luner du blandingen til 70 - 80⁰ C, til al gelatine er opløst. Rør forsigtigt rundt. Vil du være ekstra omhyggelig, laver du opløsningen i vandbad.
2. Bland citronsyre med vand (C). Rør grundigt, til al citronsyren er helt opløst. Fordel blandingen i fem lige store portioner. Til opskriften skal du kun bruge en af portionerne.
3. Bland farve og smagsstoffer. Du kan vælge mellem blandingerne på første side.
4. Mål materialerne under A op (sukker, vand, druesukker). Hæld sukker og vand i en lille stål gryde og varm op. Har du ingen stål gryde, kan du i stedet bruge et 250 ml bægerglas.
5. Når vandet koger, tilsætter du druesukkeret, imens du rører rundt. Kog videre med god varme og uden omrøring i cirka 5 min. til 120 - 130°C.
6. Tag gryden af varmen. Når det ikke bobler mere, tilsætter du den varme gelatineopløsning, mens du rører grundigt rundt.
7. Tilsæt nu én portion citronsyreblanding og rør grundigt rundt.
8. Lad blandingen afkøle 5 min. og tilsæt farve og smag. Du kan vælge mellem smagsblandingerne på foregående side.
9. Skum blandingen til den bliver helt klar og hæld den på oliepenslede forme. Isterningebakker egner sig glimrende til vingummiforme. Har du ingen forme, kan du i stedet hælde vingummimassen ud i et fad, som er foret med bagepapir.
10. Sæt formene / isterningebakkerne i køleskab i 1 - 2 døgn. Gelatinen skal have tid til at stivne.

Fejlfinding:

Kogning af gelatinemassen kan gøre massen klistret.

For kort kogetid giver større vandindhold og blødere vingummier.

Vingummimassen kan spises med det samme, men bliver ikke helt fast før efter 1 - 2 døgn.

Massen skal koge til mindst 120°C, efter at druesukkeret er tilsat. Først da må du tage gryden af varmen. Ellers bliver vandindholdet for stort.

God fornøjelse - og husk at børste tænder!

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjøv

For ægthed garanteres. Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Lakrids

Materialer:

A:
15 g Lakridsekstrakt
15 ml Vand

B:
25 g MHM-stivelse
35 g Sukker

C:
50 ml Vand
125 g Druesukker

D: Gelatineopløsning
20 ml Vand
12 g Gelatinepulver

E:
4 dråber Sort farve
1 tsk Salmiaksalt
(ammonium-
klorid)

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml
Lille grydeske
Lille piskeris
Dejskraber
Termometer til 200°C
Trefod med keramisk trådnæt
Bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådnæt
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Pipette
Bagepapir eller teflonvæv

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjov

For ægthed garanteres.

Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Forsøgsgang:

1. Fremstil først gelatineopløsningen (D). Du vejer og måler gelatine og vand af og hælder tingene i et bægerglas. Her skal gelatinen stå og opløse sig selv i et stykke tid. Derefter luner du blandingen langsomt til 70 - 80°C, til al gelatine er opløst. Rør forsigtigt rundt. Vil du være ekstra omhyggelig, laver du opløsningen i vandbad.
2. Bland lakridsekstrakt med vand (A) i et bægerglas eller i en lille skål. Rør grundigt, til al lakridsekstrakt er helt opløst. Lad nu lakridsopløsningen stå og trække, til den skal bruges. Rør rundt ind imellem, så alle klumper opløses.
3. MHM-stivelse og sukker (B) vejes af og blandes i et bægerglas eller i en lille skål.
4. Vand og druesukker (C) vejes af og blandes i gryden. Gryden varmes op, imens du rører rundt.
5. Blandingen af MHM-stivelse og sukker hældes langsomt i gryden, imens du rører grundigt rundt. Skru ned for blusset, så det bobler stille. Kog videre uden låg, til temperaturen i gryden er 115 - 120°C. Rør rundt ind imellem. Jo højere temperatur du kan få, jo fastere bliver lakridsen. Massen vil efterhånden blive tykkere, sejere og mere gullig. Det ser sikkert ud, som om massen er ved at brænde på, men bare rolig, synet bedrager!

6. Når massen er kommet op på 115 - 120⁰C, tages gryden af varmen. Lad massen køle af til ca. 90⁰C, imens du rører rundt.
7. Tilsæt nu den smeltede gelatineopløsning (D), som du startede med at lave. Rør grundigt rundt.
8. Derefter tilsætter du lakridsopløsningen (A) og rører igen grundigt.
9. Bland farve og salmiaksalt (E) og rør blandingen i massen.
10. Nu er massen klar til at blive hældt ud på bagepapir. Læg bagepapir på en plade eller i bunden af en flad skål og drys lidt MHM-stivelse over. Din lakridsmasse skal nu tørre og køle til næste dag.
11. Drys sukker eller en blanding af 5 spsk. sukker og 1 tsk. salmiaksalt (giver ekstra stærke lakridser) over lakridsmassen. Vend massen forsigtigt om, så den ikke klæber sammen, og drys også på den anden side.
12. Skær nu lakridsmassen i små terninger og lad massen tørre nogle dage. Jo større tålmodighed du har, jo hårdere bliver lakridserne.

God fornøjelse - og husk at børste tænder!

Varedeklaration

Lakrids:

Det danske ord lakrids er en fordanskning af det græske ord *glukos riza*. Glukos betyder sød, og riza betyder rod. Lakrids betyder altså sød rod direkte oversat.

Lakridsplanten er en flerårig, hurtigtvoksende plante. Den bliver over en meter høj og har små blålige blomster. Planten har et sejlivet rodsystem med pælerødder på op til en meter og siderødder med op til 8 meter udløbere. Det er derfor en alvorlig sag at få uønsket lakrids på sin mark. En gammel arabisk forbandelse siger: "Gid der må gro lakrids i din mark".

Lakrids gror både vildt og dyrkes i subtroberne. De dyrker lakrids i Middelhavsområdet, i orienten, Iran, Rusland, Tyrkiet og i Kina. Lakridsrødderne tages fra 3 - 5 år gamle planter og tørres i solen.

Lakridsekstrakt er afkog af lakridsrødder, der inddampes og tørres. Gamle historier fortæller, at der er hesteblood i lakrids, men det er kun en myte.

Man har i årtusinder kendt til at udtrække de virksomme stoffer i lakridsrod. Man kogte rødderne og inddampede udtrækket til sirupskonsistens.

For 5000 år siden var lakrids med i den kinesiske kejser Shen Nung's urtebog "Pen ts'ao". Her beskrives mere end tusind forskellige lægeplanter og deres anvendelse.

Lakridsrødder anvendes stadig som lægemiddel, især i slimløsende hostemidler. Lakrids indeholder bl.a. stoffet glycyrrhizin, som virker slimfortyndende og slimløsende. Derfor anvendes lakrids ofte i slimløsende hostesaft, pastiller og bolsjer.

Lakrids virker også bakterie- og virushæmmende, krampeløsende på mave-tarmkanalen og leverbeskyttende. Lakrids anvendes derfor ved mavesår og mavetarmkatar. At tygge lakridsrod virker midlertidigt mod tørst, da det indeholder et bitterstof, som øger spyttudskillelsen.

Lakrids har også bivirkninger. Spiser du 50 gram lakrids om dagen over en længere periode, kan du få for lidt kalium og for meget natrium i blodet. Det giver væskeansamlinger, for højt blodtryk og mulighed for hjerte problemer. Derfor anbefales det hjertepatienter og folk med for højt blodtryk at være forsigtig med store mængder lakrids.

Salmiak (ammonium-klorid):

Salmiak hedder også ammoniumklorid. Salmiak anvendes medicinsk som hostestillende og slimløsende middel. Derudover påvirker salmiak kroppens syre - base balance. Man har derfor bestemt en øvre grænse for salmiak i slik, så salmiaknarkomaner ikke risikerer at få surt blod og urin.

Sort farve (Lindebarkfarve):

Lindebarkfarve kaldes også aktivt kul eller medicinsk kul. Det anvendes bl.a. mod forgiftninger, da det optager og uskadeliggør forskellige giftstoffer. Aktivt kul anvendes også i de fleste vandrensningssystemer og ved spiritusfremstilling.

Sukker og druesukker:

Sukker fremstilles mest af indkogt saft af sukkerrør eller sukkerroer. Man kan dog med god tålmodighed også fremstille sukker af saften fra ahorn- og birketræer.

Druesukker fremstilledes førhen af druesaft. I dag fremstilles den af de samme råvarer som almindeligt sukker.

Gelatine:

Gelatine er et animalsk geleringsmiddel. Det fremstilles af huder og knogler fra slagterierne. Husblas fremstilles på samme måde.

MHM-stivelse (Modificeret Hvede- og Majsstivelse):

MHM-stivelse er fremstillet af hvede- og majs-korn. Det har den fordel, at det kan koge i lang tid uden at brænde på. Den egenskab har almindeligt mel og stivelse ikke.

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjov
For ægthed garanteres.
Under stadig laboratoriekontrol af ® *Mårslet Kosmetiklaboratorium*

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjov
For ægthed garanteres.
Under stadig laboratoriekontrol af ® *Mårslet Kosmetiklaboratorium*

Fløde karameller

Materialer:

1,5 dl	Piskefløde
125 g	Druesukker
125 g	Sukker
1 tsk	Vanillesukker

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml
Lille grydeske
Teske
Drikkeglas med koldt vand
Termometer til 200°C
Trefod med keramisk trådned og bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådned
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Teflonvæv eller plastforet form
Dejskraber

Forsøgsgang:

1. Vej druesukker af og mål piskefløde op og hæld det i gryden. Varm langsomt op til kogepunktet, mens du rører rundt. Pas på, karamelmassen skummer voldsomt!
2. Tilsæt sukkeret og rør rundt. Fortsæt med at varme og røre rundt, til temperaturen er oppe på 130 - 135°C.
3. Tag nu gryden af varmen og udtag forsigtigt en lille prøve af karamelmassen. Tag med en grydeske og hæld op i en teske. Din karamelprøve putter du i dit glas med koldt vand.
4. Når din karamelprøve er afkølet, kan du teste den. Kan den afkølede masse trilles til en fast masse, er karamelmassen færdig. Kan karamelprøven ikke trilles til en kugle, må du varme karamelmassen lidt endnu og teste den igen.
5. Når karamelprøven er lykkedes, afkøler du karamelmassen til ca. 70°C. Du gør det hurtigst ved at sætte din gryde ned i en større gryde med lidt iskold vand.
6. Tilsæt nu vanillesukkeret og rør grundigt i karamelmassen. Den er nu meget sej at røre i. Du må lægge kræfter i, mens din makker holder fast i gryden.
7. Hæld herefter karamelmassen ud på teflonvæv eller op i en skål, som du har beklædt med plastfolie.
8. Rul karamelmassen ud i tynde stænger og klip karameller. Du kan pensle saksen med olie ind imellem. Så klistrer karamellerne ikke til saksen.
9. Pak karamellerne ind i cellofan, så de ikke suger vand og bliver klistrede. Du kan i stedet vende dine karameller i magnesiumteterat eller talkum og komme dem i en lufttæt dåse, glas eller pose. Så suger karamellerne heller ikke fugt.

God fornøjelse - og husk at børste tænder!

Læskedrikke

I kender alle sodavand og læskedrikke. Appelsinvand, citronvand, hindbærbrus osv. Mange går rundt og tror, at sodavand og læskedrikke indeholder frugtsafter, som er fortyndet med vand. Men sådan er virkeligheden ikke.

I de allerfleste sodavand er der nemlig ingen eller kun nogle få procent frugt. Sodavand indeholder i stedet masser af sukker eller kunstige sødestoffer (alle "light" produkterne), vand, farve og kunstige smagsstoffer.

Man tilsætter også kuldioxid (CO_2) til sodavand. Kuldioxiden bliver opløst i vandet og bliver til kulsyre (H_2CO_3). Det er kulsyren, som giver sodavanden brus og den boblende smag i maven.

Der gælder det samme med læskedrikke. De indeholder i de fleste tilfælde udelukkende sukker - eller kunstige sødemidler, vand, farvestoffer og kunstige aromastoffer. Aromastofferne smager af appelsin, ananas, hindbær og andre frugter, men er fremstillet kunstigt i laboratorier.

Hvorfor tror du, at sodavands- og læskedrikfabrikanterne tilsætter de kunstige aromastoffer i stedet for at bruge friske frugter?

Læskedrikke tilsættes også et fortykningsmiddel. Det er et stof, som mest af alt minder om tapetklister. Fortykningsmidlet skal få læskedrikken til at blive tyktflydende. Fortykningsmidlet har ingen betydning for smagen. Vi skal i stedet snydes til at tro, at læskedrikken er fyldt med tyk frugtsaft.

Sodavand og læskedrikke tilsættes derudover forskellige syrer. De er fyldt med sukker og får let en ret kvalmende smag. Syren er med til at give drikken en friskere smag.

De fleste sodavand er tilsat citronsyre eller vinsyre. I de fleste colaer er der desuden tilsat phosphorsyre. Den syre er ret stærk. Derfor laver de også cola til sidst på mange bryggerier. Så får de nemlig samtidig rensat alle de mange rør, som sodavanden render igennem! Du kan selv undersøge, hvor stærk cola er. Find en af dine gamle tabte tænder frem fra gemmerne og læg den i et glas cola i en til to uger. Du vil blive overrasket over, hvor stærk cola egentligt er ved dine tænder. Kan du ikke finde dine tabte tænder og har du ingen løs i munden, kan du i stedet prøve med et stykke tavlekridt. Tavlekridt indeholder næsten de samme stoffer som dine tænder. Der findes dog tavlekridt, som ikke indeholder kridt, så læs varedeklarationen på æsken med tavlekridt, inden du udfører forsøget.

Du kan også måle, hvor sur colaen - og andre stoffer - er, ved at dyppe et stykke universalindikatorpapir ned i colaen. Universalindikatorpapiret fortæller på en skala fra 0 - 14, hvor sur en ting er. Prøv at sammenligne med andre ting, du drikker, og med forskellige ting, som er gemt i køkkenskabet derhjemme.

Og så til undtagelserne. Der findes faktisk sodavand og læskedrikke, som indeholder en del rigtig frugtsaft. De er lette at finde, for de husker næsten altid at skrive det med stort på etiketten.

Undersøg varedeklarationerne på de sodavand og læskedrikke, du drikker. Indeholder de ting, du ikke har lyst til? Er der allergikere i din familie, bør du ikke drikke og spise ting, der indeholder mange tilsætningsstoffer.

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjov

For ægthed garanteres.

Under stadig laboratoriekontrol af **® Mårslet Kosmetiklaboratorium**

Opskrift på syntetisk læskedrik:

Materialer:

A:

200 g Sukker
3,5 dl Vand

B:

1,5 g CMC (CarboxyMethylCelluloseNatrium Salt)
1,5 dl Vand

C:

Aroma (F.eks. hindbær, solbær, pære eller jordbær)
Citronsyre (smag til)
Farve
Konserveringsmiddel

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml
Lille grydeske
Lille piskeris
Termometer til 100°C
Trefod med keramisk trådnet og
Bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådnet
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Pipette
2 stk 250 ml bægerglas
Emballage:
Flaske til læskedrikken
Hjemmelavede etiketter

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjov

For ægthed garanteres.

Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Forsøgsgang:

1. Fremstil først en CMC-blanding (B). Du vejer 1,5 g CMC nøjagtigt af og drysser det i 1,5 dl vand i et bægerglas, mens du rører kraftigt rundt. Du får en tyktflydende masse, som mest af alt minder om tapetklister. Lad blandingen stå og trække i nogle minutter. Derefter rører du igen, og blandingen er klar til at blive brugt.
2. Vej 200 g sukker af i en stål gryde og tilsæt ca. 3,5 dl vand. Du kan måle vandet af i et måleglas.
3. Varm sukkervandet langsomt op, mens du rører rundt. Sluk for varmen, når al sukker er opløst.
4. Rør en ekstra gang i CMC-blanding og hæld den meget langsomt i sukkervandet, mens du rører grundigt rundt.
5. Lad din blanding køle af til ca. 30°C. Du kan evt. sætte din gryde ned i en større gryde med iskoldt vand.
6. Tilsæt din valgte aroma. Tilsæt ganske lidt ad gangen og smag til. Husk at din blanding skal fortyndes med vand.
7. Tilsæt et par gram citronsyre. Det giver en friskere smag.

8. Tilsæt en farve, som passer til smagen. Tilsæt farvestoffet dråbevis med pipette. Farvestofferne er meget kraftige, og for meget farve kan give afsmag.

- 27 -

9. For at din læskedrik skal kunne holde sig, skal du tilsætte konserveringsmiddel. Du kan bruge Atamon, som husmødre bruger i marmelade og syltetøj, benzoesyre eller lidt ascorbinsyre. Ascorbinsyre er det samme som C-vitamin.
Tilsæt så meget konserveringsmiddel, som der står på pakken. Husk at røre grundigt rundt.
10. Hæld din læskende lækre læskedrik på flaske og lav en passende etiket. Husk at lave en varedeklaration på etiketten, så alle kan se, hvad din mirakeldrik indeholder.

LÆSKENDE
LÆSKE
DRIKKE
R

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjøv

Varedeklaration: Indeholder sukker, vand samt udelukkende kunstige tilsætningsstoffer:

Carboxymethylcellulosenatrium salt, kunstige aromastoffer, syntetisk farve, konserveringsmiddel.

For ægthed garanteres.

Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratoriu

Marmelade

Marmelade er fremstillet af frugt og sukker - og i mange tilfælde også af en lang række forskellige tilsætningsstoffer. Tilsætningsstofferne kan være farve, stivelse, kunstige sødemidler, aromastoffer og konserveringsmidler.

Indholdet af frugt svinger i marmelade fra nogle få procent frugt og op til ca. 50%. De danske marmelader er generelt med et ret stort frugtindhold - altså op til ca. 50 %. Et nyt EF-direktiv ser dog ud til at ville ændre dette. EF-direktivet vil sætte en øvre grænse for, hvor meget frugt der må være i en vare for, at det må kaldes for marmelade. Den øvre grænse ser ud til at blive på ca. 40 % frugt. De danske myndigheder vil dog forsøge at ændre dette. Vi må håbe, det lykkes.

I skal selv prøve at lave hindbærmarmelade - ikke som mors gode hjemmelavede, men en kunstig hindbærmarmelade. I skal næsten udelukkende anvende kunstig fremstillede ingredienser - og der kommer ikke det, der ligner hindbær i.

Der skal selvfølgelig være kerner i hindbærmarmelade. Hvis hindbærmarmelade ikke knaser ordentligt mellem tænderne, lader vi os ikke snyde. I den billigste hindbærmarmelade man kan fremstille, presser man saften af hindbærrene og bruger det til ægte hindbærssaft. Skind og kerner anvendes derefter til marmelade, så den føles rigtig i munden. Smagen af hindbær er ikke noget problem. Den kan man lave kunstig.

I den marmelade, som du skal lave, springer vi også kernerne over. Det er jo ikke altid, man lige kan skaffe en pose af hindbærkerner. I stedet skal du bruge hirsefrø. Du farver dem blot. Så kan ingen se forskel, og de knaser og sætter sig fast i tænderne på samme måde som rigtige hindbærkerner.

For at det hele ikke skal blive for kunstigt, får du samtidig en opskrift på min mors hjemmelavede boller. De smager glimrende til marmeladen og er ikke specielt usunde.



Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjov

Varedeklaration: Indeholder sukker, vand samt udelukkende kunstige tilsætningsstoffer: Agar, pectin, citronsyre kunstige aromastoffer, syntetisk farve, konserveringsmiddel, samt ægte hirsefrø

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____

Under stadig laboratoriekontrol af **® Mårslet Kosmetiklaboratorium**

Opskrift på syntetisk marmelade og mor Johannes hjemmebagte boller:

Hindbærmarmelade:

Materialer:

A:

1 dl Vand
2,5 g Agar
0,5 g Pectin

B:

125 g Sukker
1 g Citronsyre

C:

125 mg **Konserveringsmiddel:**
Benzoesyre (du kan bruge Atamon eller ascorbinsyre i stedet)
Hindbær eller jordbæraroma
Rød farve
Sort- eller rødfarvede hirsefrø

Udstyr:

Lille gryde (ikke aluminium)
Måleglas 100 ml
Lille grydeske
Lille piskeris
Termometer til 100°C
Trefod med keramisk trådnet og Bunsenbrænder
Evt. kogeplade i stedet for bunsenbrænder og trådnet
Elektrisk vægt eller skålvægt + lodder
Pipette
250 ml bægerglas
Emballage:
Marmeladeglas
Hjemmelavede etiketter

Forsøgsgang:

1. Start med at lægge en lille håndfuld hirsefrø i blød i sort eller rød farve. Er dine frø meget store, kan du knuse dem i en morter, inden du lægger den i blød.
2. Bland derefter 1 dl vand, 2,5 g agar og 0,5 g pectin i en stål gryde. Det er vigtigt, at du måler meget nøjagtigt af. Ellers risikerer du, at din marmelade blive for tynd eller for stiv.
3. Varm langsomt gryden op til kogepunktet (100°C), mens du rører rundt.
4. Vej 125 g sukker af, og hæld den langsomt i gryden, mens du rører rundt.
5. Varm igen langsomt op, mens du rører rundt. Sluk for varmen når al sukker er opløst.
6. Lad din blanding køle af i 5 - 10 minutter. Du kan evt. sætte din gryde ned i en større gryde med iskoldt vand.
7. Tilsæt din valgte aroma. Tilsæt ganske lidt ad gangen og smag til.
8. Tilsæt et gram citronsyre. Det giver en friskere smag.
9. Tilsæt en farve, som passer til smagen. Tilsæt farvestoffet dråbevis med pipette. Farvestofferne er meget kraftige, og for meget farve kan give afsmag.

10. For at din marmelade skal kunne holde sig, skal du tilsætte konserveringsmiddel. Du kan bruge Atamon, som husmødre og husfædre bruger i marmelade og syltetøj, benzoesyre eller lidt ascorbinsyre. Ascorbinsyre er det samme som C-vitamin.
Tilsæt så meget konserveringsmiddel, som der står på pakken. Husk at røre grundigt rundt.
11. Rør dine farvede hirsefrø i gryden og rør grundigt rundt.
12. Hæld marmeladen på rengjorte glas. Det er en god ide at skylle glassene i kogende vand og bagefter skylle glas og låg med et par ml Atamon. Så er du sikker på, at din marmelade kan holde sig det næste års tid.
13. Lav en passende etiket. Husk at lave en varedeklaration på etiketten, så alle kan se, hvad din marmelademix indeholder.

HIRSEFRØ LÆKKER HINDERSKUM
NU MED ÆGTE SUKKER!

Endnu et kvalitetsprodukt fra

® Mårslet Slik & Sjøv

Varedeklaration: Indeholder sukker, vand samt udelukkende kunstige
tilsætningsstoffer: Agar,
pectin, citronsyre kunstige aromastoffer, syntetisk farve, konserveringsmiddel, samt
ægte hirsefrø

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____

Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Mor Johannes hjemmelavede festboller:

Materialer:

500 g	Hvedemel
50 g	Gær
2,5 dl	Mælk
3 tsk	Kardemomme
1	Æg
50 g	Sukker
	Smør til de lune boller

Udstyr:

Ovn
Kogeplade
2 - 3 l skål
Vægt
Litermål
Rent viskestykke
Lille gryde
Grydeske
Evt. termometer

Forsøgsang:

1. Lun mælken i gryden, til den er håndvarm - ca. 35°C. Sluk for varmen og tag gryden af. Drys gæren i mælken og rør rundt.
 2. Hæld mælke-gærblandingen op i skålen og tilsæt æg og sukker, mens du rører rundt.
 3. Tilsæt det meste af melet og drys kardemommen i, mens du rører rundt og ælter med rene hænder.
 4. Når du har tilsat det meste af melet, er det en fordel at ælte dejen på et bord. Husk at bordet skal være helt rent, og husk at drysse lidt mel på bordet, inden du hælder dejen ud på bordet.
 5. Ælt dejen grundigt og lad den hæve i skålen i ca. ½ time på et lunt sted. Læg det rene viskestykke over skålen.
 6. Slå dejen ned - ja, det hedder det. Det betyder, at du skal ælte dejen let en ekstra gang. Derefter ruller du dejen ud i en pølse og skærer de op i 15 - 20 lige store stykker.
 7. Form dejstykkerne i hånden til boller og placer dem på en bageplade, som enten er smurt eller beklædt med bagepapir. Det er nu tid at tænde for ovnen og indstille termostaten på 200°C.
 8. Lad bollerne efterhæve i 20 min. med viskestykket over. Det betyder bare, at de skal hæve endnu engang.
 9. Bag bollerne i ca. 20 min.
- Så mangler du kun at rydde op, inden du kan nyde dine varme boller med hjemmelavet kunstig hindbær marmelade og måske et glas syntetisk saftvand.

God fornøjelse - og god appetit!

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjøv
Varedeklaration: _____

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____
Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjøv
Varedeklaration: _____

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____
Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjøv
Varedeklaration: _____

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____
Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjøv
Varedeklaration: _____

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____
Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Endnu et kvalitetsprodukt fra
® Mårslet Slik & Sjøv
Varedeklaration: _____

For ægthed garanteres. Holdbarhedsdato: _____
Under stadig laboratoriekontrol af ® Mårslet Kosmetiklaboratorium

Tilsætningsstofferne indhold og funktion

Mange forarbejdede fødevarer, kosmetik m.v. indeholder tilsætningsstoffer. Tilsætningsstoffer tilsættes varen for at opnå en bestemt virkning. Det kan være længere holdbarhed, bedre smag eller billigere pris.

I varedeklarationen er tilsætningsstofferne oplyst, oftest både med **kategoribetegnelse** og ved **kemisk betegnelse** eller ved et **E-nummer**.

Kategoribetegnelsen dækker over tilsætningsstofferne funktioner, mens **E-numrene** fortæller, at tilsætningsstoffet er godkendt i alle EU-lande. Tilsætningsstofferne har følgende grove opdeling:

Kategori	E-numre
Farvestoffer	100 - 199
Konserveringsmidler	200 - 299
-heraf: Overfladebehandlingsmidler	230 - 233
Antioxidanter	300 - 341
Konsistensmidler	400 - 499
Hævemidler, smagsforstærkere og skumdæmpningsmidler	500 - 900

I Danmark udgiver Levnedsmiddelstyrelsen **Positivlisten**. Den indeholder en oversigt over alle godkendte tilsætningsstoffer.

Tilsætningsstofferne forskellige kategorier

Nogle kategoribetegnelser er ofte vanskelige at forstå. Nedenstående er en gennemgang af de enkelte kategorier:

Hævemidler. Bl.a. natron og potaske, som også bruges i hjemmebag. Deres funktion er at gøre hjemmebag let og luftigt.

Smeltsalte bruges kun i smelteoste. Her skal de holde fedtet fordelt og binde vandet.

Surhedsregulerende midler og syrer anvendes for at undgå misfarvning og for at konservere eller for at opnå en syrlig smag.

Konserveringsmidler hæmmer væksten hos de mikroorganismer, der kan fordærve fødevarer. De forlænger fødevarens holdbarhed og hindrer dannelsen af giftige stoffer.

Antioxidanter modvirker, at fedtholdige fødevarer bliver harske. Antioxidanter kan også hindre, at skrællede frugter bliver brune.

Antiklumpningsmidler forhindrer pulvere i at klumpe sammen.

Farvestoffer anvendes for at give fødevareren en bestemt farve.

Konsistensmidler er fortyknings- og geleringsmidler, modificerede stivelser, emulgatorer og stabilisatorer. Midlerne får en væske til at holde sammen, blive tyktflydende eller stivne.

Aromastoffer anvendes for at give fødevareren en bestemt smag.

Melbehandlingsmidler anvendes for at styrke melprodukternes gluten, så brødet bliver let og luftigt.

Smagsforstærkere fremhæver smagen af andre smagsstoffer.

Kunstige sødemidler anvendes i levnedsmidler i stedet for sukker.

Skumdæpningsmidler hindrer dannelsen af skum, f.eks. i forbindelse med kraftig omrøring.

Overfladebehandlingsmidler beskytter overfladen mod angreb fra mikroorganismer.

Vitaminer og mineraler tilsættes for at sikre en tilstrækkelig tilførsel af næringsstoffer.

Tablethjælpesoffer bruges eksempelvis som fyldstoffer og bindemidler i vitaminpiller, kosttilskud og i lægemidler.

EU-numre for tilsætningsstoffer

Farvestoffer (EU-numre 100 - 199)

EU-nr.	Kemisk betegnelse
E 100	Gurkemejefarve (Curcumin)
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Quinolingult
E 110	Sunset Yellow FCF
E 120	Carminer
E 122	Azorubin
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4 R
E 127	Erythrosin
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotin I
E 140	Chlorophyll
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks
E 142	Green S
E 150	Karamel Karamel, ammonieret
E 151	Black PN
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis
E 160a	a, b, og l -Caroten b-Caroten
E 160b	Annattoekstrakter
E 160c	Capsanthin
E 160d	Lycopen
E 160e	b-Apo 8'-carotenal (C30)
E 160f	b-Apo 8'-carotesyre (C30), ethylester
E 161a	Flavoxanthin
E 161b	Lutein
E 161c	Kryptoxanthin
E 161d	Rubixanthin
E 161e	Violaxanthin
E 161f	Rhodoxanthin
E 161g	Canthaxanthin
E 162	Rødbedefarve (Betaniner)
E 163	Drueskalsfarve (Anthocyaniner)
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Jernoxider og jernhydroxider
E 173	Aluminium
E 174	Sølv
E 175	Guld
E 180	Rubinpigment BK

Konserveringsstoffer (EU-numre 200 - 299)

EU-nr.	Kemisk betegnelse
E 200	Sorbinsyre
E 201	Natriumsorbat
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesyre
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat , natriumsalt
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat
E 217	Propyl-p-hydroxybenzoat, na- salt
E 218	Metyl-p-hydroxybenzoat
E 219	Metyl-p-hydroxybenzoat, na- salt
E 220	Svovldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 236	Myresyre
E 237	Natriumforminat
E 238	Calciumforminat
E 239	Hexametylentetramin
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 260	Eddikesyre
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumdiacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Mælkesyre
E 280	Propionsyre
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat
E 290	Kuldioxid

Fortsat fra forrige side:

Antioxidanter mm. (EU-numre 300 - 399)

EU-nr.	Kemisk betegnelse
E 300	L-ascorbinsyre
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 303	Ascorbyldiacetat
E 304	Ascorbylpalmitat
E 306	Stærkt tocopherolholdige ekstakter af naturlig oprindelse
E 307	α -Tocopherol, syntetisk
E 308	l -Tocopherol, syntetisk
E 309	d - Tocopherol, syntetisk
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)
E 322	Lecithiner
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronsyre
E 331	Natriumcitrat
E 332	Kaliumcitrat
E 333	Calciumcitrat
E 334	L-vinsyre
E 335	Natriumtartrat
E 336	Kaliumtartrat
E 337	Kaliumnatriuntartrat
E 338	Phosphorsyre
E 339	Mononatriumorthophosphat
E 339	Trinatriumorthophosphat
E 340	Monokaliumorthophosphat
E 340	Dikaliumorthophosphat
E 340	Trikaliumorthophosphat
E 341	Monocalciumorthophosphat
E 341	Dicalciumorthophosphat
E 341	Tricalciumorthophosphat

Emulgatorer (EU-numre 400 - 499)

EU-nr.	Kemisk betegnelse
E 400	Alginsyre
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 405	Propylenglycolalginat
E 406	Agar
E 407	Carraeenan
E 410	Johannesbrødkernemel
E412	Guar gummi
E 413	Traganth
E 414	Arabisk gummi
E 415	Xanthan gummi
E 420	Sorbitol
E 421	Mannitol
E 422	Glycerol
E 440a	Pectin
E 440b	Pectin, amideret
E 450a	Dinatriumdihydrogenphosphat
E 450a	Tetranatriumdiphosphat
E 450a	Tetrakaliumdiphosphat
E 450b	Pentanatriumtriphosphat
E 450c	Natriumpolyphosphater
E 450c	Kaliumpolyphosphater
E 460	Cellulose, mikrokrySTALLISK
E 461	Methylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Methylethylcellulose
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose
E 470	Calcium-, kalium- og natrium- salte af spisefedtsyrer
E 471	Mono- og diglycerider af spisefedtsyrer
E 472a	Eddikesyreestere af mono og diglycerider af spisefedtsyrer
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og di-glycerider af spisefedtsyrer
E 472c	Citronsyreestere af mono- og di- glycerider af spisefedtsyrer
E 472d	Vinsyreestere af mono og digly- cerider af spisefedtsyrer
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af spise- fedtsyrer
E 475	Polyglycerolestere af spisefedtsyrer
E 477	Polyglynglycerolestere af spisefedtsyrer
E 481	Natriumstearoyllactylat
E 482	Calciumstearoyllactylat

Komplet vare- og materialeliste til:

® Mårslet Kosmetiklaboratorium

og

® Mårslet Slik & Sjøv

X-af	Antal	Udstyr	Bemærkninger
	6	Stålgryder 2- 3 l	
	12	250 ml bægerglas	
	6	500 ml bægerglas	
	6	100 ml måleglas	
	6	Spatler eller almindelige spiseskeer i rustfrit stål	
	6	Pipetter	
	6	Termometre til 110 ⁰ C	
	6	Termometre til 200 ⁰ C	
	6	Keramisk trådnet	
	6	Trefod	
	6	Bunsenbrænder	
	evt. 6	Kogeplader	
	6	Skålvægte	
	6	Sæt lodder til skålvægte	
	evt. 2	Elektriske vægte med 1/10 g inddeling	
	6	Piskeris i metal	
	evt. 6	Almindelige bestik gafler i rustfrit stål	
	6	Små tragte	
	6	Dejskraber	
	6	Grydeskeer i plast	
	evt. 6	Teflonvæv	
	6	Bagepensler	
	6	Plastskrabere til bolsjefremstilling	
	6	Sakse	
	1	Lille si	
	1	Rulle bagepapir	
	6 -12	Isterningebakker, evt. plastbakker fra fyldte choko.	
	2	3 l plastskåle	
	2	Viskestykker	
	6	Marmeladeglas	
	6	Flasker til læskedrik	
		Universalindikatorpapir	
	evt.	Podepinde til slikpinde	
	1	Flaske madolie	
	evt.	Creme- og shampoo bøtter 125 ml og 250 ml	
	evt.	Pomadehylstre eller små krukker til læbepomade	
	evt.	Sæbeforme eller engangsplastkrus	

X-af	Mængde	Materialer til: ® Mårslet Slik & Sjøv	Bemærkninger
		Sukker	
		Druesukker	
		Citronsyre	
		Gelatine	
		Lakridsekstrakt	
		MHM-stivelse (Modificeret Hvede- og Majsstivelse)	
		Salmiaksalt (Ammoniumklorid)	
		Piskefløde	
		Vanillesukker	
		CMC-natrium salt (CarboxyMethylCelluloseNatrium Salt)	
		Agar	
		Pectin	
		Hvedemel	
		Almindeligt husholdningsgær	
		Mælk	
		Kardemomme	
		Smør	
		Æg	
		Konserveringsmidler: Atamon, benzoetinkur, natriumbenzoat, ascorbinsyre	
		Aroma- og farvestoffer:	
		Anisolie	
		Stjerneanisolie	
		Rødbedefarve	
		Citronolie	
		Citronsyre	
		Gurkemejefarve	
		Bladgrønt	
		Appelsinolie, mandarinolie eller pomeransolie	
		Anattofrugtfarve	
		Bergamotolie	
		Lakridsrodspulver	
		Lindebarkfarve	
		Lakridsekstrakt	
		Fennikeolie	
		Sort peber	
		Eucalyptusolie	
		Pebermynteolie	
		Titandioxyd (hvid)	
		Kamilleblåolie	
		Hakkede nødder, mandler, solsikkekerner ell. lign.	
		Saltede lethakkede peanuts	
		Kakaopulver	
		Knust menthol	
		Azulenfarve	
		Skovbærearoma	
		Kiwiaroma	
		Jordbærearoma	
		Hindbærearoma	
		Ananasaroma	
		Solbærearoma	
		Pærearoma	

X-af	Mængde	Materialer til: ® Mårslet Kosmetiklaboratorium	Bemærkninger
		Demineraliseret vand	
		Natriumdodecylhydrogensulfat (Texapol L 100)	
		1 % sakkarinopløsning	
		Propylenglycol	
		CMC-natrium salt (Deydazol A 400 P)	
		Calciumcarbonat, fæddet	
		Tidseolie	
		Lanettevoks	
		V-E fedt	
		M-F fedt	
		Glycerin	
		Paraben	
		Sulfatsæbe	
		Perlemorssulfat	
		Almindeligt køkkensalt	
		Bivoks	
		Kakaosmør	
		Olivenolie	
		Lanolin	
		Smeltet og siet fedt eller tælle	
		Kaustisk soda	
		Kaliumkarbonat (potaske)	
		Stearinsyre	
		Lavendelolie	
		Jasminolie	
		Appelsinolie	
		Nellikeolie	
		Kamferolie	
		Anisolie	
		Pebermynteolie	
		Eukalyptusolie	
		Kaktus duftolie	
		Æbleblomstolie	
		Konserveringsmidler: Atamon, benzoetinkur, natriumbenzoat, ascorbinsyre	

Leverandørliste af materialer til:

**® Mårslet Kosmetiklaboratorium og
® Mårslet Slik & Sjøv**

Det meste af udstyret er sikkert tilstede i skolens fysik/kemilokale og i natur/teknikdepotet. Ellers kan det købes hos enhver velassorteret materialeleverandør til fagene.

De fleste af ingredienserne kan fås samme sted. Ellers prøv hos apoteket, materialisten eller se i 'slik og kosmetik – leverandørfortegnelse' hos www.hauboundervisning.dk

Sådan læser du varedeklarationen

Kroppens behov for salt er meget lille. Vi bør indtage ca. 5 g hver dag. I Danmark indtage ca. 10 - 12 g pr. dag.

Kroppen har behov for energi. En voksen mand har brug for ca. 11.000 KJ pr. dag, mens en voksen kvinde skal have ca. 8.500 KJ.

Protein vedligeholder og opbygger kroppens funktioner. 1 g protein giver 17 KJ.

Fedt giver først og fremmest energi. 1 g fedt giver 38 KJ.

Kulhydrater er fællesbetegnelsen for kostfibre, stivelse og sukker. 1 g kulhydrat giver 17 KJ.

Kostfibre holder maven i orden og gavner fordøjelsen. En voksen person bør indtage mindst 25 - 30 g hver dag.

Fiberrug: Groft rugbrød med ekstra klid
Nettovægt: 500 g skiver

Ingredienser: Groft rugmel, vand, groft rugklid (25%), surdej (rugmel og vand), rugkerner, hvedekim, knækkede sojabønner, stivelse, salt, gær

Tilsat: Konserveringsmiddel (E282)

Saltindhold: Ca. 0,9 g pr. 100 g

Næringsindhold i 100 g ca:		Energifordeling	
Energi	910 KJ (230 Kcal)	i varen	anbefalet daglig tilførsel
Protein	9 g	14%	mindst 0 %
Fedt	2 g	8%	højst 30 %
Kulhydrat - kostfibre	42 g / 14 g	78%	ca. 60 %

Opbevaring: I plastpose og ikke for varmet (10 - 15°C)

Holdbarhed: Mindst holdbar til ca. 3 dage efter sidste salgsdato (angivet på pakningen).

Ingredienslisten indeholder oplysninger om de råvarer, der indgår i produktet. Råvarerne er skrevet i rækkefølge, så de ingredienser, som vejer mest i produktet, står først.

Læs om tilsætningsstoffer på side 33

Energifordelingen i varen fortæller, hvor stor en del af energien der kommer fra protein, fedt og kulhydrat.

Energifordelingen viser energien i varen og den anbefalede daglige tilførsel.

Energifordelingen i den anbefalede daglige indtagelse er fastsat af Levnedsmiddelstyrelsen.

Holdbarheden fortæller, hvor lang tid varen kan opbevares uden at ændre smag eller konsistens, når varen er opbevaret korrekt.