

Grundlagen

Hier folgen einige grundsätzliche Überlegungen zum Thema Salbenküche.

Sauberkeit

In der Salbenküche ist das Wichtigste, daß du so sauber wie moeglich arbeitest. Die Arbeitsfläche muß sauber sein und alle Geräte möglichst heiß abgewaschen werden; Spülmittelreste und Dreck müssen unbedingt abgewaschen werden, sonst werden die Salben schnell schimmelig.

Mengen

Meistens wird in Rezepten empfohlen, mit den Mengen sehr genau zu sein. In der Lernzeit würde ich das auch empfehlen, aber nach einigen Jahren Erfahrung mische ich mir meine Cremes und Salben nach Augenmaß. Wenn mal was schiefgeht, weiß ich ja auch, wie ich Abhilfe schaffen kann.

Für den Anfang empfehle ich folgende Geräte zum Messen der Mengen:

- Meßlöffel (2 ml ~ 2 gr)
- Meßbecher ca. 20 ml
- Meßbecher ca. 100 ml
- Diabetiker-Waage (wenn möglich)

Kochvorgang

Ich erhitze die Salbenbestandteile meistens in Marmeladengläsern, die in einer wassergefüllten Pfanne erhitzt werden. Hitzefeste Spezialgläser sind natürlich schicker, aber wenn sie sauber sind, sind Marmeladengläser durchaus brauchbar.

Salben

Salben bestehen ausschliesslich aus fetten oder fettverträglichen Anteilen. Sie brauchen keinen Emulgator, sind in ihrer Konsistenz jedoch eigenwillig.

Cremes

Cremes bestehen aus einer Fettphase, einer Wasserphase und einem Emulgator, der die beiden verbindet. Durch den Emulgator können sich Fett und Wasser verbinden und es entsteht das gewohnte cremartige Gebilde, daß wir gewohnt sind.