

Werkzeug für die Salbenküche

In meiner Salbenküche versuche ich mit möglichst einfachen Mitteln auszukommen und meistens klappt das auch ganz gut.

Natürlich kann man sich auch schickes Werkzeug speziell für diesen Zweck anschaffen, das hat dann auch gewisse Vorteile, aber ist nicht unbedingt in vollem Maße nötig. Vor allem, wenn man das Geheimnis der Salbenküche erst mal unverbindlich antesten will, ist es ganz hilfreich, wenn man nicht erst hunderte von Mark in die Ausstattung stecken muss

Grundausrüstung für Sparsame

- 3 saubere Marmeladen-Gläser
- 1 Pfanne
- 1 sauberen Esslöffel
- 1 Messlöffel, 2 ml
- 1 Messbecher, 100 ml
- Gefäße für die Salben

Ergänzung für Interessierte

- 1 Messbecher, 20 ml
- 1 Diabetiker-Waage, 250 g
- 2 feuerfeste Gläser, min. 100 ml
- 2 Glasrührstäbe (Achtung, leicht zerbrechlich)
- 1 Thermometer (ca. 0 -150 °C)

Darüber hinaus kannst du dich noch unendlich weiter ausstatten, aber das wirst du schon selber sehen, was du zusätzlich noch brauchst.