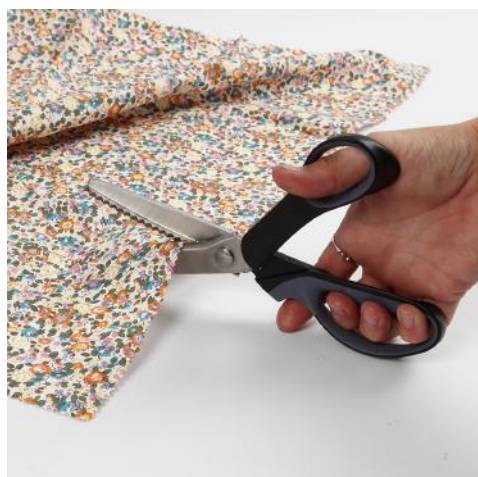




Genanvendeligt madpapir lavet af patchworkstof og bivoks

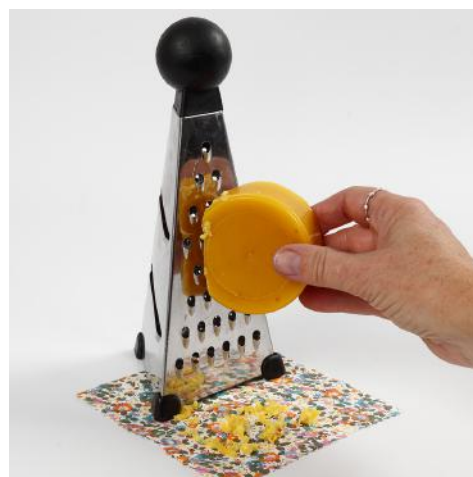
Smelt bivoks ind i patchworkstof, og brug det som alternativt madpapir eller som låg på glas og skåle. Madpapiret kan bruges igen og igen og rengøres let med en fugtig klud og evt. mild sæbe. Opbevares et rent og tørt sted; fladt, foldet eller rullet. OBS! Bør ikke anvendes til kød eller fisk.

Inspiration: 15864



1

Vask stoffet efter anvisning, og klip et stykke (14x14 cm) med mønstersaks.



2

Placer bagepapir under stoffet. Drys revet bivoks ovenpå, så det dækker stoffet. □ OBS! Stof med hvid bundfarve bliver råhvid af farven i bivokset.



3

Læg endnu et stykke bagepapir ovenpå. Stryg ved middel varme, indtil hele stoffet er dækket af smeltet bivoks. ▯ Tip! Overfør bivokset til et nyt stykke stof, hvis det første blev overmættet. Læg blot det nye stykke stof ovenpå det første, og stryg igen, så bivokset overføres – husk madpapir.



4

Fjern bagepapiret, og lad det genanvendelige madpapir lufttørre (ca. 30 min). Derefter er det klar til brug og kan formes om et glas med lidt varme fra hænderne.



Variant

-