

WO SEIFE AN BÄUMEN

Äpfel, Nüsse, Kürbisse: Im Herbst wird geerntet. Auch die Kastanien werfen jetzt ihre reifen Früchte ab.

In den stacheligen Hüllen liegen prall und glänzend-braun die Kastaniensamen.

Wenn du Glück hast, platzen die Hüllen schon beim Sturz vom Baum auf und geben ihr Inneres frei. Das erleichtert das Aufsammeln. Allerdings nicht zum Essen. Das geht nur mit Maronen, den sogenannten Esskastanien. Die bei uns

häufigere Rosskastanie ist mit denen allerdings nicht einmal verwandt. Sie gehört vielmehr zur Familie der Seifenbaumgewächse. Und damit sind wir schon beim Thema: Die Kastaniensamen enthalten tatsächlich Stoffe, die in der Kosmetikindustrie verwendet werden, um daraus Seife zu gewinnen. Und das kannst du auch. Glaubst du nicht? Probier's aus!

So geht's:

1.

Als erstes schälst du die Kastanien. Du musst sie dazu nicht nur aus der stacheligen Hülle befreien, sondern auch die braune Schale ablösen.

2.

Breite das Baumwolltuch vor dir aus, lege die geschälten Kastanien darauf und knote das Tuch dann zu einem Beutel zusammen.

3.

Lege den Beutel auf einen festen Untergrund und schlage so lange mit dem Stein darauf, bis die Kastanien zu einem Brei zerkleinert sind.



Für weitere coole Herbstideen einfach den QR-Code scannen!
www.der-kleine-ICE.de/kreativ-werkstatt

WÄCHST

Was du brauchst:

- 🌰 mindestens zehn frische Kastanien
- 🌰 ein altes Baumwolltuch
- 🌰 einen Stein, der gut in eine Hand passt
- 🌰 zwei große, verschließbare Gläser
- 🌰 etwas Wasser

4.

Diesen Brei gibst du in eines der Gläser, füllst es mit Wasser auf und verschließt es dann. Lasse es dann für ein paar Stunden, am besten über Nacht ruhen. Derweil löst das Wasser die seifenartigen Bestandteile aus dem Kastanienbrei.

Cool!
So wird alles
blitzsauber aus
100% Natur!



5.

Wenn das Gemisch im Glas weißlich zu schäumen beginnt, gießt du es durch das Tuch in das zweite Glas. Fertig ist die Seifenlauge. Die kannst du nun ans Waschbecken im Badezimmer stellen. Aber Achtung: Das Naturprodukt hält nur ein paar Tage. Also schnell aufbrauchen – und danach die nächste Portion zubereiten!

