

vihreä ilo

työvälineet kurssille

Yleistarvikkeet

Mittalusikkasarja 1ml, 5 ml, 15 ml, (30 ml) ja 1 dl (teräksiset).

Teräs- tai lasikulhoja muutama kappale 2 dl, 5 dl.

(**Dekantterilaseja** ainesosien mittaamiseen, kuva alla)

Hyvä puukko ja muovinen leikkuulauta (helppo puhdistaa).

Tee- ja ruokalusikoita, kauha sekoittamiseen. Ammattimaiseen ruoanvalmistukseen tarkoitetut keittiövälineet toimivat myös kosmetiikan valmistuksessa. Myös teräksinen spatula on kätevä, sillä saat kaavittua mitatut ainesosat mahdollisimman tarkkaan valmistuserään mukaan. Lusikat toimivat aluksi tässä tarkoituksessa hyvin.

Lämpölevy. Keittiön liesi riittää, mutta jos haluat erillisen kannettavan liedon, kannattaa hankkia irtoliesi. Kiinnitä huomiota puhdistettavuuteen (keraaminen levy on helppo puhdistaa) ja keveyteen (jos siirtelet levyä). Lämpötilan kontrollointiominaisuus on mahtava juttu, mutta tuo lisää hintaa levyille. Tämä on hyödyllistä esimerkiksi silloin kun valmistat emulsioita, ja valmistuserän on oltava tietyn lämpöinen öljy- ja vesiosan sekoittamisvaiheessa. Sinun ei tarvitse mittailla erillisellä mittarilla lämpötilaa, vaan saat sen suoraan asetettua säätimestä.

Digitaalinen tai infrapunalämpömittari. Kumpikin reagoi lämpötilan vaihteluihin nopeasti.

Digitaalinen vaaka. Ainesosien tarkka punnitseminen on tärkeää, jotta tuotteistasi tulee tasalaatuisia. Kymmenesosagramman tarkkuudella punnitseva vaaka riittää harjoitteluvaiheeseen. Tuotantoon sopiva vaaka tai vaa'at riippuvat valmistuseriesi koosta ja ainesosista, joita käytät tuotteen valmistukseen. Tällöin saattaa olla tarpeen hankkia erikseen vaaka pienten ainesosamäärien mittaamiseen: 0,001g tarkkuuteen erottava vaaka. Esimerkiksi väriaineita ja tuoksuaineesia käytetään hyvin pieniä määriä. Toinen vaaka on hyvä olla asteikolla 0,01g - 1 kg tai 2 kg. Voit tarvita mahdollisesti lisäksi vielä yhden mittaluokan suuremman vaa'an esim. 5 kg tai 10 kg saakka. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin: vaaka täytyy olla kalibroitavissa, sen täytyy kestää ammattimaista käyttöä eli oltava puhdistettavissa, vaikka päälle kaatuu erilaisia aineita ja sen täytyy kestää jatkuvaa käyttöä.

Tarratulostimella (Dymo, Brother tms.) harjoittelu- ja testivaiheen purkkeihin saa siistit, veden ja öljynpitävät etiketit.

Muovisia pipettejä. Säilöntäaineita ja eteerisiä öljyjä on helpoin mitata harjoitteluvaiheessa tuotteisiin tipoitain. Muutama tippa painaa niin vähän, että vaa'alla voi olla hankala saada oikeaa määrää mitattua. Tuotantovaiheessa valmistetaan suurempia eriä ja eteeriset öljyt pystyy mittaamaan vaa'alla. Näitä saa raaka-aineita myyvistä kaupoista tai pakkauksia myyvistä kaupoista edullisesti.

Valmistuspaikan, välineiden ja purkkien puhdistukseen **puhdasta vahvaa alkoholia tai IPA-liuosta** (isopropanolia). Kummatkin laimennetaan 70%. Voi laimentaa itse esim. tislattun tai keitetyn veden kanssa suihkepulloon sopivan vahvuiseksi liuokseksi.

Emulsion valmistus

Sauvasekoitin tai mikseri. Emulsioiden onnistumisessa yksi tärkeimmistä tekijöistä on seoksen riittävän tehokas sekoittaminen. Emulsioiden valmistukseen on olemassa monenlaisia sekoittimia, ja oikean välineen valitseminen riippuu siitä, millaisia ja miten emulsioita valmistat, mutta harjoitteluvaiheessa sauvasekoitin toimii tarkoitukseen hyvin.

Kasvihaudukkeiden valmistaminen

Kattila / vedenkeitin yrttihaudukkeiden valmistamiseen.

Tiheäseulainen siivilä. Yrttihaudukkeita valmistaessa yrtit siivilöidään nesteestä haudutuksen lopuksi pois. Myös siivilällinen teepannu tai pressopannu on pieniin haudukemääriin hyvä väline.

Kertakäyttöistä, elintarvikekäyttöön tarkoitettua suodatinkangasta siivilän lisäksi yrttihaudukkeiden siivilöimiseen.

Palamaisten tuotteiden valmistus

Muotteja palamaisten tuotteiden valmistukseen. Esim. silikonisia muffinssivuokia tai saippuamuotteja.

Vettä sisältävien tuotteiden valmistus

pH testiliuskoja tai digitaalinen pH-mittari nestemäisten tuotteiden pH:n tarkastamista varten. (tarvittava skaala 3-12 pH). pH:n tarkastaminen on tärkeää mm. säilöntäaineiden optimaalisen toimivuuden kannalta.