**Herstellen von Ingweröl**

**Material**

|  |
| --- |
| **Geräte**: * Messer
* Schneidebrett
* Mörser und Pistill
* 2 Bechergläser (250 ml)
* Trichter mit Filterpapier/Faltenfilter
* Glasstab
* Messzylinder 10 ml
* Heizplatte
* Thermometer
* Kleines braunes Glasfläschchen für das fertige Ingweröl
 |
| **Verbrauchsmaterial**: * Siedesteinchen
* Quarzsand/Sandkastensand
* Ingwer
* Reines Ethanol (Ethanol absolut 99.5% p.A., lebensmittelgeeignet)
* Ess-Alkohol (siehe Hinweise)
* Sonnenblumenöl (siehe Hinweise)
 |

**Hinweise**

|  |
| --- |
| Das Ingweröl heisst Ingweröl, weil es der ölige Anteil im Ingwer ist.Da die Ausbeute des reinen Ingweröls klein ist, gibt es zwei Möglichkeiten, die Menge zu erhöhen:* Man gibt zum aufkonzentrierten Ingweröl **Ess-Alkohol** dazu und erhält so eine Tinktur (teure Variante)
* Man gibt zum aufkonzentrierten Ingweröl **Sonnenblumenöl** dazu und ihr erhält ein verdünntes Ingweröl (günstigere Variante)

Verwendung von Ingweröl: Zum Beispiel bei Verspannungen, bei Bauchschmerzen, bei Narben, bei Halsschmerzen die Lymphknoten am Hals einmassieren.  |

**Arbeitsanleitung**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Entferne mit einem Messer die Schale von ca. 3 x 3cm einer Ingwerwurzel und schneide den Ingwer auf dem Schneidebrett in kleine Stücke. |  |
| 2. Lege die Ingwerstücke in den Mörser und gebe einen Teelöffel Sand dazu. |  |
| 3. Zerreibe mit dem Pistill die Ingwerstücke im Mörser. |  |
| 4. Gebe die gemörserten Ingwerstücke in ein 250ml Becherglas. |  |
| 5. Messe 20ml reines Ethanol im Messzylinder ab und übergiesse die Ingwerstücke damit |  |
| 6. Rühre nach ca. 5 min mit einem Glasstab um. |  |
| 7. Filtriere das Ingwer-Alkoholgemisch mit Trichter und Filterpapier in ein neues 250 ml Becherglas. |  |
| 8. Gebe Siedesteinchen hinzu und erwärme das Gemisch auf der Heizplatte in der Kapelle auf 78° C, so dass der Ethanol verdampft und der Alkoholgeruch nicht mehr feststellbar ist. |  |
| 9. Nun ist das Ingweröl fertig und kann in ein Fläschchen abgefüllt werden.Du kannst die Menge erhöhen (siehe Hinweise). |  |
| 10. Rieche am Ingweröl und an frischem Ingwer. Gibt es Unterschiede? |  |

