

Lipgloss maken

Van honing en kaneel maken we zelf lipgloss

Wil je leren hoe je je eigen lipgloss kunt maken? Deze DIY Honey Cinnamon Lip Gloss gebruikt slechts een paar eenvoudige ingrediënten voor een smakelijke natuurlijke lipgloss!

Duur	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 5 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Cognitieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Creatief, Ontdekken, techniek en proefjes
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig voor een natuurlijke lipgloss?

Dit is wat je nodig hebt per potje

- 3 theelepels kokosolie
- 3 theelepels bijenwaspastilles
- ½ theelepel gemalen kaneel
- 3 druppels kaneel etherische olie
- 2 druppels sinaasappel etherische olie
- 1 theelepel rauwe honing
- Make-up potje (bij de HEMA kun je kleine potjes kopen)
- Pannetje
- Schaaltje om te mengen
- Lepels

Hoe maak je de gloss?

- Bepaal hoeveel potten honing-kaneel-lipgloss je wilt maken, plaats vervolgens de juiste hoeveelheid kokosolie en bijenwas in een pannetje aan de kook blijf voortdurend roeren tot er een gesmolten en goedje ontstaat.
- Roer gemalen kaneel erdoor tot het goed gemengd is.
- Meng nu de honing erdoor en roer het goed door tot één geheel.
- Roer de essentiële oliën erdoor.
- Vul de potjes en laat de lipgloss opstijven in de koelkast.



Wat heb je nodig voor de eenvoudige variant?

- Vaseline
- Honing
- Mespuntje (oude) lippenstift. Als je dat niet hebt kun je ook een druppeltje rode limonade toevoegen.
- Kleine bakjes of potjes
- Pannetje
- Schaaltje om te mengen
- Lepels

Hoe maak je deze eenvoudige variant?

Verwarm au bain marie wat vaseline tot het helemaal gesmolten is. Schat even in hoeveel je nodig hebt aan de hand van de grootte van je potjes. Voeg een scheutje honing toe. Goed roeren.

Snijd een mespuntje van je lippenstift en los deze helemaal op. Hoe meer lippenstift je gebruikt, hoe donker de kleur. Alles goed gesmolten en gemengd? Giet dan voorzichtig wat in je bakjes. Laat even afkoelen in de koelkast.

