

עשֵׂה דָאַת בְּעַצְמָר

מדריך ה-DIY של דודה מול:

שיפוץ מטבח ~ אכילה ללא ביצים ~ לחם ~ חלב סזיה
קונפיטוס ~ ירקות ~ קואופרטיב אורגאני ~ כרויות
ושאייכות ~ חיטופים. וקרור ~ תוחפות צמחיות ~ תחבושות
רב-פעמיות ~ דילז ~ אתר אינטראקט ~ בז-דיל ~ ניר
מוחוד ~ הדפסת חולצות ~ דיאודורנט ~ שמן אתרי
סבון ~ סקווואם



(בעל בית רבים עשויים לשמש את הארכניה
משיחו אחר ישלם את הבניינה
והמינים על הבניין שלהם). דברים
נוספים שכדי לבודק אם תוגבת
השכנים לכינסתך בביתו, וכמו כן האם
קיים קשרו למיטים וחשמל, ובמידה ואין,
האם ניתן לחדש את החיבור.

4- ניקונו הבית, החלפת מנעול ובקידות
הצורך שפוצץ.

5- תרגשו בביתך אך נשמרו על פרופיל
נוק. תעדו במלטה וידיאו עם תאrik
את מגורייכן בבית. בארץ, החוק אומר
שאנס את גרות
בבית נטויש יותר
מושלשים יום, לא
ניתן להוציא אתך
לא צו בתי משפט.
תהלך זה ייתן לנו
זמן למצוא בית
חדש במקרה
הצורך.

6- בקוריומי משטרת
צפוים בשלב זה
או אחר. אל
תיבחלו ועמדו על
זוכותיכן. לרוב,
המשטרת לא מפנה
מיוממתה לא
פניה מצד
הבעלים, כך שרוב
הסיכויים שהם באו לחפש סמים
(וכדי שלא יהיה לך) או לבדוק שאתה
קטינעם שברחו מהבניה.

7- מרכז קהילתי. בשלב מאוחר יותר
ניתן לנצל חללים לא מאוכלסים ולהפוך
את השקוות למרכז קהילתי בו
מתקיים מפגשים וסדנאות.

Squat (סקווט) הוא בית נתוש אליו
פלשו אנשים על מנת לנגור בו. אין באמות
צורך בדרכי DIY כדי לעשות את זה,
אבל למי שטרם עברה את ההוויה,
השלבים הבאים יכולים לעזור:

1- מומלץ ללבש קבוצת אנשים שרוצה
לגור יחד בסקווט.

2- מציאת בית. רק בתל אביב, למשל,
קיימים עשרות בתים נטושים וכל מה
שצריך זה לשוטט ברחובות העיר.
הבחירה ביןיהם מצריכה כ謄ן ביקור
פנימי.

3- איסוף מידע.
אחרי שמצאתן
בית שמצוין חן
בעיניון, כדי,
לפני המעבר,
לאסוף מעט מידע
לגביו. למשל, מי
הבעליים של הבית
והאם יש תוכניות
בינוי, הרישה או
מכירה לגביו
בתק 1 ו-2 ה
הקרבה הדבר
צריך ביקור
שבועת הבוקר
המודד מות
בארכיוון מנהל
הנדסה (ברוח
הנדסה) פילון 5 או במבנה העירייה, אם הבית
בתל-אביב). כל אחת יכולה לבקש לעין
בתיק הבניין בחינם, כל מה שצריך זה
תעדות זהות. אם מדובר בעלים
פרטניים, אפשר לנסות להגיד עימם
להסדר שבו תוכלנו לנור במבנה הנטוש
תמורה שיפוצו, סכום סמלי ותשולם
החשבונות.



סקווט באמסטרדם

סלון מול:
מרכז להפצת מידע לשוני חברתי
סמטה אלמוניית 3 תל-אביב
טלפון 03-6297734
www.salonmazal.org
הווצאת ביש מול



עיצוב ועריכה: רוסנה ברגנון
הגהה ועורך לשוני: יהותם בומאי, אורי סטי^ו
עיצוב ועימוד: יוספה מקייזון
 משתפות נספות: דניאל פאוזר, רועי אנגל
הווצאת ביש- מול - נובמבר 2005

אור לשות סקווט (squat) ?



ישנן כמה דרכי פשוטות להחליף את הביצים בכל מתכון של עוגה או פשטייה, ובכך לא לתת יד לתעשיית הגורמת סבל לתרנגולות. התפקיד של ביצים במאפים ובקציצות הוא לבדוק את חלקי התערובת. ניתן להמיר את הביצים במוצרים הצמחיים הבאים:



- 60 גרם מוחית של שעועית מבושלת המעורבתת במיעבד מזוון עם מעט מים.
- 60 גרם מוחית תפוחי אדמה מבושלים, המעורבתת במיעבד מזוון עם מעט מים.
- 60 גרם טופו המעורבב במיעבד מזוון עם מעט מים.
- 60 גרם חמאת בוטנים המעורבתת עם מעט מים.
- 60 גרם טחינה המעורבתת עם מעט מים.
- תערובת של כפית קמח חומוס או קמח סוויה עם כף מים.
- תערובת של שתי כפות קמח, כף וחצי שמן, חצי כפית אבקת אפייה ושתי כפות מים.
- חצי בננה מרוסקת במיעבד מזוון.
- רביע כוס רסק תפוחי שן או פרי אחר.
- רביע כוס זרעי פשתן טחונים ומושרים עם רביע כוס מים – יש להרטתיהם את התערובת המשך 1/2 שעה.

כל אחת מהתערובות שלילי שcola לביצה אחת. יש לזכור כי המוצרים מעניקים גם טעם למתקכו, ולכן יש להתאים אותם לסוג המאפה או הקציצה – למאכלי מתוקים מומלץ להשתמש ברסק פירות, ולמאכלי מליחים מתאימים כל היותר. מחית הטופו, חמאת הבוטנים ותערובת זרעי הפסחן מתאימות לכל סוגי המאכליים.

(מתקן אדרר עמותת אנוונימוס - www.veg.co.il)

העיקרון העומד מאחורי שימור מזון הוא למנוע התפתחות של חיידקים. לשם כך, עלינו למנוע את קיומם של התנאים להיווצרות חיים: חמצן ומים. ישנן כמה דרכים לעשות זאת:

יבוש מזון

לדוגמה, הכנת ריבבה: נשים על האש סייר מלא בפירות חמוצים עם סוכר ונערך. היחס הוא 900 גרם סוכר ל-2 קילו פרי. כשהריבבה מבושלת מספיק (לאחר שעתיים, תליי בפרי) לשמש מיץ לימון שחוט. את הצנצנות שהושקע אליהן נמזוג את הריבבה רצוי לעקר – אפשר להרטתיה את הצנצנת בסיר מלא מים, ולהיבש הפוך על מגבת, או לחמס בתנור בחום גובה 10-15 דקות. יש למלא את הצנצנת היבשה כשהיא והריבבה עדין חמות מאוד. חשוב להימנע מרטיבות לצנצנת. אם נמזוג את הריבבה כשהיא עדין חמה לתודח הצנצנת החמה עדין גם היא, אחרי התקරור ייווצר ואקום שימנע היווצרות חיידקים וריבון.

עיקור

עיקור הוא הרג החידיים על ידי טמפרטורה גבוהה. השיטה מאפשרת לשמר התבשילים ירקות למשך חודשים אחדים ללא קירור. מרתקים צנצנות זוכרים רוקחות בסיר מלא מים ורתחים ומיבגים היטב. מזוגים את התבשיל החם וסגורים את הצנצנות היטב. עוטפים כל צנצנת בניר עיתון, מכניםים לסיר עם מים ומרתחים ומברשליםשוב. בגמר הבישול, עוטפים את הסיר במגבת על מנת שהתקරור יהיה איטית.



החמצה

ניתן לחמצץ ירקות במילח, בחומץ או במיץ לימון ופלפלים חריפים. במהלך תהליך החמצצה מתקבל HK (DROPNET – "לא טובים" להסתפקה).

לדוגמה, כרוב כבוש: נפרוס את הכרוב ונכנסו את הפרוסות לצנצנת זוכרים גדולה בעלת סירה הרומטית, ומילא במים. נשים כף מלח ללייטר מים. חשוב שהמים יملאו את הצנצנת עד הסוף על מנת שלא ייכנס אויר. אפשר לחושף שניים או פלפל חריף לפני הטעם. אחרי שנמלא את הצנצנת ונסגור אותה הרומטית, נניח אותה על אדן החלון לכמה ימים ואחר-כך נכניס פנימה. אחרי שבע אפרע לטעם האם הכרוב מוכן.



לכנת סופי

5. שיקוע - יש להמיס את המלח הניגרי ב-2 כוסות מים, או לערוב את החומץ/מיץ למון 1 וחצי כוסות מים. את התטיסה שהתקבלה יש להוסיף לחלב סופיה במזינה איטית, תוך כדי בחישה איטית ואחידה, עד שהחלב הוקם לمعنى שתתיו שלג מרוחפים בתוך נוזל צהבהב. פתיטים אלו הם התגבותות החלבון שבחלב סופיה.

6. גיבוש - את הנזול הצהבהב יש להוציא באמצעות מזקפת, ואת הפתיתים שהתגבשו להנברר לתבנית מחרורת ועליה بد סיון. יש לעטוף את הפתיתים בבד, לכוסת את התבנית במכסה, ולהניח עליו משקולת. לאחר כ-30 דקות תקבעו טופו טרי וטעים.

7. איחסון - עד לאכילה, יש לשמר את הטופו במרקור בתוך קופסה עם מים. מומלץ להחליף את המים מדי יום.

איך לשתות חלב סופיה וטופו?

(מתוך ספרה של זהירות שיחסו בולום)

חומרים: 1 ק"ג פולי סופיה

מים

3-4 כפיפות מלך ניגרי MgCl₂

(או 1/2 כוס חומץ 5% או מיץ למון)

כליים: קערה גדולה

סיר גודל

מצקפת

מסנן

בד סיון (גזה)

tabnitut עם חורים ומכסה

מעבד מזון או בלנדר

אופן ההכנה

1. הרשיה - יש להשרות את פולי הסופיה בקערה גדולה עם מים במשך הלילה (8-12 שעות). לאחר הרשיה יש לסנן את הפולים ולשלוטף היטב במים.

2. טחינה - יש לטחון את פולי הסופיה בבלנדר או מעבד מזון יחד עם מים (כך שהמים מכסים את הפולים), ולהעביר לסיר גודל יחד עם המים, כדי לקבל 5 ליטרים של עיסה.

3. בישול -elahbia לרטיחה תוך כדי בחישה. לשים לב שה夷ה לא תgelosh ולא תזדבק למחנות. לאחר הרטיחה להגמיך את האש ולבשל 15 דקות נוספת.

4. סיון - לאחר הבישול יש לטמן את הנזול דרך מסננת שעליה بد סיון. רצוי לסתוח את העיסה על מנת לקבל את מירב הנזולים. הנזול שהתקבל בשחיטה הוא חלב הסופיה.

ניתן לעזרה בשלב זה וליהנות מהחלב, או להמשיך להכנה טופו (ראו לעיל).

את טumo של חלב הסופיה ניתן לשפר ע"י הוספה סוכר או סילאן תמרים ותמצית וניל, לפי הטעם.



איך לשתות חלב שקדים?

אם המתכוון הקודם נראה לך ארוך או מסובך, הנה מתכוון פשוט יותר: יש להשרות שקדים במים במשך הלילה, ולאחר מכן מהקליפה. על כל 10 שקדים נשים כוס מים ונטחן יחד בבלנדר. לאחר מכן, יש לסנן את התערובת באמצעות بد גזה ולסתוח היטב. במהלך השקדים שנטרונה ניתן להשתמש להכנה קציצות או ממתקים. להמתקה חלב השקדים ניתן להשתמש בסוכר, בסילאן או בממרח תמרים.

מתכוון להכנת לם מקמן מלא

חומרים: 800 גרם קמח מלא

200 גרם קמח לבן

3 כוסות מים (600 מ"ל)

כף שמרם או מחמצת (הוראות הכנה להלן)

2 כפות שמן זית

1 כף סוכר; 1 כף מלח

* ניתן להוסיף תבלינים לפי טעם ו/או

גרעיני חמניות קלופים

אופן ההכנה

תחלילה רצוי לנפוח את הקמח מחרקים ואז לערוב את החומרים היבשים. מוסיפים את המחמצת ואת המים, השמן והתבלינים. ערובה ראשוני ניתן לעשותה במעבד מזון או ישר לולש ביד. אחרי הליישה נחתוך את הבצק לשניים וונעצב שני כיכרות. נשים בתבנית משומנת ומוקומת ונעשה חריצים לרוחב היכירות. נכסה במוגבת ונשאר ל תפיחה במשך כמה שעות. אם נרצה להושיט מילעלת גרעיני חמניות, נרטיב במעט מים את פני היכיר על מנת שהגרעינים יידבקו. זמן אפייה, בתום התפעחה, 45 דקות בתנור שחומס מראש לחום של 160 מעלות.

הכנת מחמצת

לערוב מעת קמח עם מים או לחתוך חתיכה מבצק הלחם הקודם שעשינו. לעטוף בבד לח ולהשאר מעל המקרר במשך יומיים. להכני לתוכה המקרר בкопסה וכל כמה ימים לולש עם הידים ולהוסיף מעט קמח. אם לא נטפל במחמצת כל כמה ימים היא תמות וונצרך להתחיל מחדש.

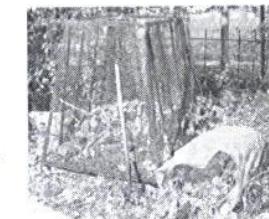


איך לשתות חלב שקדים?

איך לעשוט קומפוסט (דשן) אורגני?

3- הרכבת העריםה: בשלב הראשון, עלינו להפריד את הפסולת האורגנית מהמטבח מכל פסולת אחרת. רצוי שהחומר האורגני שנסופף לעיריה יהיה מגוון. אם פסולת המטבח שלנו מכילה גם חומרים מהחי וanax מוקוט שהוא לא), אז החיסכון הרצוי הוא שליש חומרים מהחי לשני שליש חומרים מהצומח. מלבד פסולת מטבח יש להוציא "חומר יבש" - עלים יבשים, כסחת דשא, גזם ענפים או קש. החומר היבש מאפשר איזורור ושומר על איזון בין חנקן ופחמן בתוך העריםה. בשכונה שליל לפחות, ניתן למצוא מדי פעם שקיותם של עלים יבשים שהגן העירוני התכוון לזרוק. אפשר להוסיף לעיריה גם אדמה (רצוי חרסית) או קומפוסט מוכן, זה יגדיל את אוכלוסיות החידוקים שמספרקים את העריםה.

4- טיפול בעיריה: את העיריה כדי לערבע מדי פעם. בקץ רצוי להש��ות במעט מים מדי פעם ובחרוף לדאוג לכיסוי מגש. אם הכלעובד כמו שבאו לאכול מהעיריה. אם בעלי חיים חסמה סינון זהה עובד וכן יש תהליך פרוק.



על מנת לעשות קומפוסט, עלינו לאפשר לחידוקים תנאים ליצור חיות - אויר ומים. 1- מיקום העיריה: בניית או בחוץ הבניין. בחוץ משותפת שכנים שעווים להתגנד, אך העבודה הסבירה וטיפול נכון בעיריה לרוב יפטרו את הבעיות.

אך בואו נתחיל בשלבים

2- בניית העיריה: ניתן להזכיר לשימוש באוטה עריםה, היות ונפה קטן שהיא מתפרקת, אך אם אנו חפצינו להשתמש בקומפוסט מייליה, אחר כי חצי שנה אפשר להתחיל עיריה חדשה ולתת לעיריה הקודמת להתפרק. הקומפוסט יהיה מוכן אחרי כ-4 חודשים. במצבו המוכן, הקומפוסט נראח ומריח כמו אדמה שחורה של קרענית יער.

אם נשתמש בחומר אורגני שטרם עבר תהליך קומפוסטציה, הוא ייקח חומרים מהאדמה על מנת להתפרק. ניתן לעשוט בורות קומפוסט מסווג זה, אך מומלץ לשוטם לדי-ענפים ולבטים המונחים אלה על אלה בשתי צדדים. על הרפסודה יש לשים שכבת עליםabis או קש אשר ימנעו את נפילת החומרים לתמזה.

איך לגדל תבלינים וירקות בעיר?

- * מומלץ לבנות את הערוגה בינה בגוררת טיפילה או בצורה "חוור גיגיון" ולא בשורות ישרות (כך נגדיל את השולים, נגדיל את שטח הנגידול והזמן ונספק כיוני או שוני).
- * רצוי לגדל יחד מגוון של צמחים ולא "מוני-קולטוראה" (שתח רחוב של סוג צמח אחד). במונו-קולטוראה הצמח וגישה יותר לפגיעה של מזיקים. בנוסח, האדמה הופכת מודולדת מחומרים הדורשים לצמח הספציפי, מבלי שייווצר איזון. ישנים צמחים שהם "חברים" ומומלץ לשטול אותם יחד, כגון בזיליקום ועגבניות.
- * שתילת צמחים תבלין בערוגת ירקות יכולה לעזור לרחרחת חרקים מזיקים. לצמחי תבלין שונים, כגון דזומרין, מנטה, ננען, לבנדר, מרווה וקורונית, יש תכונות טבעיות המרחיקות חרקים שונים.
- * את האדמה מסביב לשטילים רצוי לכסות ב"יחספי" מעלים יבשים, כסחת דשא או קש. החיפויאפשר לשומר על חותם האדמה בקייז ועל חום האדמה בחורף וכמו כן מעניק מזון למיקרו-ארגוניים בקרקע.
- * רוב הצמחים מקבלים את החנקן הדורש לצמיחתם מהקרקע. להעתרת הקרקע בחקנו ניתן להשתמש בשתן. אדמה עם שלושלים ותולעים היא אדמה פרורית.
- * את ההשकה רצוי לעשות לקראת ערב או מוקדם בוקר ולא באמצעותם כשהמשמש חזקה.
- * אם היבול הצלחה, ניתן לאסוף זרעים מהצמחים ולשמור לשנה הבאה. ניתן לארון מפנסים של החלפת זרעים ובכך לשמר מגוון ביולוגי.
- * כאשר השטיל מוכן להעברה לגינה, כדאי להוציאו כמה קופת קומפוסט לכל בור (אפקט קומפוסט שהכנו בעצמנו משאריות מטבח או קומפוסט מושתלה, ראו מתקון להכנה קומפוסט בחוברת זו). בימים הראשונים רצוי להשקיות פעמיים ביום ובמשך פעמיים ביום או ביוםיים.





כריית מסמך

כריות מתכליות העשויה מכותנה, וממולאות בcosaמת: לוקחים מגבת או חולצת כותנה ישנות (100% כותנה), גוזרים לגזרת כרית, תופרים 3 וחצי צלעות. ממלאות בכוסמיות יבשה, סוגיות עם תפירה. כשהכירת מתישנה, פשוט זורקים לאשפה - החומרדים כולם טבעיים ולא סינתטיים (כמו קלוריון, פשוט ורקיים לאשפה). "במקומות להתבלות במזבלה עירונית כלויות רגליות), ולכן יתכלו ב מהירות רבה." במקרה של התבלות במזבלה עירונית כלשהיא תוך החדרת רעלים ל קרקע, הן פשוט נורקות ומהזירות את עצמן לטבע" (מעריב אונליין).

שמיכת מומחזקה

локחים חתיכות בגדים ינסמ, כיסויי מיטה, מגבות וכו', ותופרים אותן אחת לשנייה, עד שנוצרת שמיכת טלאים צבעונית וממוחזרת. עדיף כמורן להשתמש בחומרדים טבעיים, שיתכלו ארגונית לשוחלית שאנו חננו רוצחות שמייכה חדשה לימי החורף הקרים - אפשר לעשות שתי שמייכות, לתפור אותן אחת לשניה, למלא בבדים או מגבות ישנות ולסגור בתפירה, ויש לנו שמייכה מחממת לחורף, מומחזרים מומחזרים, ללא גזות (התעלות בעבלי חיים) ולא החומרדים הסינטטיים שמרביות כל הימיטה שלו מיזרים מהם.



איך להקים קואופרטיב מזון אורגני?

הכוונה היא לקבוצת אנשים המתאגדנת לרכישת מזון אורגני ישירות מחקלאי. שיטה זו מאפשרת לנו לקבל מזון אורגני במחירים זולים יותר מחניות טבעי וכן לתמוך ישירות בחקלאי מקומי.

- ישנן שתי שיטות עיקריות לעשות זאת :
- קואופרטיב עם תורנות
- קואופרטיב עם רכזת

בשיטת הראשונה מארגנים קבוצה של כמה עשרות אנשים או משפחות וכל אחת עשו תורנות של שבוע אחד פעם בשבוע זה. בשבוע זה היא אחראית על איסוף הזמנות, העברתן לחבראי, והודעה על מקום המפגש של חלוקת הזמנות ואיסוף התשלומים עבור החקלאי.

בשיטת השנייה, שמתайומה יותר לקבוצות גדולות או לעצלנים, מינים רכזת (שתקבל עמלה שבועית של כמה שקלים מכל אחד). הרכזת מבצעת את כל המטלות ולאחר מכן נותר רק לאסוף את הזמנות מנוקדות המפגש.

או כל מה שאחננו ארכימת זה

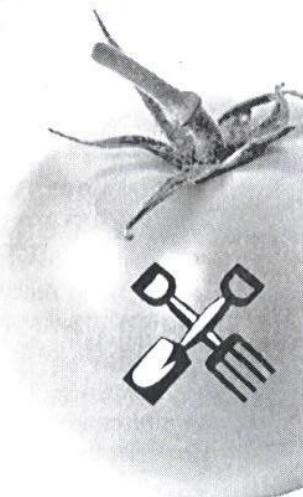
- * קלאי - למציאת חקלאי מזון אורגני ניתן לפנות ל'עמותת צרכני מזון אורגני' בטלפון 054-4449605

* א/נשים שורצים להציגו לקהילה כזו. על מנת למצוא שותפות ניתן לתלות מודעות, פרסום ברשומות תפוצה באינטרנט או באתר : www.organicconsumers.org.il

* להחליט אם הקהילה תעבוד לפי השיטה הראשונה או השנייה ולפי זה לבנות דף קשר או למזואו רכזת. התקשרות בתוך הקבוצה יכולה להיות באימיילים.

- * מקום ממנו אוספים את הזמנות.

נכון להיום פועל בתל-אביב קואופרטיב מזון אורגני שנייה להציגו אליו. נקודת האיסוף היא במשרדים של "פעולה ירושה". להצטרופות : eilat@greenaction.org.il



אין לשוט תרומות צמחים?

שלק 4 : מיצי אלכוהול

לאחר שהכננו את הצמח לשימוש הגיע הזוכן למצוות אותו בכדי להפיק ממנו את מירב הסגולות הרפואיות בו. לשם מיצוי כזה יש צורך בסיסיס נוזלי כלשהו - הבסיס יכול להיות חומץ, יין, או שמן. השימוש באלווה נקי ומרוכז (95%) הוא הייעיל ביותר כיון שבנוסף הוא נספג בדם במיהירות כאשר הוא נלקח בתור תרופה. המיצוי המומוצע הוא של 40% צמח בתוך צנצנת זכוכית עם 20% נוזל (בריכוזו של 95%) ו-40% מים. את התמצית אנו מ אחסנים במקום קרייר ויישם לשבועיים.

שלק 5 : הרקמת תמצית

תמצית מוכנה היא תמצית בעלת גוון חום-שחור. לאחר תחילך המיצוי יש לסייע ולטוחות היבט את הצמח ונינו עתה לשלב אותו עם צמחים נוספים כדיחזק את השפעה שלו או להשתמש בו לבדו כתרופה. אם נשלב, יש לח吉利ת איזה ריכוז של כל אחד מהצמחים נרצה בתרופה שלנו. את התמצית הרוצחית כדי להעביר לבקבוקונים כהיהם המפקקים בטפטפה או פיפטה לשימוש נוח וקל. לתרופה כזו חי מdry ארכצים, נינו להשאיר אותה במקומות יבש, בתוך הבית (לא מומלץ בשמש) ולערוב ולעיר מדי פעם לפני השימוש.

זהו, ניתן עתה להשתמש בתרופה, בעות הצורך, עיי טפטוף אל כוס מים: למוגר מומלץ להשתמש ב-20 עד 30 טיפות ולידן בין 10 ל-15 טיפות כל פעם.

דוגמה לתרופה

לחיזוק רמת הברזל בגוף נשטמש במיצוי בכחול של הצמחים הבאים: גדיין, סרדף, כוסברה, זרעי סלק.

הமודרך להן מציע שיטה כללית להפקת תמציות צמחים. לתמציות אלה ולשליבים ביניהן סגולות רפואיות שאלה פירוטן - בהתאם לצמח - תמצאו בספרים על צמחים רפואיים ובאתר אינטראקטיבי מרפאה ("צמחי מרפא"), "תרופות מילוט הchiposh" ("צמחי מרפא"), "תרופות טבעיות", "herbal medicine" וכו' במנועי החיפוש. לבריאות!

שלק 1 : איסוף הצמחים

צמחי המרפא מפתחים את סגולותיהם בעיקר בסביבת יגודלים הטבעי, כיון שהם הם החשובים לסכנות ולכך הם אוגרים במחסניהם חומרם המשמעותיים להם להישרדות - אוטם החומרם המשמשים אותנו לרפואה. ליקוט העשבים, אם כן, תלוי במקום, מגן האוויר, העונה ושבעת היום. צמחים שאינם ארץ-ישראלים מוכאים מחמות ארגניות בחורף וניתן לרכוש אותם בחניות טبع. לכל צמח יש את "מחנן הסגולות" שלו - לעיתים זה השורש או הזרעים, לעיתים העלים או הפרחים, ולעיתים כל חלקו הצמח.

שלק 2 : ייבוש הצמחים

לאחר האיסוף עוברים הצמחים ולהליק של ייבוש ואחסון, ובדרך כלל מומלץ לקשרם על חבל לשמרם בחדר מוצל וחסר לחות. מומלץ לטלות אותן כך שהשורשי הצמח פונים כלפי מעלה והעלים כלפימטה. לאחר הייבוש ניתן לאחסן בשק, עדיף לא מפלסטייק, ולצינן עליו את תאריך הייבוש ושם הצמח.

שלק 3 : מין והזאת חרקים

כשם שהצמחים משמשים אותנו כך גם בעלי חיים נוספים בהם נחשים מהם כמזון, או סתם מצע נוח לטילול עליון. על כן, לפני השימוש-חשות לבדוק כל חלק של הצמח בקפידה. אם הצמח גROS וטוחן המלאכה קלה יותר. חמץ המתויבש די צרכו בדרך כלל נקי מחרקים לאחר וזה מה.

איך להפסיק או לCKER את הבית ללא חשמל?

חלק גדול מצריכות החשמל בבית מושקע בחימום וקיורו הבית. החומרים מהם בניו הבית משפיעים במידה רבה על יכולת לשמר על טמפרטורה נזימה ללא שימוש בחשמל. לחומרים שונים תכונות שונות מבחן יכולת הבידוד והמסה התרמית שלהם (כלומר, כמה טמפרטורת הגוף משתנה עם שינוי טמפרטורה חיצונית). אם למשל הקירות שלנו יהיו עשויים מפח, יהיה לנו מאד קר בחורף וביליה, ומאוד חם בקיץ ובmesh הום. אם, לעומת זאת, הבית שלנו יהיה בניו מדמה (בנייה אקולוגית מבוץ), תישמר טמפרטורה נזימה במשך לפחות כל השנה.

אמנם רובנו גורות בבדדים מבטון ולא בבית שבינוי מודרנית, אך ישנים כמה דברים שניתן לעשות גם כאן:

- * שיטחים על הקיר יוכלים לספק בידוד ולחם.

- * בחורף, בישול יכול לחם, ובקיץ, תליית כביסה על החלונות יכולה לcker (מתאים יותר לאקלים יבש).

- * אם את גרות ביתך לא מושכר ויש באפלהותן לעשות שינויים: שכבת טיח בווץ על קירות בטון יכולה לעשות פלאים לבידוד הבית.

- * חלונות בצד הדורי של הבית הם המקום העיקרי דרכו המשמש תיכנס במשח החורף. כדאי לפתח אותם במשך היום ולסגור בלילה, ולהשתמש בוילונות כבדים.

- * בקיץ כדאי לsegor את התרסיסים/הילנות בשעות שבין השמש חזקה לפתח במשך היום והלילה. על מנת להשג הצללה ובכל זאת לאפשר כניסה אויר אפשר להשתמש בצמח מטפס על החלון כמקור צל וחסימות קרני השמש.



תוחבות בד רב פעמיות הן בריאות, ידידותיות לסביבה ואפילו הסכוונות, במיוחד אם הוכנתן אותן בעצמך.



חומרים חדשניים

בד כותנה (למשל, חולצה ישנה 100% כותנה), מגבת ישנה (100% כותנה), כלי תפירה, וכפטורית תיק-תק.

אוף ההכנה 1

נכין את המעלפת אליה נכניס את המגבת:

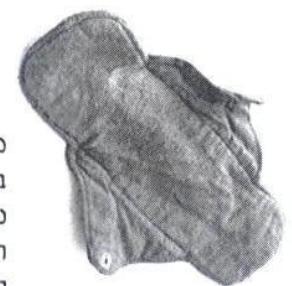
- נסמן על הבד עיגול שיקיף בגודלו את גזרת המגבת שהכנו כבר מראש.
- נגזר עיגול בד, וחיצי עיגול נסף. נתפור אט 2 גזרי הבד כך שייצר כיס. בצדיה היכיס נתפור כפתור תיק-תק (חשוב לשים לב לתפור כל חלק של כפתור מצד אחר של הכיס בצד שנוכל לסגור את התוחבותת כמעלפת).
- בתוך הכיס נניח מגבת אחת או יותר. מספר שכבות המגבת יקבע את עובי התוחבותת ואת יכולת הספיגה שלה.

אוף שטיפה:

בתום כל יום שימוש יש להשרות את התוחבותת בכליל עם מים קרירים. אלה אמורים לא ינקו את התוחבותת לנמרין, אבל יעוזו בהורדת הכתמים. בסוף המחוור מכבסים את כל התוחבותות במכוונה; אפשר ללבס אותן יחד עם כל הבגדים, אין סכנת הכתמה. מומלץ לוותר על מרכך, ומומלץ גם לוותר על מכונות הייבוש (שמכוכזת את הכותנה). אפשר כモンן גם ללבס ביד עם מים קרירים וסבירן (אם התפר נעשה ביד ולא במכונית תפירה הוא חחות חזק ואוז עדיף ללבס ביד). במי ההשריה ניתן לשיקות את הגינה או עציצים.



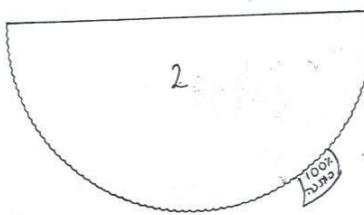
מידע נוסף על מידע עדייף להשתמש בתוחבות בד רב פעמיות וכן הוראות הכנה ניתן למוצר באפנוזין "טסקול ממוקד 1", הוצאה AVSF, אותו ניתן למוצר או להזמין בסלון מזל.



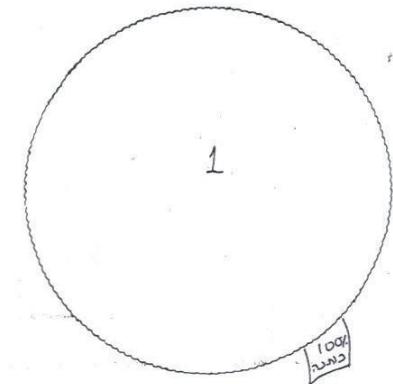
אוף ההכנה 2

ניתן להכין את התוחבותת גם בגזרה שונה, בהתאם למאה שנוח לך יותר. נכין מהגובה גזרה לצורכי התוחבותת (בליל כנפים) בגודל המתאים לפי גודל התוחתונים, נתפור אורך הדפנות. אפשר (ורצוי) נתפור 2 שכבות של מוגבtes לسفיגה טובה יותר.

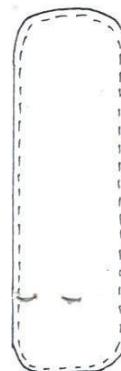
הנחיות ל- פלאט זייד (בסיום בגדים)



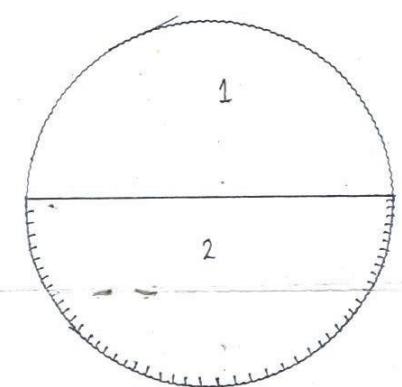
2. לאזרע חצי עיגול גמוך.



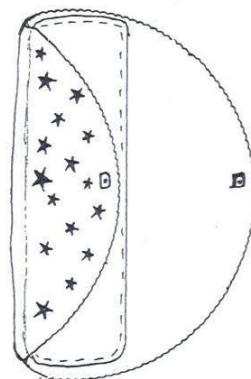
1. לאזרע ציוד בד %100 כותנה.



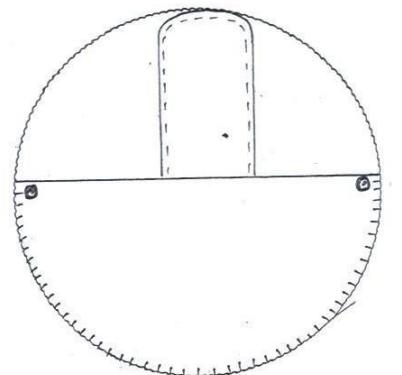
4. לאזרע תחbeschת, לפי גודל התחbeschת,
מצגבת בונגה ותפקיד לאורך הדפנות.



3. ליטוך את 2 פיסות
הבד כל שיינצל פיס.



6. לעטוף את התחbeschות
ולסגור עם הפתור מלאה.



5. לסתור לפתור תיכון-תיכון בצדיו הרים,
ולמלא את הכליס במלגה אחת או יותר,
לכזחן הדימויים.

AIR כבשׂות דילדו

חומרים

צינור פלסטיק או גומי
חבל (רצוי מוחות רך)
latex טבעי (לא סינתטי) - ניתן לרכוש בחנות לחומרי אומנות
(למשל בchanot ברוק)
פלסטילינה
בדים וספוגים (לא חובה)
שકית ניילון דקה



כלי עזר

מספריים, סלוטיפ, גומיות או דבק, בקבוק פלסטיק

אופן הכנה

1. תכנו - תחילת כדאי להחליט איך אתן רצותאותו. להכנת דילדו מעט עבה אך קשה מספיק להשתמש בחבל ובצינור. להכנת דילדו פחות קשיה אך יותר עבה נשמש גם בספוג ובבדים. העובי ומידת הקשיות יקבעו גם על ידי סוג הצינור והחבל.



2. ליפף - חיתכו מהצינור באורך הרצוי (~20 ס"מ). זהו הבסיס סבירו תלפפו את החומרים. אם החלטתן ללבת על עבה יותר עיטפו אותו בספוג וקישרו בעורת גומיות או סלוטיפ. ניתן גם לשמש בבדים במקומות בספוג, או בשנייהם. אם שמעת שכבה של ספוג או בדים כדי לבודד שכבה זו עyi שקית ניילון, על מנת שלא יספג המון latex. את הקצה נעשה מפלסטילינה, שאורה נטוף בבד. השכבה האחורייה תהיה החבל, שאותו נלפף על הצינור. את קצה החבל ניתן לתפור בחוט ומחת או לקשר.



3. ציפוי ב latex - קשוו חוט לאחד הקצוות של הדילדו. חיתכו את הקצה של בקבוק הפלסטיק ושפכו לתוכו את ה latex. החזיקו את הדילדו באמצעות החוט וטבלו בתוך הבקבוק עם ה latex. תלו על חבל ליבוב (מתחת כתדי לשם עיתונים, כי זה יטפוף). הייבוש יכול להימשך כמה שעות, אך ניתן לרטז אותו בעורת מפזר חום או מייבש שיער. לאחר שהשכבה הראשונה התיבשה, נחוור שוב על תהליך הטבילה והיבוש. שהיכ מומלץ לעשות 3 שכבות latex.

4. שימוש - טבעי הוא חומר לא רעיל ובתווחה לשימוש בגוף, אותו חומר ממנו עשויים גם קוונדומים. אם את חולקת את הדילדו עם עוד מישמי או רצאה להקפיד יותר על היגיינה, השתמשי בו עם קוונדום.

איך להקים אתר אינטרנט?



בהתום ההצעה ניתן גלוש לכתובת שניתנה לך/ם עיזי החברה המארחת ולראות את האתר! אם תרצה לרכוש כתובת לחוויתך/ם (כגון- www.YOURNAME.com) צטרכו להפקיד מ- 5\$ לשנה לכתובות藻ות וווער מכע לכתובות יקרות. לחיפוש משוקים מורשים של כתבות אינטרנטן חפשו את המילים domain registration במנוע חיפוש.

בכל שלב ניתן לשנות, לעורק ולתקן את הקבצים במיחס
ולהעלוותם מחדש לשרת על מנת לשנות את האתר.

ההמלצות שלי לתוכנות ושירותים שכדי לעבוד איתן:

[רפדן להורדה מכאן](http://www.mozilla.org/products/firefox/) : FireFox -

תוכנה גרפית חזקה - GIMP
חלונות: <http://www.gimp.org/windows/>
לינוקס: <http://www.gimp.org/downloads/>

הבראנו. אירוח אטרים - מומלץ להתחילה עם החברה המספקת
לכון/ם את חיבור האינטרנט. אמן בדרך כלל כל אירוח
מסוג זה לא יספק מקום רב אך הוא פשוט למוני ובדרך
כללית נטול פריטות ו... אונן/ם כבר ממילא משלהו/ים
עליו. לעיתים גם חברות המספקות לכון/ם כתובות דוא"ל
לדוגמא yahoo או soohoo(y) כוללות בחבילה גם אירוח אודו

תוכנת FTP חינמית וידידותית - SmartFTP
מיכאן: <http://www.smartftp.com/download>
רישום שמות דומיין (כתובות אינטרנט) עם סיום
בליטית (בפ�.ORG.COM.NET...).

<http://www.godaddy.com>

רישום שמות דומיין עם סיומת .il או co.il או
http://www.isoc.org.il/isoc_hebrew/hebrew.html



- לאחר קבלת המקום על הרשות יש לבקש את הפרטים הבאים מהחברה ולרשום אותם:
 - שם השרת המארח (host) לצורך העלאת קבצים (FTP)
 - שם משתמש(ת) וסיסמה לצורך העלאת קבצים (FTP)
 - כתובת האתר



שלוכן לאינטרנט נט:

בדי להעלות את האתר לאינטרנט יש לקבל מקום על שרת אינטרנט (server). שרת שמארח אתרים אינטרנט קרווי host וניתן לחפש במנועי חיפוש את המילים free לשימה של חברות המציעות שירותי אירוח web site hosting או hosting.

מקום על השרת ניתן באופןים שונים:

ממקום בחוין בתמורה להצבת פרסום

מוקם בתשלום ללא פרסום (תשלום לפיקוח המוקם הנitin הנמדדtab MB או GB).

לעתים מתאפשר גם למצוא שרתיں
הנותנים מקום חינם ולא פרסומות
למטרות כגון שינוי חברתי.

גם החברות המספקות קישוריות לאינטרנט ("ספקות אינטרנט") או ISP) וותונת בדרכן כל מקום בהםים למוניין - טלפוני לחברת האינטרנט שדרוכה את מחוברת ובכך לדעת כיצד לנצח הטעבה זו.

על מנת לבנות את האתר נדרש מחשב (או גישה למחשב)
שישן בו:

1- דפדפן אינטרנט (בראזר) (Browser) רצוי סטנדרטי Internet (Mozilla FireFox או ביליט-ברירה גם Explorer יספיק, אך רצוי להוריד בחינוך אחד מהדפדנאים הסטנדרטיים לפחות לצורך בדיקות).

2- עורך טקסט - תוכנה לעריכת טקסט פשוט או HTML, למשל Notepad בחלונות או Vi בلينוקס, אך לא תוכנות לעריכת טקסט מורכב כגון Word או OpenOffice.

3- אם האתר אמור לצלול גם גרפיקה (לוגו, תמונות, רקעים או כיפורים מעובדים) אז יש צורך גם בתוכנה לעיצוב גרפי כלשהו (לדוגמא GIMP) היכולה לשומרם בקבצים בפורמטים .gif, jpg, jpeg, png.

תהליכי העבודה על האתר :

1- צרו מסמך חדש באמצעות עורך הטקסט.

2- פיתחו את המסמך בדףן (ע"י open > file) או ע"י גיררת המסמך לחלוו הדףן.

3- לאחר כל שינוי שתבצעו במסמך באמצעות עורך הטקסט, שימרו את המסמך, עברו לחלון הדפדפן ולחצו Reload או Refresh כדי לראות את השינוי.

דף אינטרנט כתובים בשפת HTML שהוא שפה קלה מאוד ללמידה (ודרושות מספר שעות בלבד בכדי למדוד אותה ברמה מסוימת). העיצוב נעשה בדרך כלל בשפת CSS. גם היא קלה, אך ניתן גם להעמיק בה ולכצע באמצעותם מורכבים. העצתי היא להתחיל עם HTML פשוט ולהוסיף מעת CSS בהמשך.

مكان טוב لלמידה בו HTML במהירות הוא
http://www.w3schools.com/html/html_intro.asp

место для изучения CSS в браузерах



חוּמְרִים: יריעות של בלבד או שמייכות בגודל של 30 על 30 ס"מ, ספוג או מטליית, עיסת הניר שהוכנה מראש, ומים

אָפָן הַהֲכָנָה

1 - מרטיבים את השמייכות או את יריעות הלבד.

2 - מניחים שמייכה לחיה על לוח העץ.

3 - שמים את העיסה בתוך אמבט מים ומערבים היבט.

4 - מחזיקים את שתי המטגרות זו על זו.

5 - טובלים את המטגרות בתוך העיסה בצורה אנטית, מושכים אלינו, מיישרים במואון ומרויימים.

6 - מניעעים בעדריות את הרשת.

תנוועה קלה זו עוזרת לסייעים להתחבר, והותזהה - דף ראשון מוכן.

7 - מסירים בזיהירות את המטגרת העילונה וחופכים את המטגרת עם הרשת, כך שאפשר יהיה להעיבר אל השמייכה שעל לוח חשי את הדף שנוצר.

8 - מספיגים את המים מהדף בעורת הספוג דרך הרשת, סוחטים בכל פעם את הספוג ומשיכים עד שהספוג יבש ממים.

9 - מסירים את הרשת.

10 - מכטים את הדף החל בשמייכה לחיה נספחת, ומניחים על השמייכה את הדף הבא שיוצרים מן העיסה. חזרורים על הפעולותשוב ושוב.

11 - מניחים חוץ כבד, שילחץ על ערים הנייר והشمיכות, ומשאירים לייבוש משך יומיים או שלושה.

12 - לאחר יומיים או שלושה אפשר להוציא את הדפים ולהרכיב בין הקרטונים לייבוש מלא. לייבוש אפשר להניח את הדף על לוח פורמייקה, על זכוכית או בין קרטונים.

איך לעשוט ניר בבית?

ישנן דרכים רבות להכנת ניר. אחת מהן היא למחרז ניריות משומשים, כמו עיתונים ישנים, דפי מחברת שלא צרכיהם אותה יותר, ברטיטולים ישנים או שאירוע ניר מפסולת של דפוס. זהה שיטה חסכוונית, כי היא מאפשרת ניצול של חומרים שנמצאים בכל בית ואין בהם כבר צורך.

הכנת העיסה

לחכנת עיסה מניר ממוחזר כדי להשתמש במערבל (בלנדר), כזה המשמש להכנת מזון לתינוקות, אבל אפשר גם בלעדיו.

חומרים: 8 מקלות מעץ באורך של 20 ס"מ ובעובי של 2.5 ס"מ. רשת של חלונות (נדג' זוברים וויתושים) מנילון, בגודל של 25 על 25 ס"מ, מסמרים קטניים, דקק פלסטי, לכיה ואופן הכבנה או פסולת נייר, מים

אָפָן הַהֲכָנָה

- 1 - מחרקים ארבעה מקלות עץ בדבק פלסטי ומוחקים הניר סיכות או כל חומר זר אחר.
- 2 - משרים את שמייכות הניר בDAL עם ממסרים בארכע הפינות. ארבעת המקלות הנתרים יומיים. אם משתמשים במים חמימים, ומיבשים, כדי שהמטגרת להשתורט רק יום אחד.
- 3 - קורעים את הניר לפיסות קטנות וטווחנים בבלנדר (אפשר גם ללוש בידים, ללא בלנדר, אבל אז העיסה תהיה פחותה אחדה).
- 4 - מותחים הייבר את הרשת על גבי מטגרת אחת ומהדקים אותה במסמרים קטניים, או בסוכות באמצעות אקדח סיכות. כדי שהרטת תהיה מותחה בצורה אחידה, מתחילה למתוח ולתקוע מיליליטר של גליקין בתנוחת הכלאי.

5 - המטגרת השנייה נשארת ללא רשת.



איך לעשוט בי-דיזל?

אופן ההכנה

1 - נערך את הסודה האקוסטית עם המתוגלו בכל צוכית עמיד לחום ובעל פתח צור (כדי למנוע התזה). תחילה הערבוב לוחץ כ-15 דקות ובמהלכו התערובת מתמחמת וונצרים אדים רעלים (לכן, יש להושיט בהירות את הסודה הקאטוטית על המתוגלו). על מנת לערבות היטב את הכליל (הפקק צריך להיות גס הוא עמיד לחום) ומונעים. בתום הערבוב קיבלו חזק שאוהב "אלכול" עור אדם. יש לעבוד אותו בזיהירות, תוך שימוש במקע מגן: כפפות, משקפי מגן וחולוק, על מנת למנוע מגע עם העור.

2 - נחמס את השמן בסיר גדול עד לטמפרטורה של 55-40 מעלות (השתמשו במידות על מנת לבדוק). אם הטמפרטורה תהיה גבוהה מדי המתוגלו יתאדזה (נקודות הרתיחה שלו היא ב- 65 מעלות).

3 - נערך את השמן עם sodium methoxide. הערבוב יעשה באמצעות בלנדר שהקליל שלו עשוי מזוכחות ולא פלסטי. ערבוב עם מיקסר הוא מסוכן כי הוא נעשה בכל פתו שיכול להתייז או לשחרר אדים רעלים. הערבוב ייצור תגובה מהירה של החומרים - הפרדה לנוזל והוב למילוי ושכבה של גליקין בתנוחת. ממשיכים לערבות במשך שעיה, תוך שמירה על טמפרטורה אחידה.

4 - משאירים את החומר לעמוד לשך הלילה. למחורת נקבע 1 ליטר של בי-דיזל ו-200 מיליליטר של גליקין בתנוחת הכלאי.

מתכון להכנת בי-דיזל מושטן לא מוחזר

תחליה מומלץ להתנסות בהכנת כמותות קטנות. אם זה הצלחת, הגודלו את הכמותות המופיעות בתמכון ל. 10 ליטר שמן צמחי, 2 ליטר מונגול, ו-35 גרם סודה אקוסטית.

חומרים

- 1 ליטר שמן צמחי
- 200 מיליליטר מונגול
- 3.5 גרם סודה אקוסטיות

איך להדפיס חולצות בדפסים אישיים



ההדפסה

שלב 1 - הכנת העיצוב: קודם כל צריך לבחר או להכין עיצוב (התמונה, גרפיקה או כיתוב שתרצה שיופיע על החולצה). העיצוב צריך להיות בשחור לבן (מיוחר יותר אפשר יהיה להדפיס את הסקירהן בכל צבע). את העיצוב צריך לשתף לשער שופט ואפשר לקנות שף מיוחד למדפסת מ恰恰ב ולהדפיס בשחור, או להדפיס על נייר גיגל ולצלם במכונות צילום על השף.

אם העיצוב הוא חולצה רצוי להגדיל אותו מגודל A4 (גודל דף המחשב) ל-A3. מדפסות את העיצוב לדף וממחשות מכונות צילום. אם יש אפשרות להשתמש במכוונות צילום אז צריך לקנות שף A3 למוכנות צילום. מגדיות את העיצוב על נייר A3 עד לגודל הרצוי ואז משכפלות שוב על השף. שקפים אפשר למצוא בחניות דפוס וחניות לצידם ממשדי. אם אין גישה למכוונה בחינוך, אז אפשר לעשות את כל הילבתנות דפוס, שם דרך קליל שנקרא קטן.

שלב 2 - הכנת המסגרת: אחרי שיש לנו מסגרת שׁ מוכנה, צריך למתוח את بد המשעי על המסגרת. אנחנו מצמידות את הבד למסגרת עם אקדח סיכות בצדיה הבהא: צריך להצמיד את הבד לקרש ולהדק תוך כדי מתיחה. אחרי שאחננו מהדקות את הבד לאורך הצעל הראשונה, אנחנו ממשיכות להדק לצעל שטוחה לה, ולא לו המקבילה, וכן הלאה. בסוף צריכה להיות לנו מסגרת ועלייה בד מותן וחזק. אפשר לגוזר את עודפי הבד שמסביב למסגרת.



כלים

- * אקדח סיכوت
- * שף בגודל A4 או A3 (למכונות צילום או מדפסות).
- * משחט זכוכית (רצוי הלוון של לפחות W300)
- * מנורה חזקה (רצוי הלוון של לפחות 500W)

חוויות

- * מסגרת עץ
- * "בד משרי" (עליה בערך 50 שקלים למטר) - بد מיוחד עשוי מחומר סיטיטי ולא ממשי אמיתי
- * אמלסיה מסוג 599 אשף, (עליה בסביבות ה-100 שקלים ומשפיק ל-20 מסגרות בערך)
- * מגב קטן
- * צבע בעד-טקטטי (על בסיס מים)

את כל החומרים אפשר לחסיג בחנות "פונגר 2000" (רחוב לויינסקי 40, תל"א. 6880319) או בחקל מתנות "ארטיא" (שם קט יותר יקרים).

מסגרת העץ

אפשר להשיג מסגרות מוכנה או להכין: לוקחות 4 קרשים שווים באורכם, כל אחד באורך של כ-50 ס"מ בערך (תליי בגודל העיצוב). ככל שהמסגרת גדולה יותר אפשר להכניס יותר עיצבים באותו מסגרת. רצוי לוחק באמצעות חיתיות עיצבים באותו מסגרת. רצוי לוחק באמצעות חיתיות בערזת מסמרים. רצוי לוחק באמצעות בוניות של ברזל מיוחדות בזווית של 90 מעלות בפינות של המסגרת. חשוב שהמסגרת תהיה שטוחה.



שלב 5 - הדפסת חולצות: לפני שמתיחסות, במקרים שבהם אין אמולסיה והם לא חלק מהעיצוב שלנו (לפעמים יש פשallow) צריך לבדוק מסקינטיפ כדי שלא יעבור צבע איפה שלא צריך לעבור.

לוחחות קרש (שהוא לפחות בגודל העיצוב שאתה מודפס) ומלבושים עליו חולצת. מותחות את החולצה כך שלא יהיו קפלים (אבל לא יותר מדי מותה) ומונחות את הסקרין במושבזה. בשלב זה, רצוי שתהיה שתיים להדפסה - אחת תלחץ על דפנות החולצה, ומורחות לאורך הבד כולל משני הצדדים בעורת מוב. לא לשוכח שהבד לא אטום והאמולסיה עוברת גם לצד השני, ולכן תمرרת את הצבע בעורת המגב על כל העיצוב. חשוב למרוח תוך הפעלת לחץ כדי שהצבע יעבור לחולצה וייטפס בבד, ולעbor פעמים על כל העיצוב. מרים את הסקרין, תולות את החולצה ומשיכות את החולצה הבאה. כמשמעות להדפסה חשוב לשוטף במהלך הפעולה. חשוב שטוף במהלך הפעולה או עם צינור, בזרם מים חזק, עד שכל הצבע יורד מהסקрин. חשוב לא להתמהמה בין הדפסת חולצה לחולצה ולא את העיצוב. לבודד עם מאורר או ליד חלון פנו שכננות רוח. צבע שייתיבש על הסקרין קרוב לוודאי יסתום אותו וצבע לא יוכל לעבוד לחולצה בפעם הבאה שנדפס.

בסוף!

שלב 4 - העברת העיצוב לסקрин: בתוך חדר החושך לוקחות את משטח הזוכחות ומונחות במאזון במקביל לרצפה ובגובה של כמעט מטר מעלה. על הרצפה מתחתנו מנוחות את מנורות החולון. על הזכוכית צריך להניח את השקף (כשהעיצוב פונה מעלה) ולהצמיד בسلطויפ כדי שלא יוז. על השקף מונחות את המסרגת כך שהעיצוב במרכז. כשחשוף מונת טוב, מונחות 4 חפצים כבדים (ספרים לדוגמה) על 4 פיניות המסרגת כדי שלא תזוז, ומדליקות את מנורת החולון (בעוד שר החדר נשאר חזוך) ל- 7 דקות. בתום 7 דקות לוקחות את המסרגת לא מבטיה/החותה ושותפות עם זרם מים/צינור חזק מאד. בהתחלת נראית את העיצוב שעשינו בצהוב על האמולסיה ואחריו כמה רגעים תתחיל להישטף האמולסיה מהעיצוב. נסימות לשוטף כשהאמולסיה תרד מכול. מונחות את הסקרין להתייבש וכשהוא יבש הוא מוכן לשימוש.

אור לłużות שמן אחריו?

ליזרו התחלין, ניתן לבנות מזקקת
שמנים ביתית.

חומרם וכלי

komkoms אמאיל גודל עם זרבובית
צינור גומי באורך מטר וחצי, ובעובי
המתאים לזרבובית הקומקום
קערה עם קרת

קנקן
טפפה (ניתן לרכוש בבית מרכחת)
צמחים

אנו הנקנו

הכניסו לתוך הקומקום את הצמחים
שברצוניכן לזרק ואז מלאו אותו במים
מיינרלים. הניחו על הניירים וחברו את
צינור הגומי לזרבובית. הניחו קרוב
לניירים שלוחן נמוך (כחצי מגובה
הניירים), ועליו שיימו קערה עם קרת.
על הרחפה, בסמוך לשולחן, הניחו קנקן. CUT
וכפפו את הצינור, כך他会ן ישכב בתוך
הקרת, והקצתה שלו יפנה לתוך הקנקן שעלה
הרצתה.

הרתו את המים ואז הנמיכו את האש,
כך שהמים לא יגעו שוב לרתחה, ובשל
במשך שעה. האדים המשתחררים
مزרבובית הקומקום יכולו מולקלות של
שמנים נדיפים. הקרת יצנן את האדים
והונזל שיגען לקנקן יכול שמן נדיף
מעורבב עם מים. בתום התהילה, השמנים
יצפפו על פני המים שבקנקן. הוציאו את
השמנים, ללא המים, בזרירות באמצעות
טפפה. את השמן הנדי נאחסן
בקובוקונים החיים המטוקקים בטפפה.



שמנים נדיפים מופקים מגונו רחב של
עצם, שיחים, עשבים ופרחים. ניתן
להשתמש בשמנים אלו בדרכים שונות:
夷סויים, קומפרסים, אמבטיות, שאיפת
אדים, בישום, טריסיסי חדר ועוד (לדוגמא
- המתכוון לדיאודורט המופיע לעיל).

זוק

אנחנו הולכות לעשות תחליך זוק,
הmbos על העיקרון שמן הוק ממוצק
לונז בטמפרטורה נמוכה יותר
מהטמפרטורה שבה מים מגעים לרטיחה
ומתאדים.

נבחר צמח ממנו אנחנו רוצות להפיק שמן
אתרי, נשים עליהם טוונים בתוך צנצנת,
נסגור ונעטוף בבד או נייר חום, כדי
למנוע קריינת שמש ישירה מבלי למונע את
קליטות חום. ניתן לצנצנת לעמוד שבוע
בשימוש. השמנים מתאדים מהצמחי על
דפנות הצנצנת ויורדים למיטה - השמן
מושן.

דוגמה לשמןatri - שמן קליפות תפוזים.
תכונות: ממיס שומניים, טוב לניקוי כלים.

אור לłużות דיאודורט? קדרין של ער

הו וו וו

10 מיל' וודקה (אייזוט גבואה)

100 מיל' חומץ

500 מיל' מינרלים שהורתחו וקוררו

5 טיפות מכל אחד מהשמנים הנדיפים הבאים:

לבנדר, מרווה, לימון, רוזמרין, אשכולית

3 טיפות מנטה

אנו הנקנו

ערבבו את השמנים הנדיפים יחד. הוסיפו את
הוודקה וערבבו זמן ממושך. המתיינו עד שהכל
שוקע והוסיפו את החומר. את הטרוכבת
שהתקבלה מהלו ב-500 מיל' מים מינרלים
שהורתחו וקוררו, ואז נערו היטב (ככל
שתמונינו עם הוסףת המים לתרכובת עצמת
הrix ותתחזק). סנוו את הנוזל דרך נייר פילטר
לקפה.

מתוכוניים נוספים לשימוש שמנים נדיפים ניתן
למצא במדריך "נichohot medaf'a" של הוצתה
עיר (ניתן למצוא בסלון מזל).



איך לסייעת סבון?

סבון על בסיס שמן זית נקי

כל שמן יש ערך ספונטינckiיה מעט שונה, והערך הזה קובע את הנקודות של שאר החומרים. הערך של שמן הזית, לדוגמה, הוא 0.156. לכן, כאשר השתמש ב- 1460 גרם שמן זית, נחשב את כמות הסודה קאוסטית הדרושה כך:

$$0.156 \times 1460 = 228 \text{ גרם סודה}$$

היחס בין מים לשמן הוא: על כל 16 גרם שמן, 6 גרם מים (מודדים במשקל ולא בנצח). כך נחשב את כמות המים עבור 1460 גרם שמן זית:

נחלק את משקל השמן הזית ב-16

$$91.25 = 16 / 1460$$

ונכפיל את התוצאה ב-6

$$91.25 \times 6 = 547.5 \text{ גרם מים}$$

מקווה שלא נבהלהם מהחישובים.



אם אין מילוי להשתמש בסודה קאוסטי?

אומנם מדובר בחומר מסוכן וציריך לעבוד איתו תוך שמירה על כללי הזהירות הרשומי קודם, אך בתוך השבון עצמו הוא כבר לא מזיק. אם התהליך געשה כמו שציריך, השמן (חוותה) סוטור את הסודה (בבסיס).

כדי ליצירט שבון חייבות להשתמש בחומר אלקלאי. סודה קאוסטית הינה החומר המתאים ביותר לצורכי התהליך כיון שהרכבה ידוע, ועל כן ניתן ליצור פעם אחר עם שבון דומה עם אותו יחס של מים, שמנים וחומר אלקלאי. עקרונית, ניתן להשתמש גם באפר מדורחה, אך קשה להגעה לכמות אחדה ומוגדרת של אפר באופן ייחסי למים ולשמנים.

השתמת מושבות

שבון טוב הוא שבון שעומד לפחות שבועיים לאחר הכנתו, כיון שעם הזמן הוא נהיה חומצי יותר ופחות בסיסי.

אם הטמפרטורת של השמנים והסודה לא זהות אין מה לחושש - התערובת תיווצר בכל מקרה. בכל זאת, כדאי שתהתערבות לא יהיה חמות מדי או קרות מדי.

תהליך ערבות החומרים הוא שלב הארוך ביותר ולעתים מואוד מתייש - משוח בין 5 ל- 25 דקות. סבלנות - זה כל מה שאפשר להגיד ...

בשלב הרבייעי אפשר להוסיפו גם חתיכות של שבונים צבעוניים, פרחים טריים, אבקת ורדים טונה, קוקר (шибולת שועל טונה (שהופך את השבון נעים למסאזו), רזרע פשתן ועוד רעיונות העולים על לבכם.

הפקת אבטים סבושים

את הצבעים אפשר לשלב או בשלב השני (הכנות הסודה) או בסוף, לאחר הערבוב. להלן כמה טיפים:

צבע כתמתמת/צחבנה נחמד להפיק מימי גור: במקומות חיצוניים מקומות המים נוסף מיץ גור שחוט, ובו נmisת את הסודה.

צבע חום בהיר אפשר להפיק מחינה (הדבר הירוק הזה שהוא נשים צובעת את שعرو לאודם), אותה מוסיפים בשלב ה-*trace*.

צבע יירוק אפשר לקבל על ידי הוספה ספוגולינה טונה (אצטים) או קלורופיל.

צבע חום-ירודרד נחמד ניתן להפיק מאבקת ורדים טונה - כתמי כפות אותן נושא בשלב ה-*trace*.

אפשר לנשות להוציא 2 כפות אבקת טלק יבש טחון, ולראות מה יוצא מזה.

נסו גם - כף של סומאק, פרקיה או צעטר, או כל TABLEIN אחר העולה בדמיוניכם.

שבון היו תוצר כימי של שמנים (צמחיים או מן החחי), מים וחומר אלקלאי (כמו סודה אקוסטית). תהליך הכנת השבון נקרא ספונטינckiיה.

קיימות מספר דרכים להכנת שבון טבעי - תהליך חם; ניתן להכין את השבון על בסיס שמנים שונים.

מתקן להמת שבון בשיטה הקרה

כל מה שציריך, לנוקותת החתלה, הם מאזינים לשקילה גרגמיים, מודחים, סייר מתקת (לא אלומיניום), כף מעץ, כלי זכוכית גודל, כלי מרובה משען או אלומיניום מצופה בנייר אפייה, כפפות גומי להגנה וכן החומרים הבאים:

200 גרם סודה אקוסטית (ניתן להשיג בחניות לחומרני בניין)

547 גרם מים מזוקקים

607 גרם שמן זית (כבישה קרה ולא מהול)

454 גרם שמן קווקס

397 גרם שמן דקל

10 מיליל שמן אטרוי (להוספת ריחות נעימים)



תהליך ההכנה

שלב א': נmisת את השמנים המוקשים (קווקס ודקל) ונוסף שמן זית, נחמס על אש נמוכה מבלי להביא לרתיחה וניתן לזה לתקיר עד 27-38 מעלות.

שלב ב': לאחר שהתערובת הופכת ל'יבונית' - לחומר חדש שאינו סודה ואני שמן - אפשר להוציא לעיסה גם צבעים טבעניים, שמנים אטרויים, פרחים וכדומה, וולרבב באופן שיתערבו בצורה אחת בתוך התערובת.

שלב ה': עתה ניתן להעביר את התערובת הסמוכה אל כליל המתקת/העץ המצופה בנייר אפייה, לכחות ולאטום היטב ולהמתן כ-42-44 שעות עד שהתערובת מתתקשה וניתן היה לחותן לקובייה. לאחר מכן כבשועים נוספים של המותנה השבון יהיה מוכן לשימוש.

