

## Painopastan ohje kasvipainantaan

Painopastan valmistamiseen tarvitaan värikasvia, alunaa ja paksunnosaine Printex BF:ää. Ensin painannassa käytettävää pieneksi pilpottua värikasvia keitetään pienessä määrässä vettä. Keittoaika riippuu siitä, kuinka kova kasvi on. Esimerkiksi kovia kasvin varpuja keitetään noin kaksi tuntia ja kasvien lehtiä ja kukintoja tunnin ajan. Kovia kasvin osia, kuten varpuja ja oksia, kannattaa myös liottaa ennen keittämistä esimerkiksi yön yli pienessä määrässä vettä ja tämän jälkeen keittää kasvia liotusvedessä. Keittämisen jälkeen kasvit siivilöidään liemestä ja liemeen sekoitetaan



- alunaa 20g/ litra
- Printex BF 40–60g/ litra

Printex BF:n määrää kannattaa kokeilla sekoittamalla sitä ensin 40 grammaa litraan ja lisätä sitten vähitelle, jos pasta ei ole tarpeeksi paksua painamista varten.

Pastan sekoittamiseen kannattaa käyttää sauvasekoitinta.

Tässä muutamia kokeilemiamme reseptejä:

### Krappi

200 g krappia  
1,5 krapista keitettyä lientä  
30 g alunaa  
60 g printex PF

### Paju

400 g pajua (kuivatut oksat ja lehdet)  
1,5 l pajusta keitettyä lientä  
30 g alunaa  
60 g printex BF

### Pietaryrtti

270 g pietaryrttiä (kuivattu)  
1 l pietaryrtistä keitettyä lientä  
30 g alunaa  
40 g printex BF

