
Ausbildung Realistische Unfalldarstellung für Ausbilder

HERSTELLUNG VON KUNSTBLUT

MATERIALIEN

Instant-Mehl
Wasser
Lebensmittelfarben (rot, blau, gelb)

ANLEITUNG

Zunächst nehmt ihr einen handelsüblichen Topf, der mindestens das doppelte Volumen der gewünschten Blutmenge fassen muss. Für je 500 Milliliter Kunstblut braucht ihr 1 Liter Wasser. Nachdem sich die gewünschte Wassermenge im Topf befindet, werden ca. 30 Gramm Instantmehl pro verwendetem Liter Wasser langsam und klümpchenfrei mittels Schneebesen hineingerührt.

Diese Suppe wird dann zum Kochen gebracht und mit mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren (wichtig!) etwa 45 Minuten gekocht. (Etwa die Hälfte der Flüssigkeitsmenge sollte dann verdampft sein.) Durch das lange Erhitzen spalten sich die langen Molekülstränge der Stärke teilweise in Zuckerverbindungen, was zusammen mit dem Flüssigkeitsverlust zu einer etwas dickeren Konsistenz als Wasser führt. Das verbleibende Mehl dient der Trübung des "Blutes".

Das ganze lässt man dann am besten noch eine Nacht lang ziehen. Je gewissenhafter der geneigte Zubereiter dieser Kunstblutformel gearbeitet hat (viel rühren!), desto weniger Bodensatz entsteht im Laufe der Zeit. Dieser kann im Notfall durch heftiges Schütteln des Aufbewahrungsgefäßes wieder verteilt werden.

Zuletzt kommt der wichtigste Teil der Zubereitung: Die Einfärbung. Für 500 Milliliter Kunstblut wird empfohlen folgende Mengen Schwartau Lebensmittelfarbe zu verwenden: 1 Tube Rot, einen Schuss Blau (etwa 1/24 Tube, lieber erstmal zuwenig als zuviel!) und sehr wenig gelb (ist aber nicht unbedingt erforderlich). Nachdem die gekochte Mehlsauerei und die beschriebenen Farbstoffmengen in eine Flasche gegeben wurden, heißt es mal wieder Schütteln, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

Achtet darauf, dass dieses Kunstblut nicht allzu lange lagerfähig ist, am besten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Einfrieren kann man es leider auch nicht. Aus Kleidungsstücken ist es auswaschbar, an eine Tapete sollte man es aber nicht schmieren, solange man nicht sowieso neu streichen wollte.

1. In 300 ml Wasser ca. 10 g Stärke rühren
2. Mischung zum Kochen bringen, dabei Klumpen verrühren
3. Etwa 30 min schwach köcheln lassen, zwischendurch umrühren
4. Abkühlen lassen !
5. Rote Lebensmittelfarbe bis zur gewünschten Farbe unterrühren