**Απλοποιημένη συνταγή για μελάνι από φλούδα ροδιού και Fe SO4**

Φλούδα ροδιού σε νερό μέχρι να σκεπαστούν τα κομμάτια ,το 1/3 περίπου της ποσότητας της φλούδας ροδιού (χωρίς το νερό ) καραμπογιά, που τη διαλύεις σε κρασί ή ξύδι (τόσο ώστε να διαλυθεί). Δηλαδή αφού έχεις πάρει τη χρωστική από το ρόδι, βάζοντας νερό τόσο όσο να τα σκεπάσει και αφήνοντας τα μερικές μέρες σε χλιαρό νερό. Παίρνεις το ζουμί που έχει απομείνει και βάζεις μέσα το μείγμα καραμπογιάς κρασιού αφού το έχεις στραγγίσει.

Αφήνεις το μίγμα να κάτσει για λίγο (1 ώρα ως 1 μέρα ) και θα το ξαναζεστάνεις με 1/6-1/7 λιναρόσπορο και λίγο ζελατίνη . Αν είναι ένα νεροπότηρο ένα φύλλο ζελατίνη φαγητού.

(Κανονικά θέλει Αραβικό Κόμι αντί λιναρόσπορο και ζελατίνη)

Τους λιναρόσπορους τους βγάζεις μετά από 5- 10 λεπτά, για να μείνει η κόλα και είναι εντάξει αν θες για λάμψη βάλε μια πρέζα ζάχαρη ή μέλι. Καλή ευτυχία.(Όχι απότομους βρασμούς ή ψιλές θερμοκρασίες.)

