Aroma soap .com.ua

Все для мыловарения, косметики, свечей

+380967747525
+380443906392
+380504785777
+380937914582
info@aromasoap.com.ua

Украина, г. Киев

Режим работы колл-центра:
пн-пт: 09:00 - 18:00
сб: выходной
вс: выходной

АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАЛЬЗАМ ДЛЯ ГУБ

Весенняя ветреная погода все больше заставляет наши губы шелушиться, а потому их крайне важно хорошо увлажнять и правильно питать. Этот апельсиновый бальзам для губ создан именно для сухой кожи, которая устала от зимы. Этот рецепт достаточно прост и не потребует особенных навыков в мыловарении, просто соберите все ингредиенты.

Весенняя ветреная погода все больше заставляет наши губы шелушиться, а потому их крайне важно хорошо увлажнять и правильно питать. Этот апельсиновый бальзам для губ создан именно для сухой кожи, которая устала от зимы. Этот рецепт достаточно прост и не потребует особенных навыков в мыловарении, просто соберите все ингредиенты.

Стевия в рецепт добавляется для придания бальзаму сладости, так его приятнее будет использовать. В рецепте используется эфирное масло апельсина, оно имеет заживляющие свойства, однако оно еще обладает и аллергическим действием. Будьте аккуратны в дозировках и тестируйте бальзам на коже перед его использованием.

Что потребуется для приготовления:

Пчелиный воск – 7г
Миндальное масло – 1 ч.л.
Кокосовое масло – 1 ч.л.
Пальмовое масло – 1 ч.л.
1 капсула витамина Е
2 таблетки стевии
3-5 капель эфирного масла апельсина

Процесс приготовления:

1. Взвесьте все ингредиенты, подготовьте тару, в которой будете хранить бальзам и посуду для приготовления.

2. Воск с маслами и витамином сложите в одну жаропрочную емкость и поставьте на водяную баню или в микроволновую печь.

3. Растопите ингредиенты чтобы получить однородную массу.

4. Разотрите таблетки стевии в порошок и добавьте в растопленные масла с воском. Размешайте, пока порошок не растворится.

5. Когда масса несколько остынет, но будет еще жидкой, добавьте эфирное масло исходя из ваших предпочтений, перемешайте.

6. Залейте ваш будущий бальзам в тару, где он будет храниться, и дайте ему застыть 1-2 часа.