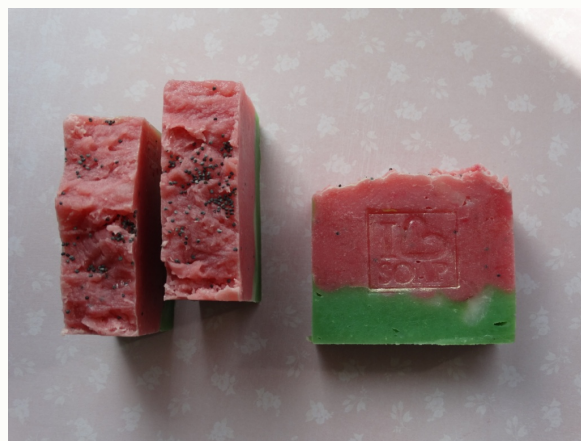


НАТУРАЛЬНОЕ МЫЛО С НУЛЯ

«СЧАСТЛИВЫЙ АРБУЗ»

Чем для вас пахнет лето? Со сладким ароматом арбуза ассоциируется у меня окончание теплого сезона. Хрустящие дольки сочной ягоды вдохновили создать это мыло с нуля под нарезку. Создадим необычные мыльные дольки на арбузную тематику и летнее настроение в холодные вечера вам гарантировано. Такие мелочи согревают душу.



Осенний прохладный воздух уже слышен по утрам и вечерам, но так хочется продлить лето. Осень по-своему прекрасна, но о ней мы еще поговорим. А пока хватаем лето за хвост! Чем для вас пахнет лето? Со сладким ароматом арбуза ассоциируется у меня окончание теплого сезона. Хрустящие дольки сочной ягоды вдохновили создать это мыло с нуля под нарезку. Создадим необычные мыльные дольки на арбузную тематику и летнее настроение в холодные вечера вам гарантировано. Такие мелочи согревают душу.

Для приготовления беру проверенный рецепт за основу, но в пережир добавлю масло авокадо. Это очень ценное масло для кожи, потому разберем его свойства подробнее. Как выглядит авокадо мы знаем, а масло его имеет золотисто-зеленый цвет и ненавязчивый аромат ореха. Это масло хорошо сохраняет пенящиеся свойства, если добавить его в рецепт мыла. Богато моножирными кислотами, которые прекрасно впитываются кожей, оставляя ее свежей, омоложенной и с красивым цветом. Для увядающей кожи масло авокадо просто находка, так как питает и увлажняет, насыщает витаминами. Очень рекомендую его добавлять в детское мыло, так как оно гипоаллергенное. Масло авокадо широко используют в косметологии. Для волос оно не менее полезное, так как восстанавливает блеск, эластичность, шелковистость вашей шевелюры. В массажных маслах так же часто мы его встретим и будем

обогащены его ценными свойствами. Перейдем ближе к теме приготовления нашего натурального мыла. И здесь важно четко следовать рецепту.

Что потребуется для приготовления:

Ингредиенты для мыла с выходом в 1 килограмм:

кокосовое масло - 148 грамм;
оливковое масло - 266 грамм;
пальмовое масло - 266 грамм;
масло авокадо (пережир) - 20 грамм;
щелочь (NaOH) - 94 грамма;
вода очищенная холодная (хорошо остудить в холодильнике) - 224 грамма;
30 капель отдушки «Счастливый Арбуз»;
мак - 1 чайная ложка;
пигмент красный и зеленый - по 4-6 капель;
спирт в бутылочке с распылителем;
емкость для приготовления массы - 2 штуки;
ложка и вилка;
форма силиконовая прямоугольная;
форма деревянная на килограмм мыла;
блендер, погружающий;
весы кухонные;
термометр;
защита: очки, перчатки, фартук, респиратор;
штамп именной или декоративный;
нож и стусло для нарезки мыла.

Процесс приготовления:

1. Подготовим рабочий стол, убрав все лишнее и приготовив четко только нужные ингредиенты.
2. Стол застелем пергаментом или газетами, чтобы случайная капля щелочи не испортила вам мебель.
3. Оденем всю защиту (фартук, очки, респиратор, фартук) для безопасного процесса приготовления.
4. Заранее остудить воду или взять со льдом.
5. В холодную воду тонкой струйкой сыпем щелочь, помешивая. Она будет нагревать жидкость!!! Важно щелочь в воду или отвар, а не наоборот.
6. Оставим остывать до температуры 36-40 градусов. Периодически проверяя термометром температуру.
7. Тем временем растопим твердые масла в микроволновой печи и смешаем с жидкими.
8. Меряем температуру щелочи и масел, она должна быть примерно одинаковая 36-40

градусов.

9. Дождавшись определенной температуры масла и щелочи, можно вливать щелочь в масла.
10. Далее блендером взбиваем смесь и доводим до состояния следа (масса будет как густая сметана и капли оставлять след).
11. Добавляем масло авокадо и вымешиваем ложкой.
12. На этом этапе добавим отдушку и перемешаем.
13. Форму выстилаем пергаментной бумагой и обработаем спиртом.
14. Массу разделим на две части: большую и меньшую.
15. В большую часть добавим красный пигмент и половину чайной ложки мака, хорошо перемешивая.
16. В меньшую часть добавим зеленый пигмент.
17. Аккуратно выкладываем зеленую массу в форму. Это будет имитация корочки арбуза.
18. Далее выложим розовую массу и сверху сыпем маком для украшения.
19. Вилкой или ложкой делаем узоры на поверхности мыла.
20. Обрабатываем поверхность спиртом.
21. Чтобы избежать пустот в мыле, нужно простучать форму, приподнимая ее и опуская стуча.
22. Накрываем пищевой пленкой и заворачиваем в теплую ткань.
23. Ставим в тепло (возле батареи или возле духовки).
24. Через часов 14-16 и более можно достать из формы. За это время мыло проходит стадию геля (застывает).
25. Порежем на порции с помощью ножа и стусла.
26. Каждый кусочек взвешиваем и выкладываем на доску.
27. Можно на этом этапе аккуратно проштамповать кусочки. Так оно приобретает законченный вид.
28. Оставляем созревать на три недели в сухом темном месте.