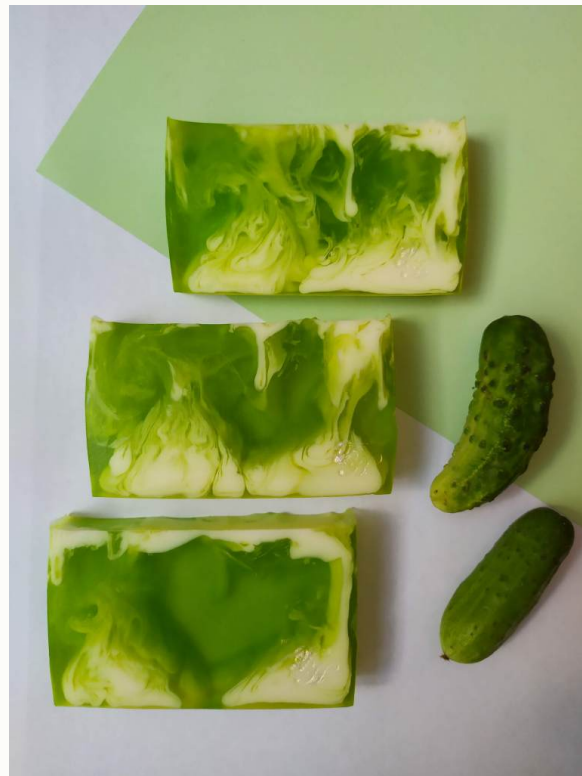


## МИЛО З ОСНОВИ "ОГІРКОВА СВІЖІСТЬ"

***Чим добре літо? Звичайно ж, різноманітністю фруктів і овочів. Безліч вітамінів можна їсти кожен день. Але не забуваємо доглядати за собою з зовнішньої сторони - за своєю шкірою. Сьогодні поговоримо про таке просте і повсякденному овочі як огірок.***



Чим добре літо? Звичайно ж, різноманітністю фруктів і овочів. Безліч вітамінів можна їсти кожен день. Але не забуваємо доглядати за собою з зовнішньої сторони - за своєю шкірою. Сьогодні поговоримо про таке просте і повсякденному овочі як огірок.

Зелений, яскравий, соковитий, хрусткий і омріяний багатьма огірочок. Свіжий овоч, та ще, якщо вирощений на своїй грядці, самий ароматний і смачний. Він в більшій частині складається з води, але ця огіркова вода дуже корисна для організму. Адже в ній безліч вітамінів і мінералів, клітковина м'яко впливає на кишечник. Овоч цей корисний і низькокалорійний.

До чого ж він до косметичних засобів? Не просто так ви бачите його в основі кремів, тоніків, скрабів, лосьйонів. Пробували напевно протирати обличчя огірком або робити маски з його кашки? Ефект мені відразу помітний, так як шкіра стає свіжою і добре тонізувати. Якщо є дрібні зморшки, то і вони йому під силу. Огірок - це завжди доступний косметолог у вас на кухні.

Наприклад, після маски з огірка шкіра насичується вітамінами групи В, що допомагає виробляти колаген (білок, що відповідає за міцність шкіри) і усуває дрібні прищі.

Тепер перейдемо до мильної теми, так як сьогодні приготуємо мило з чудо основи і додамо огірковий сік. Основа для мила не проста у нас, а чарівна. Це база англійського виробника Crystal CCA з маслом моркви, насіння огірка і листя алое вера. Вона чудова для мильного творчості. Має злегка жовтий і прозорий колір. Виберіть пігмент, аромат і фантазуйте. А в результаті вийде корисне Милко, тому що в цій основі вже міститься поживні речовини. Після такого продукту шкіра буде себе почувати м'якою і зволоженою. Легкий аромат "Огіркова свіжість" ненав'язливий, м'який, приємний.

### **Що потрібно для приготування:**

основа англійська з маслами моркви, насіння огірка, листя алое - 500 грам;  
діоксид титану (додають білий колір) - 5 крапель;  
зелений пігмент "Авокадо" - 4 краплі;  
аромат "Огіркова свіжість" - 20 крапель;  
огірок свіжий;  
сито;  
марля;  
терка;  
ніж і дошка;  
посуд для плавлення основи на водяній бані (каструля, турка чи маленька каструлька);  
склянки одноразові і ложка для перемішування інгредієнтів;  
спирт в пляшечці з розпилювачем;  
силіконова форма "Куб";  
ваги кухонні;  
рукавички гумові.

### **Процес приготування:**

1. Беремо каструлю побільше, набираємо воду і ставимо на вогонь, доводимо до кипіння.
2. Приготуємо сік огірка. Натерти на тертці дрібної огірочок і перекласти на марлю, а потім выдавити в склянку сік.
3. Далі ріжемо основу на кубики. Так вона швидше розтопиться.
4. Відразу відріжемо від основного шматка 150 грам, це буде біла частина, а решта

зелена.

5. Кладемо в турку 350 грам порізаной на кубики основу і ставимо на водяну баню плавити (вогонь мінімальний зробити).
6. Розплавлену масу переливаємо в склянку і додаємо отдушку, зелений пігмент, сік огірка, ретельно перемішуючи.
7. Силіконову форму опрацюємо спиртом.
8. Зелену масу тонкою цівкою виливаємо в форму.
9. Тепер розплавимо меншу частину основи на водяній бані.
10. Переливаємо в стакан і додаємо діоксид титану, отдушку, добре помішуючи.
11. Нехай біла маса трохи охолоне, а зелена в формі візьметься щільною скоринкою.
12. Коли утворюється корочка на зеленій масі, розриваємо її і вливаємо тонкою цівкою білу.
13. Так вийдуть в розрізі красиві візерунки, як розводи.
14. Поверхню бризкаємо спиртом, видаляючи бульбашки.
15. Ми залишаємо на три години остигати в сухому місці.
16. Коли застигне наше мило, викладаємо на дошку і ріжемо на рівні частини шириною 1-1,5 сантиметра. За вагою шматочок вийде +/- 100 грам.
17. Можна на цьому етапі проштампувати милко.
18. Залишимо просихати на добу.
19. Далі можна упакувати в пакетики або крафтовий папір і зав'язати стрічкою, рафією, шнуром. Фантазія розгуляється по повній програмі.