

## МИЛО З НУЛЯ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ

### РОЖЕВЕ ДЕРЕВО

---

*Мило з нуля завжди хочеться зробити особливим, тим*

*більше якщо воно приурочене до жіночого свята.*

*Мило з нуля холодним способом робити досить*

*просто, головне дотримуватися основних правил*

*безпеки, підібрати збалансований рецепт. Це рожеве*

*мило вам точно сподобається.*



Мило з нуля завжди хочеться зробити особливим, тим більше якщо воно приурочене до жіночого свята. Мило з нуля холодним способом робити досить просто, головне дотримуватися основних правил безпеки, підібрати збалансований рецепт. Це рожеве мило вам точно сподобається.

Мило з нуля рожеве дерево, як бачите, готується дуже просто, але порадує вас точно. Аромат залишиться на руках, а мило прикрасить ванну кімнату. Для цікавої прикраси верхівки мила можете використовувати висушені бутони троянди.

### **Що потрібно для приготування:**

Масло ши 10% - 33,39 г  
Оливкова олія 34% - 114,9 г  
Пальмова олія 30% - 101,19 г  
Какао Баттер 7% - 22,6 г  
Рицинова олія 15% - 50,6 г  
Кокосове масло 23% - 77,9 г  
Луг - 46,49 г  
Вода - 112,52г  
Червоний пігмент

## Процес приготування:

1. Всі олії відміряйте на кухонних вагах і складіть в спеціальну ємність, призначену для плавки масел.
2. Поставте їх на водяну баню або в мікрохвильову піч і розтопіть до однорідного стану.
3. У попередньо охолоджену воду додайте потроху луг. Луг вводиться поступово і постійно перемішується щоб уникнути перегріву рідини.
4. Коли олії і лужний розчин охолонуть до 55-50градусів С, влийте луг в олії, акуратно перемішайте, а потім доведіть мило до середнього сліду.
5. Додайте в мильну масу барвник, перемішайте до однорідності.
6. В останню чергу додайте запашку. Краще відразу протестувати отдушку на невеликій кількості мильної маси, так як запашки дуже часто сильно прискорюють настання сліду.
7. Перемішайте мило до однорідного стану.
8. Викладіть мило в форму, оформіть верх мила.
9. Якщо не хочете щоб мило пройшло стадію гелю, поставте його на годину в холодильник.
10. Через добу можете отримати мило з форми, нарізати на шматки і прибрати до повного визрівання на 1 місяць.