

## МИЛО З НУЛЯ НА КОЗЯЧОМУ МОЛОЦІ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ

---

**Молочне мило - одне з найпопулярніших в світі  
миловаріння. Воно виходить чудовим і найніжнішим.  
Зробити таке мило легко. Потрібно замінити воду  
молоком і знати ще кілька хитрощів, про які ми вам  
обов'язково розповімо.**



Молочне мило - одне з найпопулярніших в світі миловаріння. Воно виходить чудовим і найніжнішим. Зробити таке мило легко. Потрібно замінити воду молоком і знати ще кілька хитрощів, про які ми вам обов'язково розповімо.

### **Нюанси приготування:**

Молоко обов'язково попередньо заморозити;

Луг додавати в молоко дуже-дуже повільно, крок за кроком, також акуратно і поступово розмішувати;

Температуру тримати не вище 30 ° C (інакше зіпсуєте молоко, воно «згорить» і мило вже не вийде таким, як має бути);

Олії і лужний розчин повинні бути приблизно однакової температури (+/- 2-3 градуси), бажано близько 30 ° C, але не вище 40 ° C;

Краще використовувати порційні силіконові форми для заливки щоб уникнути стадії «гелю»;

Якщо «гель» все-таки настав - не турбуйтеся, мило вийде, але воно не буде

білосніжним, а придбає темний або навіть жовтуватий колір.

Молочне мило «холодного» приготування буде визрівати близько 6-8 тижнів. Впевнені, що після першого разу вам захочеться повторити «козяче» мило неодноразово.

### **Що потрібно для приготування:**

Оливкова олія 30% - 300 грам  
Кокосова 25% - 250 грам  
Пальмова 25% - 250 грам  
Какао нерафіноване 10% - 100 грам  
Рицинова олія 5% - 50 грам  
Мигдальна олія 5% - 50 грам  
Луг (NaOH) - 141,17 грам  
Молоко (козяче) - 30% - 300 грам  
Пережир беремо 5%

### **Процес приготування:**

1. Заморозьте молоко, найкраще кубиками;
2. Підготувати олії: Баттери розтопити, з'єднати з рідкими, остудити;
3. Влити лужний розчин в готові олії (не навпаки);
4. Довести повільно блендером масу до «сліду», не перевищуючи 30-35 ° C;
5. Якщо використовуєте запашку - влити в мильну масу коли настав хороший «слід»;
6. Перелити масу в формочки;
7. Поставити формочки в холод на 3-5 годин або цілу ніч. Це може бути як балкон взимку, так і холодильник влітку.