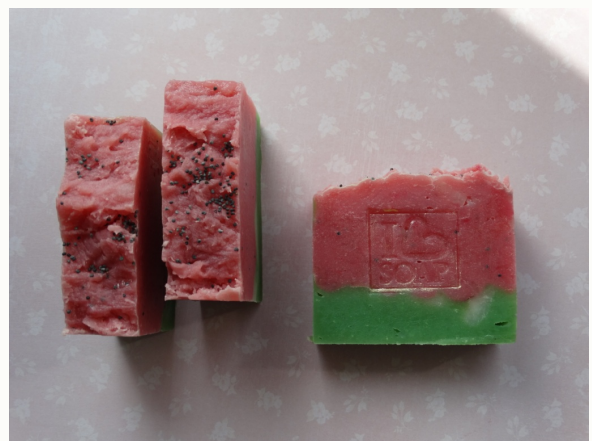


НАТУРАЛЬНЕ МИЛО З НУЛЯ "ЩАСЛИВИЙ КАВУН"

Чим для вас пахне літо? З солодким ароматом кавуна асоціюється у мене закінчення теплого сезону. Хрусткі часточки соковитої ягоди надихнули створити це мило з нуля під нарізку. Створимо незвичайні мильні часточки на кавунову тематику і літній настрій в холодні вечори вам гарантовано. Такі дрібниці зігрівають душу.



Осінній прохолодне повітря вже чути вранці і ввечері, але так хочеться продовжити літо. Осінь по-своєму прекрасна, але про неї ми ще поговоримо. А поки хапаємо літо за хвіст! Чим для вас пахне літо? З солодким ароматом кавуна асоціюється у мене закінчення теплого сезону. Хрусткі часточки соковитої ягоди надихнули створити це мило з нуля під нарізку. Створимо незвичайні мильні часточки на кавунову тематику і літній настрій в холодні вечори вам гарантовано. Такі дрібниці зігрівають душу.

Для приготування беру перевірений рецепт за основу, але в пережір додам масло авокадо. Це дуже цінне масло для шкіри, тому розберемо його властивості докладніше. Як виглядає авокадо ми знаємо, а масло його має золотисто-зелений колір і ненав'язливий аромат горіха. Це масло добре зберігає пінисті властивості, якщо додати його в рецепт мила. Багато моножирними кислотами, які прекрасно вбираються шкірою, залишаючи її свіжою, омолодженій і з гарним кольором. Для старіючої шкіри масло авокадо просто знахідка, так як живить і зволожує, насичує вітамінами. Дуже рекомендую його додавати в дитяче мило, так як воно гіпоалергенні. Масло авокадо широко використовують в косметології. Для волосся воно не менш корисне, бо відновлює блиск, еластичність, шовковистість вашої шевелюри. У масажних оліях так само часто ми його зустрінемо і збагачені його цінними властивостями. Перейдемо ближче до теми приготування нашого натурального мила. І тут важливо чітко

слідувати рецептом.

Що потрібно для приготування:

Інгредієнти для мила з виходом в 1 кілограм:

кокосове масло - 148 грам;
оливкова олія - 266 грам;
пальмова олія - 266 грам;
масло авокадо (пережир) - 20 грам;
луг (NaOH) - 94 грама;
вода очищена холодна (добре остудити в холодильнику) - 224 грама;
30 крапель аромату "Щасливий Кавун";
мак - 1 чайна ложка;
9. пігмент червоний і зелений - по 4-6 крапель;
спирт в пляшечці з розпилювачем;
ємність для приготування маси - 2 штуки;
ложка і виделка;
форма силіконова прямокутна;
форма дерев'яна на кілограм мила;
блендер, занурює;
ваги кухонні;
термометр;
захист: окуляри, рукавички, фартух, респіратор;
штамп іменний або декоративний;
ніж і стусло для нарізки мила.

Процес приготування:

1. Підготуємо робочий стіл, прибравши все зайве і приготувавши чітко тільки потрібні інгредієнти.
2. Стіл застелити пергаментом або газетами, щоб випадкова крапля лугу не зіпсувала вам меблі.
3. Одягнемо всю захист (фартух, окуляри, респіратор, фартух) для безпечного процесу приготування.
4. Заздалегідь остудити воду або взяти з льодом.
5. У холодну воду тонкою цівкою сипем луг, помішуючи. Вона буде нагрівати рідину !!! Важливо луг у воду або відвар, а не навпаки.
6. Залишимо остигати до температури 36-40 градусів. Періодично перевіряючи термометром температуру.
7. Тим часом розтопити тверді масла в мікрохвильовій печі і змішати з рідкими.
8. Міряємо температуру лугу і масел, вона повинна бути приблизно однакова 36-40 градусів.

9. Дочекавшись певної температури масла і луги, можна вливати луг в олії.

10. Далі блендером збиваємо суміш і доводимо до стану сліду (маса буде як густа сметана і краплі залишати слід).
11. Додаємо масло авокадо і вимішуємо ложкою.
12. На цьому етапі додамо отдушку і перемішаємо.
13. Форму вистилає пергаментним папером і опрацюємо спиртом.
14. Масу розділимо на дві частини: більшу і меншу.
15. У більшу частину додамо червоний пігмент і половину чайної ложки маку, добре перемішуючи.
16. У меншу частину додамо зелений пігмент.
17. Акуратно викладаємо зелену масу в форму. Це буде імітація скоринки кавуна.
18. Далі викладемо рожеву масу і зверху сипем маком для прикраси.
19. Виделкою або ложкою робимо візерунки на поверхні мила.
20. Обробляємо поверхню спиртом.
21. Щоб уникнути пустот в милі, потрібно простукати форму, піднімаючи її і опускаючи стукаючи.
22. Накриваємо харчовою плівкою і загортаємо в теплу тканину.
23. Ставимо в тепло (біля батареї або біля духовки).
24. Через годин 14-16 і більше можна дістати з форми. За цей час мило проходить стадію гелю (застигає).
25. Поріжемо на порції за допомогою ножа і стусла.
26. Кожен шматочок зважуємо і викладаємо на дошку.
27. Можна на цьому етапі акуратно проштампувати шматочки. Так воно набуває завершеного вигляду.
28. Залишаємо дозрівати на три тижні в сухому темному місці.