

ОБЛІПИХОВА МИЛО З НУЛЯ

Обліпихова варення, чай з обліпихою, аромат обліпихи в косметичі. Все це ми представляємо і застосовуємо. Обліпиха є однією з найбільш поживних і корисних ягід у світі. Неможливо байдуже дивитися на неї красиву і яскраву. Ароматна, кисленька, з потрібними вітамінами для організму, часто зустрічається в наших краях.



Обліпихова варення, чай з обліпихою, аромат обліпихи в косметичі. Все це ми представляємо і застосовуємо. Обліпиха є однією з найбільш поживних і корисних ягід у світі. Неможливо байдуже дивитися на неї красиву і яскраву. Ароматна, кисленька, з потрібними вітамінами для організму, часто зустрічається в наших краях. Її збирають восени і роблять смачні заготовки на зиму. Знаємо її як засіб проти застуди, яке додають в чай. Але в косметології вона не менш популярна.

У мене давно виношувалася ідея зробити мило на основі соку обліпихи і з маслом обліпихи. І нарешті цієї осені все склалося, як пазл. Цей продукт буде натуральний і екологічний. Великий склад такого сорту мила: омилення холодним способом масла (кокоса, оливи, пальми), сік обліпихи, масло обліпихи, віддушка. Шматочки будуть визрівати три тижні і після можна користуватися.

Процес створення такого мила трудомісткий, але якщо робити все по етапах і дотримуючись правил безпеки, то протягом двох годин можна впоратися.

Такий шматочок я залишила і собі. Протестувавши, скажу, що дуже задоволена текстурою пінки, так як вона така ніжна і кремова. Мило створює ефект намащення шкіри. Очищає і живить одночасно. Аромат легкий і натуральний вийшов. Зовнішній вигляд теж натуральний. Любителі еко-косметики оцінять, я впевнена. І якщо ви готуєте таке натуральне мило, тоді продумайте і упаковку, яка не шкодить

навколишньому середовищу. Зараз це питання актуальне. Так само і себе привчаємо до екологічно чистим продуктам!

Що потрібно для приготування:

Інгредієнти і інструменти для приготування нашого мила з нуля холодним способом:

1. масло кокоса - 74 грам;
2. оливкова олія - 133 грами;
3. пальмова олія - 133 грами;
4. сік обліпихи охолоджений - 121 грами;
5. луг (NaOH) - 47 грам;
6. масло обліпихи - 15 грам;
7. 25 крапель аромату «Банановий шейк»;
8. жовтий харчовий барвник - 7 крапель;
9. гранули жожоба помаранчеві (для декору поверхні);
10. мелена виноградна кісточка - 5 грам;
11. ємності для приготування маси - 2 штуки;
12. склянки для інгредієнтів - 4 штуки;
13. ложка і виделка для помішуючи;
14. спирт медичний в пляшечці з розпилювачем;
15. силіконова форма для мила під нарізку (простої форми) на 500 грам;
16. ваги кухонні;
17. блендер занурює;
18. термометр;
19. сито;
20. рукавички, окуляри, фартух, респіратор для безпечної роботи;
21. ніж, стусло, дошка для нарізки готового Батче мила.Переходимо до процесу приготування мила з нуля:

Процес приготування:

- 1.

2. Поверхню, на якій будете готувати, краще застелити пергаментом або плівкою. У цій справі важлива педантичність і акуратність на кожному етапі.
3. Залишаємо на балконі, вулиці або під відкритим вікном в добре провітрюваному приміщенні, щоб менше вдихати випари лугу і масел.
4. Беремо підготовлений сік обліпихи і в нього по чуть-чуть насипаємо луг ложкою. Будьте дуже обережні !!! Колір соку, звичайно, зміниться і стане коричневим, або рожевим.
5. Ретельно перемішуємо і залишаємо остигати до температури 36-46 градусів. (Луг з нагріває рідину, тому знадобиться час для охолодження).
6. Далі беремо відміряні масла. Кокосове і пальмову олії плавимо.
7. Змішуємо масла в одній ємності. Залишимо остигати до температури 36-40 градусів.
8. Коли масла і луг будуть приблизно однакової температури (допустима різниця до 10 градусів), починаємо з'єднувати їх в одне ціле.
9. Луг вливаємо в олії (!) Через сито і що призводить блендером починаємо збивати до консистенції сметани., Отримання сліду.
10. На цьому етапі додамо отдушку і масло обліпихи. Ретельно перемішати ложкою.
11. Розділимо масу на дві частини і в одну з частин додамо жовтий пігмент. Вимішуємо до однорідності маси.
12. Беремо силіконову формочку і обробляємо спиртом.
13. Ложкою викладаємо масу по черзі.
14. Коли дійдемо до половини форми, посипаємо меленої кісточкою винограду. Вийде гарна прошарок.
15. Доповідаємо іншу масу.
16. На поверхні паличкою або виделкою робимо візерунки.
17. Прикрасимо гранулами жожоба поверхню мила.
18. Накриваємо харчовою плівкою.
19. Загорнемо в рушник і залишимо в теплі на батареї, наприклад. У теплі мило пройде стадію гелю швидше.
20. Через годин 12-18 (не раніше) дістаємо з форми і дамо йому просохнути.
21. Розмістивши Батч мила в стусло, беремо ніж і ріжемо на рівні шматочки.
22. Кожен шматочок зважимо. Він повинен бути приблизно 90-100 грам.
23. На цьому етапі можна проштампувати кожен шматочок іменним або декоративним

штампом.

24. Викласти на дошку, милуючись красивими розводами в розрізі, заховати в сухе місце на 2-4 тижні для дозрівання. За цей час масла вступають в реакцію з лугом і можна буде насолоджуватися м'якою пінкою мила.
25. Після закінчення зазначеного часу Милко можна упакувати. До нашого варіанту підійде крафтова упаковка і мотузочок натуральна. Декорувати можна сухоцвітом.