

<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: justify;">El?z? cikkemben az illatos szappanokr? tam. ?k el?kel? k?uszvajb?, ol?a olajb? k?z?ltek, melyek finoman t?l?j? a b?rt, term?zetesek ? remek tiszt?kod?szer v?ik bel?l?k. ?dekes, hogy az interneten fellelhet? alapreceptek ezekkel az ?szetev?kkel dolgoznak. Mint ?? k?l?letez? ? helyi term?-f?gg? kigondoltam, a 100% magyar szappan terv?.? Hana ? Szofi voltak seg?s?emre a fejleszt?ben ?y b?szk? mutathatom be el?z? r?z?nk f?szerepl?j?ek vid?i testv?k?? a Galgaszappanyt.</p> <p style="text-align: justify;">Olyan divatja van a mang?, shea-, k?usz- ? kaka?ajnak, hogy m?tatlanul felejtett?k el, a klasszikus szappan n?yi ? ?l?ti zs?ok (marhafaggy?, diszn?s?) valamint l?gok ?szef?z?el k?z?l. R?en hamul?gb? s a diszn?belekr?l leszedett zs?b? f?zt? a szappant. Bizony.</p> <p style="text-align: justify;">R?zletek Gazda J?sef : Mindennek mestere / A falusi tud? k?yve (P?ski, 1993.) c. m?v??: "Mindig ?szeszedt?nk mindenf?e zsirad?ot, ami maradt . Hullad?ot, avas zs?t, avas szalonn?, a juht? a faggyat, vagy diszn?, ha elpusztult. ? liter zsirad?hoz kell egy kil?mar?z?a, s kell 8-10 liter patakv?. Azt bel?essz?k egy nagyed?ybe, l?gz?stbe, s akkor addig kell azt f?zni, kavarni, m? a szappany (:)- a szerk.) teljesen elv?ik a l?gt?, s a l?g sz?en l?szik benne, s a szappan k?l? marad. (...) A l?a fenek?e sajtruh? tettek, beletett? a szappanf?zel?et, s otthagyt? m?napig, am? a l?g lesziv?gott, a szappany megfagyott. Akkor kiford?ott?, tetsz? szerint v?t? fel. Az olyan l?y v?, frissen nem lehetett haszn?ni. Odatett? a kemenc?e, a tetej?e, az oszt? megsz?adt, ha ny?ba f?zt?, kitett? a napra, vagy szell?z? helyre, am? oszt? olyan v?, mint a csont. ?y kopogott."</p> <p style="text-align: justify;">Mi is majdnem ?y k?z?ett?k?</p> <p style="text-align: justify;">Galgaszappany (kb. 1 kg lesz bel?le)</p> <p style="text-align: justify;">1. M?j?nk ki 129,41 gr l?got (NaOH, vegyszerboltokban lehet kapni)</p> <p style="text-align: justify;">2. M?j?nk ki 425,6 gr folyad?ot. (Mi a k?en l?hat?szappann? forr?vizet haszn?tunk)</p> <p style="text-align: justify;">3. Nagyon lass? keverget? mellett, kis adagokban keverj?k a l?got a folyad?ba. (Vigy?at!!! A reakci?nagy h? fejl?d?s?el j?l! Haszn?junk v??szem?veget ? gumikeszty?t! Ne l?egezz?k be a g?z?et!)</p> <p style="text-align: justify;">4. M? kih?l, a l?gos oldat m?j?nk ki 280 gr m?viaszt, 180 gr napraforg?? 100 gr repce olajat ? 560 gr mangalica zs?t.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: justify;">5. A m?viaszt olvasszuk?fel, majd adjuk hozz?az olajjal elkevert zs?t. Folyamatosan a t?z f?t? dolgozzunk, a m?viasz gyorsan visszadermed.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: justify;">6. Adjuk hozz?a NaOH oldatot a zs?os kever?hez, ? ?atosan, botmixerrel dolgozzuk ?sze, am? puding ?lag?v?v?ik (jelen esetben ink?b s?gabors?f?zel?).</p> <p style="text-align: justify;">7. ?Adjuk hozz?az ill?lajokat, mi adagonk?t 1 kis ?veg illatot kevert?nk bele.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: justify;">8. Spirulin?al ? pirospaprik?al sz?ezt?k. Term?zetesen, ha t?b f?t? szeretn?k, el kell osztani a szappant k?l? ed?yekbe, ilyenkor lehet az illatot is vari?ni.</p> <p style="text-align: justify;">9. Ha k?z vagyunk az ?es?sel? ?ts?k form?ba. Legjobb a szilikon forma, de remek a joghurtos doboz, a tetrapack doboz, homokoz?forma? a fant?i?k sz?nyalhat.</p> <p style="text-align: justify;">10. A form?at takarjuk le zs?- , vagy s?t?pap?ral ? k?z?s?nk dunsztot egy takar?al vagy t?k?vel, ? hagyjuk ?lni 24 ?g, hogy megszil?duljon a szappanunk.</p> <p style="text-align: justify;">11. Vegy?nk fel gumikeszty?t, bor?suk ki a szappant az ?t?form?b?, ? v?juk fel a

A Galgaszappany - 100% magyar

Írta: Góor Eszter

2012. január 26. csütörtök, 23:46 - Módosítás: 2015. augusztus 06. csütörtök, 11:15

kőtet mőetre, formőa majd takarjuk be ismő a szappandarabokat, hogy ne porosodjanak ő
hagyjuk szőadni 3-4 hőig.</p> <p style="text-align: justify;">Hő ennyi! Mő egyetlen dolog
hibőzik a szappanyunkkal! Nem hamulőgbő kőzőettők. S vajon mi lesz kőetkez? kőőletem
tőgya, amihez egőz tően gy?jtő a fahamut?</p> <p style="text-align: justify;">Pontosan.
Szőal folytatjuk ő</p> <p>Ajőlom: Galgaszappany</p>