



Előző cikkemben az illatos szappanokról írtam. Ők „előkelő” kókuszvajból, olíva olajból készültek, melyek finoman táplálják a bőrt, természetesek és remek tisztálkodó szer válik belőlük. Érdekes, hogy az interneten fellelhető alapreceptek ezekkel az összetevőkkel dolgoznak. Mint örök kísérletező és helyi termék-függő kigondoltam, a 100% magyar szappan tervét. Hana és Szofi voltak segítségemre a fejlesztésben így büszkén mutathatom be előző részünk főszereplőjének vidéki testvérkéjét a Galgaszappanyt.

Olyan divatja van a mangó-, shea-, kókusz- és kakaóvajnak, hogy méltatlanul felejtettük el, a klasszikus szappan növényi és állati zsírok (marhafaggyú, disznózsír) valamint lúgok összefőzésével készül. Régen hamulúgból s a disznó belekről leszedett zsírból főzték a szappant. Bizony.

Részletek Gazda József : Mindennek mestere / A falusi tudás könyve (Püski, 1993.) c. művéből: "Mindig összeszedtünk mindenféle zsiradékot, ami maradt . Hulladékot, avas zsírt, avas szalonnát, a juhtól a faggyat, vagy disznót, ha elpusztult. Öt liter zsiradékhoz kell egy kiló marószóda, s kell 8-10 liter patakvíz. Azt belétezzük egy nagyedénybe, lúgzóüstbe, s akkor addig kell azt főzni, kavarni, míg a szappany (:)- a szerk.) teljesen elválik a lúgtól, s a lúg szépen látszik benne, s a szappan külön marad. (...) A láda fenekére sajtruhát tettek, beletették a szappanfőzeléket, s otthagyták másnapig, amíg a lúg leszivárgott, a szappany megfagyott. Akkor kifordították, tetszés szerint vágta fel. Az olyan lágy vót, frissen nem lehetett használni. Odatették a kemencére, a tetejére, az osztán megszáradt, ha nyárba főzték, kitétték a napra, vagy szellőző helyre, amíg osztán olyan vót, mint a csont. Úgy kopogott."

Mi is majdnem így készítettük...

Galgaszappany (kb. 1 kg lesz belőle)

A Galgaszappany - 100% magyar

Írta: Gábor Eszter

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

1. Mérjük ki 129,41 gr lúgot (NaOH, vegyszerboltokban lehet kapni)
2. Mérjük ki 425,6 gr folyadékot. (Mi a képen látható szappannál forrásvizet használtunk)
3. Nagyon lassú kevergetés mellett, kis adagokban keverjük a lúgot a folyadékba. (Vigyázat!!! A reakció nagy hő fejlődéssel jár! Használjunk védőszemüveget és gumikesztyűt! Ne lélegezzük be a gőzöket!)
4. Míg kihűl, a lúgos oldat mérjük ki 280 gr méhviaszt, 180 gr napraforgó és 100 gr repce olajat és 560 gr mangalica zsírt.



5. A méhviaszt olvasszuk fel, majd adjuk hozzá az olajjal elkevert zsírt. Folyamatosan a tűz fölött dolgozzunk, a méhviasz gyorsan visszadermed.



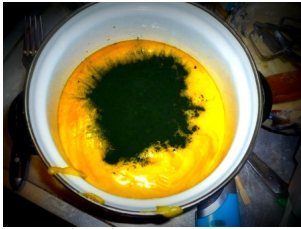
6. Adjuk hozzá a NaOH oldatot a zsíros keverékhez, és óvatosan, botmixerrel dolgozzuk össze, amíg pudíng állagúvá válik (jelen esetben inkább sárgaborsó főzelék).

A Galgaszappany - 100% magyar

Írta: Gábor Eszter

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

7. Adjuk hozzá az illóolajokat, mi adagonként 1 kis üveg illatot kevertünk bele.



8. Spirulinával és pirospaprikával színeztük. Természetesen, ha több félet szeretnénk, el kell osztani a szappant külön edényekbe, ilyenkor lehet az illatot is variálni.

9. Ha kész vagyunk az „ízesítéssel” öntsük formákba. Legjobb a szilikon forma, de remek a joghurtos doboz, a tetrapack doboz, homokozó forma... a fantáziánk szárnyalhat.

10. A formákat takarjuk le zsír-, vagy sütőpapírral és készítsünk dunsztot egy takaróval vagy törölközővel, és hagyjuk állni 24 óráig, hogy megszilárduljon a szappanunk.

11. Vegyünk fel gumikesztyűt, borítsuk ki a szappant az öntőformákból, és vágjuk fel a kívánt méretre, formára majd takarjuk be ismét a szappandarabokat, hogy ne porosodjanak és hagyjuk száradni 3-4 hétig.

Hát ennyi! Még egyetlen dolog hibádzik a szappanyunkkal! Nem hamulúgból készítettük. S vajon mi lesz következő kísérletem tárgya, amihez egész télen gyűjtöm a fahamut?

Pontosan. Szóval folytatjuk ...

Ajánlom: [Galgaszappany](#)