

Seife selbst hergestellt

Aufgabe

Erstelle mit Hilfe der folgenden Anleitung deine eigene Seife.

Zutaten:

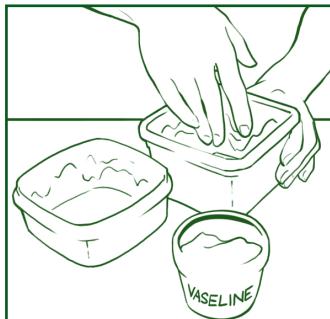
- 600 g Kokosfett
- 200 g Olivenöl
- 140 g Rapsöl
- 60 g Rizinusöl
- 500 g Salz
- 148 g Ätznatron (NaOH)
- 335 g destilliertes Wasser
- 80 g Honig
- 30 g Duftöl (z. B. Lavendelöl)
- Farbe (Lebensmittelfarben: Crazy Colours in 4EL Wasser gelöst)

TIPP: speziellere Sachen am besten online bestellen, Apotheken sind meist teurer.

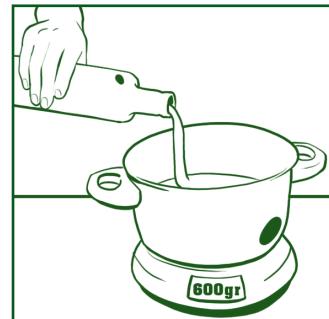
Material:

- 1 großer Topf
- 1 Plastikbehälter zum Mixen der Lauge (hitzebeständig)
- Thermometer (Fleisch- oder Zuckerthermometer)
- Waage (digital)
- Küchenmaschine (mit Deckel) oder Handrührgerät
- Gummispachtel
- Rührloöffel (Plastik)
- 1 kleiner alter Plastikbecher (Jogurtbecher) zum Auswiegen des Ätznatrons
- Frischhaltefolie
- Vaseline
- Essig zum Neutralisieren
- Zeitungspapier zum Abdecken
- Formen wie Tetrapacks, Eisdosen, Silikonformen
- Schutzbrille
- Gummihandschuhe
- Arbeitskleidung (Schutzkittel oder alte Kleidung)

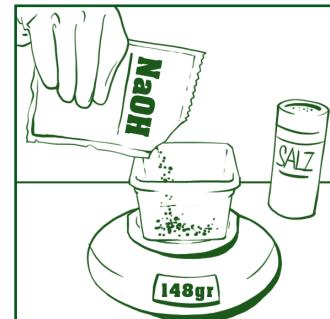
1. Lies die Sicherheitshinweise auf dem Info-Blatt 11.7 noch einmal genau durch und beachte die unten stehenden Anweisungen Schritt für Schritt!



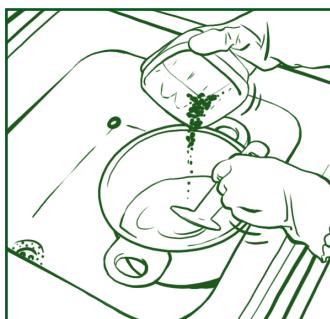
2. Fette die Formen innen mit Vaseline ein.



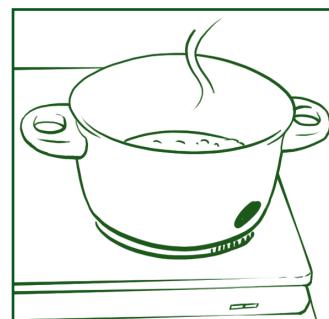
3. Wiege die Fette ab:
600 g Kokosfett
200 g Olivenöl
140 g Rapsöl



4. Wiege 148 g Ätznatron, einmal 450 g Salz und einmal 50 g Salz ab.



5. Rühre das Ätznatron in das Wasser, bis es aufgelöst ist. Lass es auf etwa 40°C abkühlen. Rühre die 50 g Salz dazu.



6. Jetzt erhitze das Fett auf etwa 40°C.



7. Gib unter ständigem Rühren das in Schritt 5 aufgelöste Ätznatron in das Fett.



8. Rühre die Masse so lange, bis sie wie frisch gekochter Pudding aussieht. Nicht spritzen!



9. Rühre 450 g Salz und 80 g Honig dazu.



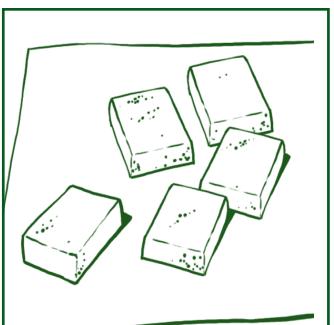
10. Mische Duftöl und Farbe hinzu.



11. Füll die fertige Seife in die gefetteten Formen.



12. Decke die Seife mit Folie ab und stelle sie an einen sicheren Ort. Warte 2 Tage ab!



14. Schneide die Seife nach 2 Tagen in Stücke und lass sie noch weitere 3 Wochen luftig trocknen.

13. Jetzt reinige die Küche bzw. den Arbeitsbereich gründlich. Wasche alles mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab.

Denk dran: Die Laugenreste können ätzend sein!
Benutze die Gegenstände daher nie wieder zum Kochen von Lebensmitteln!