



E. VAŘENÍ MÝDLA

K vaření mýdla je potřeba hydroxid sodný nebo draselný, oba hydroxidy jsou **žíraviny**, na místě je proto **respekt, kompetence a přesnost**. Vybavte se ochrannými prostředky - plášť, pracovní rukavice (nejlépe nitrilové), ochranné brýle. Nezbytností je také přesná váha.

i. NÁŘADÍ A NÁSTROJE

Kromě vašich běžných kuchyňských náčiní potřebujete:

- hluboký hrnec o dvojnásobném objemu ve srovnání s plánovaným obsahem, z materiálu vadí hliník, nepřilnavé povrchy a popraskaný smalt,
- menší hrnec na rozpuštění hydroxidu ve vodě - připravení louhu, materiál viz výše,
- velký kelímek od jogurtu na odvážení hydroxidu,
- plastovou vařečku,
- ponorný mixér,
- [formu na mýdlo](#), resp. uzavíratelnou nádobu na mýdlovou pastu.

ii. PRACOVNÍ POSTUP

Vaření mýdla probíhá v těchto fázích:

1. Příprava [receptu](#). Nepodceňovat!
2. Odvážení surovin. Na gram přesně.
3. Rozpuštění pevných tuků másel a smíchání s oleji. Nechat vychladit na/pod tělesnou teplotu.
4. Rozpuštění hydroxidu ve vodě: **Hydroxid do STUDENÉ vody a nikdy jinak! Pomaličku, za stálého míchání a BEZ ŠPLÍCHÁNÍ!!! Vznikající leptavé páry nevdechovat!** Nechat vychladit na/pod tělesnou teplotu.
5. Smíchání tuků a louhu. Lít louh do tuků. Nešplíchat. Nevdechovat.
6. Míchat.
7. Mixovat.
8. Míchat.
9. Mixovat. Nespálit mixér!!!
10. Mýdlo z toho bude vždycky :D

Po nalití louhu do rozpuštěných tuků a olejů celá směs emulguje, průhledné tuky se zakalí a následně opticky jednotitě zkrémovají v konzistenci krémové polívky. Emulgovaná směs tuků a louhu se dále zahušťuje (hustá bramboračka), mýdlová hmota „kreslí“, Zásadní je fáze „stopy“, „značení“ (mýdlová hmota nalitá vařečkou na povrch zůstává chvíli viditelná, než poklesne a spojí se) - saponifikace pokročila již tak dalece, že se mýdlová hmota již samovolně neoddělí. Při výrobě pevného mýdla metodou za studena je to čas použít barvu/vůni a formovat, při výrobě tekutého mýdla či pevného mýdla metodou za tepla vkládáme přikryté poklicí na cca. 1 - 2 hodiny do trouby na cca. 80 st. C (nebo do vodní lázně), příležitostně promícháme.



iii. RECEPTY