



FORMY NA MÝDLO

Mýdlovou hmotu je možné plnit do nejrůznějších forem, z materiálů se vyhýbáme zejména tepelně nestabilním umělým hmotám („kde udělali soudruzi z NDR chybu?“), hliníku, poškozenému emailu smaltovaného nádobí a nepřilnavým povrchovým úpravám (teflon).

Mezi speciální mýdlové formy patří blockform (obdélníková pravoúhlá forma o bočním průřezu hotových mýdel, která se krájí příčně), případně s rozšířením stegtool pro podélný nebo příčný taiwan swirl či šachovnici, divider buď s fixními okýnky pro jednotlivá mýdla nebo s vkládacími přepážkami, tray formy s motivy z odolných plastů pro několik kusů mýdel (např. milky way molds), pružné silikonové či vinylové (i 3D) formy pro jednotlivé kusy mýdla.

Kromě speciálních mýdlových forem z umělých hmot či dřeva jsou také velmi vhodné potravinářské silikonové formy.

Spektrum možností je však mnohem širší, pokud popustíme uzdu fantazii a kreativitě. Krabice vhodných formátů je možné vyložit vrstvou igelitu nebo papíru na pečení. Plastové obaly od jogurtů či čerstvých sýrů sice patří do kategorie „na jedno použití“, často se je však podaří naplnit opakovaně. U obalů TetraPack se ujistěte, že ze švů nikde nekouká hliníková fólie.

Ke krájení mýdel se raději než kuchyňského nože používá strun, kráječe na polotvrdé sýry či

naostřené špachtle. Pokud tedy nesáhnete po rovném či vlnitém noži na mýdlo

