

Lõbus ja lihtne seebitegu

Milleks keeta seepi? Tallinas Mustamäel tegutseva Hobipunkti perenaine Helen Idarand teab seda. Isetehtud seep on tegija tegu ja nägu, see ei sisalda kahjulikke ega kasutuid lisaaineid, on tore kingitus ning pealegi on seepi teha lõbus ja lihtne.

Igaüks, kes oskab süüa keeta, saab ka seebiga hakkama, kinnitab Helen. Vanasti talumajapidamises keedeti seebiks kõik rasvajäägid. Nõnda võib ka praegu teha, ent koostisaineid valides saate just selliste omaduste, välimuse ja lõhnaga seebi, nagu soovite.

Seebi põhimass moodustub seebikivist ehk naatriumhüdroksiidist ja rasvast. Omadusi saab muuta nii rasvavälikuga kui ka lisanditega. Näiteks kui soovite niisutavat seepi, kasutage oliiviõli või võiseemnikuõli (sheavõid). Niisutava toimega on ka kakaovõi.

Avokaadiõli lisades (kusjuures see ei pea koostises üldse domineerima) saate seebi, mis pehmemdab ja koguni ravib nahka.

Kookosrasvast saab hea tugeva seebi, mis vahutab hästi. Kui kookosrasva on seebi hulgas aga liiga palju, võib see nahka kuivatada.

Kasutada võib ka searasva, kuid hea seebi saamiseks tuleks lisada taimseid õlisid. Searasv on odav ja annab seebile tugeva paksu vahu.

Pidage meeles, et iga rasv vajab oma kogust seebikivi, et seebiks reageerida. Kui seebiresepti ise koostate, tuleb see kogus alati eraldi kalkuleerida. Valmisretseptis on ta muidugi ette antud.

Kui kaua seebistumine aega võtab, sõltub samuti kasutatud rasvadest ja õlidest. Üldiselt võiks seep vormis seista 24 tundi. Vormist välja võetuna peaks see järelvalmima veel kolm-neli nädalat. Mida kauem, seda parem, ütleb Helen. Tema hoiab kuu aega. Kuigi tunnistab, et alguses oli tal väga raske oodata, millal tohib juba oma seepi proovima hakata.

Värvi ja lõhna annavad seebile lisandid. Näiteks võib lisada lilli, kuid need peaksid olema kuivatatud, et säiliks. Tänuväärne lisand on saialill, mis säilitab oma kirka värvid.

Seebi hulka võib lisada ka mere-soola, savi, muda, vetikaid, puuviljapulbrit, mooniseemneid.

Helen Idarand on seebikeetmise tarkused koondanud raamatusse "Lihtne seebitegu". Raamat sisaldab põhjalikku õpetust seebitegemise kohta ning hulka retsepte.

Seebi valmistamiseks läheb vaja...

- anumad rasva sulatamiseks
- täpset kaalu
- roostevasest terasest või tugevast plastist segamisvahendit
- termomeetrit

- kummikindaid
- põlle
- kaitseprille
- seebivorme
- elektrilist saumikserit või blenderit

Seebivormid

Seebivormiks sobivad puust, plastist, metallist või papist nõud, mis taluvad kuni 80kraadist kuumust ja millest on lihtne valmisseepi eemaldada. Puust vormid ja pappkarbid tuleks voorderada küpsetuspaberiga. Sobivad ka näiteks silikoonist küpsetusvormid, kuid hiljem on soovitatav neid toidutegemiseks mitte tarvitada. Seebi koostisosad pole küll mürgised, kuid imuvad nõudesse ja rikuvad hiljem toidu maitse.

Plastkarbi sobivust saate testida, asetades selle keeva vette. Kui vorm deformeerub, siis see ei sobi. Kindlasti ei tohi kasutada teflonist või alumiiniumist nõusid ega voorderada vormi fooliumiga!

Töö käik

- Mõõtke kuumakindlasse anumasse välja ettenähtud kogus külma vett. Valage aeglaselt segades vette seebikivi. Mitte vastupidi!
- Segage pidevalt, kuni segu on jälle selge. Jälgige, et seebikivi kristalle ei koguneks anuma põhja. Jätke segu jahtuma.



Helen Idarand segab kokku seebikivi ja õli. Tööd tehes on tähtis kanda prille ja kummikindaid, et kaitsta end pritsmete eest.



Mikseriga segades tuleb mikser aegajalt seisma jätta ja vaadata, kas seebimass on juba paksenenud.



Seebimassile võib lisada kuivatatud taimi.

VIVIKA VESKI