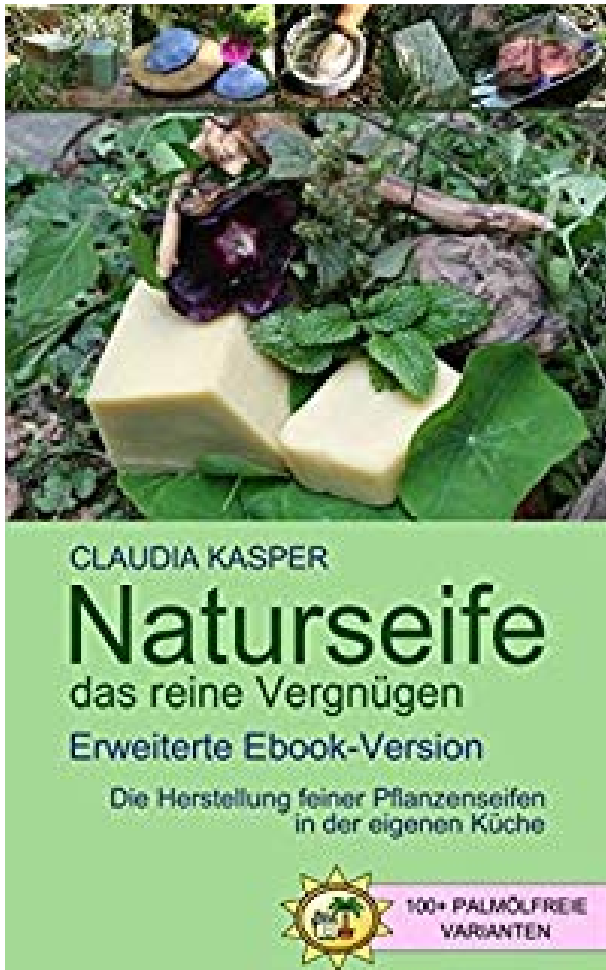


Naturseife, das reine Vergnügen: Die Herstellung feiner Pflanzenseifen in der eigenen Küche



| | |
|--------------------------|---------------------|
| Genre: | European Literature |
| Published: | November 19th 2014 |
| Pages: | 666 |
| Language | English |
| Author: | Claudia Kasper |
| Goodreads Rating: | 5.00 |
| ASIN | B00PWUCE1Q |

[Naturseife, das reine Vergnügen: Die Herstellung feiner Pflanzenseifen in der eigenen Küche.pdf](#)

[Naturseife, das reine Vergnügen: Die Herstellung feiner Pflanzenseifen in der eigenen Küche.epub](#)

Erweiterte Ebook-Version. Genaue Anleitung zur Herstellung vielfältigster Naturseifen: Über 100 Rezepte von der Aloe-Vera Joghurt-Seife über Lorbeerölseife bis hin zur Wiener Rasierseife mit grünem Ton und fruchtigen Zitronenwaschbällen. Palmölfreie Varianten nahezu aller in dieser Ausgabe vorgestellten Rezepte sind selbstverständlich. Die Kunst der Seifensiederei gibt es schon seit tausenden von Jahren. Moderne, handgemachte Naturseifen bestehen aus feinen Pflanzenölen wie Olivenöl, Mandelöl, Kokosöl. Wer mag, verwöhnt sich mit einer Extraportion Avocadoöl oder Sheabutter, die Auswahl ist riesig.

Verseift werden die Öle mit einer starken Lauge (NaOH).

Mit ein wenig Planung und einer guten Waage ist die Herstellung eines duftenden, handgemachten Seifenblocks in der eigenen Küche keine Hexerei. Umfangreicher Theorieteil inklusive Vorstellung sämtlicher Zutaten sowie der eingesetzten Küchengeräte und Formen. Schritt für Schritt-Anleitung, Verseifungstabelle, Sicherheitshinweise. Eigenschaften verschiedener Öle, Fette und Pflanzenbutter finden ebenso Platz wie

Vorzüge und Verarbeitung von Kräutern und Pflanzen in der Seife. Seifensiederspezifische Tipps und Verarbeitungshinweise zu den ätherischen Ölen inklusive zahlreicher Duftmischungen und Tipps zum Erstellen eigener Seifendüfte. Zahlreiche neue Naturseifen wie zum Beispiel eine fruchtige Brombeer-Salbeiseife oder die bodenständigere Erdäpfelseife runden das Angebot ebenso ab wie spezielle Salz-, Sole-, Puder- und Pflanzenbutterseifen. Weiters enthalten: Anleitung zur Entwicklung eigener Rezepte, Troubleshooting sowie Tipps zur Aufbewahrung, Resteverwertung und Lagerung. Im Anhang finden sich Übersichtstabellen über Fettsäuren verschiedener Pflanzenöle und Fette sowie Eigenschaften der wichtigsten ätherischen Öle und eine ausführliche Bibliographie.