

# Lambarasvast seep

REPRO

Lambalihast toitu valmistades jääb üle rasv, millega ei oska midagi ette võtta. Kas sellest saaks seepi keeta? Milline peab olema rasva ja seebikivi vahekord? Kust saada seebikivi?

Mäletan, et käisin lapsena sõja ajal metsast kuusevaiku korjamas. Kas ka vaiku võib lisada seebile?

## Maalehe lugeja

Vooremaalt

Vastab

## HELEN IDARAND

Hobipunkti perenaine, raamatu "Lihtne seebitegu" autor

Lambarasvast seepi keetes tuleks rasv enne kindlasti puhastada. Kuumutage rasva potis, kuni pekk sulab, tõstke vahukulbiga välja sees ujuvad lihatükid. Jätke rasv üle öö jahedasse kohta seisma. Osa rasvast moodustab pinnale kihi ja põhja jääb püdelam ollus. Seebi tegemisel kasutage ainult pealmist tahket valget kihti, koorige see pinnalt ja loputage külma veega üle.

## Lambarasvast seep

- 66 g seebikivi
- 500 g puhastatud lambarasva
- 190 g vett

Nahasõbralikuma seebi saamiseks soovitatakse kasutada koos lambarasvaga ka taimseid õlisid.

## Lambarasvaseep oliiviõliga

- 65 g seebikivi
- 250 g lambarasva
- 250 g oliiviõli
- 190 g vett

Koguseid võib vastavalt suurendada.

## Vaiguseep

Vaiku saab seebis kasutada küll, kuid pigem lisandina. Omadustelt on vaiguseep sarnane tõrvaseebiga, kuid ei sisalda kantserogeenseid aineid nagu tõrvas leiduv kreosoot. Vaigu kogusega tuleb arvestada ka seebikivi kalkuleerimisel, kuna osa vaigust seebistub. Siin on üks lihtne retsept.

- 68 g seebikivi
- 125 g kookosrasva
- 25 g vaiku
- 300 g oliiviõli



Seepi saab keeta paljudest rasvadest ja õlidest.

- 50 g palmirasva
- 190 g vett

Valmistage seebikivilahus ja jätke jahtuma. Segage rasvad ja kuumutage koos vaiguga, nii et vaik sulab ja koostisained segunevad. Rasvasegu peab seebikiviga kokkusegamisel olema päris soe (u 70 °C), et vaik ei kristalliseeruks. Mikserdage kuni segu paksenemiseni ja valage vormi.

Vaik värvib seebimassi pruuniks, seebil on tugev spetsiifiline lõhn, kuid see ei mee-

nuta väga vaigu lõhna. Lõhnastamiseks sobib männiokka eeterlik õli, lillilõhnadega jääb selle seebi oma lõhn liigselt konkureerima.

Seebi valmistamise käiku on täpsemalt kirjeldatud Targu Talitas nr 29, 22. juuli 2010. Seebikivi saab osta näiteks mesinduspoodidest, kuid ka Hobipunktist ([www.hobipunkt.ee](http://www.hobipunkt.ee), Kadaaka tee 44, Tallinn).