A háziszappanra esküszik...

Írta: Meseház
2012. január 16. hétfő, 17:14 - Módosítás: 2012. január 16. hétfő, 17:38

A háziszappanra es

SPÓROLJON VELÜNK! Ványai Mária tisztálkodásra

Egyre többen térnek visszsza megyénkben az otthoni szappanfőzésre. Készítői az előnyök között említik, hogy disznóvágáskor vagy később sem kell semmi zsiradékot kidobni, sőt, avas tepertőből, szalonnából is előállítható. Az ételeknél újra főznek glgancát, sütnek málét.

Nyemcsok László



A hagyományőrző sorozatban szappant főztek a minap a Csabai Szlovák Klub tagjai Ványai Mária, Ancsin Pálné és Szaszák Mátyás vezérletével. Ványai Mária elmondta, a padláson bukkant rá 14 tábla háziszappanra, amit még a nagymamája készített. Nagy részét szétosztotta a családban, de egy 1935-ös, ma is kiváló állagút megőrzött. Párjával, Szaszák

■ **Az elkészítés módját Dedinszky Gyula könyvéből és az internetről nézte ki.**

Mátyással kolbászt is töltenek, és a kulárébél lekapart zsiradékát használják fel ilyen módon, 2005 óta főznek otthon rendszeresen szappant.

Házi szappan készítése Ványai Marika néni sok
receptje

Hozzávalók:
- 8 kg bármilyen zsiradék (avas, hasznát olaj, szalonna, bászzsír, bélháj stb.)
- mindig kétszer annyi víz, mint a zsír tömege
- 2 kg szappan készítéséhez való szóda - három marék

A zsiradékot a víz felével és a szódával főzni kezdjü lángon egy üstben. Az üst aljára három-négy nyers cs Ettől enyvesebb lesz a szappanunk. Amikor futni a mindig töltünk bele egy kis vizet.(A vizet előtte kin egy kicsivel lehet majd pótolni szükség szerint.) Folyt juk, mert különben kifut. Kb. 2 órai kavarás után, am fel-fel bukkan kavaráskor, teszünk hozzá három mar Még evvel is főzzük, néha vízzel csitítjuk, ekkor már j södik a só miatt. Főzés közben néha kanállal leválasztju mére ragadt zsiradékot. A sózás után 10– 15 percig még lezárjuk a lángot, ha a tyúktoll, amit a forró szappanba leolvad és csak a tollszár marad. Vízzel öblített, és alu tejes dobozokba, vagy fém sörös dobozba szedjük óv pant, mert az edény alján ott a lúg, nehogy összekevere azért kell a doboz aljára, hogy a lúg szabadon távozzék szappanformába is szedhetjük, amit ki kell bélelnünk vi szappanunk 3-4 óra múlva megszilárdul. A lúgot is fe fertőtlenítésre, stb.
Víz helyett levendula teával is főzhetjük. Vigyázzunk a