

Buongiorno a tutti.

Chiedo scusa per la mia prolungata assenza e spero di farmi perdonare pubblicando qui di seguito il mio nuovo metodo per recuperare l'olio usato, facendo tesoro dei suggerimenti di Toto48 (che saluto) e dell'insostituibile e venerabile Fabrizio (al quale mi genufletto).

Sappiate che ho tentato di sintetizzare per punti i vari passaggi ma, nonostante l'impegno, il tutto risulta un po' lunghetto. Chiedo venia!!!

+++++ N.B.: TUTTE LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE EFFETTUATE INDOSSANDO GUANTI DI PROTEZIONE COME, AD ESEMPIO, QUELLI IN LATTICE/NITRILE OPPURE, ANCORA MEGLIO, I GUANTI FELPATI PER LE PULIZIE DOMESTICHE (nelle fotografie vedrete che io non li ho sempre indossati, scoprendo solo dopo che i vapori della bollitura della massa di sapone possono far seccare la pelle delle mani perché sono caustici...quindi: ATTENZIONE!!!) +++++

— PROCEDIMENTO —

- 1— filtrare attraverso del tulle di poliestere (lavabile e riutilizzabile!!!) ripiegato a formare quattro strati 1 kg di olio di semi in mix (girasole, soia, arachidi, colza, oliva, e cc.)
- 2— sciogliere in 300 g di acqua 300 g di idrossido di sodio, mescolare e lasciare tornare limpido il miscuglio (l'acqua potrà raggiungere e superare i 90 °C)
- 3— unire ai grassi la soluzione alcalina e rimestare
- 4— lasciare attivare la **reazione di saponificazione** e, circa ogni 15 minuti, usare il frullatore a immersione

per favorire l'omogenizzazione della massa



[foto 1](#)



[foto 2](#)

—5— quando tutta la massa si presenterà omogenea e simile a una maionese molto compatta lasciarla riposare per 2 giorni all'interno della pentola di acciaio (della capienza di almeno 5 litri) utilizzata per l'operazione



[foto 3](#)

—6— dopo 2 giorni il composto si presenterà piuttosto uniforme nella colorazione e compatto, quasi “vetroso”, facile però da scalfire e frantumare con forbici da cucina o coltello robusto dalla punta non troppo acuminata (attenzione a non rovinare il fondo della pentola!)

—7— spezzettare quanto più possibile la massa e versarvi sopra lentamente, sempre mescolando, 2 l di acqua di rubinetto, riscaldata fino all'ebollizione

—8— rimestare 2/3 volte a distanza l'una dall'altra di 30 minuti per favorire la reidratazione dei “ciottoli” di sapone



[foto 4](#)

—9— il giorno successivo i “ciottoli” si saranno ammorbiditi quanto basta per usare il frullatore a immersione, fino a ottenere una massa spumosa e alquanto omogenea



[foto 5](#)

—10— fare “stagionare” la pasta ottenuta per 10 giorni. In tal modo la soluzione caustica avrà la possibilità di saponificare gran parte degli acidi grassi presenti nel composto, riducendo significativamente i tempi di bollitura della pasta di sapone (a tutto vantaggio delle nostre tasche e dell'ambiente!)

—11— trascorso il tempo di 10 giorni si scoperchia la pentola, si spezzetta con una spatola la pasta di sapone e, a filo, vi si incorpora 1 l di acqua di rubinetto bollente

Rimestando lentamente la massa tenderà a liquefarsi sempre più, omogeneizzandosi

—12— si pone la pentola sul fornello più piccolo del piano cottura regolandolo alla fiamma massima. Si attende così l'ebollizione dell'acqua, mescolando lentamente il composto

—13— appena raggiunto il bollore si riduce la fiamma al minimo e si programma un timer a 60 minuti

—14— la massa va rimescolata con cautela (al fine di evitare o ridurre per quanto possibile il così detto “effetto vulcano”) ogni 10 minuti, aiutandosi con una frusta da cucina così da poter bagnare tutti i fiocchi di sapone galleggianti sull'acqua



[foto 6](#)



[foto 7](#)



[foto 8](#)

—15— quando mancano 5 minuti allo scadere dell'ora impostata con il timer verificare che nella massa di sapone non vi sia più traccia di olio non reagito (ciò potrebbe accadere, per esempio, a seguito di errore nella pesatura della soda caustica o dell'olio) eseguendo la prova seguente:

++++> riempire un bicchiere da tavola con acqua fredda e versarci all'interno un cucchiaino da tè di fiocchi di sapone, avendo cura di schiacciare la pasta lungo le pareti del bicchiere così da favorirne lo scioglimento in acqua.

Agitare bene per circa 1 minuto e poi lasciare riposare l'acqua col sapone per altrettanto tempo.

illuminare la superficie dell'acqua nel bicchiere e osservare con attenzione se siano presenti piccole gocce di olio, o comunque chiazze untuose, che galleggiano.

In assenza di esse si può essere certi che la saponificazione ha interessato tutta la massa dei grassi <+++++

—16— eseguita la verifica sopra riportata si spegne il fuoco, si copre la pentola e si lascia raffreddare il sapone e l'acqua di cottura per il tempo necessario (anche tutta la notte) senza più rimescolare

—17— trascorsa tutta la notte si provvede a raccogliere la massa di sapone

e porla a sgocciolare dentro un colapasta foderato con un doppio strato di tulle con interposti al suo interno due quadrati di pannocarta



[foto 9](#)



[foto 10](#)

L'acqua sul fondo della pentola avrà un colore ambra/giallo e potrà essere gettata via



[foto 11](#)

—18— si lascia sgocciolare tutta l'acqua dal sapone.



[foto 12](#)

serviranno circa 24 ore



[foto 13](#)

Trascorso questo tempo la pasta si presenterà piuttosto asciutta e malleabile



[foto 14](#)

—19— si procede alla **prima salatura** per purificare il sapone: si pesa la massa, si spezzetta con una spatola all'interno della pentola e su di essa si versa a filo acqua bollente di peso pari a una volta e mezzo quello del sapone



[foto 15](#)

—20— rimescolando si otterrà una massa collosa e piuttosto filamentosa che però muterà totalmente la sua consistenza non appena si sottoporrà all'effetto del calore e del sale



[foto 16](#)

—21— si accende il fornello più piccolo alla fiamma minima per impedire alla massa di bruciare

—22— si versano a pioggia sul sapone in pasta 160 g di sale da cucina fino, rimestando il tutto con cura

—23— si noterà che la massa perderà progressivamente il suo aspetto colloso e la consistenza risulterà cremosa e vellutata, fatta di piccoli fiocchi morbidi di sapone

—24— resa più fluida la massa si potrà regolare la fiamma del fornello al massimo per raggiungere rapidamente il punto di ebollizione

—25— raggiunto il punto di ebollizione si abbassa la fiamma al minimo e si imposta un timer a 60 minuti, tempo durante il quale la massa dovrà sobbollire, rimescolando il sapone ogni 20 minuti circa aiutandosi con una frusta da cucina

—26— trascorsi 60 minuti spegnere il fornello, coperchiare la pentola e lasciare raffreddare completamente (sarà necessaria all'incirca tutta una notte) senza mai rimestare

—27— il giorno seguente la massa apparirà abbastanza asciutta in superficie ma morbida sul fondo, motivo per cui la si potrà raccogliere più agevolmente utilizzando un colino a maglie fitte, ponendola poi a sgocciolare per tutta una notte dentro un



[foto 17](#)

colapasta foderato con un doppio strato di tulle, con interposti al suo interno due quadrati di pannocarta

—28— per la **seconda salatura** si seguiranno i punti dal —19— al —26— con la sola differenza che la quantità di sale da cucina andrà dimezzata, pertanto sarà pari a 80 g

—29— la massa salata calda si presenterà di grana più fine e compatta rispetto alla prima salatura



[foto 18](#)

—30— dopo il riposo di raffreddamento il sapone assumerà una colorazione molto vicina al bianco



[foto 19](#)

e anche l'acqua di risulta della seconda salatura sarà pressoché limpida



[foto 20](#)

—31— come fatto per la prima salatura sarà possibile utilizzare anche stavolta un colino a maglie fitte per raccogliere la delicata massa di sapone e farla sgocciolare per almeno 4/6 giorni in un doppio strato di tulle inframezzato da due fogli di pannocarta



[foto 21](#)

—32— dopo 4/6 giorni la massa si sarà alquanto asciugata



[foto 22](#)

Si provvederà a far ulteriormente seccare il sapone su una teglia o una leccarda per circa 10/15 giorni (senza mai esporla direttamente ai raggi del sole oppure a eccessiva umidità), rigirando e frantumando le grosse “briciole” di pasta, che si possono facilmente ottenere con una spatola oppure a mano (anche per questa operazione è preferibile usare i guanti, magari leggeri per mantenere una maggiore sensibilità)



[foto 23](#)

—33— trascorsi i primi 10/15 giorni di asciugatura, se si pensa di consumare nel giro di un paio di mesi il sapone ottenuto si potrà attendere che le briciole raggiungano una secchezza tale da poter essere polverizzate, utilizzando un robot da cucina a lame rotanti oppure un passaverdure munito di disco per grattugia fine. Se invece si desidera poter conservare più a lungo il sapone sarà necessario procedere come di seguito riportato:



[foto 24](#)

++++> pesare le briciole secche , fonderle in un bagnomaria coperchiato e aggiungere alla massa fusa il 2% del suo peso di citrato di sodio in polvere. Quest'ultimo, pur non svolgendo primariamente la funzione di antiossidante (è un chelante), contribuirà a rallentare il fenomeno dell'ossidazione e quindi dell'irrancidimento dei grassi nel sapone, che così resterà inalterato più a lungo.

La massa fluida potrà essere disposta in un unico stampo per venir tagliata in parti più piccole una volta fredda oppure, come nel mio caso, usata per riempire singoli vasetti di plastica (io riciclo efficacemente quelli del tiramisù che si trova nel banco frigo di qualsiasi supermercato ;).

Il risultato è il seguente: +++++>



[foto 25](#)



[foto 26](#)

— FINE —

Questo documento è totalmente da attribuire a **Frimpo** che lo ha voluto pubblicare su questo sito: EcoBioControl.