Die Alepposeife

- **Komponenten Kochen**: Die Sieder erhitzen das Olivenöl in Kesseln über offenem Feuer. Bis zu drei Tage lang siedet das Öl in den Kesseln und muss ab und zu umgerührt werden. Dann werden Wasser und Soda-Asche dazu gemischt.
- **Aussalzen:** Soda und Wasser spielen bei der Versteifung des Olivenöls eine Rolle. Dabei spaltet sich das Olivenöl in Glyzerin und Natriumsalz auf.
- **Mischung mit dem Lorbeeröl:** Kurz bevor das Olivenöl ausgesalzen ist, wird je nach Seifenrezeptur Lorbeeröl hinzugefügt.
- **Verfeinerung:** Erst wenn die Seife ausgesalzen ist, pumpen die Sieder die Sodalösung ab, damit sich die Mischung verfestigen kann.
- **Schneidung:** Dann wird die Seife in handgroßen Stücke geschnitten.
- **Stempelung:** Die Seifen werden mit dem traditionellen Stempel des Herstellers signiert.
- **Trocknung:** Die Seifen bleiben im Trockenraum, bis die Oberfläche der Seife ausgetrocknet ist.
- **Lagerung im „B Bar“ Form:** Die chemischen Reaktionen von Öle, Licht und Luft lassen die äußere Oberfläche der Seife oxidieren, was zu einer goldenen-braunen Farbe führt.

►► Mehr Information zur Seife **Seifensiederei | Wie wurde die originale Aleppo Seife hergestellt?**