

Традиции мыловарения в городе Шуя

2021

Содержание

1. Историческая справка о Шуе.....	3
2. Шуйское мыловарение от первого упоминания до 19 века.....	4
3. Особенности мыловарения в Российской империи.....	
Поташное дело и салотопление.....	6
4. Материалы и технологии в мыловарении России 19-20 веков.....	9
5. Мыловарение в Шуе после революционных событий до наших дней.....	11
Список использованной литературы.....	16
Приложения.....	17

Историческая справка о Шуе.

Город Шуя имеет давнюю историю.

Древние предания говорят, что Шуя - один из самых древних городов и некогда был столицей Белой России, и что само слово Шуя на сарматском языке значит *Столица*. Но вероятнее всего Шуя - это славянское слово и означает *Левая сторона* так как находится на левом берегу реки Теза. Другое предание гласит, что город Шуя берет свое начало под названием Борисоглебская слобода, в честь расположенной при нём церкви Святых Бориса и Глеба. В 1539 году в числе городов пострадавших от набега казанского царя Сафа-Гирея была упомянута и Шуя, именно от этой даты город ведёт своё летосчисление.

Расположение Шуи на судоходной реке, способствовало развитию промышленности и торговли. Уже в 1629 году город был привлекателен для иногородних и иностранных купцов: «Из челобитной земского старосты Луки Андреева видно, что приезжать в Шую, для торговли, иногородним купцам, торговать позволялось, только в гостином дворе. В противном случае, с тех кто останавливались и торговали не в гостином дворе, брали большую пеню». Из квитанции 1654 года выданной земскому старосте видно, что в шуйском Гостином дворе находилась особая лавка Английско-Архангельской торговой компании, привозившей товары из Архангельска. Кроме повседневной торговли, - установлены были в Шуе особые ярмарки недельные, - по вторникам. Были две годовые ярмарки – Борисоглебская 24 июля и Троицкая, проводилась около бывшего Троицкого монастыря, в день храмового праздника сей обители.

По Тезе в Шую привозили соль, хлеб, рыбу и прочие товары. Соль в те времена была обложена пошлиной, в 1629 году в Шуе уже имелись соляной двор и амбары. А из Шуи по Тезе везли продавать в другие места кожи, полотна и мыло. Все эти шуйские изделия продавали сами фабриканты в Москве, Казани, селе Иванове, и на ярмарках – Московской, Ростовской,

Холуйской, Парской и Ирбитской. Также шуйские изделия разносились по всей России офенями. Таким образом шуяне далеко развозили свои товары и считались хорошими торговцами. Петр I требовал посылать шуян в другие города для смотра по торговой части. Занятия промыслами и торговлей, особенно торговые путешествия, сделали шуянина расторопным, оборотистым, находчивым, расчетливым и плутоватым. О таком характере шуянина свидетельствуют следующие поговорки: «Шуйский плут, хоть кого впряжет в хомут» и «Шуяне беса в солдаты отдали».

К 1709 году Шуя считалась небольшим городом, исключая казенные и общественные здания, всего насчитывалось 174 дома. Жителей обоих полов исключая чиновников, было не более тысячи человек. Несмотря на такую малочисленность населения, в Шуе в старину, преимущественно перед многим другими городами, считалась городом промышленным и торговым. В это время около 60 домов занимались промышленностью и имело разного рода заводы: кожевенные, скорняжные, сыромятные, мыльные, медные, иконописные, кузнечные и проч. Преобразования Петра Великого - многие Его указы, обеспечившие Шуйскую промышленность и заводы, и определявшие права граждан привели Шуян к образованию значительного количества заводов. Кожевенных заводов было 16. Сбыт кожи и юфти производился шуйскими заводчиками первоначально в Архангельск, а потом и в Санкт-Петербург. Скорняжных изб было 7, для них закупались звериные шкуры не только в шуйском округе, но в других местах и ярмарках.

2. Шуйское мыловарение от первого упоминания до 19 века.

Мыловарение наряду с кожевенным и шубным производством является одним из древнейших промыслов города Шуи. Для изготовления мыла использовали отходы шубных и кожевенных производств: животный жир и сало. Первое упоминание о мыловарении содержится в писцовой книге Афанасия Векова и подьячего Селиверста Иванова 1629 года. О том же

говорит челобитная шуянина Ивана Степанова от 1623 года: «Царю Государю и Великому Князю Михаилу Феодоровичу всеа Руссии, бьет челом и являет Шуянин, посадской человек, Ивашко Степанов на Шуйских, на таможенных откупщиков, на Ивана Ворошилова, да Ольфера Третьякова с товарищи. В том деялось, Государь, в прошлом в 140 (1622) году, с Ильина дня Святаго Пророка, завел я, сирота, у тебя варити мылишко, и порядил я, сирота, у них с мыльного товару пошлин за провозы и за привозы, с привознаго товару, и с здешенего своего по три деньги с рубля на год, и заплатил пошлин с трех вар все сполна по три деньги с рубля, да в нынешнем, Государь, во 141(1623) года марта в 12 день приходил я, сирота, к тем таможенным откупщикам, к Ивану да к Олферью с товарищи платить с достальных с мыльных вар пошлину по прежней же ряде, по три деньги с рубля, и таможенные откупщики по той, своей ряде, с того с моего товару, с достальных вар по три деньги с рубля неемлют, а хотят взяти насильством, не своей прежней ряде, своим произволом; а товару, Государь, у меня те таможенные откупщики, неявленного и непятенного не выимывали; впред, Государь, на меня похваляются те таможенные откупщики продажею. Милостивый Государь, Царь и Великий Князь Михаил Феодорович, всеа Руссии, пожалуй меня, сироту свою, вели Государь смилуйся – пожалуй.»

В описи составленной в 1710 году земским бурмистром Дмитрием Носовым в Шуе в числе самых древних заводов на первом месте называются мыловаренные, их насчитывалось 11. В этой описи сказано: « А имеют у себя промысел мыльной: Андрей Тебриков, Григорий Никифоров, Петр Дохов, Семен Демин, Иван Лисин, Иван Воинов, Иван Коферин, Дмитрий Носов, Иван Коньков, Петр Шигин и Иван меньшей Гневывшев». Мыльная промышленность так была значительна, что для закупки мыльного товара во всякое время, а особенно в Борисоглебскую ярмарку приезжали в Шую покупатели из разных городов.

Про шуйское мыло даже упоминается в русской песне:

«И я встану
младёшенька,
Ранним рано –
ранёшенько.
Я умоюсь
младёшенька
Шуйским мылом
белешенько»

В 1781 г. российская императрица Екатерина Великая издаёт указ об образовании Владимирского наместничества и утверждает герб города Шуи. Старинный герб Шуи представлял собой щит, разделённый на две части. В верхней части стоящий на задних лапах львиный леопард — символ губернского города Владимира; в нижней части - «на красном поле брус мыла, означающий славные находящиеся в городе мыльные заводы».

В 1790 году в Императорское Вольное Экономическое общество, (далее И.В.Э. Общество) по указу Екатерины II представлено для исследования мыло с «картофельной мукой». Исследования проводились как в домашнем употреблении так и в химическом - мыло с «картофельной мукой» сравнивали с мылом казанским. В том же году И.В.Э. Общество просило директоров Казанского и Владимирского наместничеств сообщить сведения о приготовлении мыла, «поскольку известно, что лучшее мыло делается в г.Шуе и г.Казани». Так же от И.В.Э. Общества была объявлена премия: «фабриканту или заводчику, который приготовит хорошее черное мыло из поташа и рыбьего жира».

3. Особенности мыловарения в Российской империи.

Поташное дело и салотопление.

Производство мыла в те годы объединяло в себе несколько отраслей, а именно поташный промысел и салотопление. Выварка поташа производилась

в деревнях Шуйского уезда - Перемывкино, Власьево, Санчарке, Горицыно, Новинках и селе Дроздово. Варился поташ в этих местах, из древесной золы следующим образом. В чан накладывают до 10 мер (262,4 литров) золы, потом вскипятив в чугунном котле воду, выливают в чан на золу и, размешав хорошенько, оставляют на 3 часа отстояться. Щелок этот спускают в обрез, из которого выливают в котел и кипятят до тех пор, пока вода не выкипит полностью, а поташ осядет на дно. После из котла поташ выливают и кладут в печь особого устройства с двумя сводами. На среднем своде сзади и с боков сделаны продушины, где проходит огонь. На средний свод накладывают поташ, а под свод кладут дрова. Пламя охватывает и прожигает поташ, который постоянно мешается в печи железной лопаткой, для равномерного прожига. Когда поташ полностью прожжен, то в печи покраснеет, после извлечения из печи и остывания становится белым. Зола поташники скупают в Шуге и уезде, в домах и на фабриках, и заводах. Скупали золу лукошками: за лукошко около 2 мер платили от 6 до 8 копеек серебром. Всего к 1860 году в Шуйском уезде выделали 1200 пудов поташа ежегодно. Выварка поташа производилась круглый год в небольших постройках, ею занимались около 20 человек.

Данные о состоянии сального дела получают большую определенность только в период с XVI-XVII веков. Говяжье сало не только добывалось, но и служило важной статьей вывоза за границу: «ибо русские не употребляли телятины, а откармливая подростков телок убивали их на сало». Купцы скупали его в провинциях: Казанской, Нижегородской, Московской, Ярославской, Тверской, в Городце, Угличе, Смоленске в городах Украины и отправляли в Архангельск. В торговле различалось сало желтое и дорогое белое, вареное и сырое. В конце XVI столетия вывоз сала за границу падает с 100000 пудов до 30000 пудов по нескольким причинам. Во первых стеснение торговли, дошедшее до того что говяжье сало стало предметом исключительной монополией казны, во вторых плутовство русских купцов, которые допускали помеси и фальшь в весе, в третьих распространение в

стране с XVII века салных свечей - прежде знатные использовали восковые свечи, а бедные довольствовались лучинами. Во времена правления Петра Великого никаких постановлений касающихся развития салотопления не имеется. Так как преобразования касались других отраслей промышленности, которые отставали от иностранных, либо вводились заново, либо имели особое значение для интересов казны. Приведены только данные о числе мыловаренных заводов до царствования Императрицы Екатерины II – 5 заводов, а при вступлении на престол Императора Павла – 8 заводов. Стоит заметить что число салотопных заводов было довольно близко к истине, но количество выделанного на них сала опровергается данными о вывозе этого продукта за границу. Так к 1820 году выделано было 833 291 пуда, а вывезено за границу 2 482 126 пуда. В отчете о мануфактурной выставке 1843 года средняя вытопка сала равна 8 000 000 пудов, что более соответствует действительным размерам производства, если считать что на внутреннее потребление шло сала не меньше, чем для вывоза за границу. Между тем наше салотопление, в том числе для целей мыловарения, в эти годы сильно уступало по качеству - на открытом огне в котлы бросались и сало, и кости, и целые части животных. Зачастую не отделялось надлежащим образом сало от мяса, от чего сало портилось, «приобретало дурной запах, передавая его и всем выделанным из такого продукта предметам». Часто случалось, что в сало при перетапливании, для увеличения веса добавляли сторонние вещества - глину и гипс. Большая часть сала, поступавшего в торговлю не обладало достаточной твердостью и потому оказывалась пригодной для выделки из него лишь очень простого мыла. Улучшения в производстве были малозначительны и вводились крайне медленно. В 1830 году введен новый способ салотопления, изобретенный иностранцами Тальбо и Шликумом. В 1840-х осваивается приготовление мыла из олеина и кокосового масла, начинают применять соду вместо поташа. В главных центрах промышленности устанавливается стеариновый способ производства мыла. Однако Тенгоборский Л.В. (1793-1857г.г.)

русский экономист и статистик характеризует мыловарение той эпохи так: «Приготовление мыла сделало у нас с последнее время замечательные успехи, но должен сожалеть, что успехи эти ограничиваются малым лишь числом значительных заводов и что вообще эта промышленность, взятая вся в целом, находится в довольно отсталом положении. Простое мыло получаемое с большего числа мелких заводов, существующих в разных губерниях, обыкновенно очень дурно приготовлено. Оно недостаточно твердо и оставляет даже пятна на белье, сообщая ему еще, кроме того, дурной свой запах. Недостатки эти происходят часто от дурного качества сала, но и часто от дурных заводских процессов. Иногда заводчики при приготовлении мыла, для увеличения его веса, прибавляют воды, пока оно находится еще в жидком состоянии. Употребление соды вместо поташа недовольно еще повсеместно у нас; оно введено на очень числе заводов. У нас ощутителен также недостаток в хороших мастерах-мыловарах».

После Крымской войны (1853-1856) объемы салотопного производства в России стали заметно сокращаться, уступая импорту более качественного сала из заграницы, а также масел кокосового и пальмового по причине более дешевой цены. Усовершенствование процессов мыловарения применялось исключительно на крупных заводах Петербурга, Москвы и частично в Казани, благодаря большей возможности получения в этих центрах необходимых химических материалов. Мыловаренные заводчики обратились к иностранному салу, а также стали гораздо больше пользоваться маслами кокосовым и пальмовым. Будучи дешевле сала, кокосовое масло так же очень легко обмыливается и приготовленное из него мыло способно удерживать в себе большой процент воды именно 60-70%, сохраняя при этом твердость.

4. Материалы и технологии в мыловарении России 19-20 веков.

В практическом руководстве по мыловарению начала XX века описаны разнообразные материалы для производства мыла, многочисленные сорта

мыла и способы их приготовления. Материалами для получения мыла служат животные жиры, растительные масла, канифоль или гарпиус и щелочи. Из животных жиров чаще всего употребляется говяжье и баранье сало, но нередко использовали свиное сало, рыбий, тюлений и моржовый и др. жиры. Также можно было получить мыло и из коровьего масла. Из растительных масел используется кокосовое, пальмовое, конопляное, льняное, рапсовое, подсолнечное и др. Так же мыло приготавливается из олеиновой кислоты. Олеин это побочный продукт при стеариновом производстве. Из щелочей используется: натровая (содовая) для твердого мыла и калийная (поташная) для мягкого мыла. От действия щелочей на жиры глицерин отделяется от жирных кислот и остается свободным, а жирные кислоты соединяются с щелочами и образуют мыло. Мыло – это смесь щелочных солей жирных кислот, преимущественно стеариновой, пальметиновой и олеиновой. Процесс получения мыла из жиров называется омыление жиров. Омыление легче и быстрее происходит при нагревании: поэтому обыкновенное мыло готовят в котлах с нагревом или *варят* мыло. Твердые натровые мыла в сухом воздухе легко высыхают, а во влажном поглощают небольшое количество воды. Мягкие (жидкие) калийные мыла не высыхают, а наоборот поглощают воду из воздуха. Калийные мыла разлагают поваренную соль, при этом получается хлористый калий и твердое натровое мыло. Ранее именно таким способом и получали твердое мыло. Помимо используемой щелочи на твердость мыла влияет твердость применяемых жиров.

Но мыло делили не только на твердое и жидкое. Настольная книга хозяйки «Образцовая кухня» 1892 года предлагает к приготовлению не только различные виды мыла: дегтярное, глицериновое прозрачное, глицериновое жидкое, мыло сераля, мыло одеколоновое, мыло отбеливающее, для шерсти и проч., но и рецепты на основе готового мыла: опodelьдок, мыло Тридас, мыло крем амбруаз и другие.

Производство мыла состоит из следующих операций: 1) приготовление щелока, 2) омыление жира, 3) сливание мыла в формы, 4) разрезание мыла, 5)

штемпелевание мыла. Каждый мыловар варит мыло по своему, придерживаясь каких либо особенностей, но несмотря на разнообразие, все способы варки мыла можно соединить в два главных: варка мыла на слабых щелочах, и второй способ – варка мыла на крепких щелочах. Иногда при варке мыла случаются неудачи: 1) или щелочь не соединяется с салом, 2) или содержимое котла сильно сгущается в вязкую тестообразную массу, после чего сильно пригорает, а процесс омыления останавливается, 3) или масса в котле сильно поднимается и переливается через край котла. Продолжительность варки мыла больше всего зависит от количества взятого сала, если сала взято не более 20 пудов (327,6 кг) и варка идет удачно, то она может продолжаться 4-7 часов. При большем объеме в несколько сот пудов, вариться мыло будет несколько суток. Сливаются мыло через сито, во избежание нежелательных примесей (щепок от инструментов, кусков пушнины и пригарин) в деревянные разборные ящики (формы). Мыло остывает и затвердевает, после чего мыльную глыбу разрезают на куски медной проволокой. Накладывают штемпель не сильным ударом на мыла сразу после резки, пока куски еще мягкие. Штемпель делается чугунный или медный на подобии большой печати с рельефными буквами, так же иногда использовали винтовой или рычажный пресс.

5. Мыловарение в Шуе после революционных событий до наших дней

К началу 1880х годов согласно статистическим данным мыловаренное производство во Владимирской губернии представляет 1 завод объемом 5000 пудов, в то время как в Московской губерния имеет 11 заводов производящих 518500 пудов, Санкт-Петербургская – 8 заводов на 403050 пудов. В годы военного коммунизма в Шуе был мыловаренный завод принадлежащий Единому Шуйскому Потребительскому Обществу (ЕШПО), его ликвидировали в январе 1927 года. Так же известно, что в 1927 на территории Шуйского округа мыловарением занимались 4 человека в

сельских местностях и 3 человека в городе. Согласно данным Государственного Архива Ивановской области 6 ноября 1924 года зарегистрирована Шуйская кооперативно-промысловая артель «Химпродукт», данные по ней имеются вплоть до 1948 года. Артель «Химпродукт» специализировалась на производстве мыла, лакокрасочных материалов, чернил, клея, а также пластмасс. В годовом отчете за 1938 год мы видим, что из 21 рабочего в общих мастерских на производстве мыла задействован один рабочий выпустивший за год 11,1 тонн мыла.

С течением времени мыловарение в городе Шуя претерпевало изменения. Менялся даже герб города, но о промысле существовавшем веками, шуяне не забывали. Современный герб Шуи утвержден решением Шуйской городской Думы №90 от 29 сентября 2004 г. Он утратил символ принадлежности к городу Владимиру, однако отдавая дань «золотому» времени в истории города, брус мыла сохранен: «В червленом (красном) поле золотой брусок с тремя видимыми гранями - передней, обращенной прямо, верхней и левой». Красный цвет в геральдике означает право, силу, мужество, любовь, храбрость. Золото - символ величия, прочности, силы, великодушия.

Современные производители не могут продолжать традиции мыловарения в первоначальном виде. Появились определенные стандарты, требования к качеству продукции, сырью и к производственному процессу, и прочие нормативные акты. Помимо безопасности и здоровья потребителя, необходимо заботиться об экологии и этичности производства и продукции.

Шуйское мыло постепенно преображалось, однако сохранило свои секреты производства и ту неповторимую самобытность ручного труда коренных шуян. Его отличают сохраняемые в конкретной местности и передаваемые из поколения в поколение профессиональный опыт, секреты и культуру производства. Шуйское мыло изготавливают с учетом пожеланий современного потребителя, животный жир заменен на растительный, но традиционный рецепт частично сохранен и повторяет рецепты того времени,

благодаря натуральным отдушкам и сухим добавкам, травам, произрастающим в Шуйском районе и жирным маслам. Шуйское мыло - мыло ручной работы с особым самобытным способом производства, для него типичны неяркие цвета, богатый ароматический букет с многообразием тонких оттенков. Неповторимый аромат обусловлен сочетанием натуральных эфирных масел и сухих добавок и трав, цветов, хвои.

В настоящее время внешний вид Шуйского мыла представляет собой куски прямоугольной формы (100 x 50 x 20 мм), одно- или двухслойное в зависимости от входящих в состав мыла сухих добавок и компонентов. На куске мыла располагается штамп в виде оттиска герба города Шуи образца 1781 года и надпись «Шуйское Мыло». Мыло упаковано в картонные коробки либо другую не герметичную упаковку.

При производстве Шуйского мыла используют следующие приемы:

1. Мыло производится поэтапно:
 - 1.1. Предварительный нагрев в мыльном котле до 60 °С смеси растительных жиров пальмового и подсолнечного масла.
 - 1.2. Ввод в жировую основу водного раствора едкого натра с температурой 25 °С.
 - 1.3. Смешивание компонентов до однородной жидкой консистенции.
 - 1.4. Смешивание ароматических добавок и жирных масел: оливкового, персикового, миндального, виноградной косточки.
 - 1.4.1. В качестве ароматических добавок могут быть использованы: эфирные масла, березовый дёготь, ментол и другие.
 - 1.5. Постепенный ввод в жировую основу и перемешивание смеси ароматических добавок с жирными маслами до средней густоты.
 - 1.6. Добавление сухих растительных добавок (цедра цитрусовых, кофе обжаренный молотый, какао-порошок, мята, Melissa, чистотел, эвкалипт, лавровый лист, еловая хвоя, цветки ромашки, цветки календулы, зеленый чай, прополис, душица, овсяные хлопья, косметических глин и т.п.) с последующим перемешиванием.

1.7. Укладка доски с фрезерованной декоративной разделкой и надписью «Шуйское мыло» для оттиска на каждом бруске.

1.8. Выкладка мыла в формы.

1.9. Стадия покоя в течение 12 часов при температуре 15 °С - 30 °С.

1.10. Освобождение мыла из форм с последующей нарезкой.

1.11. Стадия покоя нарезанного мыла в течение 12 час при температуре 15 °С - 30 °С и влажности до 75 %.

1.12. Хранится мыло в стопах с доступом воздуха и накрывается хлопчатобумажной тканью.

1.13. Упаковка производится в картонные коробки либо другую не герметичную упаковку.

2. Для сбора трав и хвои выбираются экологически чистые районы города Шуя и Шуйского района.

3. Забор воды производится из колодцев города Шуя и Шуйского района.

4. Компоненты (мыльная основа, добавки в виде жирных и эфирных масел, краситель, прочие сухие добавки) используются в соотношении на 100 г готового мыла:

- 64,47 г смеси растительных жиров пальмового и подсолнечного масла;

- 24,17 г воды;

- 9,52 г едкого натра;

- 0,46 г оливкового масла;

- 0,46 г персиковых косточек масла;

- 0,46 г виноградных косточек масла;

- 0,46 г миндального масла;

- 0,46 г ароматических добавок.

5. Мыло должно транспортироваться при температуре от плюс 5 °С до плюс 25 °С включительно. Не допускается замораживания мыла. Мыло должно храниться в сухих закрытых хорошо проветриваемых помещениях (на складах применяют активное вентилирование) при температуре не ниже плюс 5°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в условиях,

исключающих попадание атмосферных осадков, почвенной влаги и прямых солнечных лучей.

Помимо производства Шуйского мыла, в Шуе ежегодно проводится традиционный фестиваль «День мыла», который проходит каждую последнюю субботу июля. Праздник мыла это не только история мыловарения в Шуе, это целый комплекс развлечений: парад мыльных пузырей, мастер-классы, ярмарка, мыльные конкурсы и забавы, театрализованная концертно-развлекательная программа. Праздник, неоднократно проводимый на территории города, доказал, что является одним из главных культурных событий города Шуя. Местные поэты посвящают этому празднику песни.

Специально к десятому фестивалю «День мыла» шуйские мыловары изготовили брус мыла весом в 100 кг. Получив прозвище «Царь мыло» брус выставлен в Культурном Центре «Павловский». В местных музеях можно узнать о происхождении герба и познакомиться с традициями мыловарения, а гости города могут увезти кусочек Шуйского мыла на память.

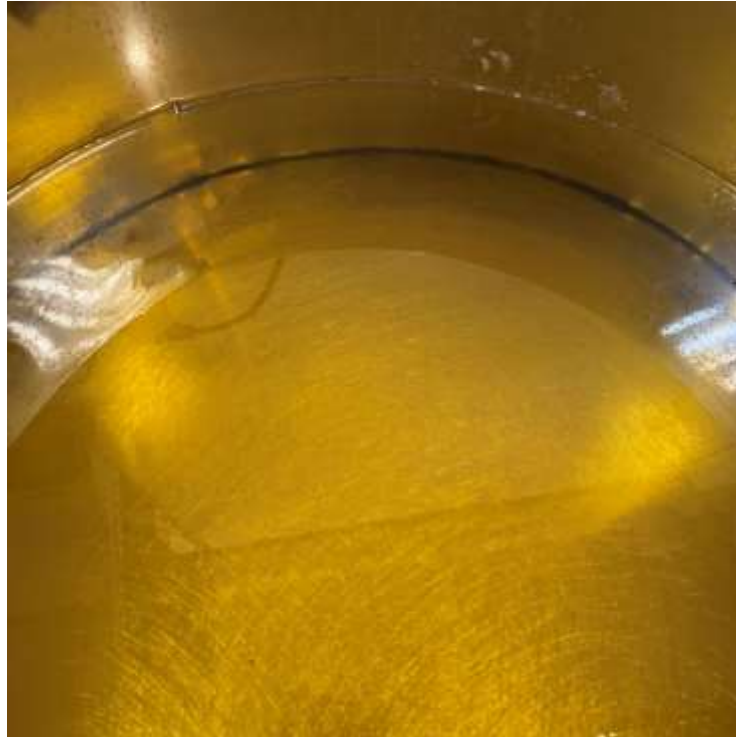
Список использованных источников:

1. Лядов И.М. [Рукоделия, ремесла, промыслы и торговля жителей города Шуи и Шуйского уезда Владимирской губернии.](#) — Владимир на Клязьме: Типо-лит. губ. зем. управы, 1876.
2. Чукмасов Д. Практическое руководство по мыловарению. Приготовление обыкновенных сортов мыла. Москва, Петроград, книгоиздательство М.П. Петрова, 1917.
3. Симоненко П.Ф. Настольная книга хозяйки. «Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства. Москва, Типография И.Д.Сытина и Ко, 1892.
4. В.Борисов «Описание города Шуи и его окрестностей», Москва 1851г.
5. Д.А.Тимирязев «Историко-статистический обзор промышленности России» Том II. С.-Петербург 1886г.
6. Архивная справка №1254/1029-06 от 15.11.2021г. Государственный Архив Ивановской области.
7. Географическое указание №254 «Шуйское мыло».

Приложения

Приложение 1 Этапы производства Шуйского мыла

1.1. Предварительный нагрев в мыльном котле до 60°C смеси растительных жиров пальмового и подсолнечного масла.



1.2. Ввод в жировую основу водного раствора едкого натра с температурой 25 °С.



1.3. Смешивание компонентов до однородной жидкой консистенции.



1.4. Смешивание ароматических добавок и жирных масел: оливкового, персикового, миндального, виноградной косточки.



1.4.1. В качестве ароматических добавок могут быть использованы: эфирные масла, березовый дёготь, ментол и другие.

- 1.5. Постепенный ввод в жировую основу и перемешивание смеси ароматических добавок с жирными маслами до средней густоты.



- 1.6. Добавление сухих растительных добавок (цедра цитрусовых, кофе обжаренный молотый, какао-порошок, мята, мелисса, чистотел, эвкалипт, лавровый лист, еловая хвоя, цветки ромашки, цветки календулы, зеленый чай, прополис, душица, овсяные хлопья, косметических глин и т.п.) с последующим перемешиванием.



- 1.7. Укладка доски с фрезерованной декоративной разделкой и надписью «Шуйское мыло» для оттиска на каждом бруске.



- 1.8. Выкладка мыла в формы.



- 1.9. Стадия покоя в течение 12 часов при температуре 15 °С - 30 °С.

1.9. Освобождение мыла из форм с последующей нарезкой.



1.11. Стадия покоя нарезанного мыла в течение 12 час при температуре 15 °С - 30 °С и влажности до 75 %.

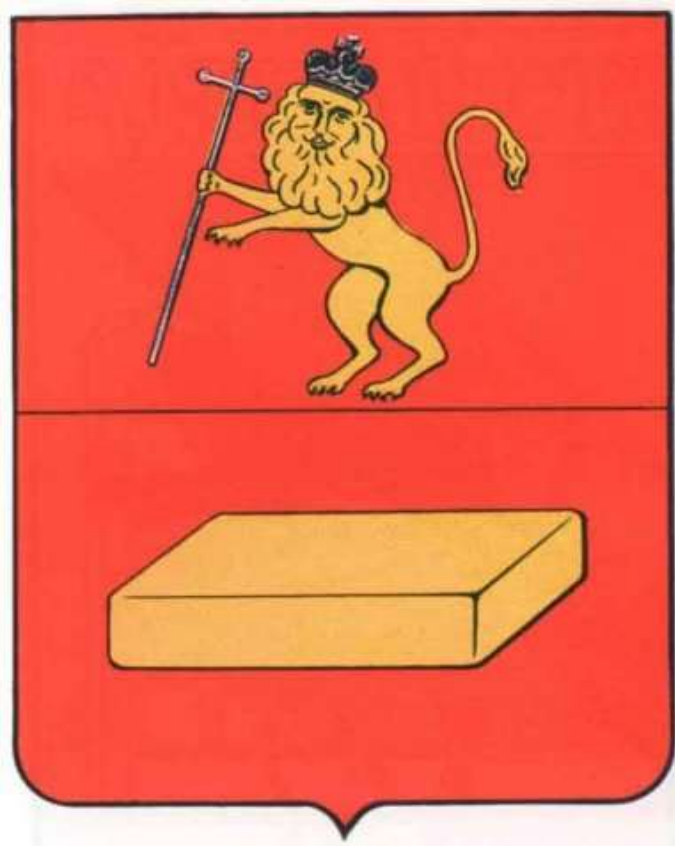
1.12. Хранится мыло в стопах с доступом воздуха и накрывается хлопчатобумажной тканью.



1.13. Упаковка производится в картонные коробки либо другую не герметичную упаковку.



Герб Шуи образца 1781 года



Современный герб Шуи



Приложение 3
Фото с фестиваля «День мыла»



Мастер-класс по производству шуйского мыла

Фото с сайта: https://twitter.com/culture_ivanovo/status/1153315165284253697?lang=fi

