Автор: admin
13.03.2011 16:38 -

Как дома приготовить ароматное масло из кокоса?

Вот уже полгода моя кухня превращается в мини-фабрику по изготовлению необычайно ароматного, очень полезного свежего масла из кокосового ореха.

Думаю, самое время поделится секретами производства с миром.

Для начала информация – а зачем, собственно говоря, вам нужно масло? Я, например, использую его в косметических целях. Свойства кокосового масла таковы, что при массаже оно за считанные секунды делает кожу бархатной, образует защитную пленку на поверхности и разглаживает кожу. Благодаря полной усвояемости масла кожа становится нежной и мягкой, исчезают маленькие морщинки. К тому же, масло хорошо защищает от вредных воздействий окружающей среды и что немаловажно - подходит для всех типов кожи и не загрязняет поры.

Я однажды вычитала, что женщины Полинезии всегда славились красивым загаром и сияющей кожей. Секрет их привлекательности оказался прост: они умащивали свои тела маслом из кокоса. Оно, кстати, подходит для смешивания с готовыми солнцезащитными кремами, молочком, но можно использовать его в чистом виде в качестве защиты от солнца. Да, и знаменитая ванна Клеопатры ведь состоит из молока ослицы и… кокосового масла!

Я же в основном использую масло для ухода за волосами. Еще американские ученые обнаружили, что кокосовое масло уменьшает потери белка из волос во время мытья их шампунем. Масло равномерно растекается по волосяному покрову, предупреждая проникновение в него всякой бяки из шампуня. Слой масла защищает волосы также и во время вытирания полотенцем и расчесывания. Можно наносить масло и после мытья волос – но только не на корни!

Аргументов, думаю, достаточно - айда за кокосом! На производстве масло получают из высушенной скорлупы ореха. Мы ничего сушить не будем, поступим по-другому.

Важно выбрать свежий орех, из сухого лежалого домашнего масла не получится. Для этого надо хорошо присмотреться к ореху – ворсинки должны быть не очень поломанными, из всех кокосов выбираем самый светлый. Теперь трясем его: бултыхается молочко внутри? Супер – это он!

Дома нужно проткнуть отверткой (или чем-то другим острым) два из трех черненьких углублений на орехе. Это то место, которым он крепился к пальме. Сливаем вкусное кокосовое молочко – для масла оно нам не пригодится.

Теперь, зажав орех в руке, несильно постукиваем молотком по кокосу. Должна пойти трещина – воздух мы выпустили, сок слили. Думаю, с этим заданием справиться будет несложно.

Вырезаем кусочки кокосового мякиша, трем на мелкой терке или измельчаем в комбайне. Уже начнет выделяться масло.

Далее образовавшуюся стружку заливаем теплой водой, даем остыть, и ставим в холодильник. Наутро (а может и раньше) на поверхности появится жирная корка – 3-5 мм толщиной, похожая по консистенции на говяжий жир. Ее собираем и растапливаем на водяной бане. Кипятить не надо, иначе ценность масла уменьшится! Теперь процеживаем готовый продукт от остатков кокосовых ошметок в чистую стеклянную баночку.

Кокосовую стружку советую не выбрасывать, а использовать в качестве скраба для тела. Однажды пробовала заливать стружку вторично – опять добыла несколько граммов масла!
На нижней полке холодильника масло хранится приблизительно неделю, но лучше использовать его, пока свежее.

Обычно из среднего кокоса выходит 50-миллиграмовая баночка масла, в холодильнике оно затвердевает, но тает от тепла рук. У нас получилось идеальное средство для снятия макияжа вокруг глаз, для лечения бытовых ран и ожогов, хорошая мазь для лечения трещин на пятках и шелушения кожи. А еще кокосовое масло вкусное и приятно пахнет заморскими островами! Удачи в приготовлении!

Автор - **Лора Ляй**
Источник