



Mindenképpen olyan kókuszdiót válasszunk, amelyiket megrázva halljuk, hogy lötyög benne a lé, mert ez biztosan friss, nincs kiszáradva. Csúcsosodó tetején 3 pont látható, felfelé háromszöget képezve. Az alsó két pontját (a felső harmadik pontja a legkeményebb) egy háztartási fúróval esetleg cigányfúróval (furdanccsal) kifúrjuk. Ezen át kiöntjük a levét, ami nem a kókusztej, csak a kókusz leve! Ezután a kókuszt baltával vagy kalapáccsal egy erőteljes mozdulattal kettécsapjuk. Ez a művelet nagy figyelmet érdemel, nehogy kárt tegyünk magunkban vagy a környezetben. A gyakorlottabbak egy kalapáccsal csak körbekopogtatják a kemény héjat, mintha egy óriási tojást tisztítanának, csak durvább eszközökkel, és

a megrepedezett héjat apránként leszedegetik. Miután így vagy úgy megszabadultunk a kókusz külső, szőrös, kemény burkától, elénk tárul a gyümölcs lényege, amit burgonyahámzóval vagy kiskéssel nagyon óvatosan, vékonyan meghámozunk. Az így nyert hófehér kókuszhúst megmossuk, megtöröljük, sajtreszelőn lereszeljük. Ezt a friss kókuszreszeléket süteményekhez, egzotikus ételek ízesítőjeként és kókusztej készítésére egyaránt használhatjuk. Utóbbihoz a lereszelt kókuszra kb. 30%-nyi vizet (tejet vagy a kókusz levét) öntünk, egy kicsit összetapicskoljuk és 1 napon át állni hagyjuk. Másnap leszűrjük, kicsit kinyomkodjuk, és ez a kókusztej; persze, használhatjuk a reszeléssel együtt is. Egy 50 dekás kókuszra kb. 0,5-1,5 deci leve és kb. 25 deka lereszelhető húsa van. (1 deci friss kókuszreszelék = 10 dkg.)