



Côco Verde

MATERIAL:

Utilizar a carcaça do côco verde, sem a polpa da fruta, que deve ser raspada. Colocar em um recipiente, submersa em água, cerca de 10 dias, acrescida de soda cáustica (que acelera o processo) ou cal virgem (mais lento e menos agressivo).

PREPARO:

Escorrer e lavar a polpa, observando se as fibras estão macias. Se estiverem, macerar com martelo de borracha até que a carcaça se desintegre em fibras. Levar ao fogo numa panela de inox - o ideal é que a panela seja de pressão para acelerar o cozimento - até que as fibras amaciem de forma que possam ser trituradas no liquidificador, que deve ser industrial. Depois de trituradas, lavar e escorrer as fibras.

<http://www.papelartesanal.com.br>