Питьевой кокос: как заставить его “расколоться”?  
  
Питьевые кокосы - новинка для нашего рынка. Это молодые, зелёные орехи кокосовой пальмы. Все привыкли к сухим шершавым плодам темно-коричневого цвета; питьевые же кокосы более гладкие, они гораздо тяжелее обычных, ведь изнутри полны влаги. Кокосовая вода невероятно вкусная и полезная, она способна утолить не только жажду, но и голод, а также обеспечить организм множеством витаминов и микроэлементов. Она пользуется большим спросом у спортсменов, худеющих, а также просто сторонников здорового питания. Многие с интересом поглядывают на необычные плоды, но не знают, как правильно к ним подобраться: орехи кажутся совсем неприступными. На самом деле добраться до жидкости очень просто, и сейчас вы узнаете, как это сделать буквально за несколько секунд!  
Разумеется, самый простой и безопасный способ - воспользоваться специальной открывалкой для кокосов. Открывалка, так называемая “кокодрель”, похожа на короткую тросточку и имеет внизу несколько треугольных лезвий. Все, что нужно сделать - надавить ей на мякоть и осторожно проделать отверстие. Если кокос неочищенный, можно увидеть на нём 3 тёмных пятнышка - следы от его “крепежа” на пальме. В них-то лучше всего и проделать дырочки - мякоть там более податливая. Но в основном питьевые кокосы для удобства продаются уже специально очищенными - в таком случае протыкать их можно в любом удобном месте.  
Однако такая открывалка вовсе не обязательна - для этой цели подойдет и хорошо заточенный кухонный нож. Желательно, чтобы он был потяжелее и его лезвие было достаточно широким, как для разделки мяса.  
Для начала кокос необходимо вымыть, положить набок и, периодически поворачивая, срезать мякоть с верхушки. Обычно питьевые кокосы для удобства продаются уже слегка подрезанными и их верхушки имеют конусовидную форму. Снимать полиэтиленовую плёнку, в которую их заматывают, не обязательно - это можно сделать и после. Мякоть необходимо срезать до тех пор, пока нож не начнёт упираться в твёрдую внутреннюю стенку плода. Затем можно взять тот же самый нож, или, в идеале, кухонный топорик, и нанести им несколько уверенных равномерных ударов по твёрдой оболочке. Обычно бывает достаточно всего трёх. Ударять необходимо не слишком сильно, ведь это не дрова и кокос может просто лопнуть. Будьте готовы, что в этот момент на вас могут полететь брызги кокосовой воды! Далее берёте нож, и просто подковыриваете им отошедший кусок верхушки кокоса.   
Для тех, кто не имеет необходимых навыков по обращению с топориком, есть и другой способ - после срезания мякоти вы берёте нож и просто постукиваете его тупой стороной об стенку кокоса. После нескольких ударов верхушка треснет, и вы сможете аккуратно подковырнуть её.  
Вы увидите, что внутри кокос до краёв наполнен прозрачной ароматной жидкостью. Теперь вы наконец-то можете вставлять трубочки и пить кокосовую воду! Только следует помнить, что вода после вскрытия ореха не подлежит хранению - ни при комнатной температуре, ни в холодильнике. Пить нужно всё и сразу! Будьте здоровы!