

## Estrazione: La clorofilla

La clorofilla è uno strumento vitale per l'ufficio della Profumeria per deodorare tutto: le mani, l'ambiente, i tavoli, la brocca, il bicchiere: tutto, tutto, tutto deve essere senza odore. Con la clorofilla si lavano gli strumenti, le mani, tutto.

Estraiamo la clorofilla dallo spinacio. Lo spinacio ha molto succo, che è clorofilla, è verde, è un succo molto molto verde. E lo mescoliamo con un po' d'alcol e anche con un po' d'acqua distillata e acido borico per non imputridire, affinché non imputridisca. Questo è un vegetale, vogliamo conservarlo per averne di nuovo domani, per conservare.

Qui c'è essenza di sapone di glicerina senza fragranza, è totalmente neutro, e lo aggiungiamo al succo che estraiamo dalle foglie.

Faremo due tecniche: una, quella tradizionale, che è un po' lenta; e l'altra, una moderna, con il frullatore. Lì sì, si possono fare quantità maggiori.

Bene, che faccio con questo? Queste sono foglie intere, vero? Tagliamole per facilitare la triturazione nel mortaio. Bisogna rompere, bisogna sminuzzare, bisogna tagliare, così. Ben pestato. Qui ho garza. E mettiamo questo qui. Questa è quella tradizionale.

Lo spinacio è il vegetale che contiene più clorofilla.

È acqua distillata? Acqua distillata.

Ora sì. E ora ogni gruppo farà clorofilla, ok? Con sacchetti o con frullatore. Si aggiungono 10% di alcol e 3% di acido borico. Qui abbiamo sapone sciolto nell'acqua. Qui abbiamo una clorofilla buona.

La clorofilla è l'unica che realmente toglie l'odore, tutti gli altri deodoranti coprono l'odore.