

PROSES PENYEDIAAN DAUN MENGKUANG

TARIK DAN SUSUN SEMULA AYAT-AYAT DIBAWAH SUPAYA MENJADI KARANGAN YANG SEMPURNA.

Helaian daun diikat dan direndam selama 3 hari dan 3 malam dengan air. Air perlu ditukar 2 kali sehari bagi mengelak berbau masam. Proses rendaman ini untuk melunturkan warna hijau yang ada pada daun menjadi putih.

Selepas melurut daun, proses anyaman akan dilakukan.

Daun yang kering pula dilurut untuk meluruskan bahagian daun yang melengkung.

Selepas itu kita akan membuang tulang daun menggunakan pisau.

Daun itu kemudian dijemur di tempat panas atau dilayur di atas bara api supaya daun itu menjadi lembut dan tidak mudah patah.

Selepas rendaman, ikatan daun pun dibuka dan daun itu dijemur sehingga kering

Mula-mula, kita mesti mencari pokok Mengkuang yang tumbuh di paya atau hutan. Disana kita akan memilih daun yang sempurna dan sesuai.

Selepas dipanaskan, daun akan dibelah menjadi saiz kecil sekata. Duri yang ada pada daun juga dibuang.