

Potingues

Naturales

y Otras

Yerbas

MACERACION DE PLANTAS AROMATICAS

La maceración es el remojo o baño de una planta (sólido) en un líquido a temperatura ordinaria con el fin de conseguir la disolución de los principios solubles de ciertas raíces, hojas, tallos, flores o semillas al ser la maceración un proceso que se realiza en frío, se evita que dichos principios solubles sean alterados por el calor y que los no solubles en frío puedan separarse de los solubles.

Para la maceración no se necesitan complicados instrumentos de laboratorio ya que se pueden utilizar envases de los que normalmente se dispone en las casas.

Elaboración:

Para realizar una maceración necesitamos:

- Un frasco de cristal de boca ancha y tapa hermética.
- Alcohol.
- Planta a macerar.

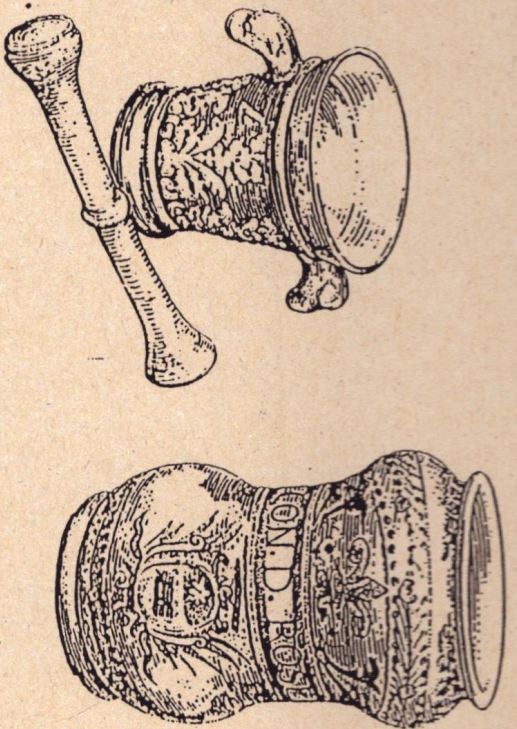
El proceso es el siguiente:

Introduce la planta desmenuzada en el frasco y súbrala totalmente de alcohol de 96°. El frasco se tapa, se etiqueta y se guarda protegiéndolo de la luz.

Todos los días se observa el color que va tomando el alcohol y se agita. En caso de que se enturbie la maceración se filtra para que no se estropee. Si no se enturbia hay que dejarla un "noventa" como aconseja el "Dioscoride".

CUADRO 1: Calendario de recolección

Planta	Epoca de recolección	Parte que se recolecta
Ajedrea silv. (<i>satureja m.</i>)	Julio-Agosto (plena floración)	Parte herbácea
Cantueso (<i>lavandula p.</i>)	Primavera-Verano (plena floración)	Los pedunculados florales
Espliego (<i>lavandula l.</i>)	Hacia el 20 de agosto	Los escapos florales
Hierba del encanto (<i>achillea a.</i>)	De mayo en adelante (plena floración)	Parte herbácea
Hinojo (<i>oenicicum o.</i>)	Últimos de julio	Fruto
Hisopo (<i>hyssopus o.</i>)	Mas de mayo (antes de la florac.)	Sólo hojas
Jara (<i>cistus l.</i>)	Mas de junio (antes de la florac.)	Sólo hojas
Mejorana (<i>thymus in.</i>)	Más de junio (antes de la florac.)	Parte herbácea
Menta (<i>mentha a.</i>)	Mez de julio (plena floración)	Parte herbácea
Orégano (<i>origanum v.</i>)	En verano (plena floración)	Parte herbácea
Poleo (<i>mentha p.</i>)	En verano (plena floración)	Parte herbácea
Romero (<i>rosmarinus o.</i>)	En primavera	Partes floridas más jóvenes
Ruda (<i>ruta ch.</i>)	Julio-Agosto (pasada la floración)	Parte herbácea
Salvia (<i>salvia o.</i>)	En mayo (inicio de floración)	Los brotes tiernos y las sumidades florales
Tomillo (<i>thymus vulgaris</i>)	A partir de abril (plena floración)	Parte herbácea



CUADRO 2

Maceración	Color	Olor	Cuidados
Cascara de naranja	Naranja	Fresco	Conservar en frigorífico
Cáscara de limón	Amarillo	Fresco	Conservar en frigorífico
Orégano	Verde claro	Campestre	Conservar en frigorífico
Espliego	Verde acelluna	Muy agradable	Conservar en frigorífico
Tomillo	Verde esmeralda	Muy intenso	Conservar en frigorífico
Jara	Verde-marrón	Fuente y resinoso	Conservar en frigorífico
Cantueso	Verde	Muy penetrante	Conservar en frigorífico

FABRICACION DE CREMAS

La crema fue descubierta por GALENO, que combinó aceite de oliva, cera y agua de rosas.

Productos necesarios:

- Cera blanca..... 15 gramos.
- Lanolina anhidra..... 30 gramos.
- Aceite de almendras dulces..... 90 gramos.
- Agua de rosas..... 30 gramos.
- Perfume o esencia.

Elaboración:

Derrete la cera blanca y la lanolina al baño maría (no al fuego). Añade lentamente el aceite de almendras y seguidamente el agua de rosas agitando para que se mezcle bien. Retíralo del fuego y añade esencias en la cantidad que creas oportuno para que huela bien. Déjalo enfriar y la crema estará lista.

150
ANIVERSARIO
1842-1992



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
ESCUELA UNIVERSITARIA DE FORMACION
DEL PROFESORADO DE E. G. B.

~ Fabricación de Sales de Baño ~

Productos necesarios:

- Sal gorda.
- Esencias.
- Fijador.
- Colorantes.



Elaboración:

Se extiende la sal y se añade con un cuentagotas la esencia hasta que adquiera el olor deseado. A continuación se echa el colorante dependiendo la cantidad de la intensidad de color que se quiera y se remueven las sales. (El colorante debe ser vegetal o apto para el consumo humano). Por último se añade el fijador, por ejemplo tintura de Berizuy para que conserve el olor.



PAPEL RECICLADO ORIGINAL 100%. FABRICADO A BASE DE PAPELES VIEJOS PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LAS AGUAS Y EL DESPILFARRO DE MATERIAS PRIMAS, BOSQUES Y ENERGIA

Esencias adquirir en farmacias a 100 pt fresco
fijador para esencias - Tintura de Berguig
cantidad de esencia = a fijador
colorantes a quemientos. En farmacia
reparación del colorante.

Se moja en alcohol y se mete en el colorante.
Se disuelve en agua.

Cantidades:

- 1/2 onza de alcohol
- 3/4 gotas de esencia
- 3/4 gotas de fijador

Desecar las sales.

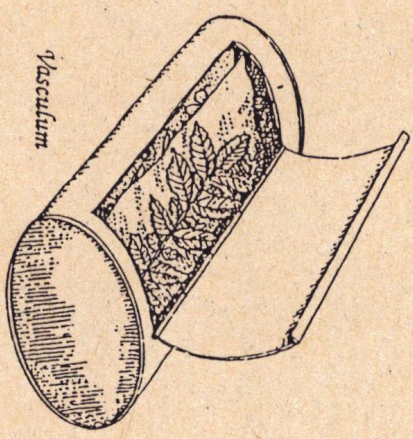
SECCADO Y PRENSADO DE PLANTAS

Preparación de la prensa:

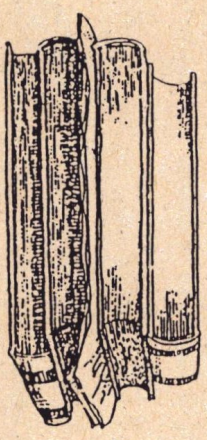
Las plantas son muy delicadas y deben llevarse a casa en un recipiente apropiado, como el *basculum* de los botánicos, y conservarse frescas hasta el momento de prensarlas.

Tipos de prensa:

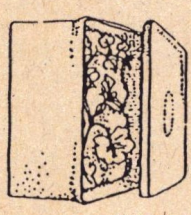
Si no tienes una prensa de verdad, improvisala con libros, ladrillos o unas tablas colocadas bajo la pata de una cama.



basculum



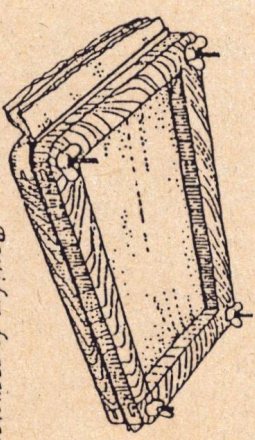
Libros gordos



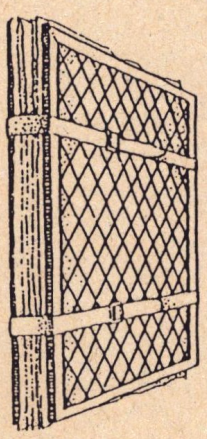
Caja de plástico duro



Ejemplares conservados en agua



Bastidor de raquerías de tenis con unas tablas



Prensa de rejilla

ENFLORACION

La enfloración es una maceración en la que se utiliza grasa animal en lugar de alcohol u otro disolvente.

Para realizar la enfloración se extiende sobre las caras de las dos placas de vidrio una delgada capa de grasa animal y sobre ésta se van colocando las flores. Se superponen las placas de manera que la grasa vaya absorbiendo las sustancias olorosas de las flores. Cada 24 ó 48 horas se retiran las flores y se recargan las placas con flores nuevas. Esta operación suele durar un mes.

Si la enfloración se realiza en caliente se echa la grasa en grandes recipientes, se derrite al calor y se le van añadiendo las flores hasta que se satura de olor, agotando el de las flores.

Calentando la pasta grasienta y añadiéndole alcohol se consigue pasar la fragancia a éste, el cual se disuelve las partes más interesantes en olor. Dejando enfriar, filtrando y evaporando el alcohol se consigue una sustancia purísima llamada esencia absoluta o absoluto cuyo precio es exorbitado.

Fabricación de jabones

Productos necesarios:

- Manteca de cerdo.
- Sosa.
- Agua.

Si se desea que huelan bien hay que añadir unas gotas de esencias aromáticas y un fijador como la tintura de Benjuj.

Para darles color se pueden utilizar colorantes vegetales o colorantes estabilizados, aptos para el consumo humano.

Elaboración:

Disuelve una parte de sosa en tres partes de agua y déjalo enfriar (La disolución produce calor)

Tres partes de manteca de cerdo se derriten a fuego lento y una vez derretida se le añade poco a poco sosa diluida agitando continuamente la mezcla hasta que tenga la consistencia de la miel . Este es el momento de perfumarlo añadiendo unas gotas de esencia y seguidamente unas gotas de fijador para que no se escape el olor .

Una vez hecho esto, se echa esta masa en moldes mojados en agua para que no se pegue el jabón y se deja secar.

También se realizan jabones con aceites de coco o de oliva en lugar de manteca, siendo estos finos y espumosos.

REHIDRACION PARA ESTUDIO

Los ejemplares secos pueden rehidratarse, es decir, volver a "llenarse" de agua, para que recuperen un aspecto más o menos parecido al que tenían al recogerlas y estudiar su anatomía. Los ejemplares rehidratados pueden incluso examinarse a la lupa binocular.

Para rehidratar una planta se sumerge en agua y se calienta a fuego lento hasta que esté blanda, lo que puede llevar de 20 a 30 minutos, según el ejemplar: las plantas blandas y "húmedas", como los musgos, se rehidratan en 5 minutos, mientras que las más duras y secas, como la hierba cana, tardan cerca de media hora.

Las plantas rehidratadas son muy delicadas y se rompen con gran facilidad: ten cuidado.