

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 cúbreala 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 "novenario" como aconseja el "Dioscoride".

✓ 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 adquiere el olor deseado. A continuación se echa el colorante dependiendo de la cantidad de la esencia, de color que se quiere 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 Frijoles para que conserve el olor.



PAPÉ RECLAMADO ORIGINAL. FABRICADO A BASE DE PAPERES LIGEROS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LAS AGUAS Y EL DESPERDICIO DE MATERIAS PRIMAS BOSQUES Y ENERGÍA

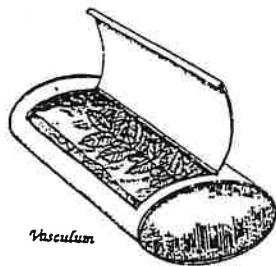
SECADO Y PENSADO DE PLANTAS

Preparación de la prensa:

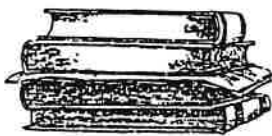
Las plantas son muy delicadas y deben llevarse a casa en un recipiente apropiado, como el basculum de los botánicos, y conservarse frescas hasta el momento de prensarlas.

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



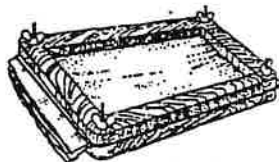
Libros gordos



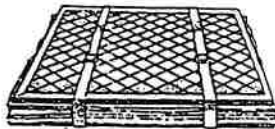
Caja de plástico duro



*Ejemplares conservados
en agua*



*Bastidor de raquetas de
tenis con unas tablas*



Prensa de rejilla

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 Benjuy.

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.

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.



Maceración de plantas aromáticas



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 utilizados normalmente.