



Salud: cuidados y remedios naturales

Saber de:

Ángel Henar Alonso

Ariza
Zaragoza

Recogido por:
Consuelo Henar Ortega
(A. S. Alto Jalón)

Junio de 2015

Aceite de lavanda

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ 6 kg. de espigas de flores de espliego (con ellas obtendremos poco más de medio litro).
- ✓ Agua.

MATERIALES

- ✓ Un alambique (compuesto de un recipiente para calentar el agua, una caldera, un tubo conductor y un condensador).
- ✓ Leña o quemador de butano o eléctrico.
- ✓ Botella.

DESCRIPCIÓN

La esencia de lavanda se obtiene de las flores del espliego, planta que crece libremente en el campo. Los meses de recogida del espliego suelen ser agosto y septiembre.

Fueron los romanos los que difundieron el uso del aceite de lavanda, muy eficaz para ciertas degeneraciones de la piel como picores y eccemas. Para sanar dichas afecciones, se extiende sobre la piel una pequeña cantidad y se espera a que se seque. Es recomendable, antes de hacerlo, consultar al médico.

También se usa en perfumería, por eso unos le llaman aceite y otros esencia.

Ángel Henar conocía estas propiedades y cuando llegó a la jubilación instaló en su casa un alambique para extraer las esencias de plantas odoríferas como el tomillo, el romero, la amapola,... En esta ficha se detalla la relativa al espliego.

PREPARACIÓN

1. En primer lugar separamos las espigas florales del tallo y las introducimos en la caldera que tiene la base perforada. Una vez esté llena la tapamos herméticamente.
2. Seguidamente la ponemos encima de un recipiente lleno de agua y colocamos todo esto en las trébedas, previamente preparadas sobre una pira de leña o, actualmente, sobre un quemador de butano o eléctrico.
3. Cuando todo está listo prendemos el fuego, comenzando así el proceso de destilación.
4. Cuando el agua comience a hervir debe permanecer a una temperatura constante en la que alcance los grados necesarios para convertirse en vapor.
5. El vapor pasará por los orificios a la caldera, haciendo que el aceite se separe del resto de la planta, convirtiéndose así también en vapor.
6. El tubo conductor, que comienza en el centro de la tapa o a un lado de la misma, comunica la caldera con el condensador, que se encuentra lleno de agua fría.
7. El vapor, al contactar con el agua fría del condensador, se vuelve líquido, desembocando en la botella preparada debajo del grifo para recoger la esencia y el agua que sale a su vez, ejecutora de la destilación. Este proceso dura de 4 a 5 horas.
8. El agua es más denso que la esencia, por lo que ésta, de color amarillo pardo, se situará encima del agua y nos resultará fácil separarla.
9. El agua, mucho más abundante que la esencia, saldrá perfumado. A este agua perfumado se le denomina hidrolato y podemos utilizarlo como suavizante perfumador, para planchar la ropa, etc.



FOTOGRAFÍAS



1. Espliego en flor cultivado en vega.



2. Romero en flor.



3. Amapolas.



4. Tomillos en flor.



5. Recipiente con las espigas de flores del espliego.



6. Alambique: recipiente de agua, caldera, tubo conductor, condensador.

