

3-El secado solar de plantas aromáticas

La producción de especias por métodos artesanales y naturales se puede realizar muy fácilmente con mínimo recursos. Las especias provienen de diferentes plantas aromáticas que enteras o en algunas de sus partes útiles, como las hojas, raíces, bulbos, semillas, etc., le imparten a los alimentos los aromas y sabores característicos de cada una de ellas. En esencia, las especias son plantas aromáticas desecadas y trituradas, ya que cuando utilizamos plantas frescas acostumbramos a llamarlas hierbas o simplemente plantas aromáticas.

Para la producción de especias secas, las partes útiles de las plantas de condimento se someten a un proceso de desecación, deshidratación o eliminación del agua que contienen las partes vegetales. El objetivo es poder conservarlas por largo tiempo, sin que pierdan sus propiedades o se deterioren. En el proceso de secado siempre se pierde algo del aroma y sabor original de las plantas frescas, especialmente las sustancias más volátiles. Sin embargo, se concentran los sabores y son fáciles de producir y almacenar artesanalmente, lo que ofrece muchas ventajas, facilitando su empleo en la cocina.

La mayoría de las plantas de condimento se conservan deshidratadas en especias. En la producción comercial estos procesos se realizan en condiciones controladas, con equipamiento industrial que facilita mantener las características originales de las plantas o parte de las plantas utilizadas, previniendo los cambios de coloración y evitando la pérdida de sus componentes originales, en especial las sustancias volátiles.

En condiciones domésticas o artesanales, evidentemente, no se tienen los recursos que están disponibles en la producción industrial de especias. Sin embargo, se pueden lograr excelentes especias deshidratadas por secado solar, con escasos recursos. En estas condiciones, se obtiene beneficio económico y resulta más agradable el sabor de los alimentos. El procedimiento de conservación de las plantas condimentosas para la producción artesanal de especias secas por secado al aire o al sol es muy sencillo. Por lo general se recomienda el secado al aire para evitar pérdidas de color, aroma y otros componentes. Sin embargo, hace muchos años venimos experimentando el secado al sol de muchas de estas plantas en condiciones climáticas de alta humedad y temperatura con excelentes resultados, teniendo en consideración que a veces la rapidez del secado es más importante que otros factores.

Las plantas de condimento que se van a conservar por deshidratación al sol para convertirlas en especias secas deben seleccionarse en estado fresco. Las plantas condimentosas tienen las partes útiles en diferentes lugares de su estructura: hojas, flores, semillas, raíces, rizomas, bulbos, frutos, corteza y otros. Pero también debe tenerse en consideración para la cosecha los momentos en que se acumulan la mayor cantidad de las sustancias que les transmiten sus propiedades de aroma y sabor característico. Así por ejemplo, las hojas y el follaje de estas plantas se cortan inmediatamente antes o en el momento del inicio de la floración. No obstante, si se necesita solamente unas

cuantas hojas, éstas se cortan directamente de diferentes lugares de las plantas. Tal es el caso de las mentas como la hierba buena, las albahacas, el culantro, la mejorana y otras.

Cuando se trata de plantas donde se utilizan las flores o las semillas, deben cosecharse en plena madurez. Para aquellas cuya parte útil son los rizomas como el jengibre y la cúrcuma o los bulbos como los ajos, deben recolectarse cuando las hojas comienzan a secarse. Por otra parte, las plantas que producen frutos condimentosos como los ajíes, se recogen maduros o cerca de la madurez.

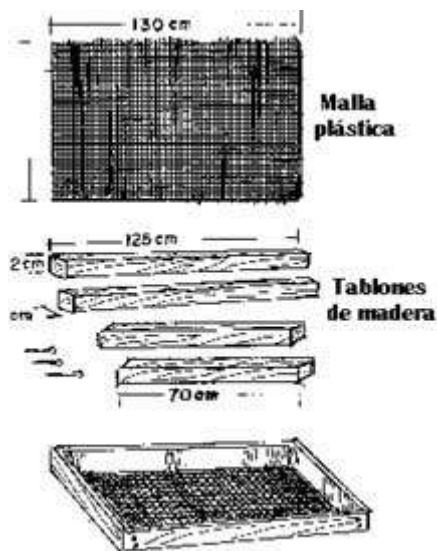
El método general consiste en esparcir las plantas que se van a secar o sus partes en una lámina de polietileno o tela plástica, preferiblemente de color negro y exponerlas al sol por 2 ó 3 días. Durante ese tiempo, se voltean 1 ó 2 veces al día para facilitar el proceso de secado y se recogen por la noche para evitar la humedad del sereno. Cuando las plantas crujen o se quiebran con facilidad, ya están secas. En el caso de que se trate de rizomas como el jengibre o la cúrcuma, es necesario cortarlos en rebanadas finas y realizar el mismo proceso descrito anteriormente.



Bandejas de secado en huerto aromático

También es posible utilizar otros procedimientos alternativos como son: colgar las ramas o partes de la planta en una tendedera de ropa o emplear bandejas, gabinetes y casas de secado solar. Estos últimos métodos requieren un poco más de recursos pero tienen la ventaja de acelerar el tiempo de secado y proteger el producto de la intemperie, insectos, aves, suciedades y otros.

- El empleo de bandejas es muy práctico y se puede incorporar en un área pequeña de huertos o patios, como se muestra en la foto. **Elementos necesarios para construir una bandeja de secado solar**



Las bandejas se pueden construir con cualquier tipo de tabla o madera, inclusive con cartón, y en el fondo se coloca una tela plástica de pequeños orificios o tela de mosquiteros para permitir la circulación de aire. Para construir la estructura de una bandeja de sacado solar se necesitan 4 tablas o tablones de aproximadamente 5 cm de ancho y 2 cm de grueso. Se clavan las tablas por los extremos para construir un rectángulo de alrededor de 100 cm de largo por 60 cm de ancho.

- El rectángulo de madera se forra

por el fondo clavando o presillando la tela plástica de forma que quede bien estirada. Esta tela plástica puede ser de cualquier tipo, siempre que sea calada con orificios: de mosquitero, para proteger cultivos, para ensacar papas, etc. Posteriormente, con el objetivo de favorecer la suspensión de los materiales en las bandejas, se colocan dos pedazos de alambre de mediano calibre de extremo a extremo del ancho de la bandeja. Para terminar de construir la bandeja y para lograr mayor seguridad, se clavan 4 listones finos de madera de alrededor de 30 mm, cubriendo la tela plástica que anteriormente ha sido fijada en la bandeja.

Las bandejas se colocan orientadas al sur, inclinadas y a cierta altura del piso. La posición de las mismas debe ser tal que permita utilizar al máximo las ventajas de la dirección prevaleciente del sol y el viento. El uso de las bandejas facilita además la transportación de los productos.

- La carga aceptable para secar en las bandejas depende de la naturaleza del material a secar, pero en términos generales se estima una carga de 3 kg del producto fresco por cada metro cuadrado de la bandeja.
- Se sabe que las plantas o sus partes están secas cuando crujen o se quiebran con facilidad. Una vez secas, se desechan las partes más leñosas que pudieran tener y se muelen en un molino manual o eléctrico si se desea convertirlas en polvo.
- Se envasan las especias en cualquier tipo de recipiente cerrado, sea plástico, de vidrio, metal u otros y se coloca una etiqueta de identificación con la fecha de elaboración y el nombre del producto para evitar confusiones. Se almacenan en cualquier lugar, al igual que las especias secas comerciales. Estos procedimientos para la producción artesanal o doméstica de especias a partir de plantas aromáticas se puede aplicar a una gran variedad de plantas como: diferentes tipos de orégano, albahaca, mejorana, romero, perejil, apio y otras.

