CURSO

FLORES DE BACH

MÓDULO 5.PRÁCTICAS

TEMA 5.1 PREPARACIÓN TINTURA MADRE

Preparación de una tintura madre de mostaza

La preparación de una tintura madre se expone en el Módulo 1 (Tema 1.4).

A continuación vamos a explicar paso a paso la preparación de una tintura madre de mostaza. En este caso la extracción de la tintura madre se realizará por el método de ebullición.

Material:

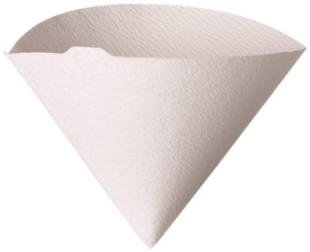
- ✓ **Olla** esmaltada o de acero inoxidable, limpia y esterilizada (si no puedes esterilizar los objetos que vas a utilizar en la práctica no te preocupes, es simplemente para que veas lo laborioso del proceso) .

- ✓ **Agua de manantial** o mineral (Bach utilizaba agua de manantial, pero hoy en día es muy complicado así que utilizaremos agua mineral).

- ✓ **Flor fresca de pino** (si no tienes opción de ir al campo a recoger la planta fresca, lo haremos con la flor seca comprada en un herbolario). Podemos utilizar otra flor como (por ejemplo la manzanilla) o cualquier otra flor que tengamos en el jardín o que podamos comprar en el herbolario, lo importante es ver el proceso de elaboración de la tintura madre.

- ✓ **Alcohol,** idealmente coñac o brandy de cultivo biológico. En su defecto, uno de buena calidad (entre menos conservantes y preservativos, mejor). También, se puede utilizar vinagre natural de manzana, y/o algunos otros alcoholes no procesados.

- ✓ **Botella de 30 ml** de color oscuro (marrón o azul) con gotero.



- ✓ **Filtro de papel** *(se puede comprar por internet o bien en un centro que vendan productos de laboratorio).*

- ✓ **Embudo y Etiqueta adhesiva**

Procedimiento:

Primer paso: Elegiremos una planta sana, en este caso escogeremos la que tengamos más a mano y nos sea más fácil de utilizar.

Segundo paso: Llenaremos una **olla esterilizada, esmaltada o de acero inoxidable** pequeña hasta 3/4 partes de su capacidad con las flores, brotes o ramas floridas del árbol o arbusto recolectado.

Tercer paso: Llenaremos la olla casi hasta el tope con agua pura de manantial o embotellada. Debemos hervir el contenido de la olla durante **media hora, sin la tapadera**, presionando mientras tanto el contenido con una rama de la misma planta que estamos hirviendo. Transcurrida la media hora, la retiraremos del fuego y la dejaremos enfriar.

Cuarto paso: Luego extraeremos toda la planta y lo dejaremos reposar para que sedimente cuanto más mejor. Echaremos el contenido de la olla (evitando el sedimento) en una jarra esterilizada esmaltada o de vidrio.

Echaremos nuevamente el contenido de esta jarra en otra jarra también esterilizada, a través de un filtro de papel. Esta operación puede ser un poco larga. Si hay mucho sedimento, se puede repetir esta operación otra vez.

Quinto paso: Finalmente, llenaremos un gotero grande esterilizado (previamente lleno de brandy hasta la mitad – 50%) con el contenido filtrado de la jarra. En este punto ya tendremos **lista la tintura madre**.

Sexto paso: Etiquetaremos el frasco con el nombre de la flor y "**TINTURA MADRE**". La conservación de esta tintura es indefinida. Si aparecen sedimentos con el paso de los años se puede volver a filtrar la tintura.

De la tintura Madre se extraen de **2 a 7 gotas** que se mezclaran en un recipiente de 15m/m con el 40% de brandy y el 60% de agua de manantial. Este es el extracto o esencia que se comercializa habitualmente y que podemos encontrar en las herboristerías, farmacias y establecimientos especializados.

De aquí aun se realizará otra dilución que finalmente ingerirá la persona que desea trabajar con esencias florales.

Ahora te proponemos que elabores tu propia tintura madre teniendo en cuenta:

- Que la flor que utilizaras quizás no se corresponde con una de las 38 esencias florales de Bach, puesto que no estamos en época de floración.. Dinos que flor escoge y porque

Una vez realizado y testado el preparado coméntanos que te ha parecido y explícanos las características anteriormente mencionadas.