

COM FER CUA DE CAVALL I PURÍ D'ORTIGA

COM FER LA DECOCCIÓ DE CUA DE CAVALL?

INGREDIENTS: 1kg de cua de cavall (*Equisetum arvense*) fresca + 10 litres d'aigua

La decocció de la cua de cavall s'obté bullint la planta. Prèviament es talla la cua de cavall i es deixa en remull 24 h en aigua a temperatura ambient. A continuació es calenta a foc lent en una cassola d'acer inoxidable tapada (per evitar que s'evaporin les substàncies volàtils) fins arribar a l'ebullició i es manté durant 20-30 minuts. Després es deixa refredar sense destapar, es filtra bé (amb una tela, filtra de cafè) i s'aplica en al cap de 1-2 hores com a màxim, després s'acidifiquen i s'utilitzen com extracte fermentat (purí).

COM FER EL PURÍ D'ORTIGA?

INGREDIENTS: 1 kg d'ortiga major (*Urtica dioica*) fresca (o 800 g d'ortiga seca) + 10 litres d'aigua

La millor ortiga és la major perquè és més productiva que la petita (*Urtica urens*) però es poden utilitzar les dues. Agafa aquella ortiga que tinguis més propera i de fàcil accés.

S'agafen les ortiges fresques i es tallen amb tisores per tal de facilitar l'extracció de les substàncies actives i es tiren al bidó amb aigua. El bidó on es farà el preparat cal que sigui de plàstic (mai de color groc ni vermell ja que aquests tints porten crom i es transmetria al purí i tampoc ha de ser transparent per evitar que hi hagi massa llum a l'interior del bidó), habitualment s'agafen els de 100-200 litres de color blau amb tanca de fleja per a una millor conservació.

La fermentació es realitzarà a una zona de sol-i-sombra i es tapa amb una tapadora foradada per tal que respiri el purí. Es remena cada dia fins que a l'agitar ja no es creen bombolletes petites i només es fan bombolles grans quan s'agita amb força, aquest canvi ens indica que s'ha acabat la primera fermentació i que és el moment de filtrar-lo bé (abans de 2 dies). A continuació es guardarà en un envàs protegit de la llum i sense aire per evitar una

segona fermentació, si no s'ha fet bé aquest últim pas l'envàs s'inflarà. Si obrim una ampolla de purí i no la gastem tota s'hauria de guardar el sobrant en un envàs més petit.

Quan més alta sigui la temperatura més ràpidament es produirà la fementació. Pot tardar de 5 a 30 dies. Com a promig a una temperatura de 18-20°C el purí d'otiga estarà llest en 15 dies.

Per treure una mica la pudor del purí es pot afegir al cap de 3-4 dies de la preparació un grapat de flors d'angèlica per cada 10 litres de purí. El millor moment per fer el purí és en lluna descendent i quart creixent.