

Material para el extracto foliar de alfalfa, generosamente ofrecido por la APEF

<https://nutrition-luzerne.org/>



Trituradora

La trituradora rompe las fibras de alfalfa para extraer la mayor cantidad de jugo posible en el siguiente paso.

Una vez energizado, el motor gira e inicia las dos hélices ubicadas en el cilindro, en su base.

Para evitar el atasco en la salida, nos ayudamos con una hoz. Siempre debe usarse en el espacio de salida y nunca penetrar el perímetro del cilindro a riesgo de quedar atrapado en las hélices.

Consecuencias indeseables: haga que la trituradora no funcione y tuerza la cuchilla de la hoz.



Prensa

La prensa permite extraer un máximo de jugo de alfalfa.

Llene el recipiente con la rejilla con la masa triturada: que corresponde al equivalente de una cuenca media, llena.

Coloque una olla para recuperar el jugo.

¡Este proceso es óptimo al combinar las fortalezas!

Este puesto requiere músculos fuertes.

Un turno final puede darse con más fuerza al desalinearse la barra.



La masa prensada debe ser evacuada de su contenedor directamente después, así dejar espacio para el resto.

Es preferible evitar demasiado espesor de alfalfa, especialmente no recubrir la alfalfa triturada sobre la alfalfa ya prensada. El jugo procesado es luego absorbido por la capa inferior.

Coprodutos

La fibra residual es un alimento excelente para los animales: llama, aves de corral, roedores ...

Tenemos esta masa en rejillas al exterior para evitar una fermentación.

1. Cosechando alfalfa!

Cosecha de alfalfa con mamitas ahijadas: ¡el corte experto con la hoz permitirá un mejor rebrote!

Cuando los campos de Munay están agotados, entonces compramos la alfalfa de los amigos vecinos.



2. Clasificando alfalfa!

Retire cualquier flor, hierba alta y otras plantas.
Haz una pila que se le dará a los animales.
Mantenga el tallo de alfalfa y hojas.



¿Cómo se ve la alfalfa?

Es una planta herbácea de 30 a 80 cm de altura, perenne por sus tallos subterráneos ramificados. Las hojas, con tres hojuelas pubescentes oblongas, dentadas en el ápice, son de un verde grisáceo.

Sus flores violetas agrupadas en racimos proporcionados son muy reconocibles.

Los frutos son vainas curvadas siniestras hélice en dos o tres turnos.

3. Enjuague y tallos precortantes

El enjuague se hace en un tazón grande de agua clara. Cambiar en promedio después de 4 turnos.

Una mejora sobre la foto a continuación:

Es aconsejable podar los tallos en secciones de aproximadamente 5 cm. Así, evitamos el atasco en la salida de la trituradora.



4. ¡En la trituradora!

Para evitar el atasco en la salida, nos ayudamos con una hoz. Siempre debe usarse en el espacio de salida y nunca penetrar el perímetro del cilindro a riesgo de quedar atrapado en las hélices.

Consecuencias indeseables: haga que la trituradora no funcione y tuerza la cuchilla de la hoz.



5. A la prensa!

Llene el recipiente con la rejilla con la masa triturada: que corresponde al equivalente de una cuenca media, llena.

Coloque una olla para recuperar el jugo.

¡Este proceso es óptimo al combinar las fortalezas!

Este puesto requiere músculos fuertes.

Un turno final puede darse con más fuerza al desalinearse la barra.

La alfalfa comprimida es un buen alimento para animales o un excelente fertilizante.



7. El jugo de alfalfa se coagula

Para mayor seguridad y para una buena coagulación, se recomienda alcanzar el punto de ebullición completo, luego quitar inmediatamente la holla del fuego.

Las pérdidas nutricionales serán bajas al proceder de esta manera. Con la altitud, la temperatura de ebullición es de solo 90 grados en Andahuaylas.

En una olla, vierta 1 cucharón (con el cucharón grande) y encienda el fuego.

Calentamos el jugo de alfalfa con una «cocina mejorada» alimentada por troncos. Recuerde reabastecer el fuego durante todo el proceso.

El tiempo de coagulación es variable ... por lo general, unos minutos son suficientes para que la alfalfa coagule y se separe de su jugo. Así, las masas verdes se desprenden del jugo marrón.



8. ¡Filtra y presiona, fuerte, fuerte!

Gracias a un filtro separamos el jugo de la alfalfa coagulada.

Por un lado, la crema verde llamada «nata» debe colocarse sobre un paño para lograr un prensado final. También podemos ajustar la ropa aplicando un fuerte giro.

Atención, ¡está caliente! ¡Toma guantes!

Objetivo: obtener un aspecto granular de la nata.

Este paso es importante, las siguientes 24 horas deben asegurar el secado completo de la crema, si este paso no es óptimo ... es probable el desarrollo de hongos, y la nata se perderá.

Por otro lado, el jugo marrón es para dar de beber a los animales o regar las plantas después de haberlo diluido en un volumen de agua equivalente.





9. Desgranar

Prepare la rejilla del secador solar con un cartón delgado debajo para no perder la miga de la nata. Desgranar y ocupar todo el lugar de la rejilla.

11. Al secador solar

Coloque suavemente las rejillas en la secadora. Privilege los espacios de arriba y abajo a los del centro.

Coloque la secadora al sol pero sin exposición directa.

El secado debe durar 24 horas.

En clima húmedo, si las 24 h no serán suficientes, coloque las rejillas en la nevera durante la noche. La temperatura y la humedad de la noche promueven el desarrollo de hongos.



12. La «nata» se convierte en polvo

Cuando el nata se ha secado, se molina con la herramienta en la foto. Para no perder una miga, use un embudo o un cartón delgado enrollado como un embudo.

¡El polvo debe mantenerse alejado de la humedad, la luz y los insectos que lo aprecian mucho! En buenas condiciones de almacenamiento, el polvo mantendrá la mayoría de sus cualidades nutricionales durante muchos meses o incluso años.



Para ir más allá y entender en video,

aquí hay unos enlaces importantes:

<https://www.youtube.com/watch?v=JCZ55fDBkB8>

https://www.youtube.com/watch?v=cZHu6g05_Es

<http://soynica.org.ni/extracto-foliar/#.WgP3QLZ7SCQ>

https://www.youtube.com/watch?v=gBTx_pFXgiU&t=114s