

MEZCLAS DE VEGETALES OLOROSOS (POPURRI)



ROSARIO MIRALLES DE IMPERIAL
INIA - MADRID



MEZCLAS DE VEGETALES OLOSOS (POPURRI)

1. INTRODUCCION

Hacer "popurrí" es mezclar vegetales olorosos para perfumar y decorar la casa.

La palabra popurrí viene de la francesa "pot-pourri", cuya traducción literal quiere decir "olla podrida", galicismo que se usa en castellano como el equivalente de revuelto, mezcla de cosas diversas, en nuestro caso nos referimos a la mezcla de vegetales olorosos empleados para perfumar la casa. Su uso se remonta desde antiguo, ya en el siglo XVIII se utilizaban los saquitos de lavanda en Europa para meterlos en los armarios.

Para confeccionar un popurrí se podría decir que cualquier elemento vegetal que cumpla unas mínimas condiciones tiene cabida, estas serían:

– **Ser oloroso.** Aunque no lo sea si nos aporta a la mezcla color, textura, una forma interesante, se puede también utilizar pues las esencias nos darán el aroma que deseemos.

– **Tamaño reducido.**

Para crear un conjunto decorativo hay que cuidar tanto la elección del recipiente como la mezcla de vegetales y esencias.

Presentado como saquitos, cojines, bolas llenas de popurrí cubiertas con tul o encaje y atadas formando ramitos o inclusive estas mismas bolas atadas y convenientemente alambradas pueden entrar a formar parte de un arreglo floral con plantas secas como otro elemento más, dando una nota original al centro por su forma y olor. También se pueden usar para decorar con la mezcla suelta: cestillos, cestas, paneras, bandejas, costureros, cubiteras de cristal, vasos, frascos de vino, ensala-



deras, soperas, fruteros, lavafrutas, cacharros de cerámica o barro, tarros, peceras, nidos de pájaros vacíos o tejidos con palitos, cubriendo la parte inferior de una quesera con tapa de cristal, etc. pueden resultar un original regalo en cumpleaños, santos, etc. y para cualquier acontecimiento (como detalle para los asistentes en bodas, bautizos, comuniones, congresos, etc.), con un precio asequible.

El popurrí puede colocarse en cualquier sitio como elemento decorativo y perfumador del ambiente. Pueden ser lugares adecuados para su colocación en la casa: el cuarto de baño, la cocina, el salón o comedor y los dormitorios, y fuera de ésta el coche e inclusive un saquito dentro de nuestro bolso, así el aire olerá a lavanda, espliego, rosa, pino, eucalipto, romero, jazmín, limón, menta, canela, etc. ambientadores totalmente naturales.

2. VEGETALES MAS UTILIZADOS PARA LA CONFECCION DEL POPURRI

La base del popurrí la constituye la mezcla de flores, espigas, trozos de panículas de gramíneas, hojas, acículas de pino, hierbas olorosas y plantas aromáticas, especias, amentos de *Salix* (fig. 1), frutos secos y semillas, piñitas, flores y escamas de pino, piñas de ciprés, cúpulas de las bellotas de encina o roble y agallas (bolas de color marrón) de este último, frutos (bolas) de plátano (*Platanus hybrida*), fruto en cápsula de 3 a 5 valvas de algodónero (una vez maduras y desmotadas las cápsulas utilizaremos las valvas, secas y teñidas), hongos, virutas de madera, peladuras y rodajas secas de cítricos, huesos de melocotón, raíces, etc.

Si usted no es productor o no tiene un jardín para producir estos vegetales se pueden comprar en floristerías especializadas en seco (principalmente pétalos y capullos de rosa, flores de lavanda, espliego, etc.), o bien comprar las flores y follaje en fresco y secarlo. Las hojas de laurel, menta, poleo, pimienta cayena, nuez moscada, canela en rama o polvo, tomillo, y otras especias así como los frutos secos y cítricos se compran en los mercados, tiendas de alimentación o hipermercados; las hojas de eucalipto, salvia, flores de espliego, lavanda, manzanilla, anís y anís estrellado, etc., en las farmacias o herbolarios.



Fig. 1. -Amentos de *Salix caprea*.

2.1. Plantas aromáticas

2.1.1. Labiadas

- **Lavanda** (*Lavandula angustifolia*)

Es una mata leñosa en la base que todos los años produce nuevos tallos florales simples con flores de color azul que se apoyan en brácteas simples agrupadas en glomérulos. Las hojas de color verde son opuestas y más estrechas que las del espliego.

En popurrí se utilizan las flores sueltas o las espigas floridas enteras.

Se secan al aire colgadas o tumbadas, también se pueden secar en el microondas.

Los saquitos de lavanda se utilizan desde antiguo para perfumar la ropa de los armarios, colocándose entre ella; los frascos o botellas de lavanda, lavandín o espliego también se pueden usar con este fin, además resultan muy decorativos.

Para confeccionar las botellas necesitaremos unos 22 tallos florales recién cortados (para que sean flexibles), se atarán fuertemente



con una cinta, goma o cordón, por debajo de las flores se da la vuelta y comenzaremos a doblar uno a uno los tallos sobre éstas, atándolos después a la altura del final de las flores, o bien pasando una cinta estrecha o tapacosturas, haciendo un tejido pasando cada 2 tallos la cinta por arriba o por debajo de éstos, según corresponda para lograr el entramado, terminando con una lazada, de esta manera conseguiremos que no se caigan las flores aunque estén secas.

– Lavandín (*Lavandula hybrida*)

En las zonas en que convive la lavanda con el espliego, los insectos aprovechan el néctar de ambas en los días que coincide su floración, para introducir granos de polen del espliego en la flor de la lavanda que queda fecundada o viceversa, al caer la semilla madura al suelo y germinar, nace una especie híbrida con características morfológicas intermedias entre sus progenitores, este es el lavandín, que presenta tallos ramificados como el espliego y brácteas tan anchas como las de la lavanda.

En popurrí se utilizan las flores sueltas o las espigas floridas.

Se secan de la misma manera que la lavanda.

Se pueden usar sus flores para saquitos perfumados y confección de botellas (fig. 2).



Fig. 2. -Fascos o botellas de lavandín.

– **Salvia** (*Salvia officinalis*)

Es una planta vivaz, leñosa, arbustiva, con numerosas ramas salientes y blanquecinas, las hojas son verdosas por el haz y blanquecinas por el envés, las flores son de color azul violáceo agrupadas en verticilos (insertadas a un mismo nivel sobre el tallo) de 5 a 10 flores, dispuestas en espigas terminales.

Su nombre genérico procede del latín "salvare" = salvar, refiriéndose a las propiedades que se le atribuían de curar numerosas enfermedades.

En popurrí se utilizan las espigas florales o las florecillas sueltas y las hojas también, tanto las hojas como las flores son muy aromáticas.

Se pueden secar las ramas colgadas o en el microondas, si queremos que no se arruguen las hojas podemos secar estas por prensado.

– **Salvia de Jerusalén u oreja de liebre** (*Phlomis fruticosa*).

Es un arbusto típicamente mediterráneo, planta espontánea de la península Ibérica, hoy día bastante utilizada en jardinería, es de hoja perenne de color gris verdoso, peluda, las ramas están cubiertas de una pelusa lanuda, al final de éstas crecen las flores de color amarillo intenso, agrupadas en verticilos (insertas a un mismo nivel sobre el tallo), en un mismo tallo hay a distintas alturas varios verticilos (fig. 3).

En popurrí se utilizarán los verticilos (grupos de flores) sin tallo o las florecillas sueltas que una vez secas se desprenden de los verticilos con facilidad. Las hojas se pueden utilizar pues también son aromáticas; si resultan grandes se pueden desmenuzar.

Se pueden secar los tallos con las flores (eliminaremos si queremos las hojas pues quedan enrolladas al secarse, o bien las eliminaremos una vez secas pues se desprenden con facilidad), colgadas al aire o en el microondas, las hojas se secarán por prensado.

– **Hierbabuena** (*Mentha spicata*)

Planta herbácea, vivaz y aromática, con hojas pubescentes (cubiertas de pelos finos, cortos y poco apretados), aovadas, con flores rosadas.



Fig. 3. -Salvia de Jerusalén (*Phlomis fruticosa*).

En el popurrí se pueden usar las hojas por ser aromáticas como complemento en las mezclas.

Se pueden secar las hojas al aire o en el microondas aunque quedan enrolladas.

– **Menta** (*Mentha piperita*)

La menta piperita es un híbrido de la menta acuática (*M. aquatica*) y de la hierbabuena (*M. spicata*).

Planta herbácea, vivaz, de tallos rectos muy ramificados, hojas opuestas de color verde oscuro, toda la planta tiene un olor fuerte y agradable y un sabor picante.

En el popurrí se usarán las hojas. Se secan como la hierbabuena.

– **Romero** (*Rosmarinus officinalis*)

Es una planta vivaz, arbustiva, muy aromática, de ramas pardas de las que parten hojas estrechas de color verde brillante.

En popurrí se pueden utilizar las hojas. Secado al aire.

2.1.2. *Compuestas*

– **Siempreviva o perpétua amarilla** (*Helychrisum stoechas*)

Esta planta vivaz es una mata con tallos de color verde blanquecino, hojas estrechas y blanquecinas que crecen a lo largo del tallo. Las cabezuelas que nacen en los extremos de los tallos muy juntas son pequeñas de 5-6 mm de diámetro; el conjunto de cabezuelas forma una copa redondeada de color amarillo dorado.

En popurrí se usan estas florecillas escamosas amarillas. Se secan al aire colgadas o en el microondas.

2.1.3. *Geraniáceas*

– **Geranio malva, malva rosa, geranio de olor.**

(*Pelargonium graveolens*, *P. capitatum*, *P. crispum*, *P. quercifolium*).

Los geranios de olor están dotados de un fuerte aroma y ciertas variedades se cultivan para la obtención industrial de perfumes.

Planta herbácea, vivaz, semiarbusciva, ramificada. Hojas verdes oscuras por el haz y más claras por el envés. Flores pequeñas rosadas, blancas o violáceas según las variedades.

Para el popurrí se usarán las hojas secas y troceadas si nos resultasen demasiado grandes, recogiénolas cuando su perfume (de olor a rosa) es más fuerte, siendo el momento al principio de la floración.

2.1.4. *Cannabáceas*

– **Lúpulo** (*Humulus lupulus*)

Planta herbácea, vivaz, trepadora, necesita entutorarse, con flores masculinas en racimos colgantes y flores femeninas en el extremo de las ramas jóvenes, rodeadas de brácteas, formando unas piñas ovales de color verde al principio y amarillo doradas al secarse. En popurrí se utilizarán las inflorescencias femeninas. Se cultiva principalmente para aromatizar la cerveza con un sabor amargo.

2.1.5. *Umbelíferas*

– **Anís verde** (*Pimpinella anisum*)

Planta anual, muy aromática, principalmente cultivada para la fa-



bricación de licores (anís), Sus flores en umbela tienen los pétalos blancos, los frutos ovoides contienen las semillas.

En popurrí se pueden utilizar los frutos y semillas.

2.1.6. *Mirtáceas*

– **Eucalipto** (*Eucalyptus globulus*)

Es un árbol elevado de hojas definitivas alternas, coriáceas, gruesas, estrechamente lanceoladas, verde oscuras.

En popurrí se utilizarán las hojas troceadas. De todos es conocido su uso en cocimientos para producir "vahos" para aliviar el resfriado.

2.2. Plantas ornamentales

2.2.1. *Rosáceas*

– **Rosa** (*Rosa sp.*)

Las rosas cultivadas hoy día proceden de cruzamientos entre numerosas especies silvestres, todas ellas han tenido influencia en la obtención de los "cultivares" actuales, destacando: *Rosa gallica*, *R. rugosa*, *R. multiflora*, *R. Wichuraiana*, *R. X. bourboniana*, *R. chinensis*, *R. indica*, *R. canina*, *R. manetti*, *R. lawrenceana*, *R.X. floribunda*.

Los rosales por su porte se pueden clasificar en: bajos, de 45 a 150 cm de altura; miniatura, de 15 a 40 cm de altura, con flores pequeñas y follaje proporcionado; de pie alto, las yemas de la variedad se injertan sobre un tallo de escaramujo (*Rosa canina* o *R. rugosa*, etc.), de 80 a 120 cm de altura; arbustivos, que alcanzan los 3 m.

La gama de colores de las rosas es muy amplia, todos los años aparecen en el mercado nuevas variedades.

En popurrí se pueden utilizar las flores enteras siempre que no sean muy grandes, también se utilizan los pétalos, capullos, hojas.

En popurrí húmedo se usarán como base de la mezcla los pétalos de rosas olorosas.

Las rosas se secarán al aire, colgadas; los capullos y pétalos se pueden secar en el horno microondas o con gel de sílice, las hojas se secarán por prensado.

– Rosal trepador

De flores blancas (fig. 4), las variedades: "Albéric Barbier"; "Félicité y Perpétue"; "Haendel"; "Mme Alfred Carrière"; "Albertine"; "American Pillar"; "Mme Grégoire Staechlin"; "New Dawn".

De flores rojas, las variedades: "Lili Marlène"; "Paul's Scarlet Climber".

De flores amarillas, albaricoque y naranja, las variedades: "Alister Stella Gray"; "Gloire de Dijon"; "Golden Showers"; "Mermaid"; "Vellchenblau".

Las rosas no trepan solas, hay que sujetarlas y dirigirlas por una pared, pérgola, arcos, alabrada, etc.

En popurrí se utilizarán principalmente los pequeños y abundantes capullos secados como hemos explicado para la rosa.

– Escaramujo o rosal silvestre (*Rosa canina*)

Arbusto que llega a medir de 4 a 5 m de altura. De la raíz salen las ramas, largas y flexibles, que continuamente producen nuevos brotes provistos de espinas.



Fig. 4. -Rosal trepador.



Hojas caducas, alternas, compuestas de 5 a 7 foliolos (cada una de las piezas con aspecto de hoja que forman la hoja compuesta, apareciendo articuladas sobre el raquis o divisiones del mismo). Florece en primavera.

En popurrí se pueden usar los frutos en baya (fruto carnoso en cuyo interior se encierran varias semillas), se secan muy bien y pueden dar a la mezcla con su forma un toque distinto.

– **Potentilla** (*Potentilla fruticosa*)

Planta blanquecina, arbustiva, con ramas largas y flores con 5 pétalos de color amarillo, numerosas, reunidas en panícula terminal (inflorescencia compuesta en pirámide).

En popurrí se usarán las flores. Las flores se secarán por prensado.

2.2.2. Leguminosas

– **Mimosa** (*Acacia dealbata*, *Acacia retinoides*)

A. dealbata es un árbol con hojas bipinnadas (hoja formada de foliolos, a su vez divididos en otros foliolos) densamente cubiertas de pelos blanquecinos cuando son jóvenes, las cabezuelas (tipo de inflorescencia formada por numerosas flores casi sin pecíolo y que en conjunto parecen una flor única) de color amarillo son numerosas, agrupadas en panículas (inflorescencia compuesta cuyas ramas de longitud decreciente hacia el ápice, forman en conjunto una especie de pirámide) axilares (que se disponen en la axila de una rama).

En popurrí se pueden utilizar las florecillas amarillas en racimos (panículas) que contienen de 15 a 30 flores, o porciones, en algunas especies están perfumadas.

Se secarán por prensado o al aire, colgadas.

2.2.3. Amarantáceas

– **Amarantina** (*Gomphrena globosa*)

Esta planta originaria de India, tiene el tallo piloso muy ramificado, hojas ovales y cabezuelas con dos hojitas en su base y brácteas de color rojo, rosa o blanco.

En popurrí se utilizarán las flores, por su tamaño, color y aspecto es una de las flores más utilizadas en las mezclas (fig. 5).

Se secarán al aire, al secarse conservan su color.

2.2.4. Saxifragáceas

– Hortensia (*Hydrangea macrophylla*)

Es un arbusto florido. Los tallos son cilíndricos, cada planta tiene un tallo corto y leñoso con 4 a 8 ramas.

En maceta puede alcanzar los 60 cm de altura y otro tanto en anchura, en el jardín llegan hasta 1 m en ambos sentidos. Las hojas son acorazonadas y de borde dentado.

El tallo principal y las ramas terminan en inflorescencia, éstas son en corimbo (inflorescencia con pedúnculos que arranca de distintas alturas, quedando las flores a un mismo nivel), con dos tipos de flores: flores estériles situadas en la extremidad del corimbo y flores fértiles en el centro.

Existen infinidad de variedades de flores blancas, rosas, rojas y azules.



Fig. 5. -Popurrí confeccionado con amarantina.



En popurrí se utilizarán las florecillas de la inflorescencia por separado.

Las florecillas sueltas se pueden secar por prensado.

La inflorescencia completa se puede secar de la siguiente manera (el secado de las hortensias no es fácil): recogerlas al final de la floración, cuando las flores se hayan prácticamente secado en la misma mata, es decir, cuando pasan del rosa o azul al verde y el centro de los estambres de las florecillas ha desaparecido.

Se pondrán a secar colgadas o sumergiendo los tallos en un recipiente con un poco de agua (unos dos dedos), ésta se irá evaporando y en unos 10 días estarán secas, lo notaremos al tacto, tocando los pétalos estarán crujientes.

Una vez seca la flor la dividiremos en las florecillas.

2.2.5. *Ranunculáceas*

– **Espuela de caballero** (*Delphinium hybridum*)

Existen especies anuales o vivaces, esta planta con flores que recuerdan a una espuela, forman espigas de colores blanco, azul, violeta, rosa, púrpura; las flores pueden ser simples o dobles.

En popurrí se utilizarán las espigas florales.

Se secarán al aire colgadas o en el horno microondas.

– **Ranúnculos** (*Ranunculus sp.*)

Podemos distinguir 3 grupos:

- Ranúnculos franceses, de flores semidobles, de muchos colores y tallos largos que recuerdan a la flor de la rosa, son los más normales;
- Ranúnculos de flor de peonía;
- Ranúnculos de Africa.

En popurrí se pueden utilizar las flores para decorar la parte superior de la mezcla que se va a colocar en un recipiente.

Se pueden secar estas flores introduciéndolas en un recipiente hermético cubiertas con gel de sílice blanco hasta que tengan un tacto

áspero señal de que están secas, se sacarán del gel y con un pincelito se eliminarán los restos si los hubiere de éste.

– **Arañuela, nigella** (*Nigella damascena*)

Planta anual cultivada o espontánea, hojas segmentadas de color verde, flores de color azul rodeadas de un involucre (conjunto de hojillas) de hojas, fruto hinchado, globuloso, liso, en folículo (fruto seco y dehiscente, procedente de un solo carpelo, que se abre por la sutura de dicho carpelo).

En popurrí se utilizarán sus frutos. Secan con facilidad, se esperará a que sequen en la propia planta.

2.2.6. Compuestas

– **Gerbera** (*Gerbera jamesoni*)

Planta vivaz con hojas coriáceas con pelusilla en la cara inferior, las flores tienen largas lígulas, existen variedades con lígulas de color violáceo, amarillo, blanquecino, etc.

Su utilización en el popurrí así como su secado se realiza de la misma manera explicada para los ranúnculos.

– **Gallardía** (*Gallardia aristata*)

Planta vivaz con hojas lanceoladas, sus flores reunidas en cabezuelas bastante grandes con disco de color púrpura y lígulas amarillas, normalmente manchadas de púrpura en la base.

En popurrí se usará la flor entera o las bolas que quedan una vez que pierde las lígulas.

El secado de la flor se hará con gel de sílice; el de la cabezuela sin lígulas, colgadas al aire.

– **Cresta de gallo** (*Celosia cristata*)

Planta anual herbácea, con hojas alternas, su ancha inflorescencia tiene una forma rara que recuerda la cresta de los gallos, con flores de color rojo amaranto (el más tradicional), blanco, amarillo.

En popurrí se utilizarán porciones de la flor. Secado al aire colgadas.



– **Inmortales** (*Helichrysum bracteatum*, *H. petiolare*, *Acroclinium roseum*, *Xeranthemum annuum*)

Plantas herbáceas anuales con flor apegaminada en brácteas, de variados colores.

Se usan las flores para decorar el popurrí. Se secan solas.

2.2.7. Plumbagináceas

– **Stalice o sinuata** (*Limonium (Statice) sinuatum*)

Planta anual de 50 a 60 cm de altura, hojas con los bordes ampliamente ondulados, flores reunidas en cortas espigas dispuestas casi horizontalmente, de colores blanquecino, azul violáceo, amarillo, rosa, naranja.

En popurrí se utilizarán porciones de las espigas florales. El secado se hará al aire, colgadas.

2.3. Pratenses

2.3.1. Leguminosas

– **Carretón** (*Medicago orbicularis*)

Planta pascícola española, con frutos muy abundantes de color verde claro que recuerdan a caracolillos o pequeños acordeones.

En popurrí se utilizarán los frutos por su forma curiosa y tamaño reducido, resultan ideales para las mezclas.

Secan con facilidad.

– **Trébol fresa o frutilla** (*Trifolium fragiferum*)

Planta pascícola española, sus frutos (capítulos fructíferos inflados y membranosos) son de color blanco en forma de bolita.

En popurrí se pueden utilizar los frutos (fig. 6)

Secan con facilidad.

2.4. Especies

2.4.1. Illicáceas

– **Anís estrellado** (*Illicium verum*)

Arbol oriental de hoja perenne en contraposición al anís que es



Fig. 6. -*Trifolium fragiferum*.

una hierba anual, pero sus frutos de color marrón tienen la misma composición, el sabor es parecido y pueden ser utilizados de la misma forma. Recibe su nombre por la forma de su fruto .

En popurrí se utilizarán sus frutos en estrella, aportando a la mezcla su original forma, su textura dura con aspecto de madera y su olor. Aunque estén rotas las estrellas no importa, pues al estar las brillantes semillas fuera, casi huelen más.

Se pueden comprar en las farmacias o herbolarios.

2.4.2. Solanáceas

– **Guindillas, pimienta (chile), cayena** (*Capsicum annuum*, *Capsicum frutescens*)

El *C. annuum* alcanza de 30 cm a 1 m de altura, los pimientos y guindillas entran en este grupo.

C. frutescens es una planta vivaz que crece hasta una altura de 2 m, los chiles pequeños y picantes están en este grupo.

En las mezclas de popurrí se añadirán estos frutos para dar un toque de color y aportar una forma distinta.



Se pueden comprar ya secos en tiendas de alimentación.

2.4.3. Lauráceas

– **Canela** (*Cinnamomun verum*)

Es la corteza seca del árbol, el mayor productor es Sri Lanka.

En popurrí es muy utilizada la llamada canela en rama, también se puede usar en polvo, su agradable olor dulce a madera es muy delicado e intenso.

– **Laurel** (*Laurus nobilis*)

Arbol de tronco recto y copa densa, hojas alternas, perennes, verde oscuras y brillantes por el haz, más claro el envés, coriáceas de olor aromático intenso al partirlas.

En popurrí se utilizarán las hojas enteras o partidas. Se secan con facilidad.

2.4.4. Mirtáceas

– **Clavo** (*Eugenia caryophyllus*)

Es el capullo cerrado y seco de un arbusto perenne, originario de las islas Molucas o de las islas de las Especies, que actualmente forman parte de Indonesia.

Una naranja pinchada con clavos y dejada secar es un buen perfume para los armarios de la ropa.

2.4.5. Miristicáceas

– **Nuez moscada** (*Myristica fragans*)

Es un árbol de hoja perenne, muy frondoso. Originario de las islas Banda en las Molucas o de las islas de las Especies. La nuez moscada es el grano de las semillas, el macis es el fino envoltorio, conocido como arilo, que rodea la semilla.

En popurrí la nuez moscada nos añadirá un punto de originalidad por su forma y color y un aroma rico, cálido y fresco (fig. 7)

2.4.6. Piperáceas

– **Pimienta negra** (*Piper nigrum*)

Es el fruto todavía no maduro de esta planta trepadora, tanto la



Fig. 7. -Nuez moscada.

blanca como la verde y la rosa son bayas de la misma planta, recogidas durante diferentes estados de madurez.

En el popurrí estas bolitas de olor picante le darán variedad.

2.4.7. *Orquidáceas*

– *Vainilla (Vanilla planifolia)*

Las vainas de vainilla son producidas por una planta trepadora, son de color marrón oscuro, estrechas, largas y flexibles.

Se pueden usar en el popurrí, al que aportarán su rico, suave y perfumado aroma a tabaco.

En el mercado existen vainillas sintéticas.

2.5. *Hongos*

– *Senderuela (Marasmius oreades)*

Crece en "corros" (encontraremos estas setas en grupos dispuestas en círculo, como si estuvieran jugando al corro), por lo que son fáciles de identificar.



Fig. 8. -Popurrí con senderuela, cápsulas de flor de loto, guindilla, canela, etc.

Se utilizará en popurrí de tipo rústico (fig. 8).

Tiene la propiedad de conservar en seco todo su aroma y buen sabor, se seca por sí sola.

2.6. Otras

2.6.1. Rutáceas

- **Naranja** (*Citrus aurantium*)
- **Limonero** (*Citrus limon*)
- **Pomelo** (*Citrus paradisi*)

Estos agrios de frutos conocidos por todos, también se pueden utilizar en popurrí. Las pieles del limón, naranja y pomelo, troceadas y en rodajas no muy gruesas pueden formar parte del popurrí.

Pieles troceadas y rodajas finas se secarán al aire o encima de un radiador de calefacción sobre papel de aluminio, controlando su secado y dándoles la vuelta para que se sequen bien por las dos caras.

2.6.2. *Malváceas*

– **Algodonero** (*Gossypium sp.*)

Planta textil, herbácea o leñosa, cuyo fruto en cápsula posee 3 a 5 valvas y contiene semillas angulosas revestidas de pelos rizados y blancos, que constituyen el algodón.

En popurrí se utilizan las valvas de la cápsula, secas y teñidas una vez desmotadas (separando el vello de las semillas).

2.6.3. *Gramíneas*

– **Sorgo** (*Sorghum vulgare*)

– **Briza** (*Briza maxima*)

En popurrí se utilizarán porciones de las panículas de estas plantas herbáceas anuales.

Se secan al aire o en el horno microondas.

2.6.4. *Fagáceas*

– **Roble** (*Quercus pyrenaica*)

Este árbol de bellas hojas lobuladas, produce su fruto, las bellotas, y agallas esféricas de color marrón debido a la malformación de la hoja por la picadura de un insecto.

En popurrí se pueden utilizar las bellotas y sus cúpulas así como las agallas para dar una nota de rusticidad a las mezclas.

3. SECADO. METODOS

Las plantas que se van a utilizar en el popurrí se secarán previamente. Se considera que el material vegetal está seco cuando tiene un tacto de papel, áspero, coriáceo, cuando desde la punta del tallo al extremo de la flor está rígido.

3.1. Secado al aire

En un lugar oscuro, seco y aireado.



3.1.1. En ramilletes

- Colgadas y atadas en ramilletes.
- Tumbadas, sobre una superficie.
- Verticales, dentro de un jarrón o recipiente.

3.1.2. En bolsas tipo redes

Este procedimiento se utiliza mucho en popurrí para secar los capullos de rosa, etc.

3.2. Con gel de sílice

El gel de sílice blanco, se puede comprar en tiendas de productos químicos, absorbe la humedad del material vegetal y tiene la ventaja de que se puede usar indefinidamente, siempre que le sequemos en el horno después de utilizarlo.

En un recipiente hermético (tipo caja de galletas danesas), pondremos un lecho de gel, luego el material a secar (normalmente cabezas de flores), lo cubriremos con gel, cerrando la caja, se observará a la semana o antes y seguiremos observándolo hasta que el material esté seco, sacándolo del gel y sacudiéndole el polvo que le pudiera quedar.

3.3. Prensado

Esta técnica se utiliza principalmente para hojas o flores planas.

Una prensa y papel absorbente es lo que necesitaremos, o bien entre las hojas de un libro, o entre papel de periódico y con un peso encima.

3.4. Secado en horno microondas

Esta es una técnica nueva.

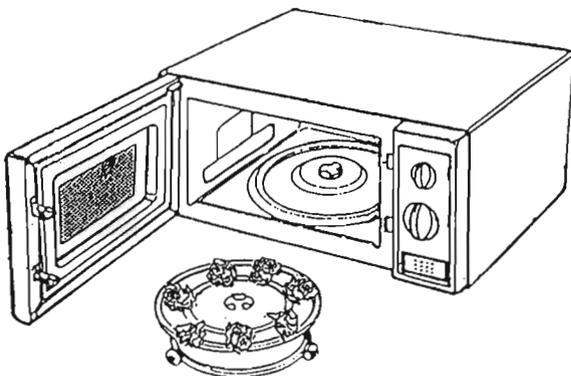
Las flores, pétalos y gran parte del material vegetal que se va a utilizar en la confección del popurrí se puede secar utilizando un horno microondas convencional (los de cocina).

Nos puede servir de ensayo para saber como nos va a quedar un material después de seco.

3.4.1. Procedimiento

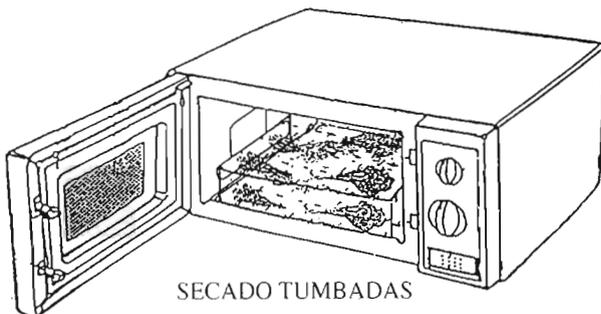
En la fig. 9 podemos apreciar los distintos procedimientos para secado de material.

A)



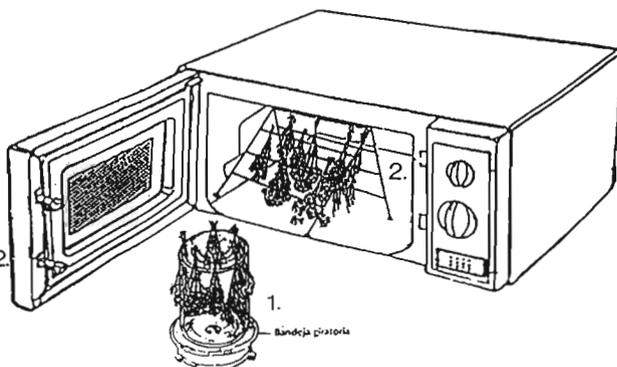
COLOCAR LAS FLORES (rosas, pétalos, phlomia...)
SOBRE EL PLATO GIRATORIO (cubierto con papel absorbente)
las flores estarán SECAS, cuando tengan un tacto coriáceo

B)



SECADO TUMBADAS

C) 1.02



SECADO COLGADAS

Fig. 9. -Secado en horno microondas.



3.4.1.1. A) Sobre la bandeja o el plato giratorio

Se cubrirá la bandeja o plato giratorio con papel absorbente blanco, el plato giratorio hace que las microondas lleguen al material vegetal de una forma más homogénea, pero si hemos cubierto el plato de material, habrá que parar el proceso y colocar el material del centro hacia los bordes, cuando se está produciendo el proceso de secado el papel se moja y cuando la planta ya no suelta más humedad se queda seco, señal de que ha terminado el proceso, "yo, le llamo a esto la prueba de la servilleta", apagar pues el papel se podría prender, la planta presentará un tacto áspero, coriáceo.

3.4.1.2. B) Tumbadas

3.4.1.3. C) Colgadas

Sobre la bandeja giratoria o superficie del horno.

3.4.2. Normas a tener en cuenta y precauciones

No introducir en el microondas recipientes de metal o que lo contengan, ni papel de aluminio, pues deterioran su funcionamiento.

El tamaño, grosor y forma del material hay que tenerlo en cuenta, las partes estrechas se secan antes que las gruesas y como las microondas se concentran más cuanto más nos alejemos del centro del horno, luego la disposición en el interior de éste será colocando las partes gruesas hacia el exterior y las delgadas hacia el interior (las microondas calientan más por los laterales que por el centro).

Se utilizará la potencia más alta, para extraer lo más rápidamente posible el agua del vegetal, con ello conseguiremos (dependiendo de cada caso) mantener el color, extraer totalmente el agua de su interior y evitar que se cueza (tomando color marronoso por ej. en los capullos de las rosas blancas) si lo hiciéramos a potencias más bajas.

Para secar el material no tapanlo, si no se retiene la humedad.

En los tiempos de secado siempre es preferible quedarse corto e ir controlando el proceso (abriendo el microondas y comprobando como va el secado) que pasarnos y quemar el material vegetal con el consiguiente riesgo de incendio.

Si por un excesivo secado del material se produjera fuego en el in-

terior del microondas, apagar desconectando de la red y no abrir la puerta del horno hasta que se apague. Si estamos atentos, controlando siempre el secado, esto no sucederá nunca, pues el material lo sacaremos cuando esté suficientemente seco.

4. TEÑIDO

El material que forma parte del popurrí, una vez seco se puede teñir, para darle mayor valor a las mezclas. El teñido se puede hacer por distintos métodos, algunas como las gramíneas los admiten todos, otras hay que probar hasta ver con el que mejor quedan teñidas.

4.1. Procedimiento

Se sumergirá la cabeza de la planta o esta entera en el tinte ya disuelto y almacenado en una tina o recipiente, se sacará, se sacudirá el tinte sobrante y se dejará secar, colgada o sobre una superficie con papel absorbente, cuidado con no mancharse. Trabajar en un lugar aireado pues vamos a utilizar disolventes orgánicos. Utilizar guantes pues vamos a trabajar con anilinas.

Vamos a enumerar los procedimientos más usuales.

4.1.1. Acetona con unas gotas de laca de bombillas de colores

Este método para el aficionado es el más fácil y el que mejor resultados da. La acetona se puede comprar en la farmacia y la laca en las droguerías o tiendas de manualidades.

4.1.2. Anilinas disueltas en alcohol

Utilizaremos alcohol de quemar que es más barato. Las anilinas se pueden comprar en tiendas de productos químicos o en pequeñas bolsitas en tiendas de manualidades.

Industrialmente es el procedimiento más empleado.

4.1.3. Anilinas disueltas en agua

Algunas anilinas son solubles en agua y en alcohol.



4.1.4. *Agua y tinta china*

4.1.5. *Agua y acuarela líquida*

4.1.6. *Tintes de tejidos*

4.1.7. *Pintura en aerosol*

5. ESENCIAS

Si las flores empleadas no poseen perfume propio se añadirá el aroma que nos guste en forma de esencias.

Las esencias o aceites esenciales son líquidos volátiles, incoloros o de color amarillento, de origen vegetal que se extraen por destilación de las plantas o bien modernamente se sintetizan en el laboratorio.

Las esencias son un elemento fundamental en la confección del popurrí (fig. 10).



Fig. 10. -Esencias.

5.1. Dónde se encuentran

Las esencias se encuentran en las **flores** (rosas, geranio, malva, lavanda, espliego, etc.), **hojas** (pino, eucalipto, etc.), **tallos** (lavanda, espliego, etc), **cortezas** (abedul), **maderas** (sándalo, etc), **frutos** (bergamota, cidra, naranjo, limón, etc), **resinas**, **raíces** (angélica, etc.) **semillas** (anís, etc).

Las plantas aromáticas por excelencia son las Labiadas de las que se emplea toda la planta.

Se pueden comprar en las farmacias, y tiendas especializadas, esencias de: **azahar** (flor del naranjo, del limonero y del cidro, de color blanco), **anís** (*Pimpinella anisum*), **bergamota** (*Citrus bergamina*), **espliego** (*Lavandula latifolia*), **eucalipto** (*Eucalyptus sp.*), **geranio** (*Pelargonium capitatum*, *P. crispum*, *P. quercifolium*), **jasmín** (*Jasminum officinale*), **lavanda** (*Lavandula angustifolia*), **limón** (*Citrus limon*), **menta** (*Mentha piperita*), **cidra** (*Citrus medica*), **naranja dulce** (*Citrus auranthium*), **pino** (*Pinus sp.*), **romero** (*Rosmarinus officinalis*), **rosas** (*Rosa sp.*), **canela** (*Cinnamomum aromaticum*, *Cinnamomum verum*), **tomillo** (*Thymus vulgaris*), **pa-chulí** (*Pogostemon patchouli*), etc.

5.2. Utilización

Las esencias dan al popurrí su perfume penetrante. Se emplea una sola o una combinación de varias. Deben añadirse gota a gota, sin pasarse, de lo contrario ahogaríamos los sutiles perfumes de las flores, pieles, frutos, semillas, virutas de madera, especias, hierbas y plantas aromáticas, que pueden entrar a formar parte de nuestro popurrí.

Para añadir esencias en las recetas de popurrí una regla fundamental es: "a tal esencia, tal planta", para reforzar su aroma y el resultado sea más natural. Si usamos esencia de espliego, pondremos flores de espliego, esencia de lavanda con flores de lavanda, etc., esencia de limón o naranja, añadiremos peladuras de limón o naranja secas y troceadas; esencia de pino con agujas de pino; esencia de rosas con capullos o pétalos de rosa; esencia de menta, geranio o eucalipto con hojas de menta secas, geranio o eucalipto troceadas, etc.



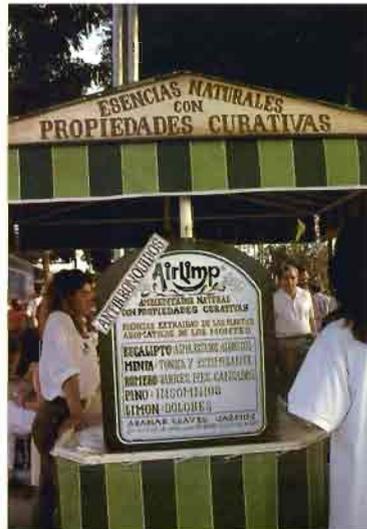
5.3. Aromaterapia

Se basa en el uso de aceites con fines relajantes y curativos.

El eucalipto (hojas y esencia), el espliego (de olor más fuerte que la lavanda), la lavanda (de olor dulce), y el tomillo, sus esencias o aceites esenciales tienen propiedades respiratorias. El benjuí (resina aromática) además de actuar como fijador en nuestras mezclas de popurrí, posee propiedades estimulantes y expectorantes por contener ácido benzoico.

Nuestros popurrís por contener todos ellos en su composición uno o varios aceites aromáticos, se pueden considerar que además de su aplicación decorativa pueden tener efectos terapéuticos por inhalación de sus olores, al llevar en su composición fijadores el olor permanece largo tiempo. Cuando vayamos a confeccionar un popurrí lo primordial es su aspecto estético en cuanto a colores, texturas, etc., pero si además tenemos en cuenta las propiedades de las esencias que vayamos a utilizar sin olvidarnos por supuesto de conseguir un olor agradable y no excesivamente intenso tendremos un valor comercial añadido, estando hoy en alza para nuestra sociedad todo lo que se considera medicina natural (fig. 11).

Fig. 11. -Aromaterapia.



6. FIJADORES

La fragancia u olor del popurrí, depende del gusto de cada persona, aunque también es un arte el saber mezclar, flores, hojas, especias, pieles, frutos, esencias, etc., con los fijadores, para crear conjuntos de distintos colores, olores, texturas, formas, etc.

6.1. Utilidad

Sirven para fijar o conservar el olor (absorbiéndolo y reteniéndolo) de los aromas que se encuentran en las flores, hojas, especias, etc., así como de las esencias que forman parte del popurrí.

Su papel en el popurrí es fundamental, sin fijador puede perder rápidamente su olor. La mayoría de los fijadores son ellos mismos aromáticos.

6.2. Fijadores más utilizados

El benjuí (*Styrax benzoin*), al molerlo desprende un intenso olor a canela; la canela (*Cinnamomum verum*) en polvo o rama; las hojas de laurel (*Laurus nobilis*), de eucalipto (*Eucalyptus globulus*); las flores de manzanilla (*Chamomilla recutita*), etc.

El comino (*Cuminum cyminum*), el liquen gris, la vainilla (*Vanilla planifolia*), los clavos (*Eugenia caryophyllus*) y la nuez moscada (*Myristica fragans*), también pueden actuar como fijadores.

Los más utilizados son la goma de benjuí y la raíz de lirio, ambos molidos (fig. 12). El primero se puede comprar en las droguerías o en tiendas de productos químicos, la raíz de lirio en España es difícil de comprar como no sea en industrias especializadas en perfumería, en Inglaterra se puede encontrar en las droguerías donde la venden ya molida.

También se puede utilizar como fijador la esencia del amaro o salvia.

6.2.1. Benjuí

La goma de benjuí o incienso de Java es una resina aromática producida por la transformación de los tejidos de un árbol de la familia de la Estiracáceas (*Styrax officinalis*, *Styrax benzoin*).



Fig. 12. -Benjuí, rizoma de lirio de Florencia y lirio común molidos.

Extracción: en Sumatra se extrae el benjuí haciendo incisiones longitudinales y oblicuas en la corteza del tronco, con lo cual sale el benjuí en forma de líquido blanquecino y espeso que se solidifica rápidamente, luego se separa con un cuchillo.

La extracción y recolección de esta resina se comienza a partir de que los árboles tienen 6-7 años.

Utilización: el benjuí comercial se vende como "benjuí grano" a granel, con trozos gruesos que habrá que moler para su utilización en el popurrí, a nivel aficionado un molinillo de aspas de los de moler café, lo deja perfectamente molido, a nivel industrial se puede moler en un molino de muelas, desprende un fuerte olor a canela durante la molienda.

El benjuí finamente molido se emplea de la misma manera que la raíz de lirio, si por término medio en una receta ponemos 25 g de raíz de lirio como fijador, si preferimos o nos resulta más fácil comprar benjuí, pondremos la misma cantidad es decir también 25 g.

Los resultados como fijador de aroma en el popurrí del benjuí frente al rizoma de lirio también molido, son semejantes. Para mí

presenta la ventaja de que se puede moler muy fino, aunque empolva un poco la mezcla, y como inconveniente que al ser una goma al echar las gotas de esencia tienden a pegarse algunos de los ingredientes del popurrí.

6.2.2. Lirio

Planta indígena de la flora de la Península Ibérica, perteneciente a la familia de las Iridáceas, especies: (*Iris germánica L.*) (nombres vulgares: lirio cárdeno, lirio común y lirio morado) e (*Iris florentina*) (nombre vulgar: lirio de Florencia).

Descripción botánica: el lirio común es una planta perenne que forma un rizoma rastrero y grueso.

Las flores son grandes, violáceas, muy bonitas, se componen de 3 hojas externas que se arquean y se vuelven hacia abajo (alas), con barbas amarillas en su parte media, y de 3 hojas internas también combadas (vexilos), pero erguidas, estas 6 piezas se unen en un tubito basal sobre el que se asienta la flor, en el ramillete nacen 2 o 3 flores (fig. 13).



Fig. 13. -Lirio común.



Las hojas se disponen enfrentadas y se envainan unas a otras por sus bases.

Alcanza cerca de 1 m de altura.

El lirio de Florencia es de flor blanca y alcanza el metro de altura (fig. 14).

Cultivo: el lirio común se puede cultivar entre piedras y rocas, en los linderos y sobre los muros. Se utiliza mucho para sujetar pendientes pues con sus rizomas forma un verdadero empedrado, aguanta el abandono posterior a la ubicación del cultivo.

Admite desde el pleno sol hasta la semisombra, se regará una vez por semana y en la época de floración dos veces. Las condiciones de cultivo del lirio de Florencia son similares al lirio común, en Florencia se cultiva con objeto de vender el rizoma para la industria perfumera.

Suelos: ambos lirios no son exigentes, van bien en tierra normal de jardín preferentemente de composición calcárea.

Los dos lirios florecen en primavera.

Para usar como "fijador" el lirio común, se recolectarán los rizomas en verano (son difíciles de sacar pues forman con los años un



Fig. 14. -Lirio de Florencia.

verdadero empedrado) cuando tienen como mínimo 3 años, se limpian para quitarles la tierra que puedan llevar adherida, se descortezan y se dejan secar al sol. Se pueden cortar en rodajas para facilitar su secado y posterior molido.

Los rizomas del lirio de Florencia se recolectan y secan en otoño. Tienen un delicado olor a violetas que se conserva durante años y lo adquieren con el tiempo, frescos no despiden ese agradable aroma. Se limpiarán, se descortezarán y cortarán para proceder a su molienda, el polvo de raíz de lirio de Florencia es uno de los fijadores más utilizados para confección de popurrí.

Métodos de secado y molienda: el lirio común y el de Florencia se pueden secar al sol antes de la molienda, pero también se pueden moler después de la recolección, ya limpios y troceados, el polvo resultante se dejará secar.

A nivel aficionado si queremos moler nuestros rizomas de lirio un molinillo de aspas de los de moler café nos dará buen resultado. A nivel industrial en un molino de muelas.

Utilización: ante la dificultad que podemos tener para conseguir polvo de rizoma de lirio para usarlo como fijador podemos cultivar estos lirios en el jardín para poder realizar nuestras recetas de popurrí. Da mejor resultado como fijador de aroma el lirio blanco, pero el lirio común es más abundante en nuestro país.

En muchas recetas nos ponen los gramos de polvo que necesitamos, tendremos que tener en cuenta que un trozo de rizoma de lirio común de unos 60 g en fresco, molido y seco viene a pesar aproximadamente la mitad.

El aceite de rizoma de lirio de flor blanca se utiliza para casi todos los perfumes de violetas.

Al popurrí se le añadirá la raíz de lirio en polvo fino, para que no se note en la mezcla.

Las flores cortadas de estos lirios se pueden utilizar para decorar jarrones.

7. PREPARACION DE POPURRI

Existen dos métodos básicos para la preparación del popurrí: el seco y el húmedo.



7.1. Preparación de popurrí seco

En la fig. 15 podemos ver que necesitamos 3 ingredientes fundamentales:

- La mezcla de flores, hojas, frutos, semillas, plantas y hierbas aromáticas.
- El fijador, benjuí o raíz de lirio molido principalmente.
- Esencias.

El popurrí seco es el más fácil de hacer y el más popular, queda listo en cuanto los materiales secos se han mezclado con los fijadores y esencias.

Modo de operar: en un recipiente hermético (tipo las cajas de galletas danesas), se pone la mezcla previamente preparada junto a los fijadores y las gotas de esencia, se mezclan bien pasándola entre los dedos, asegurándose que esencias, fijadores y la mezcla vegetal queden distribuidos homogéneamente en todo el popurrí, se cierra con su tapa y se deja de 4 a 6 semanas, agitando la primera semana varias veces el recipiente. Cuanto más tiempo se deje el popurrí más madura será la fragancia que desprende.

Una vez madurado se pasa el popurrí a un recipiente decorativo sin tapa.

La parte superior puede adornarse con otras flores secas.

7.2. Preparación de un popurrí húmedo

El popurrí húmedo se prepara en dos etapas: 1) creación de un depósito húmedo (éste equivaldría a la mezcla del seco) de pétalos olorosos, lo que requiere un proceso de curado, y 2) mezclar este depósito con los demás ingredientes.

Modo de operar: colocar en un recipiente con cierre hermético una capa de 1 cm de pétalos de rosa parcialmente secos, cubrirlos con un poco de sal gorda, añadir una segunda capa, sal y prensar fuerte con la mano, añadir un poco de azúcar moreno de caña y unas gotas de coñac y lo mismo en las siguientes capas de pétalos y sal, hasta que el recipiente se llene. Cerrar y dejar curar unos dos meses, desmenuzar la torta curada de pétalos de rosa, unir con los otros ingredientes: plantas aromáticas, hojas, especias, fijadores y esencias, mezclar con cuidado y dejar curar otras tres semanas. Por su aspecto poco estético y agradable olor, se puede poner en una caja perforada.

1) 3 INGREDIENTES



esencia



mezcla (flores, hojas, semillas...)

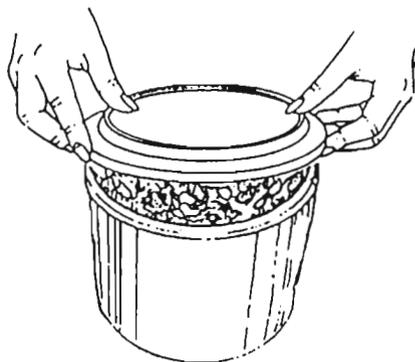


fijador (raíz de lirio molida...)

2) UNIRLOS



3) MEZCLARLOS



4) TAPAR y AGITAR
esperar una semana o más

Fig. 15. -Modo de hacer popurrí.



8. RECETAS DE POPURRI

Existen libros traducidos del inglés que nos dan un sinfín de recetas, aunque la mayoría de ellas no contienen ni nuestras plantas ni nuestras esencias.

Creemos un popurrí genuinamente español, con nuestras plantas y esencias, exportable a cualquier punto.

El mercado de popurrí está en expansión, el popurrí está "de moda".

Hay que evitar una mala presentación con las flores deshechas, porque sea popurrí no tiene porqué ser sinónimo de porquería. El popurrí debe estar bien presentado con buen olor, color y textura interesante.

Los popurrís pueden ser de un solo ingrediente y olor como los de lavanda, rosas, a su vez perfumados con sus propias esencias, o de varios ingredientes y olores.

No es cuestión de dar una lista interminable de recetas, cada uno puede crear las suyas a su gusto, con lo que tenga más a mano: en el campo, o bien en el propio jardín, y la cocina. Si no disponemos de ingredientes se pueden comprar en herbolarios, farmacias y tiendas especializadas, procurando que su tamaño sea pequeño, no se rompan, sean olorosas y de formas y colores interesantes.

Luego seguir una lógica, teniendo en cuenta que esencias y fijadores son básicos, finalmente poner mucho de imaginación y gusto. Si es para regalo de comunión o boda, hacerlos de colores suaves.

8.1. Receta para comunión o boda (fig. 16)

- 25 g de raíz de lirio.
- Un vaso de frutos de *Medicago orbicularis* (caracolillos o acordeoncitos).
- Un vaso de escapos (sumidades) florales de espliego.
- Un vaso de capullos secos de rosa trepadora blanca.
- Unas gotas de esencia de espliego.
- Unas gotas de esencia de rosa.

8.2. Receta de naranja y canela

- 25 g de benjuí.



Fig. 16. -Receta para comunión o boda.

- Un vaso de frutos de *Trifolium fragiferum* (bolitas pequeñas blancas).
- Palitos de canela en rama.
- Trozos secos de peladuras de naranja.

8.3. Receta para llenar saquitos perfumados

- 25 g de raíz de lirio.
- Una taza de pétalos de rosa olorosos.
- Una taza de flores de lavanda o espliego.
- 1/2 taza de hojas de hierbabuena.
- 2 palitos de canela en rama triturados.
- Unas gotas de aceite esencial (esencia) de rosas.

8.4. Receta de rosas y lavanda

- 25 g de polvo de raíz de lirio.
- Un vaso de litro lleno de pétalos y flores de rosa.
- 50 g de hierbabuena.
- 25 g de flores de lavanda o lavandín.
- 2 cucharaditas de canela en polvo.
- 1/2 cucharadita de clavos.



- 1/4 de vaina de vainilla.
- 5 gotas de esencia de rosas.
- 2 gotas de esencia de lavanda.
- 1 gota de pachulí.

8.5. Receta de popurrí de cocina

- Disponer de manera artística los ingredientes, sobre un recipiente adecuado, poner una capa de hierbabuena u otra hierba aromática para cubrir el fondo.
- Hojas de laurel.
- Nuez moscada.
- Bayas de enebro.
- Pimienta negra.
- Anís.
- Barritas de canela.
- Tomillo.
- Esencia de tomillo.
- Esencia de canela.

9. COMERCIALIZACION

La comercialización de popurrí en España es relativamente reciente, han sido principalmente las promotoras de su introducción grandes empresas inglesas ubicadas en España, introduciendo el popurrí en una de sus secciones como objeto de regalo en llamativas presentaciones, o en las llamadas "bodyshop": inglesas, irlandesas, francesas, italianas, en España trabajan tiendas en régimen de franquicia internacional, principalmente se dedican al mundo de la cosmética con productos naturales, ecológicos (jabones, cremas, colonias, champús, cosméticos, etc.), el popurrí lo venden como otra prestación más. Algunas de estas empresas tienen en sus catálogos productos alimenticios y bebidas.

Los mayoristas de flor seca también ofrecen en sus catálogos popurrí de flores naturales con aroma.

Los productores españoles (en algún caso son además mayoristas, y detallistas a la vez), o bien compran el producto fuera de España a precios bajos, en países de bajo nivel de vida, y luego lo procesan y

preparan aquí, o bien ellos preparan las mezclas olorosas de distintos colores con flores, hojas, especias, hierbas, etc., añadiendo posteriormente los fijadores y esencias que compran a las empresas de perfumería y de piensos.

El detallista (tiendas especializadas en flor seca, floristerías, etc.), lo vende al consumidor, a granel (fig. 17), por peso, normalmente en bolsitas de un mínimo de 50 g, el producto se comercializa en grandes bolsas y el detallista lo expende por palada. Una bonita presentación en tienda para venta a granel, son los tarros esféricos de cristal de las antiguas pastelerías en los que se colocaban los caramelos con su boca ancha y su tapa de rosca, el cliente de esta manera puede elegir más fácilmente al poder apreciar el muestrario de las texturas y colores, con información de los distintos precios.

El popurrí también se vende envasado en cestillos, tarros, etc. cubiertos de celofán o tul y adornado con lazos, preparado para regalo.

Otra forma de presentación es en ramitos, el popurrí va cubierto de tul atado y alambrado acompañado de otras flores secas, lleva adherido al tallo artificial un pequeño frasquito de esencia para añadir en caso de que se vaya perdiendo el olor de la mezcla.



Fig. 17. -Bolsas de popurrí para vender a granel.



O pequeñas bolsitas de celofán llenas de popurrí y con la siguiente recomendación: "Ponga el popurrí en un recipiente abierto y deje que la fragancia invada el ambiente. Remueva las flores de vez en cuando y avive la mezcla con los perfumes (frasquitos de esencias) cuando sea necesario (hayan perdido el olor).

Se podría también vender en los mercadillos, por vendedores ambulantes que comercializan productos de herboristería o composiciones florales realizadas con flores secas.

Los precios al consumidor son asequibles, aunque en realidad el producto es caro.

Se podría decir que en este momento el popurrí está "de moda", las expectativas de mercado son buenas, pero el mercado es inestable, los detallistas tienen miedo a las promociones de los hipermercados pues destrozan el mercado, abaratando el producto, con lo que tirarían el precio por los suelos, no haciéndolo competitivo ni rentable.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

El libro del POPURRI, mezcla de flores olorosas para perfume y decoración.- Penny Black.- Editorial Acanto. Barcelona, 1990.

La CASA PERFUMADA, guía creativa con ideas para perfumar y decorar todas las habitaciones de la casa.- Penny Black.- Editorial Acanto. Barcelona, 1991.

EL ARTE DE PRENSAR FLORES, guía práctica sobre técnicas de arreglos florales y prensado de flores, hojas y diferentes vegetales.- Penny Black.- Editorial Acanto. Barcelona, 1988.

LA MAGIA DE LAS FLORES.- Jane Newdick.- Ediciones Elfos. Barcelona, 1991.

FLOWER WORKS, innovative ideas for bringing the beauty of fresh and dried flowers into your life.- Hilary Walden.- Quarto Publishing. London, 1991.

PLANTAS AROMATICAS de la España Peninsular.- M^a Angeles Mendiola.- Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1989.

PLANTAS MEDICINALES Y AROMATICAS, estudio, cultivo, procesado.- Fernando Muñoz.- Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1987.

Gran libro de las HIERBAS Y ESPECIAS.- Sarah Garland.- Editorial Blume. Barcelona, 1989.

El gran libro de las ESPECIAS, guía práctica de las especies y semillas aromáticas.- Jill Norman.- Ediciones El País. Madrid, 1991.

FLORES SECAS de nuestros campos y jardines.- Rosario Miralles de Imperial.- Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1992.

DRIED FLOWER GARDENING.- Joanna Shenn & Caroline Alexander.- Ward Lock Limited. London, 1991.



INSTITUTO NACIONAL DE REFORMA Y DESARROLLO AGRARIO

DIRECCION GENERAL DE INFRAESTRUCTURAS Y COOPERACION

Corazón de María, 8 - 28002-Madrid