

Mindak nola prestatu

Metalezkoa ez den ontzian prestatzen dira. Plastikozko balde bat izan daiteke, aho zabala duen beirazko ontzi handi bat edo keramikazko treska bat. Belarrak edo bestelako osagaiak ur garbiarekin osatu, ahal baldin bada euri ura izan dadila (gutxi gorabehera 10 litro ur eta kilo bat belar). Kanilako edo txorrotako ura erabiltzen badugu, kloroa duenez, eguzkitan bi egunez jalkitzen utzi.

Prestatu ondoren, ur eta mindadun ontziak toki ilunean eta gerizpetan gordetzen dira, estali egin behar dira zikinik ez sartzeko, baina, airea sartzeko moduan utzi.

Egurrezko makila baten laguntzaz indar handiz eragin behar da egunero hainbat minututan oxigenoa sartu dadin eta gero berriz estaltzen da.

Prestaketa prozesuaren aldiak:

1. Beratzea: Prestaketa hasten garen momentuan ematen da. Uraren eraginez, gai begetaetik sustantziak ateratzen hasten dira eta ia ez da bakteria garapenik ematen. Beratze-prozesuak 12 orduetik 3 egun bitartean irauten du, betiere, kanpoko tenperaturaren arabera.

Beratutako prestakina erabilitako landareen aterakina aplikatzeko erabiltzen da batez ere; normalean modu kontzentratuan, eta intsektu edo onddoei aurre egiteko erabiltzen da.

2. Hartzidura: Onddoen, legamien eta bakterien eraginez materia begetala usteltzen edo deskonposatzen hasten da. Aldi honetan, osagarri kimikoa aldatzen da; izan ere, hasierako sustantziak landareentzako entzima, aminoazido eta bestelako elikagai bihurtzen baitira. Hartzidurak aurrera egiten duen einean, hasierako sustantziak gutxitzen dira eta bakteriak eta hauek sortzen dituzten produktuak ugaltzen dira. Hartzidurazko prestakinak batez ere ongarri likido gisa erabiltzen dira: landare arteko lurra ureztatzeko edo lainoztatzeko, gehienetan, diluitu gabe erabiltzen da hostoentzako ongarri gisa.

3. Heldutako minda: Astebete edo bi aste iragan ondoren, bakteriek ia material osoa eraldatu dute. Hasierako sustantzia eta elikagai gutxi azaltzen dira (hauek ere bakteriek irentsi baitituzte) eta bakteria kopuru handia azaltzen da (300 eta 2000 milioi arteko bakteria aerobiko prestakin gramo bakoitzeko). Hasieran bakteria anitzak egon arren, hartzidura prozesuak aurrera egiten duen einean, espezie batek besteak ordezkatzen ditu. Garatzen den bakteria-kultura hasieran erabili dugun material begetalaren arabera da. Prestakina prest izango da hasierako materiala guztiz disolbatu denean (soilik zurtoinak eta zati gogorrak gelditzen dira). Kolorez ere aldatuko da (minda bakoitzak kolore ezaugarri bat izango du) eta oso usaintsua izango da (ustel-usaina); batez ere, likidoa irabiatzen dugunean.

Heldutako minda, normalean, lurra bakteriekin inokulatzeko erabiltzen da, 10 eta 20 unitate uretan diluituz (klororik gabe, bakteriak hil ez daitezen). Kasu batzuetan, izurriteei aurre egiteko modu kontzentratuan lainoztatzen da.

Elaboración de purines

Los purines se preparan en un recipiente no metálico. Puede ser un balde de plástico, un envase grande de vidrio de boca ancha u otro similar o una tinaja de cerámica. Se colocan las hierbas u otros ingredientes y se completa con agua limpia, preferentemente de lluvia (aproximadamente un kilo en diez litros de agua). Si utilizamos agua de red que contiene cloro, la dejamos reposar previamente dos días al sol. Una vez preparados, los envases con los purines y el agua se guardan en un lugar oscuro y a la sombra, tapados para que no entre alguna impureza pero que sí pueda ingresar el aire. Todos los días se bate el preparado enérgicamente durante unos minutos con ayuda de un palo de madera, para que entre abundante oxígeno, y se vuelve a tapar.

Las etapas del proceso de elaboración:

1. Maceración: Esta se inicia a partir del momento que iniciamos el preparado. La acción del agua comienza a extraer las sustancias del material vegetal y prácticamente no hay desarrollo bacteriano. El proceso de maceración dura de doce horas hasta tres días, según la temperatura ambiente. El preparado macerado se utiliza principalmente para aplicar el extracto de las hierbas utilizadas, generalmente concentrado, y para combatir plagas de insectos u hongos.

2. Fermentación: Por acción de hongos, levaduras y bacterias comienza a descomponerse el material vegetal. En esta etapa cambia la composición química del preparado, ya que las sustancias iniciales se transforman en enzimas, aminoácidos y otros nutrientes para las plantas. En la medida que avanza la fermentación, disminuyen las sustancias originales, aumenta las poblaciones de bacterias y de los productos elaboradas por éstas. Los preparados en fermentación se utilizan principalmente como abonos líquidos, para regar el suelo entre las plantas o pulverizando, generalmente sin diluir, como abono foliar.

3. Purín maduro: Después de una a dos semanas las bacterias han transformado prácticamente todo el material disponible. Hay una mínima concentración de sustancias originales, pocos nutrientes (estos también han sido consumidos en su mayor parte por las bacterias) y una altísima concentración de bacterias (de 300 a 2000 millones de bacterias aeróbicas por gramo de preparado). Si al comienzo podía haber una diversidad de bacterias, en la medida que avanza el proceso de fermentación, una especie va desplazando a las demás. El cultivo de bacterias que se desarrolla depende del tipo de material vegetal que utilizamos inicialmente.

El preparado está listo cuando el material original se encuentra disuelto completamente (quedando solamente los tallos u otras partes duras). También habrá cambiado de color (cada purín adquiere un color característico) y tendrá un olor fuerte (a "podrido"), que se nota más al batir el líquido.

El purín maduro se utiliza generalmente para inocular el suelo con las bacterias, regando el preparado diluido en 10 a 20 partes de agua (sin cloro, para no matar las bacterias). En algunos casos se pulveriza en forma concentrada para combatir plagas.