



Un estudio sobre pepinos

Verano de 2019 – Facundo Villada – Raúl Lapis



Un estudio sobre pepinos

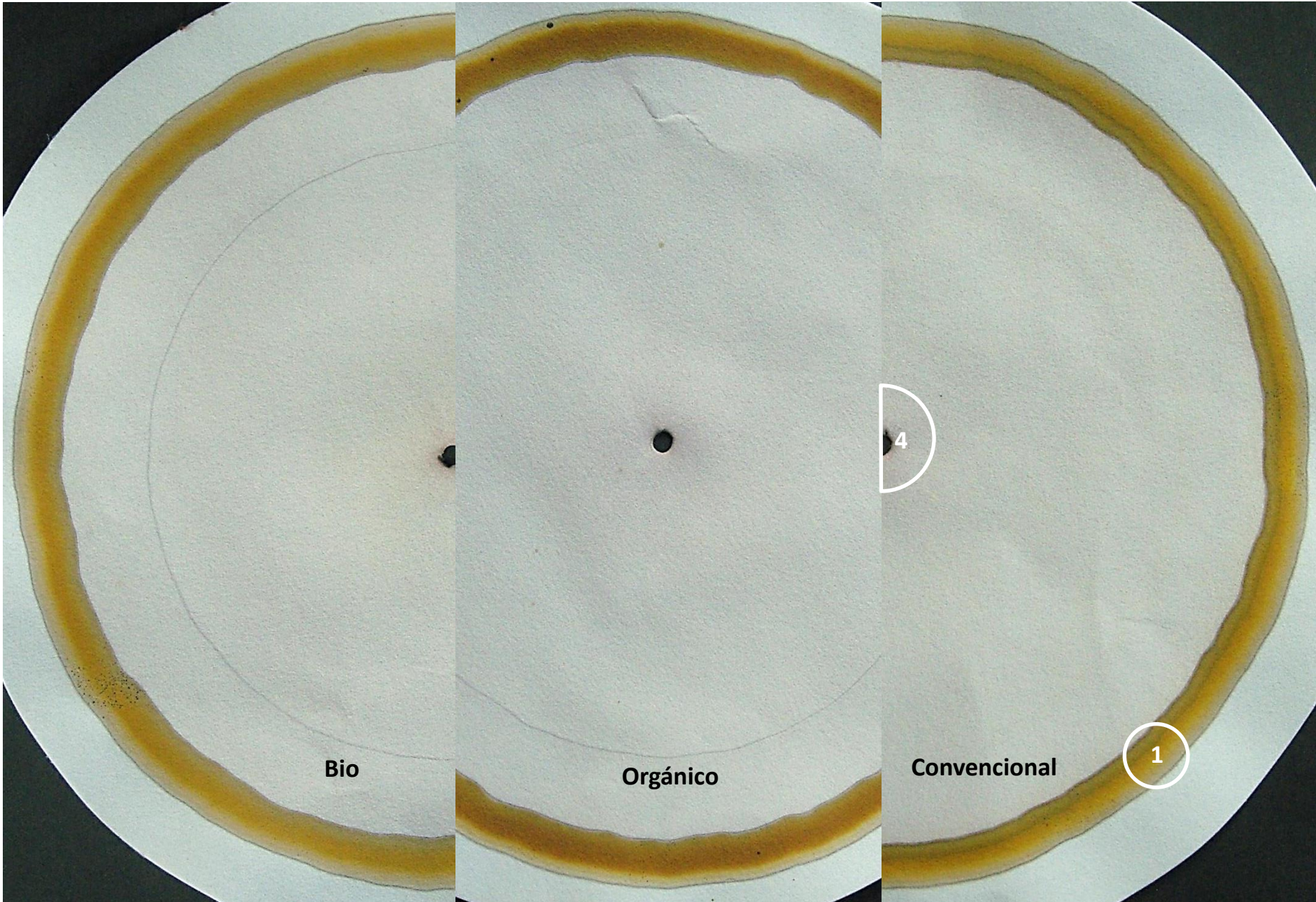
Estamos en verano, se bebe mucho líquido, se preparan jugos, pensamos en tirarles una onda a nuestros lectores y decidimos realizar un pequeño estudio sobre pepinos.

La imagen de la portada es de un cultivo de pepinos Bio, en vertical sujeto con hilos y cañas muy fácil de construir y que ocupa poco espacio, la fruta crece en un ámbito astral y los pájaros disfrutaban de su sombra y dejan sus regalos como puede observarse en la toma, lo interesante que toda esa situación agrega mas fuerzas astrales (de calor) que si el cultivo se realizara sobre el suelo (rastrero), la intensidad del color y su delgadez también tienen que ver con esta situación de intensidad astral del ámbito donde se desarrolla el cultivo de este pepino.

Tomamos pepinos de diferentes cultivos, y realizamos con ellos un rallado como para ensaladas, un jugo exprimido en mortero a mano, y luego una extracción con una máquina para ese fin (estrujadora) y también un centrifugado con maquina comparamos todo entre ellos según las diferentes placas que les mostramos a continuación.

Consideramos como calidad Bio a un producto cultivado bajo practicas biológico dinámicas.

Pepino rallado a mano de diferentes cultivos



Pepino rallado a mano de diferentes cultivos

Cucumis sativus, conocido popularmente como **pepino**, es una [planta](#) anual de la [familia](#) de las [cucurbitáceas](#). Su composición, la mayor parte de su peso se corresponde al agua (hasta 97 %) por lo que en su composición, aunque equilibrada, no se encuentran valores relevantes, sino que sería el conjunto de nutrientes lo que realicen sus efectos beneficiosos. Todo esto según Wikipedia.

Los diferentes pepinos fueron rallados a mano con un rallador de quesos manual, con lo que resultado de esta operación se comenzó el procedimiento de corrida cromatográfica. Si se desean más detalles sobre este procedimiento solicítelos y se los remitimos. La idea era mínima manipulación, testear la fruta en sus condiciones de origen de acuerdo al cultivo y ver cómo se muestran.

En estos cromatogramas solo vemos como elemento a destacar la zona 1 del calor o de los hidrocarbonatos o hidratos de carbono que contienen los pepinos, el resto inclusive la zona de las vitaminas y oligoelementos, zona 4 núcleo interior, es apenas perceptible como el resto de las zonas 2 de las proteínas y 3 de los aceites esenciales.

Así que nos remitiremos a la observación y detalles de esa zona para tener una idea aproximada de lo que está pasando con cada uno de estos productos. Cómo es esto si la observación del análisis cualitativo nos dice que casi solamente contiene agua???

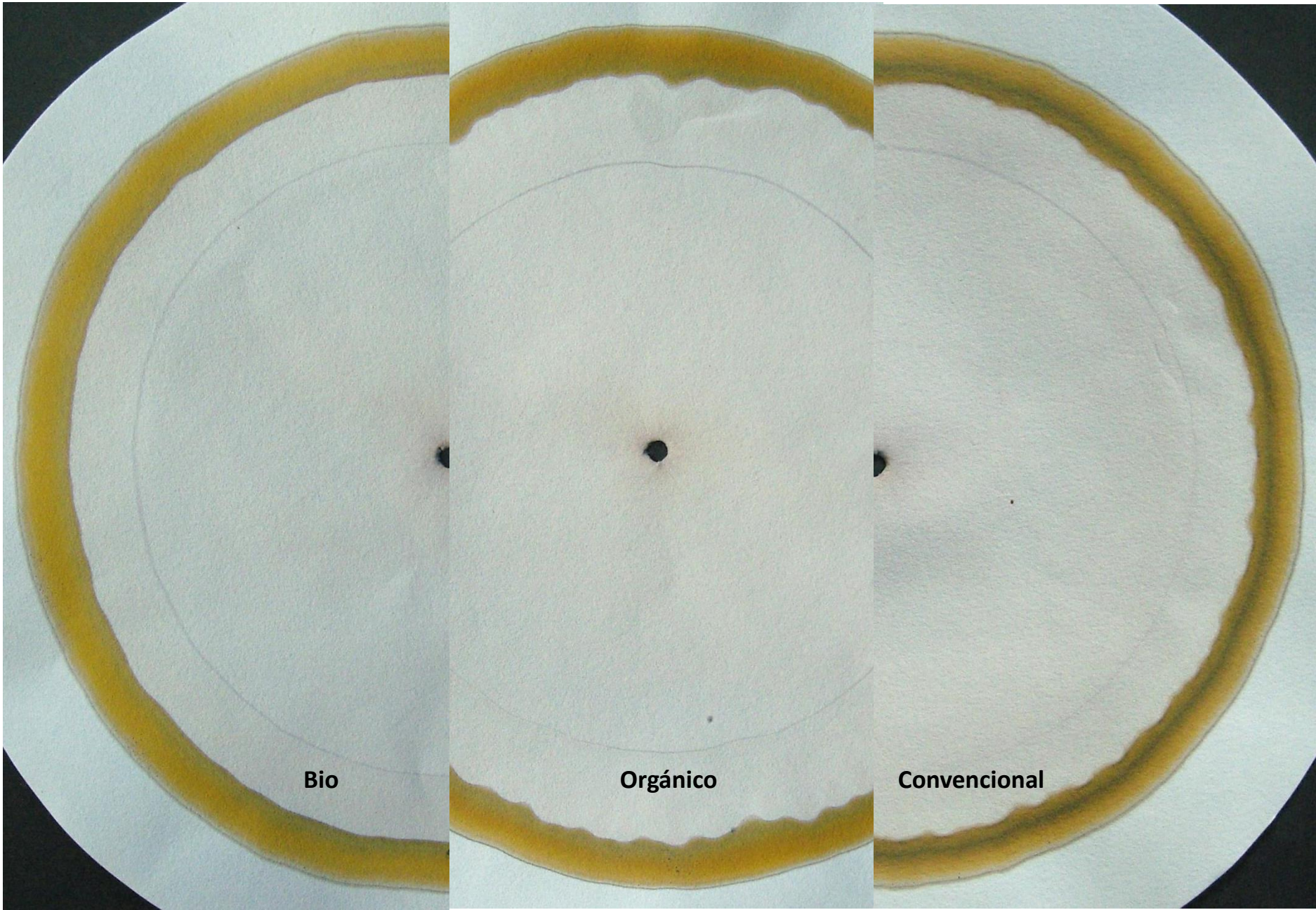
Este fruto se desarrolla durante la estación estival, en cuanto a su crecimiento vegetativo y

fructificación es en los días de mayor calor donde alcanza su clímax, no sería lógico que en su interior no albergara fuerzas de calor. Esto es la zona 1 del croma no podemos asegurar que se puedan expresar como carbohidratos o azúcares, pero algo de eso debe poseer para dar sustento a la presencia de tales seres de calor. Es en esta zona donde podemos ver algunas características de cada uno de estos productos.

De observar esa zona vemos tres productos diferentes en sus manifestaciones cromatográficas, cada color o tonalidad nos muestra una cualidad diferente de los seres que se manifiestan a través de esa condición cromática. Así tenemos en el pepino Bio colores desde lo más claro a lo más oscuro y desde afuera del croma hacia adentro; arrancamos de una línea de contención exterior ligeramente gris oscura para luego ir a un tono ocre cálido, luego más oscuro la banda mayor y por último en el límite interno de la zona algo más oscuro aún, ocupando el menor radio de la banda.

De la observación de la misma zona de los otros cromas, vemos que las mismas presentan características distintas a la primeramente descrita. En el pepino convencional esa banda de color más oscuro en el límite interior de la zona 1 ocupa un espacio proporcionalmente mayor que en los otros dos cromas de los pepinos bio y orgánico. En el pepino orgánico tenemos una banda de color marrón más intenso más ancha que en el caso del Bio.

Jugos exprimidos manualmente de pepinos de cultivos diferentes



Comparativa fruta - jugo

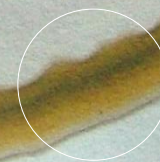
Fruta

Jugo

Bio

Orgánico

Convencional



Jugos exprimidos manualmente de pepinos de cultivos diferentes

Los pepinos se cortaron en pequeños trozos y fueron exprimidos por compresión en un mortero de porcelana y el jugo se filtró antes de iniciar el proceso de preparación de la corrida cromatográfica. Más información sobre este manejo solicitarla y se la suministraremos. La idea en la producción de jugo es verificar los efectos de la intervención de aparatos eléctricos, por ese motivo recurrimos a una pequeña elaboración sometiéndolos a la compresión a través de un mortero manual.

Acá también sólo tenemos como elemento de análisis la zona de calor o zona 1, el resto de las zonas del cromograma son iguales, sin diferenciación. La observación y comparación de esta zona con cada uno de los diferentes cromogramas de los pepinos según su forma de cultivo nos muestra claramente la presencia de productos diferentes.

Esa diferencia entre productos en cuanto a la forma de cultivo distinto, que ya se insinuaba en el ensayo de la fruta, en este ensayo con jugos exprimidos se evidencia más aún.

El cromograma del pepino Bio experimenta una “homogeneización” de los seres de calor, la parte exterior de tono más claro, queda reducida a una expresión mínima en el cromograma del jugo con respecto a la fruta, y la franja central más ancha se expande ocupando la mayor parte de la zona 1, mientras la parte oscura de esta zona se mantiene casi igual en ambos casos.

En el caso del pepino convencional el color más oscuro y amplio de la zona 1 que en el caso del mismo producto del estudio anterior, se concentró hacia el centro se sumió en la “pesantes” cuando la misma fruta se moreteó y se le extrajo el jugo, la modificación sustancial la observamos en la zona interior de color más oscuro, justo allí en el límite interior de esa parte se observa una línea zigzagueante donde en algunos casos se rompe o se insinúa rotura del límite con la zona dos interior o hacia el centro.

Por último en el caso del pepino convencional eso que se

insinuaba en el cromograma del jugo del pepino orgánico acá termina de manifestarse, entonces seres de calor caen en la pesantez precipitándose hacia la zona del aire hacia el centro del cromograma, eso se explicita en partes de la línea que limita una zona con la siguiente como la destacada dentro del círculo blanco.

Otro detalle interesante es la concentración en una franja de un color de tono intenso casi negro de todo lo “oscuro” que pueda haber en esa franja de seres de calor.

Conclusiones:

A nuestra mirada tenemos calidades distintas de pepinos en lo que se refiere a la expresión de las fuerzas etéricas en ellos, lo más armónico se muestra en el cultivo bio y tanto el orgánico como el convencional se deslizan a situaciones que no son las más vitales para la consideración de calidad nutricional de los productos que las contienen, son diferentes entre sí presentando una mejor imagen el pepino orgánico que el de cultivo convencional.

La caída en la “pesantes” de seres de calor mencionada en el caso del pepino convencional en el ensayo de “jugo” puede implicar en los hechos una propensión a la fermentación (descomposición, putrefacción) rápida en el tiempo de este producto respecto de los demás.

Además debemos mencionar que en el caso del pepino rallado, en la placa comparativa designado como “fruta”, tenemos mejores expresiones etéricas que en los mismos productos luego de someterlos a la extracción de jugo de manera manual, representados en la placa bajo la denominación de “jugo”.

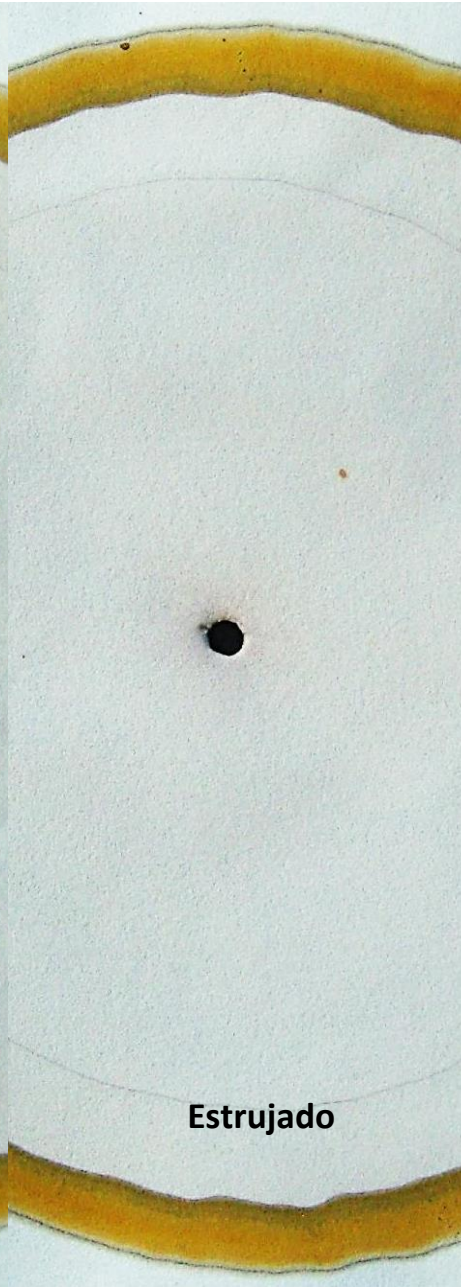
Pepino Bio - mismo cultivo distintas formas de procesarlo



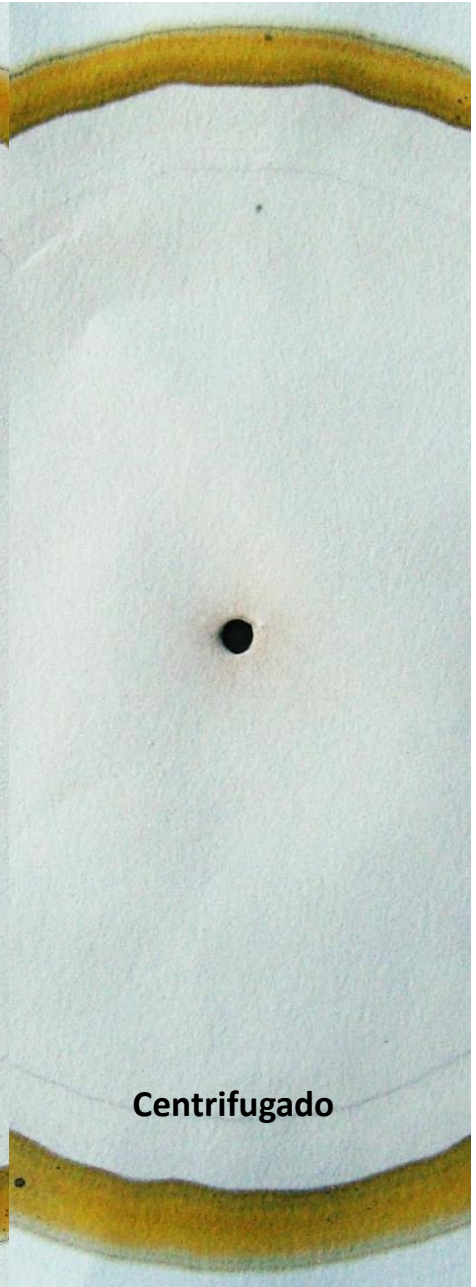
Rallado



Exprimido



Estrujado



Centrifugado

Diferentes maneras de procesar un mismo producto

La intención de este ensayo dentro de otros ensayos, es acercarse a una valoración de cuanto se deterioran las fuerzas etéricas, lo vital del producto, con las diversas formas que tenemos de procesarlo antes de la cocción. En este punto como en otros, hay mucha literatura y diversos enfoques, nuestra intención es acercar una mirada más, enfocándonos en la actividad de estos seres elementales muy útiles que componen el cuerpo etérico de la tierra compartido con el reino vegetal, animal y humano, según leemos en la imagen cromatográfica.

En la composición de la imagen múltiple (4 cromatogramas) tuvimos en cuenta la necesidad de transmitir a través de ellas como valoramos los procedimientos de elaboración del producto desde los que consideramos menos perturbadores a los más alteradores de la situación etérica de “arranque” del producto objeto del estudio.

Rallado: así tenemos a la izquierda el pepino casi en su estado natural, apenas trozado o rallado manualmente y de ese mínimo procedimiento obtenemos una imagen cromatográfica, esta imagen la consideramos como la más armónica donde las fuerzas de calor se encuentran ordenadas desde la más densa, oscura hacia el centro hasta la más sutil, más clara hacia afuera, hacia la periferia exterior de la imagen pasando por tonos intermedios.

Exprimido: Luego en la imagen siguiente lo pasamos por un mortero manual, obtenemos un jugo de pepino y con él hicimos la corrida de la imagen obteniendo como resultado este cromograma donde nos muestra una zona del calor en donde las diferentes cualidades de estos seres no están tan armonizadas como en el cromograma anterior, mientras la parte central de la zona se amplió y se clarificó el color, hacia el centro se precipitó una zona de color oscuro casi negro de seres de calor casi inexistente en el anterior cromograma, hay una escisión de algo que antes estaba unido, armoniosamente mezclados. Con la zona exterior de color más claro ocurrió algo parecido dando como resultado una zona exterior mucho más pequeña que la del cromograma anterior, podemos inferir entonces que tenemos menos seres de calor más sutiles, claros, que antes de pasar el pepino por el mortero.

Estrujado: en este cromograma nosotros no encontramos diferencias significativas con el anterior. La Estrujadora eléctrica es una de tornillo de giro lento y progresiva compresión de la fruta. En la lectura cromatográfica no parece que este procedimiento a pesar de intervenir un artefacto eléctrico introduzca grandes cambios en el comportamiento de los seres elementales muy útiles al pasar por el aparato extractor de jugo y la compresión manual mediante un mortero y colado posterior.

Centrifugado: En este caso todo lo descrito para el paso del cromograma del pepino rallado al exprimido corre acentuadamente para el jugo de pepino centrifugado, donde todo que describíamos anteriormente se ha acentuado tanto como claramente lo muestra la imagen.

Conclusiones:

En este ensayo partimos de un mismo producto, un pepino de calidad Bio y lo sometimos a diversos procesamientos para observar la alteración de la configuración de la etericidad de este producto con esas manipulaciones y en cuales se deterioraba más marcadamente ese cuerpo vital del producto.

Hemos ordenado en la placa nuestra interpretación de los resultados en orden gráfico de menor a mayor deterioro de la vitalidad del producto según los procedimientos desde izquierda a derecha, resultando la peor actividad el centrifugado para obtener jugo de pepino como destructor del orden original de los seres elementales muy útiles encantados en él.

Entre el exprimido y el estrujado no podemos decir que haya diferencias apreciables en el cromograma de la estructura de fuerzas.

Y entre estos dos últimos y el primero hacia la izquierda, rallado si bien se precipitan hacia la “pesantes” algunos seres de calor, aumento del ancho y la intensidad de color de la banda oscura interior de la imagen del cromograma, no es tan significativo, y tal vez podemos pensar que eso indica una menor duración en el tiempo del jugo obtenido por estos procedimientos que tendría una tendencia mayor a la fermentación o descomposición que el rallado.