

El Boticario

El Boticario, es una iniciativa digital del proyecto **Palo en Casa** que nace en el 2020 en el marco de la pandemia, en articulación con el Área de **Comunitario** y **Gestión del Conocimiento** del **Centro de Desarrollo Cultural de Moravia**. Con el propósito de conectar los conocimientos de la botánica desde las tradiciones ancestrales, experimentando recetas medicinales y culinarias para el bienestar y el cuidado de sí y con otras especies desde prácticas sencillas y versátiles.

Integrando los diferentes saberes de la cotidianidad, a partir de datos históricos, datos científicos y expresiones rescatadas de la cultura popular, para contribuir al reconocimiento de la naturaleza y sus propiedades curativas desde narrativas multimedia que se desarrollaron como una fuente de conexión con la madre tierra desde casa.

Recetario

El recetario, es el acumulado de experiencias, saberes y sabores de 9 preparaciones para hacer en casa, que rescatan información y reflexiones alrededor de la naturaleza, a partir de la historia y los aportes de la ciencia como reflejo de una cultura ambiental y del cuidado.

La menta

[palo_elboticario_menta_202104_alta.mp4](#)

La menta es una planta que habita nuestros jardines, una de sus atractivas características es su delicioso aroma, por eso es utilizada en perfumes y como repelente natural para los insectos. Tiene el poder de combatir enfermedades respiratorias y estomacales. Su acción estimulante aporta a la relajación física y mental.

Palo de lluvia | abril 2021 #NosMueveLaCultura

LA CASA DE LA CULTURA
Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Menta

"Si tienes miedo a la tormenta, métete en casa y tómate un té de menta"
(Dicho popular)

Té de menta - Ingredientes

- 1 taza de agua
- 5 hojas de menta
- 1 cucharada pequeña de jugo de limón



PALO de LLUVIA
Convenio Comfenalco Antioquia
Alcaldía de Medellín

Palo de lluvia | abril 2021 #NosMueveLaCultura

LA CASA DE LA CULTURA
Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Preparación

- 1 Hervir el agua durante **2 minutos**
- 2 Servir en un pocillo
- 3 Añadir la cucharada de jugo de limón
- 4 Añadir las hojas de menta
- 5 Mezclar y dejar reposar por 1 minuto

¡Disfruta de la menta, la que el amor aumenta!

PALO de LLUVIA
Convenio Comfenalco Antioquia
Alcaldía de Medellín

El tomate de árbol

[palo_el_boticario_20210528.mp4](#)

El tomate, entre sus usos medicinales, aporta al fortalecimiento del cerebro y la memoria, curando migrañas, cefaleas severas, control de la rinitis y beneficiando el sistema circulatorio.

Palo de lluvia | mayo 2021 #NosMueveLaCultura

LA CASA DE LA CULTURA
Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Tomate de árbol

Postre o dulce de tomate

Ingredientes

- 3 tomates de árbol
- 2 tazas de agua
- 1 astilla de canela o 1 cucharada en polvo
- 3 clavos de olor
- 4 cucharadas de panela en polvo o azúcar morena



PALO de LLUVIA
Convenio Comfenalco Antioquia
Alcaldía de Medellín

Palo de lluvia | mayo 2021 #NosMueveLaCultura

El Boticario | RECETAS

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

Preparación

- 1 Lavar los tomates
- 2 No pelar
- 3 Hervir a fuego medio, el agua junto con los tomates, durante 15 minutos aproximadamente
- 4 Añadir 2 cucharadas de azúcar morena
- 5 Añadir los 3 clavos de olor
- 6 Mezclar y dejar reposar en fuego bajo por 5 minutos
- 7 Servir

¡Tómate el tiempo para saborear!

PALO de LLUVIA

Convenio Comfenalco Antioquia

Alcaldía de Medellín

El curazao

[palo_el_boticario_20210625.mp4](#)

Entre sus usos más comunes es reconocida como planta ornamental, sin embargo en algunas zonas de Centro y Suramérica, ha sido considerada como una planta medicinal, especialmente para casos de afecciones respiratorias como tos, asma, bronquitis, gripa y entre otras como convulsiones, dolores de estómago y mal de orina, que a partir de infusiones calientes con las flores y brácteas.

Palo de lluvia | junio 2021

#NOS MUEVE LA CULTURA

LA TALLA DE LA VIDA

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Té frío de veranera

Ingredientes

- 1 litro de agua
- 6 limones tahití
- 15 pétalos violetas de veranera
- Endulzante al gusto

PALO de LLUVIA

Convenio

Comfenalco Antioquío

Alcaldía de Medellín

Palo de lluvia | junio 2021

#NOS MUEVE LA CULTURA

LA TALLA DE LA VIDA

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Preparación para 1 litro de té

- 1 Lava los pétalos
- 2 Hierve a fuego medio el agua junto con los pétalos durante 8 minutos aproximadamente y dejar reposar
- 3 Sirve en una jarra
- 4 Agrega el jugo de limón
- 5 Añade endulzante al gusto

Mezcla y deja enfriar

PALO de LLUVIA

Convenio

Comfenalco Antioquío

Alcaldía de Medellín

El ají

[1000000_930054084247726_8250170232931733825_n.mp4](#)

El ají, crudo, cocido, frito, pulverizado o seco, se extiende con su variedad por el continente americano hasta los recónditos lugares de otros continentes, atravesando fronteras con una descarga de sensaciones y emociones en los paladares de sus comensales. Es rico en vitamina C, potasio, magnesio y hierro y posee alto contenido de fibra vegetal favoreciendo la movilidad intestinal y estimulando la secreción de jugos gástricos que ayudan a prevenir la gastritis.

Palo de Lluvia | julio 2021

#NOS MUEVE LA CULTURA

LA CASA DE LA VIDA
Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Insecticida natural a base de ají

Ingredientes

- 1 cebolla de huevo
- 1 cabeza de ajo
- 1 ají picante o chile
- 5 cucharadas de vinagre blanco



PALO de LLUVIA
Convenio
Comfenalco Antioquia
Alcaldía de Medellín

Palo de Lluvia | julio 2021

#NOS MUEVE LA CULTURA

LA CASA DE LA VIDA
Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Preparación

- 1 Retira las cáscaras del ajo y la cebolla.
- 2 Licúa el ajo, la cebolla y el ají con el agua hasta concentrar la mezcla.
- 3 Deja reposar 1 hora.
- 4 Toma una jarra y **cuela completamente**
- 5 Mezcla con el jabón líquido y el vinagre hasta integrar por completo.
- 6 Rocía con un atomizador **las plantas**, incluyendo la parte inferior de las hojas que tengan la plaga.
- 7 Se aplica a modo de prevención **una vez por semana**. Si existe una infección de plaga durante 3 días, por mínimo 2 meses.
- 8 Tapa bien y **conserva** en la nevera.



PALO de LLUVIA
Convenio
Comfenalco Antioquia
Alcaldía de Medellín

La lechuga

[1000000_296186928939373_8735936578119237080_n.mp4](#)

La lechuga, tan conocida y poco explorada al mismo tiempo, es un alimento predilecto en varias preparaciones de nuestros platos. Esta hortaliza se consume durante todas las épocas del año lo que la hace protagonista en el mercado de los alimentos. Además, está en primer lugar de nuestras ensaladas y nos acompaña con sus altas proporciones de agua, proteínas, minerales y vitaminas A, B C y E que le dan bienestar a nuestro cuerpo con su frescura. **(Falta poner ecard)**

Las rosas

[1000000_607990727245635_2787890432298625926_n.mp4](#)

Las rosas provienen de la familia de las Rosáceas y se ha presumido su origen en la antigua África y Asia, donde provienen textos que declaran el encanto por su fragancia, tan antiguos como su cultivo extensivo. Sus propiedades medicinales componen efectos laxantes, antioxidantes y vitamina C, que favorecen la limpieza e hidratación del organismo, favoreciendo el sueño, las enfermedades respiratorias, el crecimiento del cabello y el cuidado de la piel.



El maíz

[1000000_687917588853803_8843015396166700429_n.mp4](#)

El maíz ha marcado un génesis en la mitología americana, en el centro de esta cosmovisión y la estructura de diferentes pueblos, en el que esta planta ha develado una evolución histórica para la humanidad. Desde su simbología espiritual hasta su diversidad que compone aproximadamente 300 variedades de semillas, además, tienen alto valor nutricional en fibra, ácido fólico, vitamina B1, B3, potasio y propiedades antioxidantes. **(Falta ecard)**

La remolacha

[remolacha.mp4](#)

La remolacha desde la raíz a las hojas, aporta en calcio, hierro y vitaminas A y C, siendo una excelente fuente de ácido fólico, fibra, manganeso y potasio. De ella, también se extrae azúcar, con tonos más blanco ligeros y solubles en el agua para endulzar el café o el té y se usan sus raíces fermentadas para preparar alcohol.

Palo de Lluvia | Noviembre 2021

NOS MUEVE LA CULTURA

LA TONDA DE LA TONDA

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Remolacha

Batido de manzana verde y remolacha



Ingredientes

- 1 remolacha pequeña
- 1 manzana verde
- El zumo de medio limón
- 1 hojita de albahaca o menta para decorar.
- **Opcional:** puedes usar 1 cucharada de semillas de girasol o maní para aumentar las propiedades de esta receta



Convenio

Comfenalco
Antioquia

Alcaldía de Medellín

www.centroculturalmoravia.org

Palo de Lluvia | Noviembre 2021

NOS MUEVE LA CULTURA

LA TONDA DE LA TONDA

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Preparación

- 1 Quitamos la piel a la remolacha y cortamos en trozos
- 2 Lavamos la manzana y partimos en pedacitos. Conservando la piel.
- 3 En un vaso de licuadora echamos la fruta, el zumo de limón y el resto de ingredientes opcionales.




Convenio

Comfenalco
Antioquia

Alcaldía de Medellín

www.centroculturalmoravia.org

Palo de Lluvia | Noviembre 2021

NOS MUEVE LA CULTURA

LA TONDA DE LA TONDA

Centro de Desarrollo Cultural de Moravia

El Boticario | RECETAS

Preparación

- 4 Trituramos durante unos minutos, sobre todo si hemos añadido semillas de algún tipo, ya que es necesario deshacerlas por completo para que sean fácilmente asimilables y digeribles por nuestro cuerpo.
- 5 Si nos ha quedado demasiado espeso podemos aligerar la crema con un poco de agua fría o hielo, convirtiendo el zumo en un refrescante granizado.

Sirve en un vaso o copa y decora con las hojitas de menta o albahaca.



Convenio

Comfenalco
Antioquia

Alcaldía de Medellín

www.centroculturalmoravia.org

La cidra

Llamada cayote, chayoto, papa del aire, gayota o papa de pobre, le hace honor a su último nombre por la versatilidad en las preparaciones y la fácil obtención. Existen muchas variedades: blancas, verdes, amarillas, con y sin espinas, de diferentes tamaños que nacen en climas cálidos, dándole su particular sabor

From:

<http://centroculturalmoravia.org/wiki/> -

Permanent link:

<http://centroculturalmoravia.org/wiki/elboticario>

Last update: **2022/02/03 22:12**

