

SELLO POSTAL ALUSIVO

"Girasoles"

Tiraje	: 50,000 sellos postales c/u
Valor	: S/2.50 c/u
Diseño	: Renato Yabar V. - SERPOST S.A.
Pliego	: 50 sellos postales
Dimensiones	: 40 mm x 30 mm
Dentado	: 13 1/2
Color	: Policromía
Impresión	: Offset
Impreso en	: Thomas Greg and Sons - Perú

OTRAS ESPECIES FILATELICAS

Sobres de Primer Día (SPD) : S/. 6.00

DÍA DE EMISIÓN - BOLETÍN 2009

13 de Marzo de 2009



Matasellos de Primer
Día de Emisión

Serpost
El Correo del Perú

EMPRESA DEL SECTOR TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

Distribución gratuita.

Girasoles



Serpost
El Correo del Perú

"Girasoles"

Esta planta de hermosas flores, con propiedades medicinales e industriales, es oriunda del Perú y fue introducida en Europa durante el siglo XVI donde se convirtió en una de las especies más apreciadas, sobre todo por la obtención de su aceite. En nuestro país no se le valora en su verdadera dimensión. Esta planta tiene un tallo de unos tres centímetros de grueso y cerca de dos metros de altura; hermosas flores, hojas alternas, pecioladas y acorazonadas; flores amarillo doradas terminales, que se doblan en la madurez, amarillas, de dos a tres decímetros de diámetro, y con muchas semillas negruzcas, es una planta ornamental que, por crecer en cualquier terreno, algunos lo consideran incluso "mala hierba" a pesar de sus hermosas flores. Aquí se ha descubierto material arqueológico que prueba su larga existencia y uso por el hombre desde hace más de mil años. Las culturas pre incas utilizaban sus semillas tostadas y convertidas en harina.

La orientación de sus flores hacia el sol se debe al crecimiento diferencial del tallo; cuando la iluminación es desigual, en el lado sombreado de la planta se acumula auxina, un regulador del crecimiento vegetal; esta acumulación hace que la parte sombreada crezca más rápidamente que la soleada, y el tallo se inclina hacia el sol. Esta propiedad era exaltada en algunas culturas pre incas por lo que consideraban una adoración de la planta al dios Sol.

El desarrollo del girasol está íntimamente unido a lo que le da nombre: la luz solar, uno de sus principales nutrientes, junto con el agua, que es capaz de absorber en cantidades sobresalientes. Cuando la planta ha preformado el total de hojas que habrá de tener, el ritmo de aparición de hojas será gobernado por la temperatura, y, por lo tanto, cuanto mayor sea ésta, menor será el tiempo necesario para la floración. La actividad fotosintética alcanza su punto óptimo a los 27° C., a mayor temperatura, aumenta la evapotranspiración y baja la eficiencia en el agua consumida. Cuando el girasol está en estado vegetativo puede limitar el consumo de agua, puede concentrar sacarosa en las células donde se opera el intercambio gaseoso, y puede llegar, en caso de un estrés más intenso, a limitar la expansión foliar y hasta reducir el número de hojas.

Las flores contienen quercimeritrina, que es un monoglucósido de la quercetina, antocianina, una considerable cantidad de colina y betaina; ácido solántico, probablemente en forma de solantato cálcico, etc. La materia colorante de las flores es xantófila. Las semillas son ricas en aceite: rara vez contienen menos del 30%, llegándose en variedades producidas por hibridación a cantidades superiores al 50%.

En este aceite predominan la linoleína (57%) y la oleína, existiendo menores cantidades de palmitina, estearina, araquina y lignocerina. Aparte del aceite, en la semilla se encuentran también lecitina, colesiterina, diversos ácidos orgánicos, fitina, etc. La producción y rendimiento del girasol se incrementa de forma espectacular con la polinización con ayuda de abejas y otros insectos.

Las semillas secas del girasol una vez tostadas y molidas se pueden usar como sustituto del café. También se puede extraer una harina y aceite que se puede utilizar tanto para el arte culinario como para la industria. Los brotes florales cuando son hervidos se consumen como alcachofas. Tiene numerosas aplicaciones terapéuticas porque, además de ser diurético y expectorante, se le recomienda para la excitación nerviosa, fiebres, resfriados, pleuritis, afecciones estomacales, hemorragias nasales y hematurias.

Externamente se usan las hojas y semillas machacadas contra llagas, heridas y contusiones. En la medicina homeopática se le recomienda para las oftalmias, amenorres, catarros, furúnculos y panadizos (infecciones que se localizan en el borde de las uñas en su unión con la piel). Su contenido de grasas no saturadas convierte al aceite de girasol en ideal para una dieta encaminada a bajar el colesterol en la sangre.

Recientemente se ha insistido sobre el valor farmacológico de las flores y del tallo del girasol, que, empleados en forma de tintura alcohólica, se han recomendado para combatir las fiebres palúdicas, incluso en aquellos casos en que han fallado las elevadas dosis de quinina. La tintura de girasol se prepara con flores recién arrancadas (entiéndase bien que son las flores únicamente, no las cabezuelas); arrancadas de los grandes receptáculos de las cabezuelas, se pesan 50 g. y luego, las partes más jugosas del tallo, en su parte superior, de las plantas no florecidas aún, se cortan a rajitas, y de estas rajitas se pesan otros 50 g. Las flores y las cortaduras de los tallos se introducen en una botella, con 1lro. de alcohol, se deja una semana y se filtra. Unas gotas en vino o agua, después de las comidas, son suficientes.

La difusión del girasol en el Este europeo se debió a la falta de otros aceites y a la cualidad de congelarse sólo a muy bajas temperaturas. Por su adaptación a las estepas del sudoeste, el girasol adquirió popularidad en Rusia desde comienzos del siglo pasado. Este país es hoy el mayor productor y exportador del mundo. El aceite refinado de girasol es comestible y algunos lo consideran equiparable por su calidad al de oliva. Sin refinar, se utiliza en la fabricación de jabones y velas. Con el residuo sólido que queda después de extraer el aceite de las semillas se preparan unas tortas usadas como forraje para el ganado.