

Estragon

Artemisia dracunculus



L'estragon est une plante herbacée vivace, a des feuilles étroites, vertes et brillantes et tiges minces.

Est de la famille de l'Absinthe.

Il est très rare de voir l'estragon en fleur, mais il peut avoir de petites fleurs jaunes qui forment une grappe.

La saveur de l'estragon est amère, épicée et rappelle l'anis.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_estragon

Cultivation

L'estragon se développe le mieux à des températures comprises entre 4°C et 20°C, et peut être cultivé dans les régions à climat tempéré ou subtropical.

Elle a besoin d'au moins 5 heures de lumière directe du soleil par jour.

Il doit être cultivé de préférence dans un sol léger, modérément fertile, bien drainé et ne retenant pas beaucoup d'humidité, mais il peut être cultivé dans un sol pauvre ou pierreux.

Maintenez le sol légèrement humide, mais sachez que cette plante est sensible à l'excès d'eau, surtout en hiver.

Seul l'estragon russe peut être multiplié par semis. L'estragon français ne produit normalement pas de graines et se propage par division de plantes bien développées ou par tuteurage.

Histoire

L'estragon est l'une des 300 espèces les plus connues, en raison de son utilisation répandue dans la cuisine française.

Le terme dracunculus (dragon, en latin) vient de la similitude de sa racine avec ce monstre. On croyait que les plantes dont les racines avaient cette forme guérissaient les piqûres d'animaux vénéreux.

Utilisation

Comme assaisonnement typique de la cuisine française est utilisé pour améliorer le goût de certains ingrédients et aliments. La saveur de la feuille d'estragon est douce et en même temps légèrement épicée, se souvenant parfois de l'odeur et du goût du fenouil.

Les feuilles d'estragon, ainsi que d'autres herbes utilisées dans la cuisine, peuvent être utilisés vert et frais ou séchés, en fonction principalement de ce que les recettes exigent. La feuille d'estragon est utilisée dans la préparation de pickles tels que des cornichons marinés à base de vinaigre, dans des ragoûts de pot, dans des salades vertes, etc .; et donne également la saveur distincte à la sauce béarnaise.

Il existe de nombreuses recettes pour l'utilisation à la maison d'estragon dans la préparation de vinaigres, vinaigrettes et autres infusions gastronomiques.

Dans certaines traditions populaires, de remèdes domestiques de diverses régions du monde, il est recommandé d'infuser des feuilles d'estragon pour faciliter les crampes menstruelles, entre autres fins de guérison.

Les feuilles d'estragon sont utilisées comme insectifuge (utilisés dans la crèche des bébés, et par les adultes dans leurs maisons, et dans les pêcheries nocturnes).

Il était également utilisé dans le lavage quotidien des blessures subies par les animaux domestiques, tels que les chevaux, ainsi que dans le corps humain (dans les blessures telles que l'inflammation du corps et dans le traitement des coliques dans les enfants).

La racine a également utilisée pour laver, renforcer et faire pousser les cheveux et dans les infections urinaires. que les plantes dont les racines avaient cette forme guérissaient les piqûres d'animaux vénéreux.