

Funcho

Foeniculum vulgare



Funcho, também conhecido como erva-doce, é uma planta herbácea perene, fortemente aromática e comestível.

Pode atingir até 2 metros de altura.

As suas folhas são longas e delgadas e terminam em segmentos filiformes.

Apresenta flores amarelas muito pequenas e o fruto é uma semente seca extremamente aromática, achatada e ovoide.

Mais informação em: https://www.amu.bio/_funcho

Cultivo

As melhores condições climáticas para o cultivo do funcho são climas amenos a moderadamente quentes.

Esta planta pode sobreviver a geadas suaves.

O funcho precisa de luz solar direta algumas horas por dia.

Em relação ao solo, esta planta requer solos bem drenados, ricos em matéria orgânica. É tolerante ao pH do solo, porém não cresce bem em solos ácidos.

História

O Funcho já vem a ser utilizado desde o Antigo Egipto.

Na Grécia Antiga era conhecido por “marathon” (em português seria Funchal), o local da batalha de Maratona em 490 a.C entre gregos e persas.

Este é originário do mar Mediterrâneo e Leste Europeu.

Utilização

É utilizado frequentemente na cozinha mediterrânica em saladas, pratos frios, como aromatizante para molhos e conservas.

As suas sementes são usadas em infusões, tisanas, licores e outras bebidas alcoólicas.

As raízes do funcho têm propriedades diurética, carminativas e digestivas, devido ao composto – anetol, a infusão das suas sementes reduz os gases intestinais.

O seu óleo essencial é utilizado na perfumaria e produção de condimentos.