

Grande Capucine

Tropaeolum majus



Aussi connu comme capucine, est une plante annuelle, herbacé de la famille des Tropaeolaceae.

Elle a des branches rampantes (grimpeur) avec des feuilles peltées et des fleurs jaunes rougeâtres qui ont un goût épicé semblable à cresson.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_grande_capucine

Cultivation

Il peut être propagé par graines ou par piquets.

Laissez environ 50 cm entre les plantes car elles poussent et se propagent rapidement.

Le Grande Capucine doit être cultivé dans un endroit directement exposé au soleil et dans un sol humide et bien drainé.

Il pousse mieux dans les climats chauds et ne tolère pas les températures très basses.

Histoire

La capucine est originaire de l'Amérique du Sud, la région Andine mais est naturalisée dans de nombreuses régions du monde.

Cette espèce a été introduite en Europe par les Jésuites au XVI^e siècle.

Utilisation

En termes médicaux est considéré comme un antibiotique naturel, sa infusion est utilisée pour le traitement de la bronchite, la sinusite, le rhume et la grippe.

Cette plante est riche en vitamine C, elle est utilisée dans la cuisine pour les salades, sauces, omelettes, etc.

Elle est également une plante ornementale, idéal pour les parterres de fleurs, des bordures et est un bon compagnon car elle attire des parasites.