

Hortelã-Chocolate

Mentha x piperita Chocolate



Do cruzamento entre a *Mentha aquatica* e a *Mentha spicata* surge a *Mentha x piperita Chocolate*.

É comumente chamada de Hortelã Chocolate.

As plantas do género *Mentha*, inter cruzam-se com facilidade, dando origem a diversas plantas híbridas, como é o caso desta.

Mais informação em:

https://www.amu.bio/_hortela-chocolate

Cultivo

Propagam-se através de rizomas retiradas de plantas bem desenvolvidas, que podem ser plantadas directamente no solo ou em canteiros e vasos.

São plantas de clima temperado e suportam bem baixas temperaturas.

O local de cultivo deve ser bem protegido do vento, com sol ou sombra parcial, de preferência num solo rico em matéria orgânica e húmido.

A maioria das espécies de hortelã mentha são invasivas, podendo espalhar-se por uma vasta área, uma das formas de restringir o seu crescimento é cultivá-las em vasos e canteiros.

História

Existem muitas espécies de hortelã e *Mentha*, a hortelã é originária da região

mediterrânica.

Era muito usada pelos Romanos em banhos e perfumes, acredita-se que foi através destes que ela foi introduzida na Europa.

Segundo os antigos, conhecê-las a todas era tão difícil quanto contar as centelhas que saíam do vulcão do monte Etna.

No caso concreto da Hortelã Chocolate, a sua origem esteve no cruzamento entre a *Mentha aquatica* e a *Mentha spicata*.

Utilização

Característica comum a todas as variedades de mentha, é o facto de ajudar a repelir mosquitos, moscas, formigas, ratos e outros pequenos roedores. Logo, é excelente para plantar perto de galinheiros ou de certas flores como rosas e petúnias.

Pode ainda ser usada na culinária como aroma para biscoitos, tartes, bolos, gelados, bem como em produtos de beleza.

Propriedades e indicações terapêuticas: anti-inflamatória, anti-viral, revigora o sistema imunitário, previne problemas respiratórios, alergias e eczemas, ajuda na digestão dos alimentos, dores de cabeça e estômago e aumenta a resistência óssea.