

Marjolaine

Origanum majorana



Plante herbacée de la famille des Lamiacées, a des tiges quadrangulaire et ligneuse à la base.

Leurs feuilles verts et gris ont jusqu'à 2cm, ses fleurs sont petites et peut être blanc, rose ou violette.

Les fleurs ouvertes sont généralement très recherchés par les abeilles et les papillons.

Le fruit de cette plante produit des semences fines, mais seulement quand la plante atteint deux ans.

La marjolaine est une plante vivace dans les climats chauds et annuelles dans les climats froids.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_marjolaine

Cultivation

La marjolaine peut être propagée par graines, par division des rhizomes ou par tuteurage.

Il ne tolère pas les basses températures mais préfère les climats humides. Elle doit être cultivée dans des sols riches en matières organiques, avec un bon drainage.

Sachez qu'un arrosage excessif peut tuer la plante.

Elle doit être cultivée en plein soleil.

Histoire

Il est originaire de la Méditerranée orientale, Afrique du Nord et au Moyen-Orient.

Utilisé comme une épice par les Romains et les Arabes et plus tard dans toute l'Europe.

Dans la mythologie grecque, la marjolaine était l'herbe préférée d'Aphrodite, déesse de l'amour, qui a utilisé la plante pour guérir les blessures de Aeneas. Il était aussi symbole de bonheur et a été planté en face de las maisons comme un signe de bienvenue.

Utilisation

Dans la cuisson, la marjolaine est utilisée dans les rôtis, des pizzas, sauce tomate, viandes, etc.

Il a une saveur chaude légèrement épicée.

En ce qui concerne ses propriétés thérapeutiques, il convient de noter: la propriété expectorant et l'effet digestif.

Le thé aide dans le traitement des rhumatismes et de l'arthrite.

En aromathérapie, son parfum apaisant est bénéfique pour le système nerveux.