

Menthe chocolat

Mentha x piperita Chocolate



Du croisement entre la *Mentha aquatica* et la *Mentha spicata* naît le menthe chocolat.

Elle est communément appelée Menthe chocolat.

Les plants du genre *Mentha*, se croisent avec facilité, donnant lieu à plusieurs plants hybrides comme celui-ci.

Plus d'informations à :

https://www.amu.bio/_menthe_chocolat

Cultivation

Elles sont propagées par des rhizomes prélevés sur des plantes bien développées, qui peuvent être plantées directement dans le sol ou dans des lits et des pots.

Ce sont des plantes de climat tempéré qui supportent bien les basses températures.

Le site de culture doit être bien protégé du vent, avec du soleil ou une ombre partielle, de préférence dans un sol riche en matière organique et humide.

La plupart des espèces de menthe *Mentha* sont envahissantes et peuvent se répandre sur une grande surface. Une façon de limiter leur croissance est de les cultiver en pots et en lits.

Histoire

Il existe de nombreuses espèces de menthe, elle est originaire de la région méditerranéenne.

Elle a été largement utilisée par les Romains dans les parfums et bains, on croit qu'elle ce fit introduite à Europe à travers d'eux.

Selon l'ancienne, connaissent tout, était aussi difficile que compter les étincelles qui sortent du volcan du Mont Etna.

Dans le cas de menthe chocolat, son origine devient du croisement entre la *Mentha aquatica* et la *Mentha spicata*.

Utilisation

Caractéristique commune de toutes les variétés de *Mentha*, est que repoussent les moustiques, les mouches, les fourmis, les souris et autres petits rongeurs. Par conséquent, il est excellent pour planter près des poulaillers ou certaines fleurs comme les roses et les pétunias.

Il peut également être utilisé dans la cuisine, dans les biscuits, tartes, gâteaux, crèmes glacées, ainsi que des produits de beauté.

Propriétés et indications thérapeutiques: anti-inflammatoire, anti-virale, renforce le système immunitaire, prévenir les troubles respiratoires, les allergies et les eczémas, aide à la digestion des aliments, des maux de tête et de l'estomac et augmente la résistance osseuse.