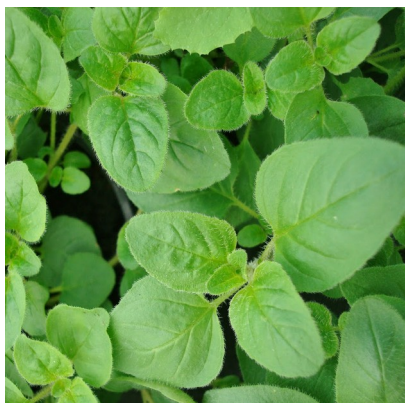


Origan

Origanum vulgare



Plante herbacée, semi-ligneuse et vivace aussi connu sous le nom marjolaine sauvage.

A la tige dressée, feuilles ovales et fleurs rosées avec un arôme agréable et peut atteindre 60 cm.

Plus d'informations à: https://www.amu.bio/_origan

Cultivation

Elle peut être multipliée par les graines, la division de touffes et l'enracinement de branches.

Il doit être cultivé dans des sols fertiles avec une bonne exposition au soleil pour donner à ses feuilles un arôme intense.

Il est conseillé de replanter après 3 ans pour garantir la vigueur et la beauté de la plante.

Histoire

Le nom "origan" remonte à la Grèce antique, ainsi que sa puissance médicinale.

Il vient du Moyen-Orient et a été introduit en Europe au XVI siècle.

Utilisation

Cette plante est largement utilisée dans la cuisine, sauces, viandes, poissons, pizzas, etc.



En ce qui concerne les utilisations médicinales, a des propriétés antioxydantes, antiseptiques, digestives et calmantes, est indiqué pour les maladies respiratoires, pour l'appareil digestif, broquite, toux, asthme, etc.

Le plante est riche en huile essentielle, contenant thymol et carvacrol qui sont carminatives et antispasmodique.