

Thym Orange

Thymus fragrantissimus



Le thym orange est une plante vivace qui peut atteindre 30 à 40cm.

Les feuilles sont vert grisâtre, ovales et on un arôme d'orange.

En été, il a des fleurs blanches / roses qui attirent les abeilles.

Plus d'informations à:

https://www.amu.bio/_thym_orange

Cultivation

Il doit être cultivé dans un sol bien drainé et bien soleillé.

Il peut être propagé par tuteurage, division et semis.

Histoire

La première référence à thym remonte à Sumer, où déjà dans le troisième millénaire a.c, le thym, séché et réduit en poudre, a été mélangé avec des poires, des figes et de l'eau, avec cette mélange se faisait cataplasmes.

Dans l'Egypte ancienne, le thym a été utilisé comme un médicament et aussi dans l'embaumement des momies.

Les Grecs se parfument avec cette plante.

Dans la Rome antique, il était de coutume de répandre le thym dans le sol pour parfumer la maison, des branches de plantes brûlées faisant éloigner les mauvais esprits (ou démons), et elle était utilisé comme ornement pour les fromages.

Au Moyen Age, St. Hildegard - qui vivaient dans le siècle. XII - recommandé le thym pour

traiter la lèpre, la paralysie, et aussi contre les poux.

La légende dit que ce fut un lit fait avec des brins de thym récoltés dans les champs, près de Bethléem, Palestine, où Mary a donné naissance à l'enfant Jésus.

Thyme n'a pas été oubliée dans la littérature, et dans la pièce «Oberon», Shakespeare dit que le roi des gnomes sais "... où le thym sauvage pousse," sans doute le plus apprécié pour la forte concentration d'huiles essentielles.

Utilisation

Dans la cuisine, il est utilisé comme condiment pour les salades, les viades, les soupes, les légumes et les boissons.

Il est souvent utilisé comme plante ornementale et pour conjurer la mite des vêtements.

En ce qui concerne l'usage médical, il ya a des propriétés anti-bactériennes qui augmentent le système immunitaire. Il est utilisé pour traiter les maux de gorge et des brûlures.

Son thé aide à la digestion.