

# Tomilho Laranja

*Thymus fragrantissimus*



O Tomilho Laranja é uma planta perene que pode crescer de 30 a 40 Cm.

As suas folhas são verdes acinzentadas e ovaladas têm um aroma a laranja.

No verão apresenta flores brancas/rosadas que atraem as abelhas.

Mais informação em:

[http://www.amu.bio/\\_tomilho\\_laranja](http://www.amu.bio/_tomilho_laranja)

## Cultivo

Deve ser cultivado em solos bem drenados e com boa exposição solar.

A sua propagação pode ser feita através de estacaria, divisão e sementeira.

## História

A mais antiga referência ao tomilho vem-nos da Suméria, onde já no terceiro milénio a.C. o tomilho, seco e reduzido a pó, era misturado com pêras, figos e água, e com esta pasta faziam-se cataplasmas.

No antigo Egipto, o tomilho era utilizado como medicamento e também no embalsamento das múmias.

Os Gregos perfumavam-se com esta planta.

Na Roma antiga, era hábito espalhar-se tomilho pelo chão para perfumar a casa, queimavam-se ramos da planta para afastar os maus espíritos e com ela enfeitavam-se também os queijos.

Na Idade-Média, Santa Hildegarda - que viveu no séc. XII - recomendava o tomilho para tratar a lepra, a paralisia, e também contra os piolhos.

No séc. XVII, havia quem dissesse que o tomilho dissipava a melancolia e evitava os pesadelos.

Conta a lenda que foi numa cama feita com ramos de tomilho colhidos nos campos junto a Belém, na Palestina, que Maria deu à luz o Menino Jesus.

O tomilho também não foi esquecido na literatura, e na sua peça "Oberon", Shakespeare diz que o rei dos gnomos sabe "...onde cresce o tomilho selvagem", indiscutivelmente o mais apreciado pela sua elevada concentração de óleos essenciais.

## Utilização

Na culinária é usado como condimento para saladas, carnes, sopas, vegetais e bebidas.

É frequentemente utilizada como uma planta ornamental e para afastar a traça das roupas.

Quanto ao seu uso medicinal, esta tem propriedades anti-bacterianas, que fortalecem o sistema imunitário.

É usada para tratar dores de garganta e queimaduras.

O seu chá ajuda na digestão.