

ANOTHER HERB HERBERT FAVOURITE HERBS

FACT SHEET

Marjolaine *Origanum marjorana*

Il y a 36 espèces de vivaces et de sous-arbustes dans ce genre, qui sont distribuées en Eurasie. Approximativement une vingtaine sont cultivées pour la décoration, pour leur feuillage attrayant et aromatique et leurs fleurs blanches à violettes tirant sur le rose, qui dans certains cas sont entourées de bractées bien visibles.

Le nom *Origanum* vient de origanon ("herbe amère"), le nom grec original utilisé par Hippocrate pour ces plantes.

Origanum marjorana (marjolaine) est un arbuste vivace constitué de tiges minces rouge marron avec des feuilles duveteuses gris vert. De très petites fleurs blanches tirant sur le rose poussent dans les hampes agglomérées tard dans l'été jusqu'à la moitié de l'automne.

ARTIES UTILISÉES

L'ensemble de la plante, les feuilles et l'huile

UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

O. marjorana a un goût plus délicat que la *O. vulgare*, et il est mieux de l'utiliser fraîche vers la fin de la cuisson. Les feuilles et les brindilles fleurissantes sont populaires dans la cuisine italienne et grecque, dans les plats de viandes, les soupes, les sauces tomates, les pâtes et pour donner du goût à l'huile et au vinaigre.

Médicinale

Au niveau interne pour les douleurs aux bronches, les maux de tête, l'angoisse, les petits problèmes digestifs, et les règles douloureuses. Ne pas donner aux femmes enceintes. Au niveau externe pour les congestions des bronches, les douleurs musculaires, l'arthrite, les entorses et les articulations ankylosées.

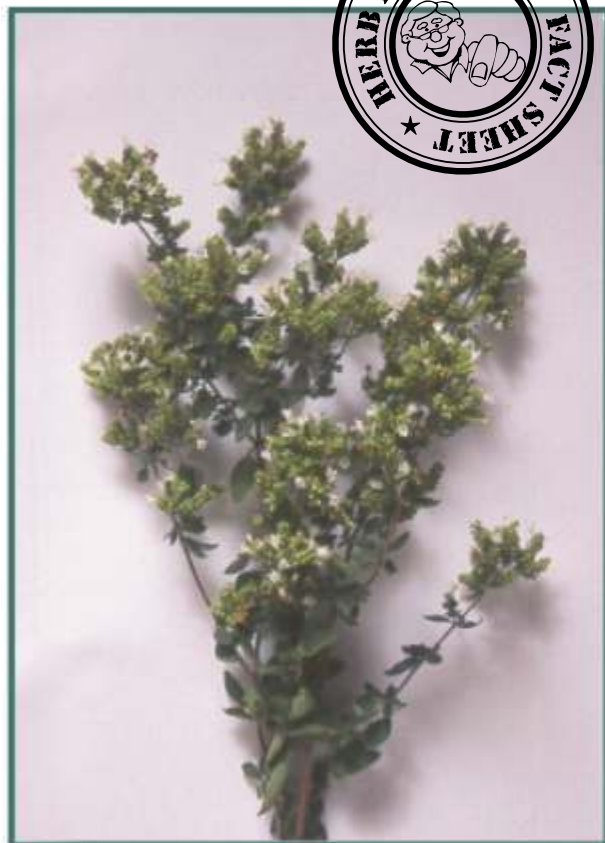
Économie

Les graines sont ajoutées aux épices et à la viande. L'huile est utilisée dans l'assaisonnement de la nourriture, la confection de liqueurs, la parfumerie, les savons et les produits capillaires.

Height and Spread 45cm/18in



Any enquiries can be directed to:
HERB HERBERT P/L
PO Box 24 Monbulk
Victoria 3793 AUSTRALIA
E-mail: herb@herbherbert.com



© HERB HERBERT P/L

PROPRIÉTÉS

Similaire à *O. vulgare*, mais plus décontractante.



CULTURE

Sol bien drainé au soleil. Multiplication en coupant les pousses qui ne sont pas en fleurs du début du printemps jusqu'à l'été.

RÉCOLTE

Les plantes sont coupées lorsque la floraison commence et les feuilles le sont lors de la période de pousse afin de les utiliser fraîches ou séchées. autumn.