

2017

Planta del mes

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL **AGO** SEP OCT NOV DIC

Digitális mariana



JARDÍN BOTÁNICO EL ROBLEDO

P. N. Sierra Norte de Sevilla. Constantina. Sevilla



RED ANDALUZA JARDINES BOTANICOS EN ESPACIOS NATURALES



¿Cómo es?

Mata aromática de base leñosa, rizomatosa, de tallos de 30 a 120 cm de longitud, ramificados y de aspecto herbáceo. Tallos cuadrangulares, dispersamente pelosos en caras opuestas y alternas de cada entrenudo. Hojas ovadas, elípticas, enteras o crenado-serradas, agudas, ciliadas y con pelos dispersos tanto en el haz como el envés, sobre todo en los nervios, con glándulas verdes en el haz y glaucas en el envés.

Inflorescencia en espiga densa, de hasta 18 cm de longitud con grupos de glomérulos florales de ovoideos a cilíndricos, con brácteas de hasta 9mm, elípticas, enteras o denticuladas, a veces ciliadas en la parte superior, casi paralelinervias, con glándulas esferoidales verdes, cremas o púrpuras.

Flores con cáliz tubular, de dientes iguales, triangulares y levemente ciliados. Corola bilabiada blanquecina o crema, con labio superior bilobulado y labio inferior de tres lóbulos. Semillas de casi 1 mm subsféricas.

Orégano

Origanum virens Hoffmanns. & Link



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS												

¿Dónde crece?

Crece en bordes de prado, matorrales, orlas de bosque o lindes de cultivo, preferentemente sobre suelos básicos y con humedad, desde el nivel del mar a los 1700 m de altitud.

¿Dónde podemos encontrarla?

Especie presente en la Península Ibérica, Noroeste de África y la Región Macaronésica. En Andalucía aparece en todo el territorio.

¿Sabías qué?

El orégano es una planta aromática que fabrica su propio aceite, que como las cremas hidratantes, reduce las pérdidas de humedad, algo vital en el estío.

El orégano es muy apreciado en gastronomía. Son las hojas de esta planta las que se usan como condimento, tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma. Es ingrediente de adobados, mojos y salsas como la boloñesa, destacando su presencia en la cocina mediterránea y especialmente en la italiana, donde es un sabor muy característico.

La expresión “no todo el monte es orégano” hace alusión al origen etimológico del nombre: viene del latín *origanum*, que lo tomó prestado del griego *origanon*, significando “alegría de las montañas”. Así, el dicho popular viene a decir que a veces no todo es fácil, agradable, y productivo.

Por sus propiedades antioxidantes, antimicrobianas y antisépticas ha sido una planta muy usada en medicina tradicional, destacando su uso en infusión, para el tratamiento de la tos y otras afecciones de las vías respiratorias. También se la considera tónica y digestiva, por lo que se ha empleado en afecciones estomacales y en general del sistema digestivo.



SE ENCUENTRA EN ESTA ZONA DEL JARDÍN

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí

El Robledo. - Carretera de Constantina – El Pedroso, km.1 Constantina (Sevilla) - Tfno: 671568659 - jbotanico.robledo.cmaot@juntadeandalucia.es



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO