

Estragão

Artemisia dracunculus



O estragão é uma herbácea perene, de folhas pequenas, estreitas, verdes e brilhantes e caules finos.

É da família do absinto.

É muito raro ver-se o estragão em flor, mas pode ter umas pequenas flores amarelas que formam um cacho.

O sabor do estragão é amargo, apimentado e faz lembrar anis.

Mais informação em:

http://www.amu.bio/_estragao_2

Cultivo

O estragão desenvolve-se melhor com temperaturas entre 4°C e 20°C, podendo ser cultivado em regiões de clima temperado ou subtropical.

Precisa de pelo menos 5 horas de luz solar direta diariamente.

Deve ser preferencialmente cultivado em solo leve, moderadamente fértil, bem drenado e que não retenha muito a humidade, mas pode ser cultivado em solos pobres ou pedregosos.

Mantenha o solo levemente húmido, mas atenção que esta planta é sensível ao excesso de água, principalmente durante o inverno.

Apenas o estragão russo pode ser propagado através de sementeira. O estragão francês normalmente não produz sementes e é propagado através da divisão de plantas bem

desenvolvidas ou por estacaria.

História

O estragão é uma das 300 espécies mais conhecidas, pelo seu difundido uso na culinária francesa.

O termo *dracunculus* (dragão, em latim) advém da semelhança da sua raiz com esse monstro. Acreditava-se que plantas cujas raízes tinham esse formato curavam picadas de animais venenosos.

Utilização

Enquanto tempero típico da culinária francesa é utilizado para realçar o sabor de certos ingredientes e alimentos. O sabor da folha de estragão é adocicado e ao mesmo tempo levemente picante, lembrando por vezes o cheiro e gosto do funcho.

As folhas do estragão, assim como as de outras ervas utilizadas na culinária podem ser usadas tanto verdes e frescas como secas, dependendo sobretudo do que exigem as receitas. A folha do estragão é utilizada na preparação de pickles, como pepinos em conserva à base de vinagre, em cozidos de panela, em saladas verdes, etc; e dá também o sabor distinto ao molho béarnaise.

Existem muitas receitas para o uso caseiro do estragão na preparação de vinagres, vinagretes, e outras infusões gastronómicas.

Em algumas tradições populares, de remédios caseiros de várias regiões do mundo, recomenda-se a infusão de folhas de estragão para amenizar cólicas menstruais, entre outros fins curativos.

As folhas do estragão são usadas como repelente de mosquitos e outros insetos (utilizado no berço de bebés, e por adultos nas suas moradias, e em pescarias durante a noite). Também era utilizado nas lavagens diárias de ferimentos sofridos por animais domésticos, como cavalos, bem como no corpo humano (em ferimentos como em inflamações corporais e no tratamento de cólicas em crianças).

Usava-se ainda a raiz para lavar, fortalecer e fazer crescer o cabelo e em infecções urinárias.