

Mangerona

Origanum majorana



Planta herbácea da Família Lamiaceae, apresenta um caule quadrangular, lenhoso na base.

As suas folhas verdes-aczentadas têm até 2cm, as suas flores também são de pequenas dimensões e podem ser de cor branca, violeta ou rosada.

As flores abertas são geralmente muito procuradas por abelhas e borboletas.

O fruto desta planta produz finas sementes, mas somente quando a planta atinge os 2 anos.

A mangerona é uma planta perene em climas quentes e anual em climas muito frios.

Mais informação em:

http://www.amu.bio/_manjerona

Cultivo

A mangerona pode ser propagada através de semente, divisão de rizomas ou estacaria.

Não suporta temperaturas baixas mas prefere climas húmidos. Deve ser cultivada em solos ricos em matéria orgânica, com boa drenagem.

É necessário ter em atenção que a rega excessiva pode matar a planta.

Deve ser cultivada em locais com sol pleno.

História

É originária do Leste do Mar Mediterrâneo, Norte da África e Oriente Médio.

<http://amu.bio> - Tel. 253 339 233 – Braga – Portugal
AMU.bio – Plantas Aromáticas e Medicinais na Utopia

Utilizada como tempero pelos romanos e árabes e posteriormente por toda a Europa.

Na mitologia grega, a mangerona era a erva preferida de Afrodite, deusa do amor, que usou a planta para curar as feridas de Enéias. Era também símbolo de felicidade e era plantada na frente das casas como sinal de boas vindas.

Utilização

Na culinária a mangerona é usada nos assados, pizzas, molhos de tomate, molhos para carnes, etc.

Tem um aroma quente levemente picante.

No que toca às suas propriedades terapêuticas, são de realçar o seu efeito expectorante e digestivo.

O seu chá ajuda no tratamento de reumatismo e artrite.

Na aromaterapia, a sua fragrância calmante é benéfica para o sistema nervoso.