



La plante du mois :

Les Aromatiques : le ROMARIN

Elles parfument nos plats, tisanes, protègent le jardin et régalent les abeilles.

Voilà de précieuses plantes compagnes de nos jardins et qui embellissent et parfument nos petits coins de terre. Elles attirent abeilles et bourdons et favorisent la pollinisation.



Le ROMARIN :



Le THYM :



La SAUGE :



La SARRIETTE :



L'ORIGAN :



La MARJOLAINE



L'HYSOPE :



La MENTHE :



Le SERPOLET :



La MELISSE-

Et bien d'autres encore ...

CITRONELLE :

Le ROMARIN :

Sa floraison précoce attire les pollinisateurs de janvier jusqu'en avril avec de belles fleurs bleues, blanches ou roses suivant la variété.

Certaines variétés refleurissent également en automne, période où il y a peu de nourriture pour nos abeilles.

Il sécrète un abondant nectar très concentré jusqu'à 50% de saccharose même en période froide, pour le plus grand profit de nos abeilles.

Et pour donner plus d'appétence au sirop de nourrissage, après ébullition de l'eau, j'ajoute quelques branches de romarin, de thym... *Après quelques minutes d'infusion, le sucre !*

Le miel monofloral est très apprécié pour sa saveur intense, persistante et son parfum discret.

Sa cristallisation est rapide, très fine et fait varier sa couleur de blanc, jaune pâle à gris clair.

Par ses nombreuses qualités médicinales, très riche en oligoéléments : calcium, fer, cuivre...

C'est un puissant anti-inflammatoire et antidouleur.

Il stimule le foie et les fonctions de digestion et intestinales.

Il lutte contre le diabète et le surpoids, soulage l'arthrose, antihistaminique,

Antibactérien, stimulation sanguine, diurétique, affections de la peau...

Antioxydant pour rester jeune

Connu depuis l'antiquité, antistress, défatigant, améliore la concentration, la mémoire ...

On frottait le front des enfants pour les rendre plus intelligents !

Les intellectuels et les étudiants portaient une couronne de romarin.

Et Shakespeare fait dire à OPHELIE l'héroïne de HAMLET " C'est la plante du souvenir ! "

Plante aromatique par excellence, il agrmente viandes blanches, grillades et poissons, ragouts et sauces et traite aussi de petits soucis de santé.

Et pour les amateurs de fromages : chèvre chaud et miel de romarin !

La multiplication par bouturage se pratique après la floraison, toute simple : couper des extrémités de 15 à 20 cm et les mettre en terre à l'ombre et bien sûr arroser souvent.

Très ornemental, il aime les terrains calcaires, arides et rocailleux, en haies ou en massifs.

Au jardin, il repousse la mouche de la carotte et les piérides (papillons) du chou et de la rave.

Le ROMARIN vous dis-je !!!

Faites-nous part de vos connaissances !

Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?

Envoyez vos informations et commentaires à : josephfabiano@gdsa73.fr

