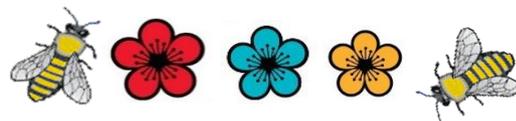


Abeilles et miels ... en Fleurs



La plante du mois : **LE TUSSILAGE :** Pas d'âne ...
Herbe de Saint Quirin, Tacconet ...

Première fleur printanière, attendue avec impatience...

C'est le signal du redémarrage ! Sauvage ! Belle, médicinale ou mauvaise herbe ?

Mais plante aux pouvoirs fantastiques.



Pionnière indispensable pour les insectes pollinisateurs précoces. C'est une des premières fleurs après les grands froids de l'hiver. Les fleurs apparaissent avant les feuilles de février à mai d'une belle couleur jaune doré. La fleur ressemble au pissenlit, normal car de la même famille astéracée. Elle se développe sur des hampes aux écailles pourprées et couvertes de poils cotonneux pouvant atteindre 20 cm. Elle est dressée et après la floraison elle se penche. Les fleurs sont regroupées en capitules de 10 à 15 m. Il est à remarquer que les étamines du tussilage ne libèrent le pollen de couleur orangé-brun que lorsque la température est supérieure à 10 °C et même sans soleil. Seuls les fleurons centraux produisent des graines. *Les fruits sont des akènes marron surmontés d'une aigrette blanche, le pissenlit vous dis-je !*

Ces belles fleurs boivent le soleil, le propagent dans les sous-bois ! Elles attirent les insectes pollinisateurs.



Le tussilage est différent des autres plantes avec un développement inversé : ce n'est qu'une fois les fleurs fanées et les capitules fructifiés que viennent les feuilles. Les feuilles sortent du sol à la base de la plante, échanquées forme de cœur à la base et caoutchouteuses. Dépassant parfois 30 cm, elles sont dentelées, bien nervurées, d'un joli vert foncé luisant mais le dessous a un duvet blanchâtre cotonneux, ce qui lui vaut le complément de *FARFARA*.

Le pétiole est parfois rougeâtre.

C'est une plante herbacée vivace caduque qui vit plus de 2 ans. Elle pousse en grosses touffes en lisière de forêts, les chemins, les champs, terrains pauvres et dans des conditions climatiques difficiles parfois jusqu'à 3000 m : là où la terre a été remuée,

Discrète mais présente partout. Le tussilage se rencontre en Asie et en Europe, il aurait été importé en Amérique pour ses propriétés médicinales.

Ses larges feuilles font concurrence aux autres plantes en inhibant le sol tout autour, c'est un véritable couvre-sol formant de grandes colonies. Elle ne forme pas de grandes surfaces mais très denses. Donc à éviter dans le jardin potager. Un vrai problème !

Très envahissante par les rhizomes pouvant descendre jusqu'à 3 m de profondeur, elle a une intense capacité de multiplication par simple fractionnement. Alors pour s'en débarrasser il faut couper et couper, encore et encore les feuilles pour épuiser les rhizomes ; j'en ai fait l'expérience pendant une dizaine d'année. On peut aussi couvrir sur un large espace avec une bâche noire pendant quelques années...

Elle apprécie les sols humides, calcaires, argileux, les éboulis ensoleillés, supporte la sécheresse estivale mais déteste les sols acides.



On peut les confondre avec des pétasites ou des adénostyles plantes aussi mellifères et de la même famille



ADENOSTYLE



PETASITE



Mais alors ce nom ???

Tussilago vient du latin "Tussis" la toux et "d'agere, ago" chasser : qui chasse la toux

Farfara du latin "Far" farine et "Ferre" porter : qui porte la farine !

Autres noms populaires à cause de sa ressemblance de trace de sabot : **pas d'âne le plus courant**, pas de cheval, pied de poulain. Et encore : herbe de Saint Quirin, herbe aux pattes, chasse-toux, des bizarres comme taconet (c'est un Képi !) ou tacouet du vieux Français " Tacco" feuille dentelée ... Que d'imagination !!

En anglais : **Coltsfoot**

En Italien : **Farfara**

En Allemand : **Huflattich**

Ses anciens noms étaient "**Filius ante Patrem**" ...

le fils avant le père !

En Anglais c'est "**Son before father**" c'est bien la traduction.

En Russe "**мать и мачеха**" ...

C'est la mère et la belle-mère... Matriarcat oblige.



Un pas d'âne c'est aussi :

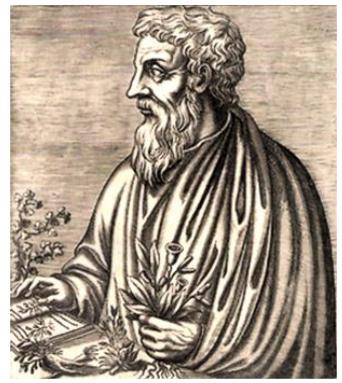
- Un instrument qui permet de garder la bouche ouverte d'un cheval pour soigner ses dents.
- Un escalier qui a un grand giron et une faible hauteur de marche pour faciliter le passage du bétail



SANTE :

Plante médicinale émolliente, expectorante, antispasmodique, anti-inflammatoire...

Connue depuis l'antiquité le tussilage, Dioscoride, Pédanius de son prénom : Πεδάνιος Διοσκορίδης ... le célèbre médecin grec, pharmacologue, botaniste, que tout le monde connaît ... est l'auteur du livre *De Materia Medica* dans lequel il a décrit plus de 500 plantes.



Les vertus calmantes et adoucissantes des fleurs et des feuilles font la renommée du tussilage. Elles sont utilisées pour soulager les affections respiratoires : la toux, les rhumes, les bronchites, les gripes, la crise d'asthme, la phtisie (tuberculose)



Une plante à fumer : les feuilles peuvent s'utiliser sous forme de cigarettes, mais n'ayez crainte, ce ne sont pas des " Tarpés ", enfin des " Pétards " un " Joint " en langage jeune.



Le tussilage fait partie des 7 fleurs pectorales avec le bouillon-blanc, coquelicot, pied-de-chat, violette, mauve et guimauve, alors une super infusion avec le mélange de 4 à 7 fleurs. Ajoutez un peu de miel pour un meilleur effet.



Les Indiens d'Amérique les faisaient sécher, brûler pour obtenir une espèce de sel riche en potassium et pauvre en sodium. Les cendres peuvent servir d'épice pour ceux soumis à un régime sans sel.

Mais alors le calumet... c'était pour ça ?

Ou pour la paix ? *Et s'il suffisait d'en fumer quelques-uns pour la ramener sur TERRE.*

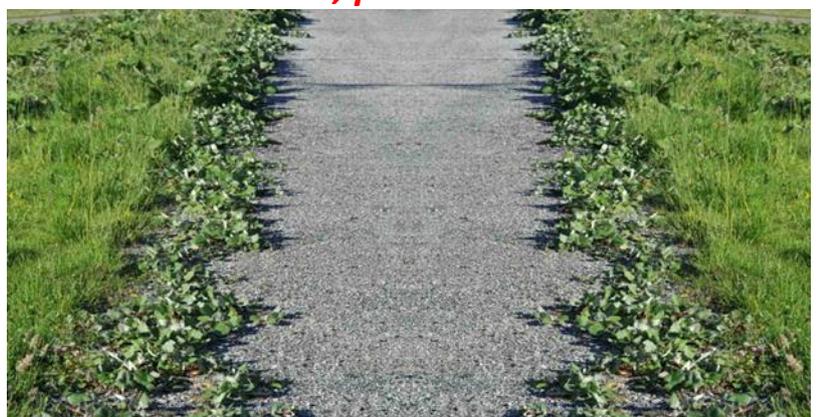


Attention : C'est déconseillé pour les enfants et les femmes enceintes,

toujours demander l'avis de votre herboriste, pharmacien ou médecin.

Mais si vous souhaitez utiliser le tussilage, il vaut mieux le récolter dans la nature plutôt que le cultiver dans son jardin :

C'EST ENVAHISSANT !!!



MIEL DE TUSSILAGE

.... AROMATISATION

Bien sûr à cette époque il est impossible d'avoir un miel monofloral.



Alors faire sécher les fleurs de tussilage pendant 48 h dans un endroit chaud et sec dans l'obscurité. Mettez les fleurs dans un bocal et recouvrez de miel d'acacia, laissez l'alchimie se réaliser pendant un mois à température ambiante et à l'abri de la lumière. A déguster à la petite cuillère.

GASTRONOMIE SAUVAGE

Les fleurs et feuilles de tussilage sont comestibles, crues ou cuites.

Pour égayer une salade ou un risotto : ajouter quelques belles fleurs dorées pour un superbe effet. Les très jeunes tiges peuvent se consommer crues après avoir enlevé les écailles.

Les feuilles de tussilage peuvent se consommer crues lorsqu'elles sont jeunes, elles ont un goût d'artichaud. Un peu avancées, on peut en faire des beignets, des galettes. Cuites les feuilles sont beaucoup consommées au Japon ou en Europe de l'est.

La poêlée de tussilage : 5 poignées de fleurs avec leurs tiges, 25 g de beurre, 2 CS d'huile d'olive, sel et poivre. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile et cuire à feu vif pour dorer et conserver le croquant. On peut transformer en omelette ou accompagner un riz blanc.

Sirop de tussilage : 250 g de fleurs fraîches par litre d'eau bouillante. Laisser infuser 8 à 10 heures. Filtrer et réchauffer l'infusion obtenue. Ajouter 1600 g de sucre par litre et cuire doucement jusqu'à l'obtention du sirop.

Gelée de tussilage : 100 g de fleurs et tiges, 1 kg de sucre de canne, 1 l d'eau minérale, 8 g d'agar agar. Nettoyer les tiges, mettre dans une casserole avec l'eau, porter à ébullition. Laisser infuser quelques heures. Filtrer, conserver les tiges et fleurs. Mettre le jus dans une casserole, ajouter le sucre petit à petit, l'agar agar en touillant avec un fouet. Porter à ébullition, brasser quelques minutes. Mettre en pot avec les tiges et fleurs.

Beignets de tussilage : 10 feuilles de tussilage, 1 jaune d'œuf, blanc séparé, ½ tasse de farine, 1 pincée de sel, ¼ de tasse d'eau, ¼ de tasse de bière. Batre le jaune d'œuf avec la farine et le sel, ajouter l'eau et la bière. Brasser pour obtenir une pâte homogène, ajouter le blanc monté en neige. Laver les feuilles avec la tige. Chauffer un peu d'huile dans une poêle, tremper les feuilles et tiges



A consommer avec modération car le tussilage contient des alcaloïdes qui peuvent être toxiques à forte dose.

Les feuilles ont été aussi utilisées pour teindre la laine en jaune-verdâtre.

Martyrologie Romaine : Saint Quirin

Quirin était un officier romain païen ayant grade de tribun sous l'empereur Trajan. Il avait une fille Balbine souffrant des écrouelles (adénites tuberculeuses au cou) qui l'empêchait de se marier. Trajan donna comme mission au général Aurélien de tuer tous les Chrétiens. Aurélien emprisonna le pape Alexandre 1er. Quirin était chargé de ramener les Chrétiens aux cultes des dieux de Rome, mais il fut vaincu par tant de foi et douta. Quirin demanda au Saint pape de la guérir... Balbine toucha les chaînes du pape et fut guérie immédiatement. ***Miracolo !***



Quirin se convertit au Christianisme, les juges essayèrent de le faire renoncer à sa foi, non il y croit si fort qu'il préféra la mort à l'apostasie. On lui arrache la langue, lui brise les os, on lui coupe les pieds, les mains.

Non c'est non, on lui tranche la tête le 30 mars de l'an 116 ou ... 130... Sa fête est le 30 avril.

Faites-nous part de vos connaissances !

Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?

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