

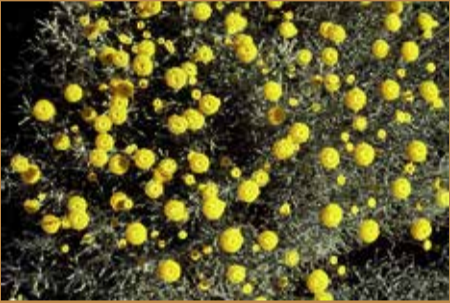
Planta cultivada a totes les Illes Balears com a condiment i medicinal. La part utilitzada són els brots florals. Com a condiment i aromatitzant, és indispensable en tot tipus d'aguiats, rostits, salses i cuinats. Com a medicinal en infusió, és tonificant i estimulants, actua sobre els pulmons com a expectorant, antitussígen i balsàmic. Els egipcis, l'empraven amb altres herbes per embalsamar els difunts.

Farigola. *Thymus vulgatis*



Espècie pròpia de la mediterrània occidental. A Mallorca en tenim dues subespècies endèmiques diferents, la de la Serra de Tramuntana, sempre per damunt dels 600 metres, i la del litoral, que la trobam sols a la zona d'Artà, la mateixa que la del nord de Menorca. La utilitzam en infusions com a tònic estomacal i digestiva, i també per evitar irritacions oculars i conjuntivitis.

Camamilla. *Santolina chamaecyparissus*



ARBRES



Teix. *Taxus baccata*

És l'arbre més vell que es troba a les nostres illes. L'exemplar de Sa Granja d'Esporles sobrepassa el 2.000 anys d'existència. Totes les parts del teix són extremadament tòxiques perquè contenen un alcaloide anomenat "taxina", amb l'excepció dels petits fruits vermells que serveixen per preparar un xarop pectoral. La seva fusta de color vermell, dura i resistent, és utilitzada per estris i ormeigs.



Llorer. *Laurus nobilis*

A l'antiguitat era l'arbre consagrat a Apol·lo i símbol de la glòria. Amb les fulles del llorer es coronaven emperadors, poetes i guerrers victoriosos. La seva dispersió per tot el mediterrani la fan les aus que es mengen els seus fruits. Té propietats antireumàtiques i antiinflamatòries, però com és més emprat és com a condiment i aromatitzant en tota la cuina mediterrània, aguiats, escaldums, greixeres i fregit de freixura.

Planta de distribució mediterrània, la trobam pertot arreu de les Balears. El seu oli essencial fou destil·lat per primera vegada per Ramon Llull, al començament del segle XIV. És utilitzat principalment com a tonificant i estimulants en els períodes de convalescència o esgotament físic. A la cuina, el fem servir per adobar el xot i el cabrit, i per posar a la boca de la porcella abans d'entrar al forn.

Romani. *Rosmarinus officinalis*



Aquesta herbàcia vivaç, originària d'Europa Central, exhala un intens i agradable aroma de taronja. És una planta mel·lífera, molt apreciada per les abelles. "Melissa" és un terme grec que vol dir abella. Actua sobre el sistema nerviós com a sedant i antiespasmòdic. És planta preferida per l'elaboració de licors i sorbets refrescants, i és utilitzada com a condiment a nombrosos plats de la cuina mediterrània.

Tarongí. *Melissa officinalis*

PLANTES MEDICINALS



Horaris:
Consultau la nostra pàgina web
www.ajconsell.net
Adreça:
Entrada pel carrer Roser,
edifici Ca sa Madona
(c. Metge Morei, 6)
Tel.: 971 62 20 95
Fax : 971 62 25 36



La supervivència de l'home depèn de les plantes, ajuda'ns a conservar-les.

Petit arbust de fulla caduca originari de Perú i Xile. Cultiva-da en horts i jardins com a planta medicinal, aromàtica i ornamental. La part utilitzada són les fulles. Amb un bon adob i reg abundant durant l'estiu, es poden obtenir fins a tres anyades de fulles. La infusió és digestiva i evita l'acidosa i les flatulències. Està indicada per casos d'alteracions nervioses i especialment en quadres d'ansietat.

Herballuisa. *Lippia triphylla*



Petit arbust present a totes les possessions i cases de pagès; una infusió abans d'anar a dormir, és garantia de bon sonni. La infusió es prepara amb les flors ben madures, quasi bé com la camamilla. És utilitzat també com a planta aromatitzant en cuinats i salses. El donzell, juntament amb l'estragó, aromatitza el vinagre i la mostassa, i és element indispensable a l'hora de fer un bon licor d'herbes.

Donzell. *Artemisia arborescens*





NORMES:

- No es permet entrar cans ni altres animals de companyia sense un permís previ.
- No es permet fer pícnic sense el corresponent permís.
- Queda prohibit recol·lectar plantes, flors o fruits.
- Per visites en grup es necessita autorització prèvia.

ALTRES PLANTES DEL JARDÍ



Arbocera. *Arbutus unedo*

El terme "Arbutus" vol dir "arbre petit", i "unedo" fent referència als fruits, vol dir que sols en podem menjar "un", si no volem engatar-nos o patir mal de cap. Floreix a la tardor en petits ramells de flors blanques que coincideixen en la maduració dels fruits de l'any anterior. Arbust molt utilitzat en estris i ormeigs per l'excel·lent qualitat de la seva fusta, en mobiliari, a les sínies, o com a "forcats" per remoure la llet.



Olivella o Escanyacabres.
Cneorun triccocon

Endemisme del mediterrani, amb sols una altra espècie a Canàries, també endèmica. Es fa en motes de 50-80 centímetres d'alçada, flors grogues i fruits composts de 3-4 coques. Les fulles són molt semblants a les de l'olivera. Frequent en els pujols pedregosos de la Serra. No se la mengen ni cabres ni ovelles. És un purgant molt actiu, i es feia servir per rebaixar la sang. Amb les fulles picades se'n fan veixigants.



Estepa joana. *Hypericum balearicum*

És tal vegada l'endemisme balearic més abundant a Mallorca. A les altres illes, Menorca, Eivissa, Cabrera i Dragonera, és menys freqüent. A Formentera no existeix. És un petit arbust que pot arribar a un metre d'alçada o més, de fulles arrissades i flors grogues i grans. La podem trobar a totes les muntanyes a partir dels 300 metres, fins als cims més alts. En els llocs frescs de la Serra de Tramuntana, baixa fins arran de mar.



Boix. *Buxus balearica*

Es tracta d'una espècie autòctona de la mediterrània occidental. Es creu que en l'antiguitat formava poblacions arbòries dominants. Un arbust que pot arribar fins a tres metres o més, molt apreciat per la compacitat i textura de la seva fusta, de la qual durant molts anys l'home n'ha fet culleres, forquetes, pintes, flabiols, xeremies i màncs de tot tipus. També va ser una de les llenyes més utilitzades pels carboners.



Viola de penyal. *Hippocrepis balearica*

Important endemisme que sempre trobam penjat als penya-segats de les nostres muntanyes de la Serra. El nom de "violetes" li ve per l'olor de les seves flors grogues a ple migdia, que podem contemplar durant els mesos de març i abril. Els llegums tenen forma de ferradura de cavall, d'aquí ve el nom de "Hippocrepis". És una espècie endèmica exclusiva de Mallorca i Menorca.



Aloc o Alís.
Vitex agnus-castus

Arbust que pot sobrepassar el tres metres d'alçada. Espècie poc abundant i a punt de desaparèixer de les nostres illes. Sortosament tenim la reserva més important al llarg de tot el llot del Torrent de Pareis. A la resta d'illes, la seva presència és puntual. Les seves fulles i flors blaves són molt aromàtiques, i Dioscòrides diu que, la infusió de les seves inflorescències produeix efectes anafrodisíacs.