

THYM CITRONNÉ THYMUS–

Thymus citriodorus- Lemon Thyme

Description : Vivace moins rustique que le thym commun.. Petit arbuste compact, en forme de coussin pouvant atteindre 10-30cm. de hauteur. Petites feuilles au parfum mêlé de thym et de citron. Fleurs violet pâle en mi-été, dont le nectar attire les abeilles et autres butineurs.

Culture : Préfère un emplacement ensoleillé et un sol léger et bien drainé.

Entretien : Diviser au printemps aux 2-3ans. Ne supporte pas la compétition d'autres plantes plus hautes. S'assurer de garder les tiges assez longues pour garantir la survie durant l'hiver.

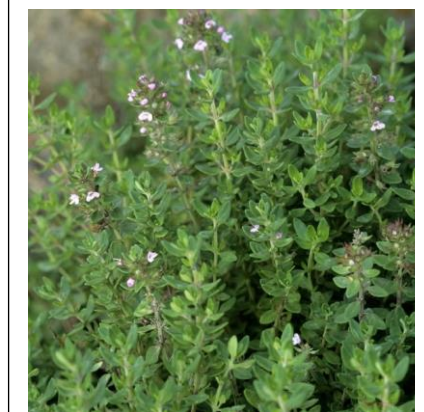
Récolte : Au besoin. En début de saison, couper les tiges à 5cm du sol puis, ne couper que l'extrémité des tiges.

Usages : Tisanes. Rince-bouche et gargarisme. Usage culinaire, à toutes les sauces. Aromatise huiles et vinaigres.

Vertus : D'abord un remède pour le système respiratoire : toux, mal de gorge, rhume, bronchite.

Antiseptique pour l'appareil urinaire. Favorise la digestion. Agirait pour les maux de tête, diarrhée et pour se remettre des excès d'alcool...

Conservation : Congeler les rameaux sur une tôle à biscuits puis entreposer dans un sac allant au congélateur. Se congèle aussi dans des bacs à glace. Se sèche bien.



CLUB IRIS
Jardin botanique de Montréal
Espace pour la Vie
www.ciejbm.ca