Thymus mastichina (L.) L., 1763
(Thym résineux)

Identifiants : 39082/thymas

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Thymus ;***
- ***Synonymes français : thym mastichina, thym à senteur de lavande ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mastic thyme, Spanish marjoram , Waldthymian (de) ;***

- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, feuilles - huile$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  Utilisation(s)/usage(s)$\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les feuilles sont utilisées pour l'assaisonnement ; elles sont utilisées dans les soupes et les ragoûts ;

  -les feuilles sont aussi la source d'une huile distillée appelée huile de marjolaine sauvage ; elle est utilisée pour parfumer les viandes, les sauces et les soupes$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont utilisées pour l'assaisonnement. Ils sont utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les feuilles sont également la source d'une huile distillée appelée huile de marjolaine sauvage. Ceci est utilisé pour parfumer la viande, les sauces et les soupes

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****
- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

  C'est une plante de climat méditerranéen[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : It is a Mediterranean climate plant[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Europe, Méditerranée, Espagne[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Europe, Mediterranean, Spain[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Thymus_mastichina ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-205077 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 137 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Sp. pl. ed. 2, 2:827. 1763