

Origanum syriacum L., 1753 (Origan de Syrie)

Identifiants : 2361/orisyr

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Lamiaceae ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Biblical-hyssop, Lebanese oregano, Syrian oregano, Syrian marjoram, bible hyssop, zaatar (za`tar, zaatar) , syrisk oregano (sv), syrischer Ysop (de) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7 ;

- **Note :** **

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, tiges, sommités fleuries, épiceμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ :
-les feuilles et les sommités fleuries sont utilisées pour aromatiser ; elles font penser à un mélange de thym, de marjolaine et d'origan ;
-les feuilles sont utilisées pour les tisanes ;
-elles sont mélangées avec le sumac pour faire un mélange d'épices appelé Za'tar, lequel est utilisé avec de l'huile d'olive comme garniture sur le pain ; les feuilles séchées mélangées avec du sel sont également utilisées sur le painμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

- ~~"Plants For a People" ([en anglais](#)) et sa traduction (Plantes d'Anglais) ;~~
hortipedia https://fr.hortipedia.com/wiki/Origanum_syriacum
- hortipedia : https://fr.hortipedia.com/wiki/Origanum_syriacum ;

dont classification :

- "The Plant List" ([en anglais](#)) ;
- "GRIN" ([en anglais](#)) ;
- INPI ([recherche en anglais](#)) ;

dont Google (recherche de/pour) "Origanum syriacum" : [pages](#), [images](#) / "Origan de Syrie" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ([en anglais](#)) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 (As Marjorana syriaca) ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Bailey, C. and Danin, A., 1981, Bedouin Plant Utilization in Sinai and the Negev. Economic Botany 35(2): 145-162 (As Majorana syriaca) ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 2. p 340 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 132 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 93 (As Majorana syriaca) ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 19, 166 (As Origanum maru) ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; Tukan, S. K., et al, 1998, The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences

and Nutrition. 49:225-235 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 214, 269 ; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. <http://www.wildedibleplants.org/>