

Thymus linearis Benth.

Identifiants : 39078/thylin

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demeresveves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **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 :** *Thymus himalayicus* Ronniger, *Thymis quinquecostatus* Celakovsky, *Thymus serpyllim* L ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Mother-of-thyme*, *Serphyllum*, , *Akhino*, *Ascheno*, *Ghoda marcha*, *Ghoda marcha*, *Hali*, *Mak tok*, *Marveiy*, *Thyme*, *Van ajwain* ;



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

Parties comestibles : feuilles, fleurs, épices, feuilles - thé, graines - arôme^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Leaves, Flowers, Spice, Leaves - tea, Seeds - flavouring^{{{{0(+x)}}}} Les feuilles et les fleurs sont marinées et également utilisées comme épice ou condiment. Ils sont également utilisés pour une tisane. La plante est pilée sur une dalle de pierre pour la ramollir puis mélangée avec de la poudre de chili et du sel. Les graines sont utilisées pour aromatiser le thé



néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

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

Ahmad, K. & Pieroni, A., 2016, Folk knowledge of wild food plants among the tribal communities of Thakht-e-Sulaiman Hills, North-West Pakistan. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12:17 ; Bhattarai, S and Chaudary, R. P., 2009, Wild Edible Plants Used by the People of Manang District, Central Nepal. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:1-20 ; Boesi, A., 2014, Traditional knowledge of wild food plants in a few Tibetan communities. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:75 ; Ghimire, S. K., et al, 2008, Non-Timber Forest Products of

Nepal Himalaya. WWF Nepal p 88 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 457 ; Rana, J.C. et al, 2011, Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India. Genetic Resources and Crop Evolution. 59:135-149 ; Sharma, L. et al, 2018, Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere Reserve of Indian Trans Himalaya. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 17(1) January 2018 pp 122-131 ; Thakur, D., et al, 2017, Why they eat, what they eat: patterns of wild edible plants consumption in a tribal area of Western Himalaya. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2017) 13:70