

# Thymus serpyllum L. subsp. nervosus

Identifiants : 39110/thysera

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **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 :** Probably now *Thymus praecox* ssp. *arcticus* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Creeping thyme*, *Mother of thyme*, *Balma jhar*, *Banajawain*, *Csombor*, *Cubra*, *Kakukkborá*, *Kalandar zatar*, *Marizha*, *Masho*, *Pinpyole*, *Rang sbur*, *Samon-phyu-yaing*, *Shakei*, *Wild thyme* ;



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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, herbe, épice, fleurs<sup>{{(0(+x))}}</sup>μ.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>μ{{(0(+x))}}</sup> **culinaire(s) :**

-les feuilles et les fleurs sont utilisées pour préparer une boisson ;

-les pousses sont utilisées comme aromatisant<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les feuilles et les fleurs sont séchées et utilisées pour préparer une boisson. Les pousses sont utilisées comme arôme. Ils sont utilisés frais ou séchés comme arôme dans les salades, les sauces et autres plats



néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

