

Oregano P18 cm

Landi

8.95



1 Image

L'origan est une herbe aromatique vivace, résistante à l'hiver, aux feuilles aromatiques. Il fleurit de juin à septembre et assaisonne les plats méditerranéens comme la pizza et les pâtes.

Numéro d'article 43313

Caractéristiques du produit

L'origan (*Origanum vulgare*), également appelé origan commun, est une plante aromatique et médicinale vivace, résistante à l'hiver, à l'arôme puissant, épicé et aigre. La plante atteint une hauteur de 30 à 70 cm et développe de juin à septembre des fleurs gracieuses de couleur rose-violet à pourpre qui attirent de nombreux insectes. Les feuilles sont ovales, légèrement velues et dégagent, lorsqu'on les froisse, un parfum intense, typique des plats méditerranéens. L'origan est une épice très appréciée dans la cuisine italienne et grecque. Il parfume les pizzas, les pâtes, les plats de viande et les légumes.

Consigne d'entretien :

L'origan préfère un emplacement en plein soleil, à l'abri, avec un sol perméable et plutôt maigre. Il faut éviter l'eau stagnante, car la plante est sensible à l'excès d'humidité. Un sol trop riche en nutriments peut affaiblir l'arôme des feuilles - il est donc recommandé de fertiliser avec parcimonie. Cette plante robuste tolère la sécheresse et se contente de peu de soins. Une taille régulière favorise un port buissonnant et stimule la formation de nouvelles pousses aromatiques.

Conseil :

L'origan doit être récolté juste avant la floraison, lorsque l'huile essentielle est la plus concentrée dans les feuilles. Pour cela, il faut couper des pousses entières à quelques centimètres du sol. Les branches récoltées peuvent être facilement séchées - le séchage intensifie même l'arôme. La congélation est également possible, mais les feuilles fraîches doivent être hachées avant d'être congelées.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

© Landi 2026