

Siembra

El tomillo se siembra a mediados o finales de invierno. Pudiendo tardar de 2 a 4 semanas en nacer, dependiendo de la cantidad de luz. Se desarrolla muy bien por semillas, aunque estas son diminutas y el acolchado con paja será necesario. No es recomendable mantener muy húmedo el semillero, siendo suficiente pulverizaciones periódicas.

Al ser un arbustillo perenne, si se quiere transplantar se puede hacer en otoño.

Necesidades

Pleno sol con unas de 8h de luz. No se desarrolla si se le coloca a la sombra.

Sustrato

Cualquier suelo mientras tenga presencia de arena y drene bien.

Agua

El riego debe ser muy escaso, casi nulo en zonas templadas o húmedas. Prefiere el sustrato tirando a seco, no soportando la humedad prolongada.

Nutrientes

No es una planta exigente. Una pequeña aplicación de humus en el momento de las podas bastará. Con exceso de nitrógeno se vuelve sensible a las heladas.

Cosecha

Se cosechan los tallos floridos durante todo el verano siempre en días

secos y soleados. Los tallos se agrupan en manojos que se cuelgan en lugar seco y ventilado. Una vez desecas, se separan las hojas de las ramas, desechando estas últimas. Se almacenan herméticamente o se congelan.

Si la planta es fuerte se puede hacer una poda drástica hacia finales de la primavera, lo cual beneficiara a la floración. Siempre se recomienda dejar algún brote florido para que madure y así se asegura la reproducción mediante semillas. Estas se extraen hacia finales de verano, cortando los brotes que han madurado y sacudiéndolos para desprender la semilla que se almacenara hasta la siguiente temporada.

Usos

La planta tiene muchos usos: en jardinería, para rocallas; en agricultura ecológica, atrae polinizadores; arreglo floral y también en aromaterapia.

Es una de las hierbas más utilizadas como condimento, probablemente debido a su intenso y fuerte aroma además de sus propiedades digestivas y aperitivas. Se usan las hojas en seco. Se puede añadir a estofados de caza y de ave, patatas, huevos, embutidos, escabeches y todo tipo de salsas facilitando su digestión y realzando el sabor de los platos. Perfecto con el pollo asado y en las brasas de la parrilla perfumará agradablemente las carnes. También sirve para aromatizar sopas; verduras asadas o fritas, en especial setas y calabacines; dar sabor a los quesos, guisos, sopas, platos de carne, platos de pescado.

Para medicina se realizan infusiones con las hojas secas, para afecciones de vías respiratorias, broncodilatador, contra la tos es expectorante, para afecciones gastrointestinales, eficaz contra la diarrea leve y usado para combatir los parásitos intestinales. Estimula las defensas (catarros, gripes, herpes).

En uso externo, la misma infusión, estimula el crecimiento del pelo, es cicatrizante, desinfectante, y antirreumático para enjuagues de boca y gargarismos en afecciones de garganta, es un buen antiséptico para lavar heridas y rasguños.

Ampliamente naturalizado. El Tomillo siempre ha sido uno de los mejores antibióticos baratos de la botica tradicional.