

# Mejorana

*Origanum majorana* L. labiada

## Siembra

La Mejorana se siembra cuando no hay riesgos de heladas, ya bien entrada la primavera. Si el suelo está frío puede llegar a tardar un mes en germinar, en condiciones favorables el tiempo se puede reducir a 2 semanas. Se cubre la semilla con poca tierra, ya que son de pequeño tamaño. Cuidado con las hierbas que podrían competir con las plantas en el semillero.

## Necesidades

Exposición semi-sombra, aunque también se adapta a pleno sol. Prefiere los climas templado-cálidos. No resiste las heladas. Si la colocamos en clima frío se comportará como falsa anual (se morirá en invierno y rebrotará ella sola en primavera). Se desarrolla muy bien entre los 10° y los 20°.

## Sustrato

Crece en zonas secas, preferiblemente en tierras fértiles y en suelos calizos. No aguanta los suelos arcillosos.

## Agua

Riegos escasos. El suelo es recomendable que esté seco antes de volver a añadirle agua. Soporta muy bien las épocas de sequía.

## Nutrientes

Es una planta exigente. Con un abonado de cobertura durante la primavera, con algo de compost o humus, añadido al suelo, será suficiente. Le es muy favorable un abonado ligero a principios, o mediados en clima templado, de otoño.

## Cosecha

Se cosechan las hojas y los brotes con flores. En pleno verano, cuando la floración sea más intensa. Se cortan los tallos a varios dedos de altura sobre el suelo. Se dejan secar extendiéndolos en un lugar bien ventilado y sin altas temperaturas. Para secarlas como adorno se cuelgan hacia abajo los ramilletes, para conservar las flores. Para conservarse se guarda en frascos de cristal. Bien seca puede durar un año.

Para extraer semillas las flores tienen que madurar, por lo tanto esperaremos a finales de verano o principios de otoño, cuando las ramas de flor se hayan secado. Se cortan con cuidado y se sacuden para conseguir la diminuta semilla. Se reproduce mejor mediante división de la mata a mediados de verano.

## Usos

Se puede usar tanto fresca como seca. En la cocina, la planta en fresco, es popular con platos de carne, sopas, salsas de tomate y para aromatizar aceites y vinagres. En seco es una hierba estupenda para pizzas y platos de pasta. Se usa en conservas por sus propiedades antibacterianas. Tiene un sabor similar, pero más suave que el orégano, semejante a la del tomillo, y es mejor usarlo fresco hacia el final de la cocción.

Como medicinal, la planta puede consumirse en infusión como digestiva, disminuyendo las secreciones ácidas del estómago y alivia los retortijones.

Las flores secas van bien para arreglos florales, almohadas aromáticas (aromaterapia) y es eficaz en la casa como repelente de insectos.

Su aroma recuerda el olor del pino y de los cítricos