

Orégano

Oryganum vulgare L. Labiada

Siembra

El Orégano se siembra de finales de invierno a principios de primavera. Es de desarrollo lento, y se debe esperar a que lleguen los días de calor intenso para verla alcanzar su pleno vigor. Si se ponen varias plantas estas deben separarse unos 50 cm unas de otras.

Necesidades

Planta que puede crecer de forma espontánea en todo el continente euroasiático.

Prefiere pleno sol y clima seco. Aunque resiste bien el frío, puede comportarse como anual.

Sustrato

El sustrato debe ser pobre y arenoso. Bien drenado. Para macetas lo mejor son las mezclas de fibras de coco y compost.

Agua

Riego moderado. No le gusta el encharcamiento. Se espera a que la tierra de alrededor se seque antes de volver a regar.

Nutrientes

No se debe abonar la planta. Es sobria. Al inicio del cultivo añadiremos un poco de tierra de compost alrededor de la planta, será suficiente para cubrir todas sus necesidades nutritivas.

Cosecha

Al inicio de la floración de verano (De junio a octubre), se cortan los tallos floridos. Mejor hacia el mediodía. Los manojos se colgaran boca abajo, y a la sombra, en un lugar bien ventilado. Esta planta desprende mas perfume una vez seca. En fresco podemos recolectar las hojitas a lo largo de todo el año.

Para extraer las semillas, se espera a que la flor este completamente madura (comienzos de otoño), se cortan con un poco de tallo y se ponen a secar sin que les de el sol directo. Una vez secas sacudimos el ramillete para que caigan las semillas. Y se almacenan en un lugar seco hasta la temporada siguiente.

Dependiendo de la zona climática donde la coloquemos la producción de semillas podría ser mala, o no realizarse en zonas de veranos cortos. Por lo que la mejor forma de reproducirla, es mediante esquejes.

Usos

Planta melífera, es decir, favorece la aparición de polinizadores. Una vez seca desprende un perfume aromático muy característico con propiedades digestivas, antidiarreicas y recomendado en casos de inapetencia. Se usa en cualquier plato de la cocina italiana: Carne picada, pastas, salsas de tomate, arroces, . . .

Como medicina, la infusión de esta planta se recomienda contra la tos, pues es desinfectante, expectorante y antiespasmódica.

Su nombre en latín significa "la que alegra el monte". Que lastima que "no todo en el monte es orégano", como reza el refrán