

Tomillo



Nombres comunes: Tomillo, tomello, tremoncillo o

estremoncillo

Nombre científico: *Thymus vulgaris*

Clima: Cálido, templado y frío

Descripción de la planta: Es una mata bajita y muy tupida, llega a crecer de 10 a 40 cm de altura, parece un arbusto.

Los tallos son leñosos con hojitas rectas de color verde oscuro a más pálido y en la punta tiene pequeñas flores blancas, rosas o lilas.

Cuando se frota se siente un aroma intenso, debido a una sustancia llamada timol. El tomillo florece en primavera, a partir del mes de marzo, pero sobretodo de abril a junio. El tomillo es originario de Egipto.

Cultivo: El tomillo se multiplica mediante semillas en la primavera, se puede empezar a sembrar a comienzos de abril, las semillas tardarán de 2 a 4 semanas en germinar.

También se puede reproducir por esquejes y división de matas durante el verano. Si la planta se divide para obtener más matas deben escogerse las plantas de buen porte y la división se realiza en la primavera o el otoño, debe enterrarse al menos 10 cm del tallo en la tierra, el enraizamiento se produce a los dos meses. Este método permite una explotación más rápida, pero tiene el inconveniente de que se obtiene un número menor de plantas.

Es una planta muy resistente al ataque de plagas y enfermedades por lo que es buena compañía para otras plantas en el jardín. Se recomienda evitar ambientes y superficies de cultivo excesivamente húmedas, que le causen enfermedades de origen fúngico.

La mejor época para la cosecha del tomillo es a final de la primavera cuando la planta se

encuentra en plena floración y tiene mayor aroma, por la mañana es el mejor momento para recolectar el tomillo.

Los ramilletes deben de guardarse alejados de la humedad, en un espacio aireado y seco, no le debe dar la luz directa.

Cuidados: Se tiene que plantar a pleno sol o media sombra ligera. No le gusta mucha agua, los riegos deben ser ligeros. Se adapta muy bien a los terrenos secos, calizos y rocosos, se tienen que evitar suelos ácidos, encharcados y húmedos.



Usos: Sus hojas y flores se pueden utilizar tanto

frescas como secas. Se usa como condimento para comida. También es útil para abrir el apetito y reducir los dolores reumáticos.

El té de tomillo se usa como remedio para la tos, el catarro, las irritaciones del aparato respiratorio y también para favorecer la digestión o para combatir infecciones en el tracto digestivo.

Se usa también en ungüentos para cortadas y raspones y enjuagues bucales para úlceras bucales e infecciones de la garganta.

Referencias:

1. Cebrián, J. (2019, 23 abril). Tomillo. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/plantas-medicinales/tomillo>
2. Colaboradores de Wikipedia. (2020a, mayo 10). Thymus. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Thymus>
3. Colaboradores de Wikipedia. (2020b, mayo 11). Thymus vulgaris. Recuperado 10 de junio de 2020, de https://es.wikipedia.org/wiki/Thymus_vulgaris
4. Plant Encyclopaedia Thymus vulgaris L. (Common Thyme). (s. f.). Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://www.avogel.ca/en/plant-encyclopedia/thymus-vulgaris.php>
5. Wikifarmer. (s. f.). La planta de tomillo. Recuperado 10 de junio de 2020, de <https://wikifarmer.com/es/informacion-sobre-la-planta-de-tomillo/>

Revisión #3

Creado Fri, Jun 19, 2020 8:57 PM por Xu

Actualizado Thu, Oct 15, 2020 1:51 AM por Monika