

Tomilho Limão

Thymus x citriodorus



Híbrido variável entre o tomilho poêjo (*Thymus pulegioides*) e o tomilho comum (*Thymus vulgaris*).

Com uma altura entre 25-30 cm e um diâmetro até 60 cm, é um arbusto perene, semi-lenhoso, que apresenta pequenas flores brancas ou ligeiramente rosadas, que aparecem durante o verão.

Mais informação em:

http://www.amu.bio/_tomilho_limao

Cultivo

Deve ser cultivado em solos bem drenados, com boa exposição solar, adaptando-se mesmo em solos muito secos. Terrenos encharcados podem fazer com que apodreça e morra precocemente.

Deve ser podado logo depois da floração, de forma a evitar que lenhifique na base, garantindo uma planta vigorosa.

É sensível a podridões radiculares, quando ocorrem excessos de rega. Deve evitar-se regar nas horas de maior calor e aconselha-se a poda frequente.

Tendo em conta que se trata de uma planta híbrida, a sua sementeira pode dar origem a plantas com características heterogéneas, sendo por isso preferível efetuar a propagação através de estacaria.

História

Em tempos medievais, o tomilho limão era utilizado como incenso e era colocado nos caixões durante os funerais, porque acreditava-se que garantia a passagem para vidas futuras.

Pensa-se que a propagação do tomilho limão pela Europa terá acontecido graças aos Romanos, pois estes utilizavam-no para purificar os seus quartos.

Utilização

As suas folhas são utilizadas sobretudo para condimentar pratos de peixe, aves e saladas, é uma planta muito popular na culinária, por todo o mundo, devido ao seu forte aroma a limão.

As suas folhas podem ser secas e misturadas com outras plantas em pots pourri.

Em termos terapêuticos, o chá de tomilho diminui a tosse, constipações e dores de garganta.

É aconselhado para quem sofre de ansiedade e stress pois tem propriedades que atuam como calmante no sistema nervoso.