

PLANTAS A MOSTRAR EN LA SALIDA DE ETNOBOTÁNICA APRENDE DE LAS BRUJAS (23 DE JUNIO DE 2024)

<p>PHOLIMS LYCHNITIS (Oreja de liebre, Hierba sanjuanera, candilera)</p>	
<p>Familia: Labiada</p>	
<p>Propiedades: Hipotensora, antiinflamatoria, antiséptica, vulneraria, hepatoprotectora, astringente, antihemorroidal, digestiva.</p>	
<p>Toxicidad: Leve.</p>	
<p>Receta: Antihemorroidal: Coger un trozo de tallo de la parte aérea de la planta y colocarlo en contacto con la piel (no importa en que parte del cuerpo) y llevarlo nueve días.</p> <p>Otros usos: Mechas de los candiles</p>	

SANTOLINA CHAMAECYPARISSUS
(Abrótano, manzanilla amarga, hierba piojera)

Familia: Asteroceae (Compuestas)

Propiedades: digestiva y antihelmintica.

Toxicidad: No tóxica

Receta: Estomacal:

Coger 5 cabezuelas y preparar una infusión con ellas. Si se echan en número par, te da retortijones (dicho popular mallorquín)



VERBASCUM THAPSUS
(Gordolobo)

Familia: Escrofulariácea

Propiedades: Los usos más comunes reportados del gordolobo tienen que ver con el alivio de las enfermedades respiratorias y del tracto genito-urinario, las afecciones gripales y el dolor e inflamación articular.

Toxicidad: No tóxica

Receta: Estomacal:
Hervir la cantidad de agua necesaria para una taza, luego la vuelcas en el recipiente y le agregas las hojas de gordolobo o las hebras.

A continuación, déjalo reposar por al menos 3 minutos. Luego retiras las hojas y lo tomas



SILENE VULGARIS
(Colleja)

Familia: Caryofiláceas

Propiedades: especie comestible; hojas y los tallos tiernos

Toxicidad: No tóxica

Receta: Gastronómica.

Guisos, hervida, en ensalada o incluso en tortilla, bastando sofreír previamente las hojas, con o sin cocción preliminar.
Hay que separar las hojas una a una



Anthemis sp (Manzanilla
borde)

Familia: Asteraceae

Propiedades:
estomacales

Toxicidad: No tóxica

Receta: En Infusión

Se toman las flores secas
en infusión



Artemisia absinthium (ajenjo)	
Familia: Asteraceae	
Propiedades: Antiespasmódica: su efecto como relajante muscular se utiliza para calmar malestares intestinales y estomacales. Carminativa: ayuda a prevenir y eliminar los gases presentes en el estómago e intestino. Vermífuga: ayuda a eliminar parásitos intestinales. Orexígena: es un estimulante del apetito.	
Toxicidad: Tóxica	
Receta: La forma más tradicional es a través de infusiones con sus hojas y flores frescas o desecadas. Se recomienda preparar una cucharada de ajenjo en 1 litro de agua hervida.	
También se utiliza en aplicaciones tópicas para el tratamiento de lesiones cutáneas, picaduras, dolores de cabeza, articulares e incluso para detener el sangrado nasal.	

Marrubium vulgare
(marrubio, toronjil)

Familia: Lamiaceae

Propiedades:

Actúa como estimulante de la digestión y sirve especialmente para el tratamiento de afecciones respiratorias; en particular, modera la secreción bronquial y provoca su expulsión. Baja la fiebre, estimula el flujo menstrual, es analgésica, hipoglucemiante e hipotensiva. También se emplea de manera tópica en el tratamiento de heridas, quemaduras y como tónico capilar.

Toxicidad: Tóxica en altas dosis

Receta:

Por vía oral, el marrubio es preparado como té de hierbas; se deja remojar la hierba seca en una taza de agua hirviendo. La cantidad empleada es aproximadamente de media a una cucharadita y se puede usar miel y zumo de limón como saborizante.



GALIUM VERUM
(cuajaleches)

Familia: Rubiaceae

Propiedades:

En la Europa medieval, las plantas secas se utilizaban para rellenar colchones, ya que el aroma de cumarina de las plantas actúa como repelente de pulgas . Las flores también se utilizaban para coagular la leche en la fabricación de queso La planta también se utiliza para fabricar tintes amarillos parecidos a la rubia roja
Propiedades
antiescrobúticas

Toxicidad: No

Receta:

Infusión, puñado de la planta fresca con un litro de agua o varios si la planta está seca. Se deja enfriar y se toma.
Se puede añadir las flores a los zumos

Se puede usar como cicatrizante en quemaduras,

