

# ARBUSTOS



**NOMBRE:** Cactus higo chumbo, chumbera o nopal / Figa palera

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Opuntia ficus-indica

**ORIGEN:** La chumbera es nativa del hemisferio occidental. Varias especies se cultivan en climas cálidos, especialmente el Higo indio (O. ficus-indica).

Una hipótesis plantea que es originaria de Mesoamérica (México), esta cactácea es nativa de América y se encuentra desde las praderas canadienses hasta el estrecho de Magallanes, pero ha sido naturalizada y cultivada en el mundo entero, diversas referencias históricas sobre el nopal se remontan a los primeros años de la Nueva España.



**CARACTERÍSTICAS:** Las tunas son cactus de crecimiento vigoroso, estas se componen de almohadillas anchas, planas y gruesas que están cubiertas de espinas y tallos segmentados. Hay 181 especies de plantas de higo chumbo que van desde plantas bajas de poco más de 31 cm de altura hasta gigantes de 5,5 m.

La planta produce grandes flores amarillas, de 7,5 a 10 cm de ancho, seguidas de frutos blancos, amarillos o púrpura rojizos, los higos chumbos morados son indicativos de su madurez. La piel se quita para revelar la pulpa que tiene un 15 % de azúcar.

El higo chumbo, también llamado fruto del nopal, es una fruta por demás particular: espinoso por fuera y dulce por dentro, tiene una piel muy gruesa y está cubierto de púas muy finas que casi son imperceptibles, aunque casi todas las partes de la planta son comestibles. Sin embargo, su fruto es dulce y carnoso, cuyo sabor puede recordar a la sandía o melón.

**USOS:** El fruto representa un alimento importante y beneficioso para muchos pueblos de zonas tropicales y subtropicales. Las almohadillas o tallos se pueden comer crudas o cocidas, tienen un sabor a limón y una textura algo viscosa. Los jugosos frutos maduros se pueden comer crudos o cocidos y se utilizan para, jugos, mermeladas, encurtidos, ensaladas, jaleas o como higos secos.

Para la salud es una fuente de antioxidantes, tiene vitamina C y fibra que ayudan al tránsito intestinal. Su gran contenido de agua y minerales ayudan a hidratar nuestro organismo.

Las semillas duras se utilizan para producir **aceite de higo chumbo**. Debido a su alto contenido de agua, los tallos, especialmente de las variedades sin espinas, se utilizan como alimento de emergencia para el ganado durante la sequía.

**NOMBRE:** Cheflera o Árbol paraguas enano

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Schefflera

**ORIGEN:** Nueva Zelanda, Asia oriental y Fiyi.



**CARACTERÍSTICAS:** Schefflera nombre genérico que fue nombrado en honor del botánico alemán del siglo XIX Jacob Christian Scheffler.

Arbustos, árboles o lianas que pueden alcanzar hasta 30 m de altura.

Las hojas suelen ser siempre verdes, de forma palmeada o digitada, a veces simples, brillantes y de color verde oscuro.

Las flores son bastante insignificantes, reunidas en racimos de color verdoso.

La floración tiene lugar en distintas épocas, según el ambiente en el que se cultive la planta y la respectiva temperatura.

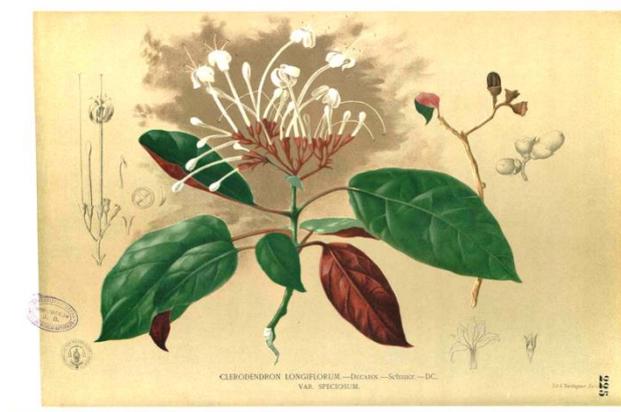
**USOS:** Ornamental

**NOMBRE:** Gloria enramada sangrante, Flor bolsa o Corazón sangrante / Cor sagnant

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Clerodendrum

**Clerodendrum:** *Clerodendrum*: nombre genérico que deriva de las palabras griegas: *kleros* = (clero) y *dendron* = (árboles), fue acuñado por Linnaeus que se enteró de que las plantas estaban en uso por el clero de la población de Sri Lanka.

**ORIGEN:** El género es nativo de zonas templadas y regiones tropicales del mundo, con la mayoría de las especies en África tropical y sur de Asia, pero con algunas especies en los trópicos de América y norte de Australasia, y otros pocos en el este de Asia.



**CARACTERÍSTICAS:** Son arbustos, lianas, y pequeños árboles que alcanzan 1-12 metros de altura, con hojas opuestas. Hojas simples o lobadas, opuestas o verticiladas. Inflorescencias cimosas, axilares o usualmente terminales, paniculadas, o en corimbos terminales, pedunculadas, brácteas generalmente foliáceas, flores blancas, azules o rojas; cáliz campanulado, 5-dentado o 5-lobado; corola hipocrateriforme recta o curvada, 5-lobada; estambres 4, didínamos, exsertos. Fruto drupáceo, globoso, frecuentemente 4-sulcado, 4-lobado; cáliz fructífero envolviendo al fruto, cupuliforme y subyacente.

**USOS:** Las usan las larvas de algunas especies de Lepidopteras incluyendo Endoclita malabaricus y Endoclita sericeus.

**NOMBRE:** Griñolera/ Cornera

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Cotoneaster

**ORIGEN:** Europa, Norte de África y Asia



**CARACTERÍSTICAS:** La mayoría de las especies son arbustos a partir de 0,5 hasta 5 m de alto, variando sus portes desde las plantas de tallos rastreros por tierra, a las que trepan para erigirse como arbustos; algunos, como el *C. frigidus*, son pequeños, otros son árboles de hasta 15 m de altura y de 75 cm de diámetro de tronco. Las especies de porte pequeño son sobre todo plantas alpinas que crecen en las zonas de alta montaña (e.g. *C. integrifolius*, que crece de 3000 a 4000 m en los Himalayas), mientras que las especies más grandes, arbustos y árboles, se encuentran en las altitudes más bajas.

Los tallos son dimorfos, con los tallos largos (10 a 40 centímetros de largo) que producen crecimiento estructural de la rama, y los tallos cortos (0.5 a 5 centímetro de largo) llevando las flores; este patrón que desarrolla a menudo una forma de ramificación como la *raspa de un arenque*. Las hojas se disponen de forma alterna, de 0.5 a 15 centímetros de largo, de ovadas a lanceoladas, enteras. Hay especies que se presentan como planta de hoja perenne y otras de hoja caduca.

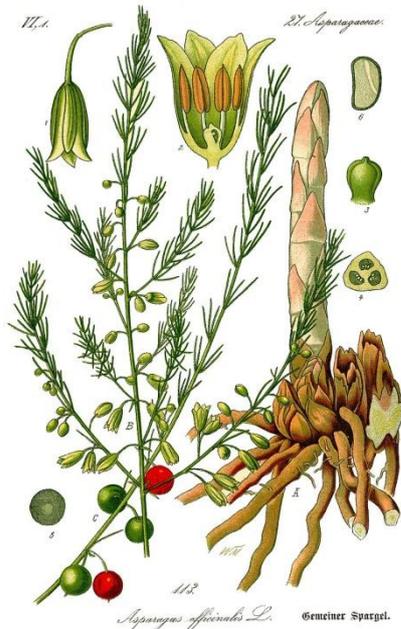
Las flores se producen en el extremo de los tallos, en solitario o dentro de un corimbo de hasta 100 juntas; son de un diámetro de 5 a 10 milímetros, y tienen cinco pétalos, de color blanco crema en inicio para pasar a color rosa, de 10 a 20 estambres y hasta cinco estilos.

La fruta es un pomo con un diámetro pequeño de 5 a 12 milímetros, rojo brillante cuando está maduro, conteniendo de una a tres (raramente hasta cinco) semillas.

**NOMBRE:** Esparraguera / Esparreguer

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Asparagus officinalis*

**ORIGEN:** Sud África



**CARACTERÍSTICAS:** Es una planta herbácea perenne de follaje muy ramificado y aspecto plumoso. Su cultivo dura bastante tiempo en el suelo, del orden de ocho a diez años.

La reproducción de las esparragueras, se puede hacer mediante división de la mata, esparciendo las raíces, o mediante las semillas.

. La planta de espárrago está formada por tallos aéreos ramificados y una parte subterránea constituida por raíces y yemas, que es lo que se denomina comúnmente “garra”. De los brotes jóvenes se obtienen las verduras conocidas como *espárragos*.

Las hojas están reducidas a escamas, con ramificaciones filiformes verdes en su base. Estas ramificaciones alcanzan los 25 mm de largo. La floración se produce a partir de junio.

Las flores son pequeñas, campanuladas, pedunculadas, y se distribuyen en parejas o son solitarias. Las flores masculinas y femeninas se encuentran en plantas diferentes.<sup>2</sup>

La esparraguera para uso en floristería es la especie *asparagus plumosus*.

**USOS:** Ornamental o comestible según la especie.

**NOMBRE:** Galán de noche o Dama de noche/ Galán de nit o Dama de nit

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Cestrum Nocturnum

**ORIGEN:** Es originaria de América y se ha naturalizado en Asia meridional.



**CARACTERÍSTICAS:** Es un arbusto o árbol semiperennifolio que alcanza un tamaño de hasta 5 m de alto, con ramitas menudamente pubescentes, glabrescentes. Las hojas oblongo-ovadas o lanceoladas, de 6-15 cm de largo, ápice acuminado, y glabras; con pecíolos de 1-2 cm de largo, glabros. Las inflorescencias se presentan en forma de racimos cortos axilares o terminales que a menudo forman panículas de hasta 10 cm de largo con numerosas flores. Las flores, extremadamente perfumadas, se mantienen abiertas durante toda la noche. Tienen 2-3 mm de largo con cáliz glabro en forma de campana, corola amarilla o verdosa, en forma de tubo delgado, de 14-19 mm de largo, expandiéndose en el primer tercio apical, piloso por dentro en el punto de inserción de los filamentos, glabro por fuera. El fruto es una baya globosa, de hasta 7-10 mm de largo, blanca; con semillas de 3-6 mm de largo.

Es una planta que necesita de mucha luminosidad, aunque puede crecer en semi-sombra. Se desarrolla mejor en zonas de climas suaves y templados, donde no se produzcan excesivas heladas.

No tiene alta exigencia en riego, si bien, si lo tenemos en maceteros tendremos que regarlo más a menudo para que se mantenga húmedo el sustrato.

En algunos países está clasificada como planta invasora, en España tiene un uso puramente ornamental.

**USOS:** Se utiliza en la industria farmacéutica por su contenido en saponinas: gitonina y digitonina. Debido a su alto contenido en alcaloides: nicotina, atropina, hiosciamina y escopolamina principalmente, es altamente tóxica.

Se utiliza como planta ornamental en jardines por la fragancia de sus flores.

**NOMBRE:** Glicinia, Glicina, Flor de la pluma / Glicina

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Wisteria sinensis

**ORIGEN:** China y Japón.



**CARACTERÍSTICAS:** La wisteria o glicina es una planta trepadora que crece de forma vigorosa y que, a finales de invierno-principios de primavera, florece regalándonos toda su belleza en forma de racimos morados, blancos o rosas. Arbusto caducifolio trepador y robusto de hasta 15 m. En concreto, las glicinas constituyen un género que incluye a varias especies. Son arbustos trepadores que capaces de enrollarse cerca de diez metros en sentido lateral y escalar unos veinte metros sobre la superficie- Llega a vivir más de 100 años. Sus hojas son compuestas por 7-13 folíolos ovales con pelos sedosos cuando son jóvenes y después glabros. Sus flores son de color violeta o malva, de 2,5 cm agrupadas en grandes racimos colgantes de 15 o 20 cm de largo muy vistosos. Sus frutos son vainas alargadas, legumbres, aterciopeladas y muy vistosas. Se caracteriza por el perfume de sus flores.

**USOS:** Ideales para cubrir paredes, muros, pérgolas y enrejados. También como arbolito en una gran maceta y como bonsái.

**NOMBRE:** Higuera / Figuera

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Ficus carica*

**ORIGEN:** Originario de Asia sudoccidental, crece ahora espontáneamente en torno al Mediterráneo y en otras regiones del mundo.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una de las numerosísimas especies del género *Ficus*, de la familia de las moráceas, cuyo fruto es el higo. Árbol o arbusto caducifolio, de porte bajo, su altura máxima es de 7-8 m.

La copa muy abierta debido a su profusa ramificación, que a menudo surge casi a ras del suelo. La corteza es lisa y de color grisáceo. Las hojas, de 12 a 25 cm de largo y 10 a 18 cm de ancho, son profundamente lobuladas, formadas por 3 o 7 folíolos, de color verde brillante y textura áspera. La floración de esta especie es bastante compleja. Las flores de ambos sexos se encuentran encerradas en un receptáculo en forma de pera con una pequeña apertura apical (ostiolo). Las únicas flores masculinas están en las cercanías de la abertura, las demás son femeninas, algunas de ellas estériles. Estas flores originarán unos pequeños aquenios vulgarmente llamados *pepitas*, rodeados de un mesocarpio carnoso y que son los verdaderos frutos (o sea drupéolas) de la higuera. Al conjunto se le da el nombre de sicono, del latín *syconus*, y este derivado del griego *σῦκον* - *sýkon* 'higo'.higo.

La polinización la efectúan una especie de pequeñas avispas, en un caso típico de simbiosis/mutualismo. Existe una especie de avispas adaptada a cada especie de higuera.

Algunas higueras, llamadas bíferas o reflorecientes, producen dos cosechas al año; en junio las brevas, mayores que los higos, y los higos, entre finales de agosto y principios de septiembre. La mayoría de las variedades de consumo humano son partenogénéticas, siempre dan fruto en ausencia de polinizador.

**USOS:** Pudo haber sido la primera planta domesticada para su consumo alimentario, alrededor de mil años antes de la domesticación del trigo, la cebada y las legumbres. Los egipcios domesticaban monos para recoger los frutos, ya que las ramas eran demasiado débiles para soportar su peso. Los higos formaban parte de la dieta alimenticia de los romanos. En el libro del Génesis (3:7), Adán y Eva se cubren la desnudez con hojas de higuera. Se consume como

fruta fresca, en mermeladas o deshidratadas. Sus hojas han sido usadas en té y como cataplasma para alguna afección cutánea.

**NOMBRE:** Hipérico, Corazoncillo o Hierba de San Juan / Herba de Sant Joan. Herba foradada. Pericó. Tresflorina vera.

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Hypericum perforatum*

**ORIGEN:** Planta originaria de Europa, norte de África y Asia occidental, que se introdujo después en América y en Australia, donde se extendió con gran rapidez. Crece en terrenos baldíos h en los márgenes de los caminos.



**CARACTERÍSTICAS:** El hipérico es una herbácea perenne perteneciente a la familia de las Guttiferae. Arbusto vivaz con estolones que alcanza una altura de 25 a 90 cm. El tallo es aristado, de color verde amarillento, presenta glándulas negras alargadas y su parte superior está muy ramificada

El hipérico destaca por su efecto antidepresivo, con reducción del comportamiento agresivo y mejoría de los principales síntomas del síndrome depresivo en el ser humano.

Esta especie posee tres características poco corrientes que facilitan su identificación:

El tallo tiene dos líneas finas longitudinales, prominentes y opuestas.

Los puntitos negros de las hojas son pequeñas glándulas secretoras que contiene un líquido coloreado formado por aceites esenciales y resina.

Las flores amarillas se tiñen de color rojo cuando se aplasta con los dedos.

Se recolecta cuando está en plena floración, que se da desde finales de junio a septiembre.

**USOS:** Tradicionalmente se ha utilizado para tratar la inflamación genitourinaria o bronquial, para aliviar los desórdenes del sistema nervioso y como cicatrizante en casos de contusiones y quemaduras.

Actualmente, esta planta medicinal se usa muy poco en sus indicaciones populares, aunque sí que se utiliza ampliamente como antidepresivo. Además, también se está investigando su posible acción antiviral.

**NOMBRE:** Jazmín de invierno / gesmil d'hivern, gessamí, llessamí, gesmiler.

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Jasminun nudiflorum

*Jasminum mesnyi Hance*, vulgarmente **jazmín amarillo**, Otros nombres comunes son jazmín de primavera, jazmín de invierno, jazmín prímula, o jazmín japonés.

**ORIGEN:** El área de distribución nativa de esta especie va desde el sur de China central hasta Vietnam.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una especie de jazmín de la familia Oleaceae. Fuera de su medio original puede devenir en maleza. Es perennifolio o caducifolio en función de la bondad del clima.

Es una enredadera decumbente, sub-arbustos erectos, siempre verdes, un arbusto trepador y crece principalmente en el bioma subtropical con largos tallos colgantes de hasta 3m de altura, cuadrangulares; flores muy fragantes. Florece todo el año. Sus hábitos de trepadora pueden ser arreglados para constituir un arbusto denso. Tiene hojas opuestas, brillantes, lanceoladas, de 3–7 cm de largo, lámina foliar ampliamente ovada o elíptica, a veces suborbicular, trifoliada, simple en la base de las ramitas, pecíolo 0,5-1,5 cm; muy ornamentales en contraste con sus brotes rosa oscuros y sus flores amarillas, de 3 cm, solitarias, en brotes cortos axilares, raramente terminal; brácteas hojosas, obovadas o lanceoladas, de 5-10 mm, rodeadas de pequeñas brácteas foliáceas; 5-6-cáliz, lóbulos estrechos; corola semidoble amarilla, de lóbulos obtusos. Fruto esférico, de 8 mm, negruzco, paredes. Suele florecer en primavera e invierno.

**USOS:** Es muy conocida como ornamental en jardines, dada su llamativa floración y el olor agradable que desprende.

Muy usada como especie en maceta, y también en cercos, glorietas o en matas aisladas.

**NOMBRE:** Calanchoe, Kalanchoe, Kalancoe /

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Kalanchoe robusta

**ORIGEN:** Es endémica de la isla Yemeni de Socotra. Se hábitat natural son los roquedos y bordes de matorrales y montes bajos suculentos de 300-750 m s. n. m.. Está tratada en peligro de extinción.



**CARACTERÍSTICAS:** Kalanchoe robusta es una especie de planta fanerógama perteneciente a la familia Crassulaceae. La mayoría son arbustos o herbáceas perennes, con unas pocas anuales o bienales. Florece desde comienzos del invierno hasta la primavera.

Son frecuentemente utilizadas como plantas de interior o jardín rocoso y se han popularizado debido a su fácil propagación, necesidades bajas de agua y la amplia variedad de colores florales.

Como el resto de suculentas, las especies de este género requieren pocos cuidados. Necesitan mucha luz, incluso toleran sol directo, aunque la excesiva insolación puede quemar las hojas. Los riegos, más frecuentes durante la estación calurosa, deben evitar el encharcamiento del suelo. La mayoría de las especies no tolera temperaturas por debajo de 5 °C. Agradecen el abonado durante el periodo vegetativo para prolongar la floración. Prefiere suelos poco compactos y bien drenados. Se multiplican por esquejes de tallo u hoja.

**USOS:** En la medicina tradicional, las especies de *Kalanchoe* se han utilizado para tratar reumatismos e inflamaciones por vía externa.

**NOMBRE:** Kumquat o Naranja chino / Taronger xinés

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Fortunela Japónica

**ORIGEN:** El kumquat no se conoce en estado silvestre. Se lo presume originario de China, donde hay registros de su cultivo desde el siglo XII; en Japón era ya un cultivo asentado para el siglo XVIII. Las primeras referencias en Europa datan de 1646, cuando fueron descritos por misioneros portugueses que los habían conocido en China. No fueron importados hasta mediados del siglo XIX, cuando el coleccionista Robert Fortune, llevó los primeros ejemplares al Reino Unido y luego a Estados Unidos. Es llamado **quinoto** en Paraguay, Argentina y Uruguay.



**CARACTERÍSTICAS:** Los kumquats son árboles o arbustos perennifolios, de crecimiento lento, que alcanzan los 5 m de altura. Están densamente ramificados; las ramas son angulosas, lisas o a veces espinosas. Las hojas son lanceoladas, alternas, finamente dentadas cerca del ápice, verde oscuro por el haz y algo más claras por el envés, coriáceas, alternas, de entre 4 y 9 cm de largo.

Las flores son axilares, solitarias o en racimos de 1 a 4, pentámeras, fragantes, de color blanco, hermafroditas

**USOS:** En ocasiones se usa como planta ornamental por la belleza de su fruto y su flor, de rica fragancia. Se cultiva también como bonsái.

La naranja enana, kumquat, en especial la variedad Meiwa se consume como fruta fresca; en otras especies la pulpa es demasiado ácida, y se come solo la piel.

Más frecuente es la preparación en almíbar, el kumquat en esta preparación es un postre típico de la cocina de Hong Kong

Se preparan también como encurtidos, sean ácidos o dulces, en una base líquida de vinagre, almíbar, clavo de olor y canela .

El aceite esencial de las hojas y brotes frescos, a veces, se emplea en perfumería.

**NOMBRE:** Cárdeno, carriza, cebolla de lirio, lirio silvestre / Lliri menut

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Macizo de iris germánica

**ORIGEN:** Iris es el nombre genérico llamado así por Iris, la diosa griega del arco iris.

Germanica: epíteto geográfico que alude a su localización en Germania.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una especie de la familia Iridaceae, es la variedad de jardín más común de los *iris barbados*. Es una planta bulbosa perenne que se considera invasiva por su facilidad de propagación. Crece en cualquier tipo de suelo.

Las hojas son basales, lineales, entre 3 a 10 de más de 40 cm de largo y 3 cm de ancho en forma de espada, lustrosas y de color verde medio.

Las inflorescencias surgen de un tallo terminal con hojas en la base y desnudo a medida que se acerca al ápice. Las flores tienen tres sépalos extendidos y curvados hacia fuera, de forma ovada y entre 8 y 12 cm de largo por unos 6 de ancho. Son glabros excepto la nervadura central cubierta de pitillos de unos 3 mm., blancos amarillentos o con tonos púrpura. Los pétalos son tres también, se extienden erectos y se doblan sobre la parte fértil de la flor.

Florece desde la primavera hasta el verano.

Existen numerosas variedades, como *Iris germanica florentina* y cultivares, en una gama de colores que abarca desde el blanco al amarillo, el rojo, el violeta y el azul.

**USOS:** Se usa el rizoma. A dosis bajas actúa como expectorante, de mulcente (antiinflamatorio, hidratante) y diurético.

En dosis mayores, como emético. Indicado para bronquitis, asma, enfisema; espasmos gastrointestinales. Estomatitis y molestias de la dentición, en uso externo. En dosis elevadas es un purgante drástico. En estado fresco, puede producir gastritis y vómitos. Tópicamente puede originar dermatitis de contacto. Se debe emplear con precaución por su ligera toxicidad.<sup>1</sup>

**NOMBRE:** Madreselva, Graptopétalo / mare-selva, xuclamet, lligabosc

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Graptopetalum paraguayense

**ORIGEN:** De la familia de las Crasuláceas es de origen de México.



**CARACTERÍSTICAS:** Sus hojas tienen un color gris verdoso o verde metálico con aspecto ceroso. Son muy carnosas y se agrupan formando rosetas. Si están a pleno sol pueden teñirse de tonos rojizos e incluso pasar a los amarillos.

Es una planta más bien rastrera que puede utilizarse como tapizante, aunque también puede colocarse elevada para disfrutarla de manera colgante

La floración empieza en primavera. Su flor es de color blanco, con rastros verdes y rojizos.

Se reproduce muy fácilmente por medio de sus hojas.

**USOS:** Su principal uso es el de la ornamentación, muy adecuada para terrazas y balcones de clima mediterráneo o cálido. Conviene por su originalidad y su resistencia, apenas necesitará agua y muy pocos cuidados

Igual de válida para el jardín. Si se planta en una zona de rocalla, se irá expandiendo por sí sola.

**NOMBRE:** Madreselva de los jardines / Lligabosc de jardí

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Lonicera caprifolium

**ORIGEN:** Sur de Europa



**CARACTERÍSTICAS:** La madreselva es un arbusto trepador de dulces fragancias y flores con forma de campana.

Es un arbusto perenne que alcanza los 1-2 metros de altura con el tallo color rojizo. Las hojas opuestas, ovals, que en lo más alto del tallo se sueldan por la base formando una copa. Las flores son aromáticas de color blanco, amarillo o rosa y se agrupan en la cima.

Crece rápidamente y se coloca en semisombra. Es resistente a las heladas y se caracteriza por sus flores de gran aroma, parecido al jazmín. Esta fragancia la desprenden, sobre todo, por la noche.

Su fruto, que aparece en otoño, es una baya anaranjada o rojiza que no es comestible.

**USOS:** Ornamental

La madreselva japonesa (*Lonicera japonica*), es utilizada en la medicina tradicional china durante siglos. Se usa el aroma de las flores en meditación para fortalecer el séptimo chakra.

Leyenda: Sobre la floración de la Madreselva se habla en la mitología griega en el mito de Chloe y Daphnis. Eran dos amantes que vivían una historia de amor, pero estaban condicionados porque sólo se podían ver cuando la madreselva florecía, porque vivían muy lejos. Daphnis preguntó a los dioses si podían hacer que la madreselva floreciera más temporadas, para poder estar más tiempo juntos y Eros, dios del amor, concedió el deseo.

**NOMBRE:** Matababras o estrella polar /

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Dimorphotheca ecklonis

**ORIGEN:** Sud África



**CARACTERÍSTICAS:** Es un género de plantas fanerógamas de la familia Asteraceae.

Comprende 49 especies descritas, 20 aceptadas.

Se le confunde con las margaritas.

Esta especie llega a alcanzar 1 metro de altura y puede desarrollar una base leñosa.

Sus hojas son alternas, simples, con márgenes dentados, ligeramente suculentas y de color verde.

Sus flores son las verdaderas protagonistas. La dimorfoteca desarrolla grandes cabezas florales distribuidas en grupos al final de las ramas. Su centro es oscuro y alrededor se encuentran los pétalos.

Desarrolla flores blancas, lilas e incluso hay variedades de otras tonalidades. Florece en primavera y verano, aunque, si se dan las condiciones idóneas, ésta puede durar mucho más.

Esta especie acepta una siembra tanto en maceta como directamente en el jardín, ubicada a pleno sol.

**USOS:** Es cultivada como ornamental en el mundo entero.

**NOMBRE:** Menta / Menta

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Mentha

**ORIGEN:** Europa, Asia, África, Oceanía y América.



**CARACTERÍSTICAS:** Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas. Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.

**USOS:** Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.

Es antiinflamatoria, expectorante, analgésica, antibacteriana, antifúngica, anticoagulante, antitusiva, antioxidante y previene el mal aliento, la caries y la gingivitis.

**NOMBRE:** Naranja jazmín, azahar de la India / Tarongina de la India

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Murraya paniculata*

**ORIGEN:** Es originaria del Sureste de Asia desde China a Japón y Malasia. La Murraya está estrechamente relacionada con los cítricos.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una planta tropical de hojas perennes pequeñas, flores blancas y aromáticas, que se cultiva como un árbol ornamental o de abrigo.

Es un arbusto o arbolillo siempreverde de 3-4 m de altura, con una copa densa y muy ramificada y un tronco normalmente ramificado desde abajo, de corteza delgada, lisa cuando es joven y ligeramente fisurada que va exfoliándose con los años, de color gris claro, con las ramillas glabras.

Florece durante todo el año. Sus hojas son glabras y brillantes, produce hojas pinadas que curiosamente son elípticas abovadas, cuneadas a rómbicas. Las flores son terminales, corimbose, pocas flores, tríplices y con aroma a jazmín. Los pétalos son 12-18 mm de largo, curvados y blancos (o de coloración crema). El fruto es una baya elipsoide u ovoide, rojiza, lisa y con punteado glandular visible. Es carnoso, oblongo ovoide, de color colorado a naranja, y crece hasta 1 pulgada de largo.

**USOS:** Tradicionalmente, se utiliza en medicina tradicional como analgésico. Sus hojas, corteza y frutos son medicinales.

En occidente, se cultiva como árbol ornamental o de abrigo por su resistencia, amplia gama de la tolerancia del suelo. Pueden crecer en suelos alcalinos, magros, arenosos, ácidos y los suelos francos. La planta florece durante todo el año y produce racimos pequeños, de flores dulces que atraen a las abejas.

Mayormente se emplea en jardines.

**NOMBRE:** Parra de Virginia o parra virgen o enredadera de Virginia / Vinya verge

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Parthenocissus quinquefolia*

**ORIGEN:** Es una especie de planta trepadora del género *Parthenocissus* de la familia Vitaceae, nativa del este y centro de Estados Unidos, sudeste de Cánada y Este de México. En Cuba se llama Bejuco ubi macho.



**CARACTERISTICAS:** Es una planta leñosa trepadora de hojas caducas, con numerosos zarcillos que en sus extremos cuentan con pequeños discos adhesivos. Las hojas son alternas, compuestas y están formadas por 5 folíolos peciolados, de contorno elíptico u obovados y margen aserrado. Flores dispuestas en panículas opuestas a las hojas, muy pequeñas, de pétalos verdes. Los frutos son pequeñas bayas de no más de 6 mm, de color azulado oscuro tendiendo a negro.

**USOS:** Es una planta de uso ornamental empleada para recubrir fachadas.

Al igual que *Parthenocissus tricuspidata* sus hojas pasan del verde oscuro en verano a un intenso color rojo en otoño hasta que se desprenden de las ramas a medida que avanza este.

Los nativos estadounidenses la usan como medicina herbal para diarrea, dificultad urinaria y todo lo relativo al aparato renal.

La planta es el alimento de las orugas de las polillas

**NOMBRE:** Parra / Parra

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Vitis vinifera*

**ORIGEN:** Asia /Europa



**CARACTERISTICAS:** Es una planta semileñosa o trepadora que cuando se deja crecer libremente puede alcanzar más de 30 m. Su fruto, la uva, es comestible y materia prima para la fabricación de vino y otras bebidas alcohólicas.

A veces se denomina a la vid con el nombre de parra -en particular aquella cuyo producto es la uva de mesa - aunque en fruticultura se denomina parral o parra a un sistema de conducción de las plantas de vid en altura, usado particularmente para ejemplares de producción cuidada, ya que sus uvas se destinan al consumo en fresco.

El tronco, retorcido, tortuoso y de hasta 6m de largo, presenta una corteza gruesa y áspera que se desprende en tiras longitudinales. Las ramas jóvenes, denominadas sarmientos, son flexibles y muy engrosadas en los nudos; alternando sobre ellas se disponen las hojas, grandes se las suele llamar pámpanas. Los zarcillos, bifurcados, están opuestos a las hojas y se enroscan y endurecen en cuanto encuentran soporte

**USOS:** La importancia económica de la vid, es extraordinaria: la uva es uno de los frutos más apreciados, nutritivos y rico en vitamina C. Secas constituyen las pasas o sultanas, muy nutritivas y utilizadas en medicina popular como expectorantes; las uvas inmaduras se consideran refrescantes; los pámpanos y brotes tiernos son ricos en taninos. Las uvas maduras tienen también propiedades laxantes —lo mismo que el mosto— y son ricas en ácidos orgánicos y azúcares reductores. La importancia mayor de la vid es para obtener, por fermentación del mosto, el vino y todos sus derivados: alcohol, vinagre, etc. Su obtención se ha convertido en una verdadera disciplina: la enología.

**NOMBRE:** Pitahaya, fruta del fuego y del dragón / La pitaia, pitahaia o fruta del drac

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Hylocereus undatus.

**ORIGEN:** La planta de la pitahaya es un cactus suculento, rústico, trepador con frutos de sabor agradable que crece bajo el calor de las zonas tropicales. Es natural de América Central y de México, se distribuye ampliamente en las regiones tropicales de todo el mundo, donde se cultiva como planta ornamental y para cosechar sus frutos.



**CARACTERÍSTICAS:** La planta cactácea de la Pitahaya es perenne, trepadora con forma triangular, carnosa y de tallos verdes articulados. Sus tallos se componen de tres alas onduladas con márgenes festoneados córneos. Los segmentos del tallo pueden crecer hasta 6 m de largo. Cada canal de las alas festoneadas tiende una a tres espinas cortas de 1,5 cm de espesor y algunas variedades son más espinosas que otras. Las raíces aéreas crecen desde la parte inferior de los tallos. La floración es nocturna, las flores tienen verde exterior y segmentos blancos interiores, miden aproximadamente 30 cm de largo y 23 de ancho. Tienen forma de campana y muy fragante, abren durante la madrugada noche y marchitan al amanecer.

La pitahaya se puede propagar a través de semillas o estructuras vegetativas.

La forma característica de su fruto es elipsoidal con un diámetro entre 10-12 cm según su especie. Es considerada un fruto exótico por su apariencia y su sabor agridulce.

La pitahaya está compuesta de pulpa y cáscara, su pulpa es consistente y espumosa, presenta coloración blanca (variedad amarilla) y blanca rojiza (variedad roja) con pequeñas y suaves pepas comestibles, cubiertas de escamas rojas y amarillas según la especie.

**USOS:** Esta fruta ha sido utilizada de varias formas, pero en la actualidad, el uso principal es para consumo en fresco o bien preparada como bebida refrescante, de igual manera puede degustarse en puré, postres, mermeladas, jaleas, jarabes y frituras ya que posee un alto valor nutritivo, pues es rica en vitamina C, calcio, potasio y fósforo, asimismo se utiliza en repostería como colorante artificial, y en menor medida, sirve como forraje para el ganado.

**NOMBRE:** Pitósporo / Pitosporo del Japó o Tarongina de la Xina

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Pittosporum tobira

Pittosporum: del idioma griego *πίττα* (por *πίσσα*) 'resina' y *σπόρος*, 'semilla, simiente', o sea 'simientes pegajosas', pues las semillas están embebidas en una sustancia resinosa-viscosa blanquecina.

**ORIGEN:** El origen probable del género sería Gondwana; su rango actual se extiende por Australasia, Oceanía, este de Asia y algunas partes de África



**CARACTERÍSTICAS:** Pittosporum es un género de cerca de 200 especies de fanerógamas en la familia Pittosporaceae.

Las especies son árboles y arbustos creciendo de 2-30 m de altura.

Las hojas son espiraladas o enroscadas, simples, con márgenes enteros u ondulados (raramente lobulados).

Las flores se presentan simples o en umbelas o en corimbos, cada flor con 5-sépalos y 5-pétalos; con frecuencia con esencias dulces.

El fruto es una semilla leñosa tipo cápsula, que se quema al madurar para la dehiscencia de las numerosas semillas; éstas están recubiertas de una sustancia pegajosa resinosa.

**USOS:** Ornamental. Especialmente el Pittosporum tobira se usa para construir setos. para setos

**NOMBRE:** Platanero / Plataner

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Musa paradisiaca

**ORIGEN:** El banano moderno es un cultivo, probablemente originario de la región indomalaya. Desde Indonesia se propagaron hacia el sur y el este, alcanzando Hawái y la Polinesia por etapas. Los comerciantes europeos llevaron noticias del árbol a Europa alrededor del siglo III a. C., pero no lo introdujeron hasta el siglo X. De las plantaciones de África Occidental los colonizadores portugueses lo llevarían a Sudamérica en el siglo XVI.

Hoy las variedades comerciales se cultivan en todas las regiones tropicales del mundo.



**CARACTERÍSTICAS:** El banano no es un árbol, sino una megaforbia, una hierba perenne de gran tamaño. Como las demás especies de *Musa*, carece de verdadero tronco. En su lugar, posee vainas foliares que se desarrollan formando estructuras llamadas *pseudotallos*, similares a fustes verticales de hasta 30 cm de diámetro basal que no son leñosos, y alcanzan los 7 m de altura.

Las hojas de banana se cuentan entre las más grandes del reino vegetal. Son lisas, tiernas, oblongas, con el ápice trunco y la base redonda o ligeramente cordiforme, verdes por el haz y más claras y normalmente glaucas por el envés, con los márgenes lisos y las nervaduras pinnadas, amarillentas o verdes. Dispuestas en espiral, se despliegan hasta alcanzar 3 m de largo y 90 cm de ancho; el pecíolo tiene hasta 60 cm. Las hojas tienden a romperse espontáneamente a lo largo de las nervaduras, dándoles un aspecto desaliñado. Cada planta tiene normalmente entre 5 y 15 hojas, siendo 10 el mínimo para considerarla madura; las hojas viven no más de dos meses, y en los trópicos se renuevan a razón de una por semana en la temporada de crecimiento.

El elemento perenne es el rizoma, superficial o subterráneo, que posee meristemas a partir de los cuales nacen entre 200 y 500 raíces fibrosas, que pueden alcanzar una profundidad de 1,5 metros y cubrir 5 metros de superficie. Del rizoma también brotan vástagos ("chupones") que reemplazan al tallo principal después de florecer y morir este. En los ejemplares cultivados solo se deja normalmente uno para evitar debilitar la planta, pero en estado silvestre aparecen en gran cantidad; son la principal forma de difusión en las variedades estériles, que son la m

El fruto tarda entre 80 y 180 días en desarrollarse por completo. En condiciones ideales fructifican todas las flores femeninas, adoptando una apariencia dactiliforme que lleva a que se denomine mano a las hileras en las que se disponen. Puede haber entre 5 y 20 manos por espiga,

aunque normalmente se trunca la misma parcialmente para evitar el desarrollo de frutos imperfectos y evitar que el capullo terminal insuma las energías de la planta. El punto de corte se fija normalmente en la "falsa mano", una en la que aparecen frutos enanos. En total puede producir unos 300 a 400 frutos por espiga, pesando más de 50 kg.

**USOS:** Gastronómico.

Otros usos: El gran tamaño de las hojas del banano y su fuerte fibra hace de ellas una fuente importante de tejidos. Al igual que en otras especies de *Musa*, en especial *M. textilis*, las hojas del banano se emplean como embalajes y envoltorios sin apenas tratamiento. Se emplean con frecuencia como cobertores naturalmente impermeables para techos de construcciones primitivas, para recubrir el interior de pozos usados para cocinar y como bandejas para la comida.

La cáscara del fruto es rica en taninos, y se usa en el tratamiento del cuero. Carbonizada se usa como tinte oscuro, o —por su alto contenido en potasio— en la producción de detergentes.

Los efectos medicinales documentados son varios. Las flores se utilizan en emplasto para las úlceras cutáneas, y en decocción para la disentería y la bronquitis; cocidas se usan como alimento nutritivo para diabéticos. La savia, fuertemente astringente, se aplica tópicamente en picaduras de insecto, en hemorroides, y se toma como febrífugo, antidiarreico y antihemorrágico. También es antidiarreica y antidisentérica la ceniza obtenida de quemar las cáscaras y hojas. Las raíces cocidas se consumen para los trastornos digestivos e intestinales, es una excelente fuente de potasio que es un mineral que ayuda a regenerar los músculos después de haberse sufrido calambres.

La pulpa y cáscara de las bananas maduras contienen principios activos efectivos contra micobacterias y hongos; se aplican a veces para tratar una micosis común en la planta de tomate (*Solanum lycopersicum*). El fruto es rico en dopamina, de efecto vasoconstrictor, y serotonina, que regula la secreción gástrica y estimula la acción intestinal.

Una creencia popular atribuye a la cáscara de la banana quemada y aspirada o fumada un valor alucinógeno, causada por una hipotética *bananadina*. Se trata simplemente de un mito, y la supuesta sustancia no existe.<sup>9</sup>

**NOMBRE:** Romero / Romer o Romaní.

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Salvia Rosmarinus

**ORIGEN:** Nativa de la región mediterránea.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una hierba leñosa perenne, y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea.

Los tallos jóvenes están cubiertos de borra —que desaparece al crecer—, a medida que envejecen se vuelven de color rojizo y con la corteza resquebrajada.

Las hojas, pequeñas y muy abundantes, presentan forma lineal. Son opuestas, sésiles, enteras, con los bordes hacia abajo y de un color verde oscuro, mientras que por el envés presentan un color blanquecino y están cubiertas de vellosidad. En la zona de unión de la hoja con el tallo nacen los ramilletes floríferos.

Las flores son de unos 5 mm de largo. Tienen la corola bilabiada de una sola pieza. El color es azul violeta pálido, rosa o blanco, con cáliz verde o algo rojizo, también bilabiado y acampanado. Son flores axilares, muy aromáticas y melíferas; se localizan en la cima de las ramas, tienen dos estambres encorvados soldados a la corola y con un pequeño diente.

El fruto, encerrado en el fondo del cáliz, está formado por cuatro núculas de 1.5-3 por 1-2 mm, ovoides, aplanadas, color castaño claro con una mancha clara en la zona de inserción.

**USOS:** Del romero se utilizan sobre todo las hojas y a veces, las flores. Es una planta rica en principios activos.

- Con el aceite esencial que se extrae directamente de las hojas, se prepara alcohol de romero. Ha demostrado efectividad para paliar el dolor y la inflamación en personas con artrosis o artritis reumatoide, pero no en personas con fibromialgia.
- La infusión de hojas de romero supuestamente alivia la tos y se ha usado para atajar los espasmos intestinales. Debe tomarse antes o después de las comidas.
- El alcanfor de romero tiene efecto hipertensor (sube la tensión) y tonifica la circulación sanguínea.
- Por sus propiedades antisépticas, se puede aplicar por decocción sobre llagas y heridas como cicatrizante.

**NOMBRE:** Rosal / Roser

**NOMBRE CIENTÍFICO:**

**ORIGEN:** La mayoría de las especies son originarias de Asia y un número reducido de Europa, Norteamérica y África.



**CARACTERÍSTICAS:** El género *Rosa* está compuesto por un conocido grupo de arbustos generalmente espinosos y floridos representantes principales de la familia de las rosáceas. Se denomina rosa a la flor de los miembros de este género y rosal a la planta.

Las especies progenitoras mayormente implicadas en los cultivares son: *Rosa moschata*, *Rosa gallica*, *Rosa × damascena*, *Rosa wichuraiana*, *Rosa californica* y *Rosa rugosa*. Los cultivadores de rosas o rosalistas del siglo XX se centraron en el tamaño y el color, para producir flores grandes y atractivas, aunque con poco o ningún aroma. Muchas rosas silvestres y «pasadas de moda», por el contrario, tienen una fragancia dulce y fuerte.

**USOS:** Tanto especies como cultivares e híbridos se cultivan como ornamentales por la belleza y fragancia de su flor; pero también para la extracción de aceite esencial, utilizado en perfumería y cosmética, usos medicinales (fitoterapia) y gastronómicos.

**NOMBRE:** Rosal damasquero / Roser damasquer

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Rosa fedtschenkoana

**ORIGEN:** Al cruzado Robert de Brie a veces se le da el crédito de que introdujo la rosa de Damasco de Siria en Europa en algún momento entre 1254 y 1276. El nombre se refiere a Damasco, Siria una ciudad importante en la región del Oriente Medio. Otras historias dicen que los romanos trajeron la rosa de Inglaterra, y un tercer relato dice que el médico de Enrique VIII le dio una rosa de Damasco, como un regalo, en torno a 1540.



**CARACTERISTICAS:** La rosa del damasco es un arbusto con una forma informal, espinoso, vigoroso, de crecimiento vertical, que puede llegar a 2 m de altura. Los tallos densamente poblados con espinas curvadas y cerdas rígidas. Hojas sin brillo y coriáceas son pinnadas, con cinco (raramente siete) folíolos.

Las relativamente pequeñas flores crecen en grupos. Flores dobles y abundantes pétalos dispuestos en roseta, de unos 10 cm de ancho, con ocelos verdes.

Flores de color rosa o rojo pálido muy fragantes y provistas de treinta y seis pétalos. Se producen en verano. Cínorrodón ovoide, de 1-2 cm de color rojo, glabro y con glándulas en el pedúnculo.

**USOS:** Las flores son reconocidas por su fina fragancia y se cosechan comercialmente para aceite de rosas (ya sea "rosa otto" o "rosa absoluta") utilizado en perfumes y hacer agua de rosas y "Cemento de Rosa". Los pétalos de las flores también son comestibles. Estos se pueden utilizar para sazonar alimentos, como guarnición, como una tisana, y preservados en azúcar.

Hay una larga historia de producción de fragancias en Afganistán (provincia de Kabul) de la rosa de Damasco.<sup>7</sup> Se ha hecho un intento para restaurar esta industria como una alternativa para los agricultores que producen actualmente opio

**NOMBRE:** Salvia / Sàlvia

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Salvia officinalis*

**Origen:** Es nativa de la región mediterránea, aunque se ha naturalizado en muchos lugares del mundo. Se encuentra en la Europa mediterránea, en sitios rocosos y herbazales secos, desde el nivel del mar hasta zonas montañosas. Tiene preferencia por los terrenos poco productivos y poco fértiles. En España predomina la variedad *lavandulifolia*.



**CARACTERÍSTICAS:** Es una planta perenne aromática de hasta 70 cm de altura. Tallos erectos y pubescentes. Hojas pecioladas, oblongas y ovales, más raramente lanceoladas, con la nervadura bien marcada. Flores blanco-violáceas en racimos, con corola de hasta 3 cm, cuyo labio superior es casi recto; el cáliz es más pequeño que la corola con tonalidades púrpureas.

**USOS:** Contiene aceites esenciales, flavonoides y principios amargos

**Medicinal:** Tiene muchas propiedades medicinales como antisudorífica, hipoglucemiante, emenagoga, estimulante, antiespasmódica, astringente y antiséptica. Por ello es cultivada como planta medicinal.

En la medicina tradicional austriaca la *Salvia officinalis* administrada por vía oral, como infusión o masticada, se utiliza para el tratamiento de enfermedades del tracto respiratorio y gastrointestinal, boca y piel.

La investigación científica sugiere cierta eficacia para el tratamiento de la enfermedad de Alzheimer. Igualmente mejora la memoria en sujetos sanos jóvenes.

**Culinario:** Como condimento tiene un sabor ligeramente picante. En la cocina occidental, se usa para condimentar carnes grasas (especialmente las marinadas), quesos, y algunas bebidas.

Las semillas de salvia en Gran Bretaña, por generaciones han sido catalogadas como una de las hierbas esenciales, junto con el perejil, el romero y el tomillo. Tiene un sabor salado, ligeramente picante. Aparece en muchas cocinas europeas, sobre todo italianas, de los Balcanes y de cocina de Oriente Medio. En la cocina británica y americana, se sirve tradicionalmente la salvia y el relleno de cebolla, como acompañamiento de pavo asado o pollo en la Navidad o el Día de Acción de Gracias. A pesar del uso común de hierbas tradicionales y disponibles en la cocina francesa, la salvia nunca halló preponderancia allí.

**NOMBRE:** Saúco / Saüc

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Sambucus

**ORIGEN:** Originario de las regiones templadas a subtropicales de ambos hemisferios, aunque más extendido en el hemisferio norte, mientras que en el hemisferio sur queda restringido a Oceanía y América del Sur.



**CARACTERÍSTICAS:** Arbustos o árboles pequeños, si bien presenta también al menos dos especies herbáceas. Las hojas son pinnadas con 5-9 folíolos (raramente 3 u 11). Cada hoja tiene 5-30 cm de largo, y los folíolos tienen márgenes serrados. Los grandes grupos de pequeñas flores de color blanco o crema se abren hacia finales de la primavera, y son seguidas por pequeños grupos de bayas de color negro, azul-negruzco o rojo (raramente de color amarillo o blanco).

**USOS: Medicina tradicional:** La especie Sambucus nigra ha sido utilizada con fines medicinales durante cientos de años.<sup>56</sup> Contiene aceites esenciales, taninos, ácidos orgánicos, alcaloides, azúcar, abundante vitamina C, y una serie de glucósidos como la rutina y la sambunigrina. Algunos estudios preliminares han demostrado que esta especie puede tener efectos positivos en el tratamiento de la gripe, alergias y alivia el sistema respiratorio en general.

**Alimentación:** Las bayas maduras y cocinadas de la mayoría de las especies son comestibles, siendo la especie Sambucus nigra cultivada para este fin. Con ellas se hacen mermeladas, entre otras preparaciones.

**Toxicidad:** La mayoría de las bayas crudas y otras partes de las plantas son venenosas, por ello el fruto siempre debe ser consumido ya maduro y cocido.<sup>5</sup> Las semillas contienen glucósidos cianogénicos (generadores de cianuro) y la corteza así como las hojas y los frutos no maduros contienen el principio de la sambunigrina que, en contacto con una enzima, llamada emulsina, produce también ácido cianhídrico.

**NOMBRE:** Teucro o Salvia amarga / Teucro fruticoso

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Teucrium*

**ORIGEN:** Su hábitat de origen es el sur de Europa y crece silvestre en la mitad este de la Península, Mallorca y Menorca.



**CARACTERÍSTICAS:** *Teucrium* es un género de plantas de la familia Lamiaceae, de porte arbustivo o herbáceo, común en hábitats soleados tipo tomillar o formando parte del sotobosque e incluso empleado en jardinería (*T. fruticosans*

Arbustos, matas o hierbas perennes, bienales o anuales, ocasionalmente rizomatosas y con frecuencia aromáticas.

Los tallos son de sección cuadrangular o redondeada, con entrenudos macizos, lisos o, rara vez, estriados, ramificados, de ramas opuestas, a veces divaricadas (que forman un ángulo muy abierto con el tallo) o intrincadas y, raramente, espinosas. Las hojas pueden ser sentadas o pecioladas, persistentes, a menudo con márgenes marcadamente revolutos. La inflorescencia es simple o compuesta. El fruto es esquizocárpico en tetranúcula, en general no con todos los mericarpos fértiles, ovoides o subglobosos, más o menos oscuros, lisos o reticulados, glabros o bien con pelos glandulares o sin glándulas.

La polinización es entomófila y la dispersión de los propágulos se efectúa por medio de hormigas (mirmecocoria)

Distribución: Género cosmopolita que se distribuye desde la cuenca mediterránea, que parece constituir el principal centro de diversificación con cerca del 90% de los taxones reconocidos, hasta la región macaronésica, América, Japón y Australia. Nativa en prácticamente toda Europa -excepto Suecia, Islandia y Moldavia- y también todo el Magreb.

**USOS:** El *Teucrium polium* es usado en Marruecos para el tratamiento de la fiebre, en Israel para la indigestión y como tisana para la diabetes. Sus hojas se utilizan en el retraso de las menstruaciones, las náuseas del embarazo y también en infecciones genitales.

Los *Teucrium* son plantas perfectas para los que quieren tener un bonito seto en el jardín, o un arbusto en maceta al que puedan darle alguna forma curiosa. Toleran muy bien la poda, de hecho, siempre y cuando no se llegue al extremo de dejarlos sin nada, florecen sin problemas todos los años.

**NOMBRE:** Zarzamora / Esbarzer

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Rubus ulmifolius

Rubus ulmifolius, llamado zarzamora, entre otros numerosos nombres comunes, es una especie de arbusto de aspecto sarmentoso de la familia de las rosáceas y es popularmente conocido por sus frutos comestibles, llamados moras.

**ORIGEN:** La zarzamora es una planta conocida desde muy antiguo. Se considera originaria de Europa y Asia, aunque existen numerosas especies de otros orígenes. La especie común, Rubus ulmifolius, es natural del oeste y centro de Europa y del norte de África.



**CARACTERÍSTICAS:** Tiene hojas imparipinnadas, la mayoría compuestas por cinco folíolos peciolulados y puntiagudos, a veces solo tres, bastante variables, de forma elíptica ovada u obovada, con borde dentado o aserrado, de color verde oscuro por el haz y blanco-tomentoso por el envés.

Las flores, pentámeras, tienen pétalos ovalados casi siempre rosados, a veces blancos, de unos 10-15 mm y los sépalos son grises o tomentoso-blanquecinos. Nacen en racimos, dando lugar a inflorescencias de forma oblonga o piramidal.

Su fruto, la zarzamora o mora, es comestible y está formado por muchas pequeñas drupas arracimadas y unidas entre sí (polidrupa), de color rojo tornándose al negro purpúreo al madurar. Su sabor es agradable, aunque algo agrio.

**USOS:** La zarzamora es una fruta del bosque dulce muy popular en pastelería para la preparación de postres, mermeladas y jaleas y, a veces, vinos y licores. Las hojas disecadas, utilizadas como infusiones, tienen propiedades astringentes, antisépticas urinarias y bucales y también diuréticas. La mora negra o zarzamora contiene sales minerales y vitaminas A, B y C. Por su alto contenido de hierro es utilizada para prevenir y combatir la anemia.

Entre otras facultades, estudios recientes comprobaron que el elevado contenido de flavonoides (taninos que también poseen los vinos tintos) contribuye a prevenir el cáncer y disminuir el colesterol. Las cortezas de los tallos se utilizan como material de cestería y para hacer cuerdas. Es por ejemplo material tradicional para coser las colmenas de paja o "*skep hives*" de tradición anglosajona que aún se utilizan hoy en día.

Otro uso, poco conocido, es como sustituto del tabaco.