

Maggiorana

(*Origanum majorana*)



in cucina

Dall'aroma simile all'origano é molto utilizzata in cucina: insaporisce pane e focaccia, zuppe e piatti a base di pesce. Con le foglie fresche si ottiene una deliziosa tisana con un sapore che è un mix fra timo, rosmarino e salvia.

uso terapeutico

Gli infusi sono efficaci come sedativo per le emicranie, le nevralgie, i mal di denti, le mestruazioni dolorose e per i problemi di digestione avendo un'azione benefica anche sul meteorismo. Le inalazioni sono un rimedio sicuro per combattere raffreddore e catarro.