Origanum vulgare L., 1753 cv. 'Type' (Origan)

Identifiants : 22440/orivul3

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Astéridées ;***
  - ***Clade : Lamiidées ;***
  - ***Ordre : Lamiales ;***
  - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Lamiales ;***
  - ***Famille : Lamiaceae ;***
  - ***Genre : Origanum ;***
- ***Synonymes : Mentha formosana (C.Marquand) S.S.Ying 1989, Origanum hirtum Link 1822 [subsp. hirtum (Link) Ietsw.] ;***
- ***Synonymes français : marjolaine sauvage, marjolaine vivace, marjolaine bâtarde, marjolaine d'Angleterre, grande marjolaine, thym bâtard, thym des bergers, pied-de-lit, thé rouge, marjolaine (plutôt attribué à Origanum majorana), origan vulgaire, marjolaine grecque [subsp. hirtum (Link) Ietsw.] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Algerian oregano [subsp. glandulosum], European oregano [subsp. vulgare], Greek oregano [subsp. hirtum], oregano [subsp. vulgare], pot marjoram [subsp. vulgare], Russian oregano [subsp. gracile], wild marjoram, wild marjoram [subsp. vulgare], wintersweet [subsp. vulgare], delight of the mountain , niu zhi (cn transcrit), borstiger gewöhnlicher Dost [subsp. hirtum] (de), griechischer Oregano [subsp. hirtum], brauner Dost [subsp. vulgare] (de), Dost [subsp. vulgare] (de), gewöhnlicher Dost (de), Oregano [subsp. vulgare] (de), wilder Majoran [subsp. vulgare] (de), wilder Dost (de), mehrjähriger Majoran (de) , manjerona-brava [subsp. vulgare] (pt), orégano [subsp. vulgare] (pt), orégano [subsp. vulgare] (es), grekisk oregano [subsp. hirtum] (sv), kungsmynta (sv) ;***

- ***Note comestibilité : *******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuille[1] et fleur[1] comestibles. Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés dans les soupes, les ragoûts, les casseroles, les sauces et les plats de tomates et d'œufs. Ils sont également cuits comme légume. Les feuilles peuvent être séchées. Les feuilles et les graines sont marinées. Les feuilles sont séchées et infusées dans une tisane. Les sommités fleuries sont parfois mises dans la bière et la bière comme arôme et conservateur

  Partie testée : feuilles - séchées{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves - dried{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
7.2	*1280*	*306*	*11.0*	*690*	*50.0*	*44.0*	*4.4*

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par David J. Stang, via wikimedia

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum_vulgare-Type ***;***

    dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25913 ***;***

    dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre pages 106 et 107, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;