

SORTIE BOTANIQUE DU 06/05/2022

au parc du domaine de MERIC

La prairie sauvage est plantée



Coquelicot sauvage



4 pétales

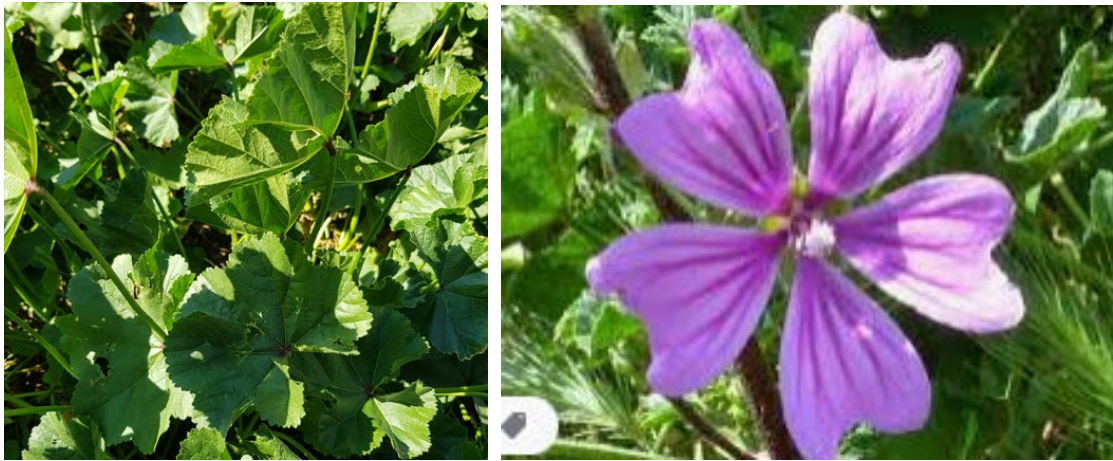
Sert à apaiser soulage la toux, s'utilise aussi pour le sommeil on utilise les pétales séchés à plat sur un grillage, doit conserver sa couleur rouge.

La rosette de coquelicot les premières feuilles se mangent en salade.

En infusion pour le sommeil, ou en sirop. (Mettre 2x plus de sucre que d'eau.)

Pour garder un bouquet de coquelicots brûler la tige.

Mauve (*Malva sylvestris*) MALACEAE



Les feuilles ont un point mauve au milieu de la feuille, 5 pétales

Nervures palmées, qui se regroupent vers la tige. Tige poilue. Elle contient du mucilage,

Plante apaisante, A utiliser pour gorge irritée, tisane de feuilles séchées ou pas.

Même famille que l'hibiscus ou l'Althéa.

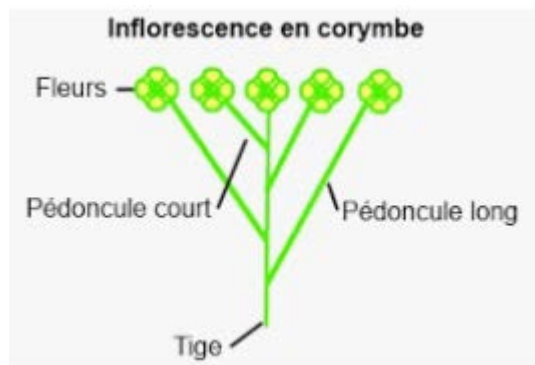
Salade de feuille jeunes, pour la soupe remplace le crème.

Avec les fleurs séchées ou crues en salade.

Racine de guimauve pour dents des bébés.

Les graines se mangent aussi.

Achillée millefeuille



Structure en corymbe. Famille des Astéracées

Autre nom : Sourcil de Vénus, herbe aux charpentiers. Propriétés hémostatiques pour les feuilles

Capitule contient des fleurs dans la fleur.

Même famille que l'anthémis, marguerite, pissenlit, tournesol, camomille.

Les feuilles se mangent par ex en pesto

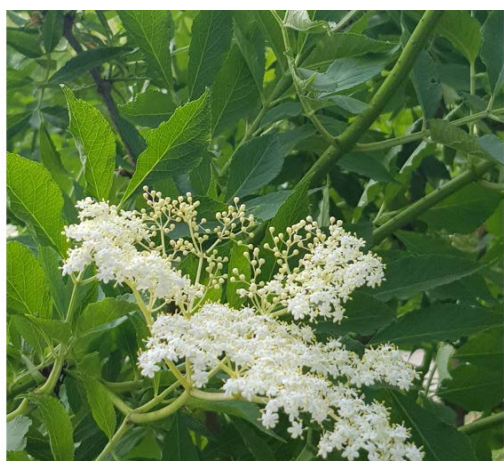
Les fleurs en tisane. Pour arrêter le sang.

Tilleuls.



Les jeunes feuilles se mangent en salade, doux, mucilagineux même famille que la mauve, Infusion avec les fleurs pour se calmer et pour pb d'estomac. Farine de feuilles sèches de tilleuls, riche en protéines.

Sureau.



Aime l'eau. Fleurs en corymbes, 5 pétales soudées.

Recette Sirop de sureau 7 corymbes bien enlever le vert (cyanure) 500ml eau infuser la nuit dans eau bouillie. Avec rondelles de citron, 500g à 1kg de sucre filtrer. Mettre en bouteille.

Autre recette possible le Champagne des fées (eau minérale).

Les fleurs en tisane pour faire baisser la fièvre. En beignet.

C'est un arbre avec un tronc, à ne pas confondre avec une autre plante le **sureau hièle toxique** dont les feuilles sentent mauvais.



Sureau Hièble

Le brocoli sauvage, passage.



4 pétales en forme de croix, crucifères ou Brassicaceae, famille du chou. sentent le chou, le souffre. Feuilles alternes. Embrassantes la tige. Se mange en bouton, comme des asperges.



Le haut des feuilles s'appelle le pain blanc, il se mange en salade au début du printemps.

La bette maritime,



Petites feuilles brillantes tige cannelée. Contient aussi de l'acide oxalique. Donne de la bétaine bon pour le foie.

L'oseille,



Grosses feuilles. Tige ronde Polygonaceae.

Plantes qui poussent côte à côte avec la blette maritime.

Ne pas en abuser en cas de calculs rénaux. acide oxalique. se consomme comme les épinards

Laxatif tonique.

Menthe sauvage.



Lamiacées tige carrée. Plantes aromatiques.

Sirop de calamant = sirop de menthe sauvage.

Soulage les maux d'estomac.

Roquette sauvage.



Famille des Brassicaceae, feuilles alternes.

Fleur à 4 pétales, comme celles des radis navets, chou, crucifères ou Brassicacées. On peut manger les fleurs et feuilles. Le soufre bon pour le cuir chevelu ex huile de moutarde
Aphrodisiaque.

Chelidoine,



Herbe aux verrues, appliquer le liquide issu de la tige coupée sur la verrue.

(Une utilisation facile en est faite depuis des siècles : sa sève orange permet de se débarrasser des verrues par applications locales et répétées)

Papavéracée, donne du latex comme l'euphorbe, les figuiers.

Alliaire.



Feuilles cordiformes. En forme de cœur. Sent l'ail dépurative.

Peut se manger en pesto, en salade.

Consoude.



Famille des boraginacées (burrache) ,inflorescence scorpioïde.
Pour nourrir les abeilles dans les jardins.
Feuille s'accroche aux vêtements, Peut se cuisiner en beignet.
Toxique pour le foie à forte dose.
Consolide les os. Avec les racines à prendre en hiver.riche en silice.
Purin antifongique.