

Sàlvia



Sàlvia

Salvia officinalis

On la trobem a Castellbisbal

Més habitualment cultivada en horts i jardins familiars, tot i que pot naturalitzar-se a zones assolellades properes a conreus antics i marges secs.

Condicions per créixer

Sol ple, sòl ben drenat i pobre.
Prefereix els ambients càlids i secs,
no tolera l'excés d'humitat.

Collita

Les fulles es poden collir durant tot l'any, especialment abans de la

floració, quan són més aromàtiques.

Assecatge

Es penja en petits remets cap per avall en un lloc sec i airejat. Un cop seques, s'esmicolen i es guarden en pots tancats.

Per a què serveix

Digestiva, antisèptica, antiinflamatòria i astringent. Útil per fer gàrgares, infusions per afavorir la digestió o com a condiment culinari.

Precaucions

No recomanada en embaràs ni en lactància. En grans quantitats pot ser tòxica pel seu contingut en tujona.

Es pot plantar a casa?

Perfectament, en test gran o jardí amb sol directe. Poc exigent amb el sòl i fàcil de mantenir. Cal podar-la regularment per afavorir la floració

PDF