



Tarongina, Arangí, melissa o tarongí.

Melissa officinalis



Part emprada: Fulla

Cultiu: Perenne

Aquestes llavors han estat cultivades/recollides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.

Cronograma

Època de sembra



Època de recollecció (fulles)



(i també durant l'estiu en zones humides o si es rega)

Sembra i cultiu

Es pot fer sembra directa o fer-ne planter, ja que aquesta planta presenta una gran capacitat d'arrelament. Si volem que ocupin tot l'espai creant una coberta verda, es recomana plantar-la amb un marc de plantació de 20 x 20 cm.

Profunditat

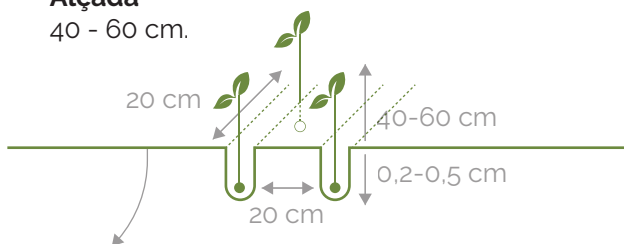
Superficial, 0,2 - 0,5 cm..

Marc de plantació

20 cm entre individus i 20 cm entre files (si volem que ocupin tot l'espai).

Alçada

40 - 60 cm.



Sòl

Tolera molt bé tot tipus de sòls, tant a nivell de textura com de fertilitat, no obstant el seu creixement serà més favorable en sòls profunds amb un bon drenatge, i si hi fem aportacions de matèria orgànica.

Sistema de creixement i maneig

Presenta una gran capacitat d'ocupar l'espai en horitzontal, i una vegada ben instaurada s'anirà escampant gràcies al creixement rizomatós. Per tant, un cop transcorreguts els primers mesos, en general, no haurem de fer res més i, de fet, pràcticament cap espècie podrà créixer entre la tarongina. Podem dur a terme un adobat orgànic amb fem.

Exposició



Nutrients



Aigua



En ambients humits no és necessari el reg, no obstant en ambients mediterranis és altament recomanable, almenys a l'estiu.

Sembra i cultiu

Podrem collir les fulles sobretot a la primavera i a la tardor, però també durant l'estiu si assegurem el reg. Les podem collir individualment o bé collir les tiges senceres. En general veurem com, poques setmanes després de la recollecció, la tarongina rebrota amb força i, de fet, la collita estimularà el creixement de noves tiges. Un cop collides, guardarem les fulles a la nevera en un recipient tancat, o bé les farem assecar, a l'ombra però en un indret càlid, sec i ben ventilat.

Consum

Podem utilitzar-la per fer-ne infusions (molt emprada, tradicionalment, com a digestiva), ja que presenta una aroma cítrica i refrescant, però molt més suau que la de la planta fresca. També podem incorporar-la en plats dolços on, si encertem la dosi, aportarà un component de frescor que farà més lleugers els pastissos i les galetes.

Perfil sensorial

La intensitat cítrica que desprèn recorda la llimona o la llima, i aporta matisos molt frescos. Tanmateix, la intensitat aromàtica que presenta en fresc, es redueix dràsticament quan s'asseca o es cou. Socialment el seu aroma també s'associa amb productes de neteja, ja que molts incorporen l'aroma cítric per donar sensació de netedat i frescor.

Composició nutricional

No es disposa de dades fiables sobre el contingut nutricional de les fulles de tarongina, ja que la majoria dels estudis s'han centrat en analitzar el contingut i composició dels seus olis essencials. Aquests estudis indiquen que el seu oli essencial té propietats antivirals, antibacterianes i antioxidants. També s'ha comprovat la seva activitat hipolípida.

Ornamental

Molt adequada per utilitzar-la com a espècie ornamental en zones on es busqui un enjardinament permanent, i amb un manteniment molt baix, ja que pràcticament l'únic que caldrà fer és segar de tant en tant per rejuvenir la part aèria dels individus. Colonitza molt ràpidament l'espai i pràcticament no deixa sortir l'herba. A més, en tocar-la desprèn una aroma cítrica i fresca molt agradable. Només cal tenir en compte que a l'estiu hi hagi prou humitat i, si pot ser, escollir zones amb una mica d'ombra.

Durada de la floració

Floreix entre finals de primavera i principis d'estiu, però la flor no és pas l'atractiu d'aquesta espècie.

Durada de la flor tallada

No és apta per flor tallada, i tampoc les tiges o fulles, que de seguida es pansen.

Color

La flor és de color blanc trencat a crema, petita, i poc vistosa.

Olor

10 sobre 10, referent al conjunt de la planta, que és extraordinàriament aromàtica. Quan s'asseca o es cou l'aroma baixa molt i aleshores és de 5 sobre 10.

Assecatge

Les seves flors es poden assecar i emprar en infusions o postres, tot i que perden el seu caràcter ornamental. També les podem premsar (juntament amb les fulles) per fer-ne manualitats.

