

## Thyme Winter - Tomillo

*Thymus vulgaris*

---



*Thymus vulgaris* Winter es una perenne de lento crecimiento y de tallo nervudo. Los tallos son rígidos y leñosos y las hojas son pequeñas, ovaladas, de color verde-plomizo oscuro y son muy aromáticas. Pálidas flores de color malva-rosa florecen en las puntas de los tallos en verano.

### **Detalle:**

El tomillo es una atractiva planta de bordes o de propagación y cubre rocas, crece mejor a la luz, en un suelo con buen drenaje. Incluso con excelentes plantas para el alfeizar de las ventanas o para macetas colgantes.

Las hojas de tomillo pueden ser pequeñas, pero son un poderoso aporte. Retienen bien su sabor en cocciones largas y lentas. En Gran Bretaña, el tomillo es la hierba culinaria más popular además de la menta. Es una hierba salada, la cual es muy utilizada en platos principales de comidas abundantes, sopas calientitas de huesos y salsas picantes. Ella mezcla su esencia con otras hierbas saladas como Tarragon (estragón) y Savory (ajedrea, satureja) para crear algunos sabores memorables.

**Siembra:** siembre en primavera o en otoño con alrededor de 13°C. Siembre las semillas en la superficie de un compost ligeramente firme y húmedo, en macetas o bandejas de almacigo. No cubrir las semillas pues necesitan luz para germinar. Cubra el contenedor de las semillas con una pieza de vidrio o plástico claro y déjela en una posición en la cual reciba luz difusa. Una vez que algunas de las semillas han germinado, se puede admitir que entre aire gradualmente. La germinación es entre 15-30 días.

Cuando estén lo suficientemente largas para poder manipularlas, trasplantar los plantines a macetas de 7.5cms. para poder plantarlas. Gradualmente aclimátelas a las condiciones del exterior por 10-15 días antes de plantarlas en el exterior y luego que haya pasado todo riesgo de heladas. Para mejores resultados, proveer cualquier sustrato normal y bien drenado, a pleno sol. Cuando lo trasplante, pince la punta de cada tallo para fomentar que se vuelva arbusto en el exterior. Plantar a 30-45 cm. de distancia.

**Cuidados posteriores:** el tomillo, como el romero y la lavanda, es una de esas plantas que no volverá a crecer si se recorta demasiado, si usted necesita recortarlas espere hasta que los nuevos brotes comiencen a aparecer en la primavera y córtelas hasta el tamaño de las más bajas.

**Cosecha:** las hojas pueden ser cosechadas para uso fresco en todo el verano, el sabor es mejor justo antes de la floración. Tiene poca cosecha el primer año. Para almacenar, corte los tallos justo cuando las flores comiencen a abrir en la primavera y de nuevo a fines del verano y cuélguelas en pequeños ramos para que se seque. Guarde algunas ramitas en aceite de oliva. Una cosa que recordar: el tomillo fresco tiene un sabor más suave y menos intenso que el tomillo seco. El tomillo seco tiene un sabor agregado ahumada que funciona bien con comidas picantes. La hierba seca supera a la fresca en intensidad en una proporción 2 o 3. Este fenómeno puede, incluso, ser observado también en el orégano y en el romero.

**Usos culinarios:** el tomillo ayuda en la digestión de comidas altamente grasosas, y es usado para preservar la carne. El tomillo es bien conocido como uno de los componentes principales en bouquet clásico de hierbas aromáticas. Cuando está combinado con ramitas frescas de perejil y se deja en algún lugar, podría animar y dar profundidad al sabor de sopas, estofados y salsas. El tomillo es incluso una llave elemental en el tradicional, seco y aromática mezcla de las Hierbas de la Provenza y es uno de los más aromáticos en el licor Benedictino. La miel de tomillo, hecho cuando las abejas recolectan el polen de las flores de tomillo, es excelente.

**Usos medicinales:** es popular por sus propiedades antibacteriales y antisépticas. Preparaciones en té son usadas para dolores de garganta y tos, al mismo tiempo que mejora el funcionamiento del sistema inmune en general. Es utilizado como una loción antiséptica y enjuague bucal; como ungüento para las afecciones de la piel y quemaduras, es perfumada como lavanda para mantener alejados los jejenes y mosquitos. Es incluso utilizado para embalsamar cuerpos. Para preparar un té: utilice 2 cucharaditas de té de hierba seca por 1 copa de agua hirviendo y espere por 10 minutos. Agregue salvia al te si usted tiene tos persistente. El te fuerte es útil como enjuague bucal o como enjuague para tratar el dolor de encías.

**Otros usos:** tomillo es la planta de compañía para repollos, ya que repele el gusano del repollo. Las flores secas son utilizadas para alejar polillas de la ropa. En perfumerías, la esencia de tomillo es usada para cosméticos y polvos de arroz. El tomillo incluso entra en la fórmula de la hierba del tabaco.

#### **Información adicional:**

<b>Nombre científico:</b>	Thymus vulgaris.
<b>Nombre común:</b>	Tomillo ingles invernol, tomillo inglés, tomillo de jardín.
<b>Resistencia:</b>	Resistente, perenne.
<b>Flores:</b>	Rosa-malva, en primavera y verano.
<b>Frutos:</b>	No.
<b>Follaje:</b>	No.
<b>Altura:</b>	15-25 cm.
<b>Posición:</b>	A pleno sol.
<b>Suelo:</b>	Suelo bien drenado e iluminado.

---

**Nota:** Los productores deberán utilizar la información presentada aquí como un punto de partida. El tiempo de cultivo varía dependiendo del clima, ubicación, época del año, y condiciones ambientales del invernadero.

La fertilización sólo sirve de guía. Es responsabilidad del productor leer y seguir todas las instrucciones de la etiqueta para cada producto específico.

Traducido por Ball Chile desde [www.seedaholic.com](http://www.seedaholic.com) Febrero 2016