

Histoire de plantes : les orties

Istòrias de plantas : las ortigas



Histoire de plantes : les orties

Istòrias de plantas : las ortigas

Que son de plantas que se dísen sauvatgas e inutilas, mèma nocivas, mes que tienen tanplan un fum de qualitats insospectablas. Qu'es lo cas de las ortigas.

Qu'ei costumèr de se deishar suspréner per ua mata inocenta d'aquera erba. Las suas huelhas e las suas camas son cobertas de petits bròcs de siliça redge fragils, confits de liquide urticant (un mescladís d'acid formic e d'ua istamina). Après la picada lo liquide s'esplandeish en devath de la pèth e alarga prudèras e petitas boishòlas. Bèth temps a, un deus remèdis èra de fretar la lesion dambe shuc d'ua auta planta : lo plantain (plantain en franchimand). Aqueth shuc semblava ataisar la cremadura divuda a l'aciditat deu poson.

Totun, qu'ei ça'm par l'aspècte lo mes desagradu de l'ortiga pr'amor qu'ei verdaderament ua planta medicinala e sanitaria que pòt suenhar l'ipertension e l'insufisècia cardíac e hèra d'autas malautias, per çò que se ditz auèi.

Que pòt tanben s'utilizar coma planta forrastèra tà las bestias e la poralha. Au casau, après maceracion a l'escur, qu'ei conegut que lo lichèr d'ortiga luta a l'encontra deu mildíó e deus insèctes parasits. Aqueth lichèr serveish tanben d'activator de creishença per los legumes. En cosina, se pòt hèr sopa de ortigas o tanben ensaladas, soflès o tot simplament plat de legumes en plaça deus espinacs per exemple. De mes ua varietat auta d'ortiga pòt servir a hèr còrdas.

Aquera planta s'arretroba dens la literatura de long coma dens los contes de Grimm o d'Andersen. Apareish tanben dens las paraulas de las cançons en plan o mau, ua cançon deu Francis Cabrel se sona : "Des roses et des orties". Qu'ei gran domau que la natura l'i augé balhat tots aqueths bròcs.

Totun, se vos chepica enquèra la vision de l'ortiga, botatz'vs un parelh de gants tà las amassar, ne vos demorerà pas mes que los avantatges e las vertuts de la planta. Que soi segur que los davancèrs s'en servishèvan tà se neurir tant creishèva de pertot e en abundància.

Histoire de plantes : les orties

Ce sont des plantes que l'on dit sauvages et inutiles, même nocives, mais elles ont aussi beaucoup de qualités insoupçonnées. C'est le cas des orties.

Il est courant de se laisser surprendre par une touffe innocente de cette plante. Ses feuilles et ses tiges sont recouvertes de petites épines de silice très fragiles, emplies de liquide urticant (un mélange d'acide formique et d'histamine). Après la piqûre le liquide se répand sous la peau et provoque démangeaisons et petites cloques. Autrefois, un des remèdes était de frotter la lésion avec le jus d'une autre plante : le plantain. Ce jus semblait apaiser la brûlure due à l'acidité du poison.

Toutefois, c'est peut-être l'aspect le plus désagréable de l'ortie car c'est véritablement une plante médicinale et sanitaire qui peut soigner l'hypertension, l'insuffisance cardiaque et beaucoup d'autres maladies, c'est ce qui se dit aujourd'hui.

Elle peut aussi s'utiliser comme plante fourragère pour le bétail et la volaille. Au jardin, après macération dans l'obscurité, on sait que le purin d'ortie lutte contre le mildiou et les insectes parasites. Ce purin sert aussi d'activateur de croissance pour les légumes. En cuisine, on peut faire une soupe d'orties ou aussi une salade, un soufflé ou tout simplement un plat de légumes pour remplacer les épinards par exemple. De plus une autre variété d'ortie peut servir à faire des cordes.

Cette plante se retrouve dans la littérature depuis longtemps comme dans les contes de Grimm ou d'Andersen. Elle apparait aussi dans les paroles de chansons en bien ou en mal, une chanson de Francis Cabrel a pour titre : "Des roses et des orties". C'est bien dommage que la nature lui ait donné toutes ces épines.

Toutefois si leur vue vous ennuie, mettez-vous une paire de gants pour les ramasser, il ne vous en restera plus que les avantages et les vertus de la plante. Je suis sûr que nos aïeux s'en servaient pour se nourrir tant elle poussait partout et en abondance.

Lo Claudi

OSTAU GASCON - 15, rue Marceau - 32000 Auch - 05 62 08 52 49 - www.ostaugascon.wordpress.com - @ostaugascon

Permanéncia lo dimècres de 14 h a 16 h - Talher lenga lo diluns a 18 h