

ANOTHER HERB HERBERT FAVOURITE HERBS

FACT SHEET

Aneth

Anethum graveolens 'Fernleaf'

Il y a une espèce dans ce genre, largement répandue dans les parties chaudes d'Eurasie. *A. graveolens* se trouve dans les régions méditerranéennes et dans l'ouest de l'Asie.

L'aneth ressemble au fenouil mais il est plus petit, avec une tige unique, facilement déracinable et des feuilles légèrement gris vert et mates au lieu d'être brillantes. Ses feuilles ont une forte odeur de persil et de cumin. L'aneth indien était à l'origine classé comme une espèce séparée.

L'aneth a de même une longue histoire aussi bien culinaire que médicinale en Inde.

A. graveolens 'Fernleaf' est un cultivar nain américain avec un feuillage bleu vert. Excellent pour la production en pot.

PARTIES UTILISÉES

Les feuilles, les graines et l'huile

avec les œufs, le poisson, les fruits de mer et les pommes de terre. Les brindilles de l'aneth sont ajoutées aux cornichons et au vinaigre ; l'aneth haché est un ingrédient principal du gravalax (saumon conservé).

Médicinale

Au niveau interne pour les problèmes digestifs dont les indigestions et les coliques.

Économie

L'huile est utilisée dans la médecine commerciale, les savons, les détergents et l'assaisonnement de la nourriture.

CULTURE

Sol bien drainé, neutre à partiellement acide, au soleil. Multiplication par graines semées au printemps et en été, éclaircies après germination. L'aneth s'abîme s'il est planté

en trop grand nombre ou dans un sol sec et pauvre. Il ne devrait pas pousser près du fenouil car ensemble ils peuvent hybrider, produire des plantes intermédiaires au niveau du goût et de l'apparence.



© HERB HERBERT P/L

PROPRIÉTÉS

C'est une herbe aromatique et âcre qui apaise et tonifie le système digestif, contrôle l'infection et a des effets diurétiques.

UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

Les graines et les feuilles sont largement utilisées en gastronomie, particulièrement dans la cuisine scandinave,

Height 45cm/18in Spread 45-60cm/18-24in

RÉCOLTE

Les feuilles sont coupées au printemps et en été pour les utiliser fraîches ou sèches dans la cuisine. Les graines sont ramassées en été et séchées pour en faire des infusions et de l'eau à l'aneth, des sacs pour en faire de la poudre ou distillées pour en faire de l'huile.



Any enquiries can be directed to:
HERB HERBERT P/L
PO Box 24 Monbulk
Victoria 3793 AUSTRALIA
E-mail: herb@herbherbert.com

