

2020

Planta
del mes

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

Diplazium caudatum



JARDÍN BOTÁNICO EL ALJIBE

P. N. Los Alcornocales. Alcalá de los Gazules. Cádiz



RED ANDALUZA
JARDINES BOTÁNICOS
EN ESPACIOS NATURALES



¿Cómo es?

Planta perenne que presenta tallos de hasta 2,5 metros de altura, erectos, alados (prolongaciones laterales en el tallo) y generalmente ramificados desde la base.

Las hojas se hallan profusamente divididas, tanto las basales como las superiores.

Al tratarse de una planta de las familias de las compuestas (margaritas y afines), posee un tipo de inflorescencia denominada capítulo. Se trata de eje floral ensanchado, el receptáculo, donde se insertan las flores, en ocasiones cientos, y que se hallan rodeadas por brácteas (estructura con función protector), que constituyen el involucre. El conjunto es funcionalmente como una flor. Estos capítulos poseen una disposición axilar, formando frecuentemente una panícula espiciforme. Las flores son de color amarillo intenso y sus frutos son de tipo aquenio (fruto seco, monospermo e indehisciente), de tan solo 2-3 mm. Vilano (conjunto de pelos o escamas situados en el extremo del fruto que facilita su dispersión) con una corona corta y varios pelos escábrido.

Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!

El Aljibe. Carretera Benalup-Casas Viejas (A-2228), km. 1, Alcalá de los Gazules (Cádiz). Tfno.: 697 956 959. Email: jbotanico.aljibe.cagpds@juntadeandalucia.es

Tagarnina

Scolymus hispanicus (L.)

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS												

¿Dónde crece?

Crece en zonas incultas y nitrificadas, como pastizales, cercanías de arroyos, bordes de cunetas y linderos.

¿Dónde podemos encontrarla?

Especie de amplia distribución, muy frecuente. ocalizada en el sur de Europa, norte de África, oeste de Asia y Macaronesia (Azores y Canarias).

¿Sabías qué?

Se trata de una planta que ha sido utilizada como diurética, pero en Andalucía su uso principal ha sido y es como alimento. Se usan las hojas que constituyen la roseta basal, una vez limpia de espinas. Existen más de 20 recetas distintas que utiliza como condimento principal la tagarnina: en revuelto, esparragadas, tortilla, con garbanzos, rebozadas, en guiso, con arroz, con jamón...

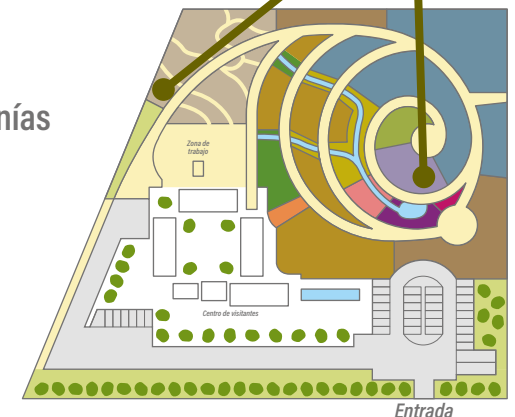
Una comida fina y exquisita hoy día, pero que supuso el último recurso alimenticio en periodos de hambruna y escasez.

¿Quieres visitar el jardín?

Pincha aquí



SE
ENCUENTRA
EN ESTA
ZONA DEL
JARDÍN



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible