



Arbusto leñoso muy aromático que florece durante el otoño. Es una planta rústica que resiste bien las sequías aunque requiere mucho sol y clima cálido. Muy utilizada en apicultura produciendo una excelente miel rica en aromas.



Incluido en las llamadas plantas provenzales tiene un aroma alcanforado algo picante. Lo puedes añadir a unos huevos revueltos, al pescado al vapor o a las verduras. Conviene optar por la planta fresca ya que seca pierde parte de su fragancia.

TINTURA DE VINO

- 2 gr de flores de hisopo
- 100 ml de vino blanco

Mezclarlo todo en un bote hermético y dejarlo reposar durante 5 días en un lugar fresco y oscuro. Agitar diariamente. Pasado el tiempo se filtra con una gasa. Un vasito al día estimula los jugos gástricos, favorece la digestión y elimina los gases.

- Planta expectorante y mucolítica, alivia la congestión nasal.
- El aceite de esta planta puede actuar como antibiótico natural para combatir ciertas infecciones y subir nuestras defensas.
- El consumo de infusión de hisopo en ayudas durante 2 semanas ayuda a eliminar parásitos intestinales.
- "Quién supiera del hisopo las virtudes, sabría demasiadas cosas"

