



El llorer



(LAURUS NOBILIS)

Símbol de glòria, fama, triomf, victòria, poder i profecies. El llorer ha estat des de l'antiguitat, una planta utilitzada per sempre. Amb les seves branques es coronaven als vencedors en l'antiga Roma i els emperadors duïen corones de llorer en senyal de triomf. La mitologia grega ho va consagrar a Apol·lo, déu de la salut i la medicina. També s'associava a Déu i al sol, pel que la hi considerava sagrada i ja en l'oracle de Delfos era usada per les pitonisses per a profetitzar, d'aquí el seu valor místic. Actualment el llorer s'utilitza amb freqüència en cuina per a aromatitzar brou, guisats, etc.

El llorer té fulles simples, oposades, de vora suaument serrada, de forma el·líptica a oval-lanceolada. Suaument aromàtiques. Flors relativament petites groc-verdoses, de sis pètals, apareixen entre Octubre i Novembre. Els fruits de color verd i peduncles llargs, amb llavors de pèls llargs en el seu interior.

Les fulles de llorer té propietats que poden ser aprofitades al preparar un te curatiu en les següents malalties:

Nerviosisme, marejos, malenconia, tristeses, falta d'apetit, pànics, debilitat corporal, falta de voluntat. Problemes en la bufeta, mals de coll, problemes pulmonars, parasitosis dèrmica, reuma, artritis, paràlisi, mal de panxa, digestió lenta, estres, regulador menstrual, sordera.

Per a preparar el te es col·loquen 10 grams de fulles de llorer en un litre d'aigua. Es bull per 3 o 5 minuts, es retira del foc i de deixa entebeir. Després pot prendre's de 3 a 4 gots per dia.

Antigament es cremava en les habitacions dels malalts, fulles de llorer i mirra per a purificar l'ambient, doncs la seva agradable olor allunyava a les dolentes olors.

Per a aixecar l'ànim i enfortir la voluntat, poden col·locar-me 3 fulles de llorer en aigua freda i deixar-les macerar a la nit. Al matí, a l'aixecar-se es pot beure una mica de l'aigua.

En la nit de noces es posen entre els llençols unes rametes de llorer per a assegurar el bon enteniment entre els recent casats i la seva felicitat perenne; també s'han de posar entre els llençols quan es desitja millorar la relació matrimonial o evitar que es refredi la relació, doncs garanteix l'èxit de la unió.

En cuina s'utilitzen sempre seques, senceres o trossejades, s'utilitza en plats cuinats a foc lent. Afegir al principi i retirar abans de servir. Combina amb plats de llegums, peix blau, carns, sopes, salses, escabetxos, estofats i brous.