[https://doi.org/10.52240/1857-2367.2020.2\(21\).43](https://doi.org/10.52240/1857-2367.2020.2(21).43)

SPECII CONDIMENTARE NOI DE INTERES PENTRU REPUBLICA MOLDOVA

Ludmila DOMBROV, Nina CIOCĂRLAN
Grădina Botanică Națională (Institut) „Al. Ciubotaru”,
Chișinău, Republica Moldova

Abstract: The paper refers to three spicy and medicinal species (*Verbena triphylla* L. Hér., *Physalis ixocarpa* Brot. and *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) W. Watson) cultivated and studied in the National Botanical Garden (Institute) “Al. Ciubotaru”. The information about description, uses, essential oil composition and some aspects of their cultivation are given.

Key words: spicy plants, *Verbena triphylla*, *Physalis ixocarpa*, *Cymbopogon flexuosus*, utilization

Lucrarea se referă la trei specii condimentare noi (*Verbena triphylla* L. Hér., *Physalis ixocarpa* Brot. și *Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steud.) W. Watson) recunoscute pentru conținutul sporit de uleiuri eterice, vitamine, acizi organici, dar și pentru utilizarea lor în calitate de condiment. Se cultivă și se cercetează în Grădina Botanică Națională (Institut) “Al. Ciubotaru”.

Verbena triphylla (sin. *Aloysia citriodora* Paláu, *Aloysia triphylla* (L' Hér.) Britton), lămâiță, aparține familiei Verbenaceae și este originară din America de Sud (Figura 1). Se cultivă pe larg ca plantă medicinală și aromatică în zonele tropicale și subtropicale. Uleiul volatil posedă proprietăți antioxidante, antimicotice, antispasmodice, antiseptice, afrodisiace, digestive, emoliente, hepatice, tonice [2]. În calitate de condiment se utilizează partea aeriană în stare proaspătă la prepararea ceaiului, oțetului, uleiului aromatizat, la asezonarea salatelor. Frunzele tinere pot fi consumate crude drept condiment, din ele se prepară siropuri, sorbeturi, suflouri.

Figura 1. *Verbena triphylla*

Conținutul de ulei volatil în frunze și lăstari uscați de lămâiță cultivată în condițiile Republicii Moldova constituie 0,80 ml/100 g s.u. în faza vegetativă și 0,55 ml/100 g s.u. în faza de înbobocire. Analiza calitativă a uleiului volatil a determinat prezența a 29 de compuși: limonen (24,6-25,3%), geraniol (14,4-16,7%), neral (11,4-13,8%), cariofilen oxid (7,8-9,0%), spatulenol (4,9-6,6%). Studiul a indicat apartenența speciei *V. triphylla* la chemotipul limonen. Mirosul plăcut de lămâie, conferit de prezența geraniolului și neralului o recomandă drept plantă condimentară și aromatică, iar conținutul de limonen, care are proprietăți antibacteriene – ca plantă medicinală. În condițiile noastre *V. triphylla* se comportă ca plantă anuală, fiind specie termofilă și mezofilă, necesită locuri însorite pentru plantare și 1-2 irigări în perioada

de vară. Poate fi cultivată în Republica Moldova, cu condiția dispunerii de încăperi pentru adăpostire în sezonul rece.

Physalis ixocarpa (Tomata mexicană) din familia Solanaceae, este o planta termofilă, anuală, originară din America Centrală și America de Nord, până în Quebec. Florile galbene, situate pe pedunculi scurți în axilele frunzelor, apar din iunie până în septembrie, iar fructele se maturizează din august până în octombrie. Fructul este o bacă galbenă sau violetă cu diametrul de 3-5 cm, cu numeroase semințe mici. Fructele se consumă crude sau fierte. Sunt produse dietetice. Când nu este complet copt, fructul poate fi gătit și utilizat în curry, sosuri, supe, tocănițe etc. Fructul copt este mai dulce și poate fi consumat crud, adăugat în salate sau în plăcinte, conserve etc. Fructele conțin acizi organici, pectine, glucide, vitamina C, caroten, substanțe minerale și taninuri. Conținutul de fitoncide le conferă proprietăți antiseptice. Se consideră, că utilizarea fructelor atenuiază durerile, hemoragiile, stimulează producerea bilei, elimină procesele inflamatorii. Caliciul este toxic. În Grădina Botanică Națională a fost obținut soiul de *Ph. ixocarpa* 'Agat GB', care se caracterizează prin fructe cu dimensiuni mai mari și gust deosebit.

Cymbopogon flexuosus (Iarba lămâioasă), din familia Poaceae, originară din India și Sri Lanka, este o specie perenă cu înălțimea de aproximativ 3 m. Partea aeriană, în stare proaspătă sau uscată, este pe larg utilizată în bucătăria țărilor Asiei de Sud-Est, la condimentarea supelor, fripturii, carry, bucatelor din pește, fructelor de mare, cărnii. Este apreciată pentru aroma de lămâie pe care o au frunzele, datorită conținutului de ulei volatil, care, de asemenea, conferă speciei proprietăți antidepresante, sedative, antimicrobiene, antioxidante, antiseptice, astringente, carminative, deodorante, antifungice [1]. Se utilizează în industria de parfumuri, cosmetică (uleiul volatil) și alimentară la producerea băuturilor răcoritoare. Plantele în condițiile țării noastre formează o tufă erectă din 15-25 tulpini, cu talia de 95-110 cm. Frunzele lanceolate, de culoare verde intens, au o teacă lungă de 35-40 cm. Fiind specie termofilă, necesită păstrare în încăperi încălzite pe perioada rece a anului.

Cercetările au fost realizate cu suportul ANCD în cadrul proiectului „Cercetarea și conservarea florei vasculare și macromicrobiotei din Republica Moldova”, cifra 20.80009.7007.22 (contract de finanțare Nr. 71/PS/2020).

BIBLIOGRAFIE

1. Avoseh, O. et al. *Cymbopogon* species; ethnopharmacology, phytochemistry and the pharmacological importance // *Molecules*, 2015, 20, 7438–7453.
2. Bahramsoltani R. et al. *Aloysia citriodora* Paláu (Lemon verbena): A review of phytochemistry and pharmacology // *J Ethnopharmacol.*, 2018, 222:34-51.