Recherche par nom

Classe	
Nom Francais	Ail des ours
Deutscher Name	Bärlauch
Nom Scientifique	Allium ursinum
Description	C'est lorsque le soleil pointe le bout de son nez et nous invite à de belles promenades printanières que l'on fait parfois la rencontre de l'ail des ours.
Beschreibung	Wenn die Frühlingssonne zu einem Spaziergang in die Natur lockt, kann man an manchen Orten Bärlauch finden.
Image	<p>Habitat Celui-ci se cache dans les lieux humides et ombragés, au sein de forêts de feuillus et de prairies, notamment, où il peut former de grands et lumineux « tapis verts ». De grandes populations d'ail des ours se retrouvent par exemple dans les forêts de la plaine alluviale rhénane ; en forêt du Palatinat cette espèce est assez rare.</p> <p>Verbreitung und Standorte Gerne wächst er in schattigen, feuchten Laubwäldern, wo er dichte Bestände ausbilden kann. Massenbestände gibt es hierzulande z.B. in Wäldern der Rheinaue. Im Pfälzerwald kommt die Art hingegen recht selten vor.</p> <p>Description Dans le Bas-Rhin : <i>de Bärli</i></p> <p>Suite à la croissance des feuilles au parfum aromatique, ce sont les fleurs de cette plante, appartenant à la famille des Alliacees, qui apparaissent. Les fleurs, blanches, forment un capitule.</p> <p>Beschreibung Nachdem die aromatisch duftenden Blätter austreiben, wachsen die weißen Scheindolden des Lauchgewächses.</p> <p>Utilisations Nutzung Cette plante, comestible, n'a pas seulement très bon goût... elle possède également de nombreuses vertus ! Parmi celles-ci on peut par exemple citer sa richesse en minéraux, mais également le fait qu'elle favorise une bonne digestion. Cependant, la cueillette de l'ail des ours ne devrait pas se faire sans attention car le muguet, qui est une plante très toxique, lui ressemble comme deux gouttes d'eau. Des connaissances en botanique un peu plus approfondies sont donc nécessaires si l'on veut pouvoir se nourrir de ce que nous offre la nature !</p>
Dialectes	