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 mancherorts Bärlauch finden.

Image

vegetaux/Ail_Ours.jpg

Dialectes

Habitat

Celui-ci se cache dans les lieux humides et ombragés, au sein de forêts de feuillus 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.

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.

Description

Dans le Bas-Rhin : *de Bärli*

Suite à la croissance des feuilles au parfum aromatique, ce sont les fleurs de cette plante, appartenant à la famille des Alliacées, qui apparaissent. Les fleurs, blanches, forment un capitule.

Beschreibung

Nachdem die aromatisch duftenden Blätter austreiben, wachsen die weißen Scheindolden des Lauchgewächses.

Utilisations

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 !

Nutzung

Die Pflanze ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie ist reich an Mineralstoffen und fördert die Verdauung. Ungeübte sollten jedoch vorsichtig sein, denn das giftige Maiglöckchen sieht dem Bärlauch zum Verwechseln ähnlich. Ein wenig tiefer gehende Artenkenntnisse sind schon erforderlich, will man sich aus der Natur ernähren.