

I'm not robot!

Su búsqueda puede llevar a ejemplos con expresiones vulgares. Su búsqueda puede llevar a ejemplos con expresiones coloquiales. El té de la hierba de tomillo es una bebida popular. Tea made from the herb thyme is a popular drink. El tomillo es una buena hierba aromática. Thyme is a good aromatic herb. Relleno de tomillo, una delicia. Stuffed with thyme - a treat. Los aceites esenciales de naranja, mandarina y tomillo aportan una sensación de frescura. Orange, tangerine and thyme essential oils give a sense of freshness. El tomillo es una planta que crece en climas de tipo mediterráneo. Thyme is a plant that grows in climates of the Mediterranean type. El tomillo es una planta muy aromática y agradable para crecer dentro de un jardín. Thyme is a highly fragrant and pleasant plant to grow within a garden. El tomillo es una planta asombrosa, que posee la multitud de propiedades útiles y medicinales. The thyme is a surprising plant which possesses a set of useful and medicinal properties. Dado que el tomillo es una planta nativa del clima templado europeo, crece bien, especialmente en áreas cálidas con poca lluvia. Since the thyme is a native plant of the European temperate climate it grows well especially in warm areas with little rainfall. Así como con otras hierbas, será suficiente una cucharadita de tomillo en una taza de agua hirviendo. In the same way as with other herbs, there will be enough one teaspoon of thyme in a Cup of boiling water. Tomillo (Thymus vulgaris) El Tomillo es una planta aromática que contiene un aceite esencial cuyos componentes principales son los fenoles timol y carvacol. Thyme (Thymus vulgaris) The Thyme is an aromatic plant that contains an essential oil whose main components are phenols and thymol carvacol. Una cucharada de miel de tomillo en una infusión de manzanilla o de milenrama después de las comidas pueda ayudar a que estos síntomas negativos no aparezcan con tanta frecuencia. A spoonful of thyme honey in a chamomile or yarrow infusion after meals may help to prevent these negative symptoms from appearing as often. Agrega el ajo, el tomillo y una cucharadita de sal, y vuelve a agitar. Add the garlic, thyme, and 1/4 teaspoon of salt, and toss again. El tomillo es una excelente planta aromática en la cocina, poco exigente y fácil de reproducir, que crece en suelos calcáreos y en condiciones de extrema sequedad. The thyme is an excellent aromatic plant in the kitchen, undemanding and easy to reproduce that grows in chalky soils and in conditions of extreme dryness. El tomillo en general es una planta segura en las dosis recomendadas. Thyme in general is a safe plant in the recommended doses. El tomillo silvestre es una planta rastrero hábito herbáceo, muy variables, de 10 a 30 cm de alto. The serpillo is a highly variable creeping herbaceous plant, 10 to 30 cm high. El tomillo es una de las hierbas que han recibido mayor atención, el aceite esencial extraído del tomillo Thymus vulgaris, posee unas propiedades antioxidantes, antisépticas y antibacterianas notables contra una amplia gama de organismos patógenos microbianos. Thyme is among the herbal plants which have received increased attention, the essential oil extracted from thyme Thymus vulgaris, has an antioxidant, antiseptic and anti-bacterial properties remarkable against a wide range of pathogenic microbial organisms. Para el tomillo, ideal para una pequeña cantidad de compost, así como poroBar harina. Care titanomaghemite. For thyme will fit a small amount of compost and horm meal. No se han encontrado resultados para esta acepción. Palabras frecuentes: 1-300, 301-600, 601-900Expresiones cortas frecuentes: 1-400, 401-800, 801-1200Expresiones largas frecuentes: 1-400, 401-800, 801-1200 llantén()Un sustantivo masculino es un sustantivo que sigue a un artículo masculino y que es modificado por adjetivos masculinos (p.ej. el hombre guapo, el sol amarillo).sustantivo masculino1. (botánica). plantain Siempre que tenía cólico, mi abuela me preparaba una infusión de llantén.Whenever I had a colic, my granmother would make me a plantain tea.2. Una palabra o frase conversacional que se usa en el habla común (p. ej. abuelita).(coloquial) (llanto) Regionalismo que se usa en el Caribe: Cuba, la República Dominicana y Puerto Rico(Caribe) Regionalismo que se usa en Venezuela(Venezuela). Una frase idiomática cuyo significado no es deducible si se traduce palabra por palabra.sin traducción directaEl bebé amaneció con un llantén, como si le doliera algo, pero ahora parece que está bien.The baby woke up crying, as if he was in pain, but he seems to be OK now.La niña tenía un llantén porque su padre no le quería comprar un juguete.The girl was sobbing because her father wouldn't buy her a toy.Copyright © Curiosity Media Inc.Collins Complete Spanish Electronic Dictionary © HarperCollins Publishers 2011Traduce el llantén usando traductores automáticos Tomillo: propiedades, beneficios y valor nutricional Ana Jiménez El tomillo es una planta aromática que se usa como condimento en el norte de África y el Mediterráneo. Pero más allá de su función culinaria, esta hierba también tiene propiedades medicinales que combaten cólicos, dolores de estómago o gases, entre otras cosas. De hecho, a lo largo de los siglos ha tenido diferentes usos. Desde ser usada por los egipcios para embalsamar hasta formar parte de los baños griegos. La hierba del tomillo proviene de un arbusto perenne y leñoso que suele crecer silvestre en condiciones de sol, sin mayores cuidados. Así, sus hojas se usan para dar sabor a verduras, hacer más digestivos embutidos y quesos, o aromatizar carnes. Hidratos de carbono: 57.1 gr Rico en nutrientes. Además del sabor agradable que aporta a las comidas, el tomillo es una hierba rica en nutrientes. Contiene un alto aporte en fibra, que ayuda a combatir el estreñimiento y regula el tránsito intestinal. Alto contenido en calcio y fósforo. Aunque el calcio de los vegetales no se absorbe igual de bien que otros como el de la leche, el tomillo cuenta con un alto contenido en el mismo. Combate problemas varios. El tomillo también se puede tomar como infusión para combatir problemas como dolores de estómago, diarreas, o como diurético, eliminando toxinas a través de la orina. También es aconsejable en casos de asma, dolor de garganta y tos. Bactericida. Finalmente, su jugo se emplea como bactericida para enjuagues bucales. Recetas con el tomillo como protagonista Cargando siguiente contenido... Thymus Thymus vulgarisTaxonomíaReino: PlantaeDivisión: MagnoliophytaClase: MagnoliopsidaOrden: LamialesFamilia: LamiaceaeSubfamilia: NepetoideaeTribu: MenthaeaGénero: ThymusL. 1753Especies Véase el texto Sinonimia Mastichina Mill. (1754). Serpyllum Mill. (1754). Cephalotos Adans. (1763).[1] [editar datos en Wikidata] Thymus es un género botánico con alrededor de 215 a 350 especies de hierbas y subarbustos perennes de la familia de las lamiáceas (antes, labiadas). Son nativas de las regiones templadas de Europa y Asia, África del Norte y Groenlandia.[2][3][4][5] Varios miembros del género son plantas aromáticas, entre los cuales el más conocido y especie tipo es Thymus vulgaris, que se utiliza ampliamente, planta medicinal y planta ornamental. Usos En la antigua Grecia, el tomillo se utilizó como planta medicinal, para curar heridas de gravedad. Por otra parte, el tomillo se usó además en la Edad Media, como una planta medicinal muy valiosa, por ejemplo contra el asma o disnea. En nuestros días se utiliza el tomillo de muchas maneras diferentes. De las especies del género Timo se utilizan las hierbas secas o frescas, como fuente de aceites esenciales, igual que oleorresinas, como planta de jardín y como planta medicinal utilizada en la medicina popular, la homeopatía, y cada vez más en la medicina tradicional. Sin embargo, sólo una pequeña parte de las especies, precisamente Thymus mastichina, Thymus serpyllum, Thymus vulgaris y Thymus zygis son de importancia comercial. Para la producción de la droga farmacéutica (timos herba) de acuerdo con la Farmacopea Europea, se permite el uso de dos tipos de Thymus, T. vulgaris y T. zygis o una mezcla de ambos. De acuerdo a los datos de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos es un alimento rico en hierro, aportando 123,6 miligramos por cada 100 gramos de porción comestible.[6] Uso culinario El tomillo es utilizado comúnmente en la cocina mediterránea El tomillo es una hierba aromática bastante habitual en la cocina mediterránea. Debido a su intenso olor y característico sabor se utiliza en diferentes elaboraciones, y es un elemento familiar en estofados, parrillas, escabeches, adobos, marinados y aliños (por ejemplo, para las aceitunas), que aporta, además de sus características organolépticas, propiedades digestivas. Se puede utilizar tanto fresco como seco, dependiendo de la receta. En España es un ingrediente que forma parte de la catalana sopa de "farigola", y en la cocina extremeña se usa como adobo de la carne. En la cocina francesa es un componente básico del bouquet garni, además de formar parte de la mixtura denominada hierbas provenzales o hierbas de Provence. En Italia es un ingrediente tradicional en algunas de las variedades de focaccia. También se utiliza ampliamente en la cocina caribeña y en Oriente Medio (Jordania, Líbano, Israel, Palestina), donde se usa la mezcla de especias e hierbas llamada za'atar, que contiene tomillo como uno de sus componentes fundamentales, mixtura que luego se usa como un pasta para aliñar o hacer cacki en numerosas preparaciones. En Estados Unidos, el pollo preparado al estilo Kentucky lleva tomillo entre las hierbas y especias que aportan fragancia a la preparación. Historia Los antiguos egipcios utilizaban esta hierba en los embalsamamientos. Los griegos la utilizaban en sus baños y la quemaban como incienso en sus templos. Se cree que su extensión por toda Europa se debe a los romanos y el uso que de él hacían para purificar sus viviendas. En la Edad Media, las mujeres frecuentemente daban a sus caballeros y a los guerreros regalos en los que incluían hojas de tomillo, ya que creían que con esto aumentaban el coraje del portador. El tomillo también se usaba como incienso en los funerales y se ponía también en el ataúd con lo que suponían asegurar un buen tránsito a la próxima vida. Taxonomía El género fue descrito por Carlos Linneo y publicado en Species Plantarum 2: 590. 1753.[7] La especie tipo es Thymus vulgaris L. Etimología Thymus: nombre genérico que deriva de las palabras griegas: thymon, thymos, que es el nombre dado a estas plantas. Probablemente deriva de thein, que significa olor, aroma, aludiendo a una característica de estas plantas.[8] Especies Flores de Thymus quinquecostatus El género posee cerca de 350 especies, entre ellas: Thymus albicans Thymus adamovicii Thymus bracteosus Thymus broussonetii Thymus caespititius Thymus camphoratus Thymus capitatus Thymus capitellatus Thymus carnosus Thymus cephalotus Thymus cherlerioides Thymus cilicicus Thymus cimicinus Thymus citriodorus (tomillo limón) Thymus comosus Thymus comptus Thymus doerfleri Thymus glabrescens Thymus herba-barona Thymus hirsutus Thymus hyemalis Thymus integer Thymus leucotrichus Thymus longicaulis Thymus longiflorus Thymus maroccanus Thymus mastichina (tomillo blanco) Thymus mastigophorus (tomillo picante) Thymus membranaceus Thymus moroderi Thymus nummularis Thymus odoratissimus Thymus pallasiensis Thymus piperella Thymus praecox Thymus pulegioides Thymus quinquecostatus Thymus richardii Thymus serpyllum Thymus striatus Thymus thracicus Thymus villosus Thymus vulgaris Thymus zygis subsp. gracilis Referencias 1 «Thymus». Royal Botanic Gardens, Kew; World Checklist of Selected Plant Families. Consultado el 9 de abril de 2010.  2 Golparvar, Ahmad Reza; Hadipanah, Amin; Salehi, Saeid; Beheshizadeh, Hajir (2014). «Comparative Effect of Harvest Time on Essential Oil and Thymol Content of (Thymus vulgaris L.) and (Thymus daenensis Celak) in Iran Province» [Efecto comparativo de la época de cosecha del aceite esencial y contenido de timol de Thymus vulgaris L. and Thymus daenensis Celak en la provincia de Irán]. Electronic Journal of Biotechnology (en inglés) 10 (3): 85-92. ISSN 1860-3122. Consultado el 28 de noviembre de 2017.  3 «Thymus Balsamith». Flora of Usa.  4 Stahl-Biskup, Elisabeth; Saez, Francisco, eds. (agosto de 2003). «Thyme: The Genus Thymus» [Tomillo: el género Thymus]. Medicinal and Aromatic Plants - Industrial Profiles (en inglés) (CRC Press). ISBN 0203216857. Consultado el 28 de noviembre de 2017.  5 Morales Valverde, Ramón (1986). «Taxonomía de los géneros thymus y thymbra en la península ibérica». Monografías del Real Jardín Botánico. Consultado el 28 de noviembre de 2017.  6 1 «Thymus». Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. Consultado el 16 de abril de 2015.  7 { En Flora de Canarias} Enlaces externos Propiedades medicinales del tomillo. Datos: Q131224 Multimedia: Thymus (Lamiaceae) Especies: Thymus (Lamiaceae) Obtenido de «