

> Fenigrec - -

FAMÍLIA: Fabàcies (Lleguminoses)

CULTIU: *Trigonella foenum-graecum* L.

LLOC DE RECOLLIDA: ()

INFORMANT:

CODI VARIETAT: 359



ESTACIÓ DE SEMBRA: tardor

És una planta herbàcia anual d'uns 10-15 cm d'alçada. Les flors surten de les axil·les de les fulles en parelles o de forma individual i adopten un color blanquinós; que pot arribar a ser lilós a la base. El fruit és una beina llarga i prima (4-10 cm de longitud). En cada fruit trobem entre 5 a 20 llavors al seu interior. Aquestes llavors són ovalades, de color groguenc o marronós i es troben dividides en dues meitats desigualades per un solc, són molt dures quan estan seques.

La planta sencera desprèn una olor molt característica, que recorda el curri, ja que les llavors seques, torrades (per a treure-li l'amargor) i moltes en són l'ingredient principal. A Catalunya a ha estat sempre usada per a l'alimentació animal (boví i oví) el gra, la palla i el fenc. El seu consum freqüent dóna la carn i a la llet un sabor i olor considerats desagradables i provoca efectes tòxics en els animals, en canvi en ferratge fresc no té aquests inconvenients. Actualment comença a consumir-se en alimentació humana ja sia germinada o com a condiment. Com a adob verd, a més d'aportar matèria orgànica i nitrògen, es considera repel·lent d'insectes i del cuc del filferro. El gra té també utilitat industrial, amb l'extracció del seu oli per a pintures.

El seu origen s'estableix al sud-oest d'Àsia, bàsicament a tot l'Orient mitjà i va ser introduïda a Europa occidental a meitat de l'edat mitjana. Al territori espanyol el seu cultiu és molt escàs, els grans cultius es troben al nord d'Àfrica i a l'Àsia. La planta floreix a la primavera, la llavor es recull entre els mesos de juliol i agost i es deixa assecar a la planta.