

# Samphire & statice



---

## Les légumes de la mer

pour nous **Samphire** le premier signe du printemps. Il est la première chose après l'hiver dans les marais salés / marais salés découverts en mer. Samphire

lavande de mer et se développer dans les zones qui ne conviennent pas par le sol salé d'autres légumes espèces.

L'eau salée avec l'inondation de la salicorne

flux, assure le goût très salé. les minuscules « brindilles » sont également riches en vitamines qui sont absorbés par l'eau de mer.

Pour la plante à ficher a salicorne ramifié contre le sel et les tiges jointé qui incorporent l'eau de mer. De plus Salicorne ne

feuilles.

ce que nous **stative** ( *Limonium vulgare*) est en fait appelé ou mer aster en Zélande « Zulte » pousse

Également sur les marais / marais salants et se trouve principalement sur les îles, les régions côtières belges et delta de Zélande. Il est herbe plage familiale et en fait **STATICE** ne pas comestible, mais ce que nous appelons la lavande de mer, mer aster la (*astertripolium*) fait. L'ancien nom est pour ce Zeeland Zulte. Il peut être récolté très court et est moins disponible.

---