

Nombre Común: Palidú/Paloduz/Regaliz

Nombre Científico: Glycyrrhiza glabra

Familia: Fabaceae

Clase: Magnoliopsida

Protección CLM: No Protegida



Descripción:

Palidú o paloduz, significa palo dulce. El Palidú (regaliz) es uno de los condimentos más antiguos. Es la raíz de una pequeña planta perenne que se cultiva en el sur de Europa y en el Oriente Próximo

Conocida sobre todo entre los niños por el peculiar sabor de sus raíces, esta planta se caracteriza por poseer hojas imparipinnadas, es decir, que cada hoja se subdivide de tres a ocho pares de hojas, con una única impar en el ápice. Tienen un cierto sabor amargo.

Las flores se hallan en racimos que nacen de las axilas de las hojas.

El fruto es una vaina que parece aplastada, sin vellosidad, y en cuyo interior hay al menos dos semillas. Se puede reproducir también por vía vegetativa.

Hábitat:

esta planta se encuentra cultivada en muchos lugares, principalmente en lugares húmedos, lechos de ríos secos, barrancos, etc.

Usos:

El palidú es una planta cuyos usos medicinales son muy variados y se está utilizando mucho actualmente: tanto su raíz seca en preparaciones caseras como toda una serie de productos normalizados y presentados de diversas maneras (cápsulas, tabletas, comprimidos, tinturas, crema seca, etc.). Puede ser encontrado en las farmacias o herboristerías. Todas ellas tienen

como base la raíz de esta planta y su componente principal, la glicirricina. Este componente se ha venido elaborando tradicionalmente a partir de las raíces de tres años que todavía no han producido fruto y que suelen recogerse durante octubre y noviembre. El proceso consiste en machacarlas y hacerlas hervir a fuego lento en calderos de cobre removiendo constantemente hasta que se forme una pasta consistente. A esta pasta se le da la forma oportuna y se deja secar sobre tableros de madera. Actualmente modernas máquinas realizan el proceso en cámaras de vapor.

También se usan sus raíces para chuparlas como golosina, por su sabor peculiar.