

MARGALLÓ:

El margalló forma part de la família de les palmeres. El seu nom científic és *Chamaerops humilis*.

Habita al Mediterrani occidental.

Té fulles grosses, en forma de ventall, amb pecíols proveïts d'espines, flors grogues en raïms densos i fruits dàtils vermellosos són dits fulloles.

És una planta molt resistent al foc i rebrota amb molta facilitat després d'un incendi.

Les fulles del margalló són conegudes a les Terres de l'Ebre amb el nom de llatra.

El seu tronxo és comestible i se sol menjar amb mel.



PI PINYER:

És una espècie de pi de la família de les pinàcies caracteritzat per tenir la llavor comestible: el pinyó.

És originari de la regió mediterrània.

Arbre fins a 30 m d'alçària, tronc amb l'escorça marró rogenc molt gruixuda, capçada en forma de para-sol. Fulles de fins a 20 cm de llarg agrupades de dues en dues. Floreix de març a maig fent pinyes ovoides amb pinyons. les pinyes maduren a la tardor del tercer any, els altres pins ho fan en dos anys.

És molt utilitzat en jardineria.

La fusta del pi pinyer és lleugera i flexible. Es pot utilitzar en fusteria, carbó vegetal, pasta de paper o obtenir resina.

Els pinyons s'utilitzen es rebosteria, amanides, salses...



FARIGOLA:

La farigola, frígola, timó, timonet, tomello o tomell i tomani nom que rep depèn de cada zona.

Es distribueix per tot el Mediterrani, i de forma secundària per altres zones europees.

És una mata perenne aromàtica de fins a 30-40 cm d'alçaria. Té les tiges llenyoses amb pèls curts i suaus. Les fulles són d'un color verd apagat per l'anvers i blanquinós pel revers. Les flors són de color rosa o blanca.

És un dels condiments tradicionals de la cuina mediterrània

També té un ús medicinal.

