

Nombre
común:
**Hierba
maestra o
ajenjo**

Nombre científico: *Artemisia absinthium* L.

Familia: Asteraceae

Origen: Europa occidental y del norte de África.

Usos culinarios: En general, los principales componentes de la planta (cuyo olor es muy aromático y su sabor extremadamente amargo) se disuelven en agua y alcohol. En la cocina, y gracias a sus propiedades digestivas, es perfecto para sazonar comidas pesadas o carnes grasas tales como ganso, jabalí y cordero. Eso sí, en cantidades pequeñas, por su alto contenido en sustancias amargas (Pepper, 2021).

Usos medicinales: El dolor de estómago es para lo que con mayor frecuencia se utiliza esta planta. Se emplea para afecciones biliares, se dice que se tiene bilis cuando falta el apetito, hay sabor amargo en la boca, dolor de cabeza, debilidad y el carácter se torna irritable. Se usa en caso de enfermedades culturales, como "mal aire". Se dice que es útil para el catarro constipado, los riñones, nervios, apéndice, diarrea, regla, flatulencia, cólico, corajes, contra amibas y otros parásitos (BDMTM, 2009).

