

ENEBRO

Juniperus oxycedrus

Un árbol en la cocina



Si hubo un lugar en las casas donde buscar al enebro tuvo que ser la cocina, ya que su madera se utilizó, especialmente, para hacer pequeños utensilios como las cucharas de palo.

La madera de enebro es de muy buena calidad y resistente a la podredumbre. Incluso en ella se puede percibir un agradable olor, muy característico, derivado de su resina.

Para identificar al enebro mira sus hojas aciculares. Si éstas tienen dos líneas blancas en su envés sabrás que es esta especie.

