

## Zanahoria silvestre

### *Daucus carota* L.

Apiaceae

**Descripción:** Hierba anual o bianual de hasta 1 m de altura. Tallos con variable ramificación, provistos de pelos rígidos. Hojas bi a tri-pinnadas de 5-15 cm de largo, con los segmentos lineares- lanceolados que pueden ser glabros o pubescentes. Flores de color blanca, dispuestas en una umbela densa y con forma semicircular de 3-7 cm de diámetro, a menudo las flores del centro toman una coloración purpúrea. El fruto es un esquizocarpo de 2-3 mm de largo.

**Distribución:** Regiones Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos. Isla de Pascua.

**Hábitat:** Sitios eriazos y orilla de caminos.

**Usos comestibles:** La raíz es consumida cruda o cocida en ensaladas, guisos, sopas, y otras diversas preparaciones. Su sabor y olor es más dulce que el de la zanahoria cultivada. Mediante el secado, tostado y triturado de las raíces, se prepara una bebida sucedánea del café. Las semillas también son comestibles, las que se muelen y agregan a las comidas como un condimento de agradable sabor. Las flores se consumen crudas en ensaladas. Estas poseen un ligero sabor a zanahoria.

**Usos medicinales:** Las semillas son carminativas, por lo que se beben en infusión para evitar flatulencias. La raíz se bebe en infusión como diurético, posee propiedades como hipotensora. La infusión de semillas se bebe para evitar cólicos intestinales e inflamaciones al estómago. Además, el jugo de la planta se bebe para eliminar parásitos intestinales.

**Observaciones:** Se debe tener cuidado al momento de identificar esta especie en estado vegetativo, puesto que es muy similar a *Conium maculatum*, especie altamente tóxica. Esta última posee manchas negras en los tallos y un aroma desagradable, lo que permite distinguirla de la zanahoria silvestre. Además de los usos mencionados anteriormente, de las semillas de la zanahoria silvestre se obtiene un aceite esencial utilizado en perfumería y cosmética.

