

Hibiscus rosa-sinensis L., 1753 (Hibiscus rose de chine)

Identifiants : 16047/hibros

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Hibiscus ;

- Synonymes : *Hibiscus boryanus* DC. 1824, *Hibiscus festalis* Salisb. 1796, *Hibiscus storckii* Seem. 1865 ;

- Synonymes français : rose de Chine ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese hibiscus, hibiscus, rose of China, Amapola, Aute samoa, Bup, Bunga raya, Bunga sepatu, Bussouge, Cha-baa, Chaba, Chembarathi, Chinese rose, Clavelon, Dam but, Dasavala, Dasindacha phula, Fasut jasum, Fu sang, Ghanti phul, Gugamela, Gumamela bulaklak, Japa, Jasavanda, Jasum, Jasut, Jasuva, Java pushpamu dasana, Java, Joba, Karibunamidi, Khaung-yan, Khaung-yan-ywet-hla, Kembang sepatu, Kembang sepatu mawar cina, Linyolo, Losi, Mamela, Mandaro, Mar pacifico, Mawkmnae, Pan-swe-le, Phurahong, Pushpam, Rooj, Rosa, Rudra, Saimaa, Sapattu mal, Semparuthi, Shoe flower, Te roti, Thelele, Vadamal, Watha wal, Woro wari, Zhu jin ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille (feuilles cuites^{{{0(+)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}]), fleur (fleurs^{0(+)}}} [nourriture/aliment {cru^{{{(dp*)}}} : brutes ou^{{{0(+)}}} confites/marinées^{{{(0(+)}}}(dp*)}], base boissons/brevages et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}} et/ou colorant^{{{0(+)}}} ; fleurs fraîches : ovaires^{{{0(+)}}} comestibles^{0(+)}}}.

Détails :

Feuilles, fleurs, légumes^{{{0(+)}}}.

Les feuilles sont consommées cuites^{{{0(+)}}} (ex. : comme potherbe ? (qp*)) ; dans certains endroits, elles sont pilées avant la cuisson.

Les fleurs sont consommées crues ou picklées ; elles sont également ajoutées aux boissons ; elles sont utilisées pour colorer les aliments, y compris les conserves de fruits, les ananas en tranches, les gelées d'agar-agar, et les légumes cuits.

L'ovaire de la fleur fraîche est consommé^{{{0(+)}}}.

Les feuilles se mangent cuites. Dans certains endroits, ils sont pilés avant la cuisson. Les fleurs sont consommées crues ou

marinées. Ils sont également ajoutés aux boissons. Ils sont utilisés pour colorer les aliments, y compris les fruits en conserve, les tranches d'ananas, les gelées d'agar-agar et les légumes cuits. L'ovaire de la fleur fraîche est mangé

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
76	321	77	2.3	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Step E., Bois D. (Favourite flowers of garden and greenhouse, vol. 1: t. 49, 1896-1897) [D. Bois], via x

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il est principalement cultivé comme plante ornementale, mais il est consommé dans certaines régions^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : In Papua New Guinea it is mostly grown as an ornamental but is eaten in some areas^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Une plante ornementale commune dans tous les tropiques. Il est originaire de Chine. Il prospère sur tout type de sol. Différents types sont adaptés aux endroits ensoleillés ou ombragés. Ils poussent là où les températures moyennes se situent entre 15-30 ° C. Ils sont très sensibles au gel. Ils poussent du niveau de la mer à 1000 m d'altitude. Ils nécessitent probablement une pluviométrie minimale de 700 mm par an. Il pousse au Népal jusqu'à 1400 m d'altitude. Il pousse dans des endroits ouverts et humides. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. A common ornamental throughout the tropics. It originally came from China. It thrives on any type of soil. Different types are adapted to sunny or shady places. They grow where average temperatures are between 15-30°C. They are very sensitive to frost. They grow from sea level to 1000 m altitude. They probably require a minimum rainfall of 700 mm per year. It grows in Nepal to 1400 m altitude. It grows in open, moist places. It suits hardiness zones 9-11. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Africa, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bangladesh, Bermuda, Burkina Faso, Central Africa, Central America, China*, Congo, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji, France, FSM, Ghana, Greece, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Kiribati, Laos, Malawi, Malaysia, Maldives, Marquesas, Marshall Islands, Mediterranean, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Pacific, Pakistan, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Portugal,

Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bangladesh, Bermuda, Burkina Faso, Central Africa, Central America, China*, Congo, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji, France, FSM, Ghana, Greece, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Kiribati, Laos, Malawi, Malaysia, Maldives, Marquesas, Marshall Islands, Mediterranean, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Pacific, Pakistan, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Portugal, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il est utilisé en médecine en Indonésie. Il existe environ 220 espèces d'Hibiscus et de nombreuses variétés cultivées d'Hibiscus rosa-sinensis^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is used in medicine in Indonesia. There are about 220 Hibiscus species and many cultivated varieties of Hibiscus rosa-sinensis^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31960> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2850448 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19075> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 156, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 42 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 267 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 135 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 558 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 522 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 235 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1187 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 702 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 239 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 168 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 379 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 148 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 325 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 112 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 82 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 87 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 562 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 345 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 139 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 81 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 132 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 236 ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, Wild Food Plants in the Philippines. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos. p 49 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 240 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en foret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle. CTA., p 63 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 261 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 49, 203 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 28 ; Okigbo, B.N., Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 44 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 363, 360 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 523 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 180 ; Sp. pl. 2:694. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 389 (Drawing) ;

Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 39 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 50 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 290 ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia*. Pustaka Kartini. p 83 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 132 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 442 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 183 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 140