

Hibiscus sabdariffa L., 1753 (Oseille de guinée)

Identifiants : 16050/hibsab1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 :** *Abelmoschus sabdariffa*, *Furcaria sabdariffa* Ulbr, *Hibiscus cannabinus* Hiern, ?*Hibiscus masuianus* De Wild. & T. Durand, ?et d'autres ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Roselle, Rosella , Abema, Abin kan iyaakaa, Amukan, Ankpama, Asam susur, Bama, Bare-see, Beet, Bilat-chinbaung, Bissap, Carcade, Cay bup giam, Chidede, Chinbaung-ni, Chinbaung ywet, Chinebaune, Chukar, Chukiar, Divay, Ekiganga, Ekikenke, Emalakany, Emelakwang, Fol-lere, Folere, Florida cranberry, Gamet walanda, Gisima, Gisma, Gurguzu, Hanserong, Hasip, Indian sorrel, Jajewdet, Kahcieb priew, Kalabi, Karcade, Karkady, Ka-santhor, Kasturi roriha, Kata bahaji petua, Khirmoishak, Kpakpala, Krachiap-daeng, Krachiap, Kubab, Kudiass, Kuluba, Lakher-anthur, Lal-ambadi, Lal-ambari, Lal-mista, Lokeke, Malakwang, Mei gui qie, Mesta tenga, Mphesya, Ngayi-ngayi, Ojo, Oseilla rouge, Oseille, Patwa, Phakkengkeng, Phat-swon-pan, Polechi, Pulichchai, Pulincha kira, Pundibija, Quimbombo chino, Rata bilincha, Red Sorrel, Roozera, Rosela, Sakpa, Sangume, Sato, Sawa-sawa, Shan qie zi, Shilot sougree, Slok chu, Sodo, Sorel, Sour-sour, Sum-bawng, Sununkru, Sure, Talingsiag, Tenga more, Thakhlao maikhri, Tikonn'te, Tikwouann'ti, Tropical cranberry, Vaianthuh, Vai anthuk, Vinagreira, Yakuwa, Yakwa, Yerra gogu ;



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

Fleur (calice^{0(5(+),+x),27(+x)} {cru ou cuit⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ [bouilli, grillé⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾] [nourriture/aliment, base boissons/brevages {bissap/karkadé et ersatz/succédané^{0(dp*)}, feuille (jeunes^{0(5(+),+x),27(+x)} et/ou^{0(dp*)} tendres⁵⁽⁺⁾ feuilles^{0(5(+),+x),27(+x)}, pousses^{27(+x)} et tiges⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ consommées^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{0(dp*)} {cru, en salade, ou cuites^{0(5(+),0(5(+),+x)}, comme légume^{0(5(+),+x)}}, base boissons^{0(5(+),+x)} fermenté(e)s^{27(+x)} et/ou assaisonnement⁰⁽⁺⁾]) et fruit (graines^{0(5(+),+x)} [nourriture/aliment^{0(5(+),+x)} et base boissons/brevages^{0(dp*)} {substitut du café⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ : séchées⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ et/ou^{0(dp*)} torréfiées^{0(5(+),+x)} et moulues^{0(5(+),+x)}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Calices, feuilles, graines, fleurs - thé, légumes^{0(+x)}.

Le calice^{0(5(+),+x),27(+x)} frais (le verticille, spire extérieure de la fleur, composé de sépales) est consommé cru, en salade, est cuit et utilisé comme aromatisant dans les gâteaux, etc, et est également utilisé dans la confection de gelées, soupes, sauces, marinades, puddings⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾, confitures^{0(+x),27(+x)}, etc...⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ ; il est riche en acide citrique et pectine et est donc utile pour faire des confitures, gelées, etc... ; il est également utilisé pour ajouter une couleur rouge et pour aromatiser les tisanes ; il peut aussi être rôti et utilisé comme un substitut de café ; enfin, une boisson rafraîchissante et très populaire peut être

obtenue en faisant bouillir le calice, en l'édulcorant/adoucissant avec du sucre et en ajoutant du gingembre^{{{(5+)}}}.

Les fleurs peuvent être utilisées pour parfumer les boissons^{{{(0+X)}}}.

Jeunes^{0(5+),+X,27(+X)} et/ou^{{{(dp*)}}} tendres⁵⁽⁺⁾ feuilles^{0(5+),+X,27(+X)}, pousses^{27(+X)} et tiges^{{{(5+)}}} consommées^{0(+X),27(+X)} crues, en salade, ou cuites^{{{(5+),0(5+),+X}}}, comme légume^{{{(5+),{{(27(+X))}}} (feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}}), et comme assaisonnement dans les currys (elles ont un une saveur acide, rappelant la rhubarbe^{{{(5+)}}}, et aussi à la base d'une boisson fermentée^{{{(27(+X))}}}. Les graines^{{{(0(5+),+X)}} peuvent être mangées^{{{(0+X)}}}; elles peuvent être séchées^{{{(0+X)}}} et/ou^{{{(dp*)}}} torréfiées et moulues^{{{(5+)}}} (broyées^{0(+X)}/réduites en poudre^{{{(dp*)}}}) puis ensuite utilisées dans les soupes et les sauces grasses/huileuses; grillées, elles ont été utilisées comme substitut du café qui est dit avoir des propriétés aphrodisiaques^{{{(5+)}}}; elles peuvent également être pressées pour l'huile^{{{(0+X)}}}, probablement comestible, qu'elles produisent à hauteur de 20%. La racine est comestible mais très fibreuse, mucilagineuse, et sans trop de saveur^{{{(5+)}}}.

Parties comestibles : calices, feuilles, graines, fleurs - thé, légumes^{{{(0+X)}}} (traduction automatique) | Original : Calyces, Leaves, Seeds, Flowers - tea, Vegetable^{{{(0+X)}}} Les bases gonflées des fleurs sont utilisées pour les confitures ou les boissons. Les jeunes feuilles peuvent être cuites et mangées. Ils peuvent également être séchés et utilisés plus tard. Les fleurs peuvent être utilisées pour aromatiser les boissons. Les graines peuvent être consommées. Ils peuvent être séchés et moulus. Ils peuvent être pressés pour l'huile. Ils sont également fermentés

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)
86.4	185	44	10.9	58	35	1.5	4.1



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :