Hibiscus syriacus L., 1753
(Mauve en arbre)

Identifiants : 16059/hibsyr

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- ***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 : Althaea frutex ;***
- ***Synonymes français : hibiscus de Syrie, hibiscus, ketmie, althea, oiseau bleu, ketmie des jardins, ketmie de Syrie, hibiscus commun des jardins, guimauve en arbre ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rose of Sharon, Syrian Hibiscus, blue Hibiscus , Bai jin hua, Chaba, Gurhal, Kembang sepatu mawar, Kembang sepatu saro, Mu jin, Shrubby AlthÃ¦a, Sirski oslez, Swet jaba, Thon-ban-hla, Woody Hibiscus ;***

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

  Feuille (jeunes feuilles$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ cuites$^{(dp*)}$ {bouillies$^{0(+x)}$} [nourriture/aliment et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$ {tisanes$^{0(+x)}$}]) et fleur (fleurs$^{0(+x),27(+x)}$ et calices$^{0(+x)}$ consommés$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Feuilles, fleurs, feuilles - thé, feuilles bouillies$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Feuilles et fleurs consommées localement$^{\{\{\{27(+x)}$. Les jeunes feuilles sont bouillies (ex. : comme potherbe ? (qp*)) et mangées avec de l'huile et du sel ; elles sont utilisées pour le thé.

  Les calices ou les fleurs peuvent être mangés ; ils sont utilisées dans la soupe. Au Japon, les pétales sont servis en salade avec du sel et du vinaigre de riz$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),wiki)}$.

  Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées avec de l'huile et du sel. Ils sont utilisés pour le thé. Les fleurs peuvent être mangées. Ils sont utilisés dans la soupe. Les calices ou la fleur sont mangés

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

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

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

- *Usages médicinaux : L'Althéa doit son nom au grec althaïno qui signifie guérir en allusion à ses propriétés médicinales. En effet, la fleur a des propriétés émollientes. Elles étaient autrefois utilisées en médecine populaire pour calmer la toux et guérir les angines{{{wiki ;*

- *Usages médicinaux : Isolé, en groupe de plusieurs variétés et de coloris, en haies fleuries libre ou bien taillé, en association avec d'autres arbustes dans les massifs. Sa forme gracieuse s'associe très bien aux arbustes à feuillage et aux conifères nains. ;*

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

De gauche à droite :

Par Lindley J., Paxton J. (Paxton´s flower garden, vol. 3: t. 106, 1853) [L. Constans], via x
Par Céréales Killer, via wikimedia

- *Petite histoire-géo :*

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Il est vendu sur les marchés locaux en Chine. Il est cultivé{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is sold in local markets in China. It is cultivated{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Sous les tropiques, il pousse à haute altitude. Il est résistant au gel mais les fleurs sont endommagées par le gel. Il convient aux zones de rusticité 5-9. À la chocolaterie Anvers. Au Sichuan et au Yunnan{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. In the tropics it grows at high altitude. It is frost hardy but flowers are damaged by frost. It suits hardiness zones 5-9. At Anvers Chocolate factory. In Sichuan and Yunnan{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Africa, Asia, Australia, Britain, China, East Africa, Europe, Fiji, France, Greece, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Italy, Marquesas, Mediterranean, Mozambique, Myanmar, Nepal, Pacific, Pakistan, Portugal, SE Asia, Slovenia, Spain, Taiwan, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}.*

    Original : Africa, Asia, Australia, Britain, China, East Africa, Europe, Fiji, France, Greece, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Italy, Marquesas, Mediterranean, Mozambique, Myanmar, Nepal, Pacific, Pakistan, Portugal, SE Asia, Slovenia, Spain, Taiwan, Tasmania, Thailand, USA, Vietnam{{{0(+x)}.*

- ***Notes :***

  Il existe environ 220 espèces d'hibiscus. Il est également utilisé comme médicament[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

  Original : There are about 220 Hibiscus species. It is also used as a medicine[{{{0(+x)}].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31973 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Hibiscus_syriacus (en français) ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2850597 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19094 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]***"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 157, par Louis Bubenicek) ;***

  dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

  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 ; 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 1191 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 704 ; DARLINGTON & AMMAL, ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 382 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 148 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 375 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 346 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 139 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 541 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 144 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 158 ; 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 237 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 240 ; Maganha, A. G., et al, 2010, Pharmacological evidences for the extracts and secondary metabolites from plants of the genus Hibiscus. Food Chemistry 118: 1-10 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 28 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 524 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; READ, ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 421 ; Sp. pl. 2:695. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 390 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 290 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 443