

Dans sa collection

"Découvertes et invitation aux voyages",

Le Petit Botaniste vous annonce la prochaine parution de :

NOUVEAU

"Il était une fois l'Hibiscus, thé de santé..."

Originaire d'Amérique Centrale "l'*Hibiscus sabdariffa*" a été introduit par la suite dans diverses régions tropicales d'Afrique où il a pris différentes appellations telles que "l'*oseille rouge de Guinée*", le "*Bisap du Sénégal*". C'est au **Soudan**, le plus vaste des pays du continent africain, que "*Le Petit Botaniste*" est allé le rechercher.

Anciennement cultivé pour l'obtention d'une fibre textile bien connue à Java et aux Indes sous le nom de "*Roselle*", l'Hibiscus constitue aujourd'hui avant tout une plante aux vertus alimentaires et médicinales. Ses feuilles et son calice charnu couronné par des pétales du plus beau rouge vif font le bonheur des gourmands. C'est ainsi qu'aux Indes, les calices aux sépales succulents entrent dans la préparation de puddings, de tartes et de gelées comparables à celle de groseilles. En Guyane et aux Antilles, ils servent même à aromatiser le vin ! En Afrique, les feuilles au goût acidulé sont soit consommées en salades soit cuites comme l'oseille de nos contrées.



Il n'en reste pas moins que l'utilisation principale de l'Hibiscus est celle du "**thé de santé**", boisson tonique et rafraîchissante : le fameux "*karkadé de l'Erythrée*" (région de l'*Ethiopie - anciennement appelée "Abyssinie"*). En 1936, lors de la guerre d'Abyssinie, les troupes italiennes utilisèrent les calices pour réaliser un véritable breuvage miracle pour se protéger de la dysenterie. Très appréciée par les soldats, cette boisson gagna rapidement l'Europe pour prendre le nom de "**thé rose d'Abyssinie**".

Les fleurs d'hibiscus entrent dans la composition de nombreux remèdes contre les rhumes et les problèmes de circulation sanguine. Leur grande richesse en **polyphénols (flavonoïdes et anthocyanes)** leur confère des propriétés vitaminiques P pour améliorer la microcirculation cutanée. Les fleurs constituent une excellente source d'**alpha-hydroxyacides**. Les **mucilages**, caractéristiques des Malvacées, exercent pour leur part une action émolliente et adoucissante tempérant l'action des "**acides de fleurs**".

"Parés pour l'aventure ethnobotanique ?

*Partons ensemble déguster ce "thé" incontournable qui est l'**Hibiscus, Karkadé de l'Erythrée**"*

Le petit botaniste

Les plus cosmétiques du "*Petit Botaniste*"

L'HIBISCUS : propriétés hydratantes, apaisantes, antiseptiques et veinotoniques

(soins peaux grasses, soins amincissants, soins des jambes lourdes, soins anti-âge...)