

Hibiscus sabdariffa L., 1753 (Oseille de guinée)

Identifiants : 1806/hibsab

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Malvaceae ;

- Synonymes français : bissap, roselle de Damas, groseille de Noël, roselle, kadaré, karkadé, ketmie acide, groseillier pays, thé rose, tisane rose, groseille-pays, oseille de l'Inde, bissap koor rouge ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : roselle, rosella, Roselle-Indian Sorrel , patwa (hi) ;



• Note : ***

• Note perso : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fleur (calice μ {0(5+),+x},27(+x) μ {cru ou cuit μ {5(+) μ [bouilli, grillé μ {5(+) μ] [nourriture/aliment, base boissons/brevages {bissap/karkadé et ersatz/succédané μ {(dp*) μ , feuille (jeunes μ {0(5+),+x},27(+x) μ et/ou μ {(dp*) μ tendres μ {5(+) μ feuilles μ {0(5+),+x},27(+x) μ , pousses μ {27(+x) μ et tiges μ {5(+) μ consommées μ {0(+x),27(+x) μ [nourriture/aliment μ {(dp*) μ {cru, en salade, ou cuites μ {5(+),0(5+),+x) μ , comme légume μ {~5(+),{27(+x) μ , base boissons μ {27(+x) μ /brevages μ (dp*) μ fermenté(e) μ {27(+x) μ et/ou assaisonnement μ {5(+) μ] et fruit (graines μ {0(5+),+x) μ [nourriture/aliment μ {~0(+x)(dp*) μ et base boissons/brevages μ {(dp*) μ {substitut du café μ {5(+) μ : séchées μ {0(+x) μ et/ou μ {(dp*) μ torréfiées μ {0(5+),+x) μ et moulues μ {0(5+),+x) μ] comestibles μ {0(+x) μ . ;

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

Le calice μ {0(5+),+x},27(+x) μ 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, puddings μ {5(+) μ , confitures μ {0(+x),27(+x) μ , etc... μ {5(+) μ ; 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 μ {5(+) μ .

Les fleurs peuvent être utilisées pour parfumer les boissons μ {0(+x) μ .

Jeunes μ {0(5+),+x},27(+x) μ et/ou μ {(dp*) μ tendres μ {5(+) μ feuilles μ {0(5+),+x},27(+x) μ , pousses μ {27(+x) μ et tiges μ {5(+) μ consommées μ {0(+x),27(+x) μ crues, en salade, ou cuites μ {5(+),0(5+),+x) μ , comme légume μ {~5(+),{27(+x) μ (feuilles cuites comme potherbe μ {(dp*) μ), et comme assaisonnement dans les currys (elles ont une saveur acide, rappelant la rhubarbe) μ {5(+) μ , et aussi à la base d'une boisson fermentée μ {27(+x) μ . Les graines μ {0(5+),+x) μ peuvent être mangées μ {0(+x) μ ; elles peuvent être séchées μ {0(+x) μ et/ou μ {(dp*) μ torréfiées et moulues μ {5(+) μ (broyées μ {0(+x) μ /réduites en poudre μ {(dp*) μ) 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 μ {5(+) μ ; elles peuvent également être pressées pour l'huile μ {0(+x) μ , probablement comestible, qu'elles produisent à hauteur de 20%. La racine est comestible mais très fibreuse, mucilagineuse, et sans trop de saveur μ {5(+) μ . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres infos : Plante cultivée sous les Tropiques μ <27(+x) μ . ;
- Nombre de graines au gramme : 45 ;

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

De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 1: t. 31, 1821) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
 - [Wikipedia](#) :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Hibiscus_sabdariffa (en français) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Roselle_\(plant\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Roselle_(plant)) (source en anglais) ;

- o "Fruits of warm Climates" (livre en anglais, pages 309 à 310, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/roselle.html> ;

dont classification :

- o "The Plant List" (en anglais) ;
- o "GRIN" (en anglais) ;
- o INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Hibiscus sabdariffa" : [pages](#), [images](#) | "Oseille de guinée" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 156, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 284 à 287, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 144 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 65