

FALSA ROSELLA

Cranberry Hibiscus, Hibiscus De Hojas Rojas, Rosemallow Africano

Hibiscus acetosella

Malvaceae Mallow

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Cranberry Hibiscus, así como sus especies hermanas, Roselle (*H. sabdariffa*) y Kenaf (*H. cannabinus*) son de origen africano. Se cree que es un híbrido de especies africanas de hibisco silvestre. Cranberry Hibiscus ahora se conoce solamente como una planta cultivada. Esta especie tiende a escapar de los jardines y puede encontrarse creciendo a lo largo de los bordes de caminos y en lugares próximos a plantaciones.

Usos

El color y sabor agrídulce de las hojas las marca como una gran adición a las ensaladas o platos salteados. Las hojas carnosas y los brotes tiernos se pueden cocinar como un vegetal y se comen con arroz. El tallo produce fibra de buena calidad pero baja cantidad. Kenaf es una mejor opción para la producción comercial de fibra. Los coloridos tallos rojos y el follaje más las flores rosadas de la variedad de flores rosadas hacen de esta especie una opción deseable para plantas ornamentales en ambientes tropicales y subtropicales. En climas templados se puede utilizar en los jardines como planta anual de verano pero es muy susceptible a las heladas.

Nombres comunes

- Inglés
 - Cranberry Hibiscus
 - False Roselle
- Francés
 - l'hibiscus aux canneberges

Cultivo

- **Elevación:** elevaciones bajas a medianas
- **Lluvia:** necesita al menos 550mm (20 pulgadas) durante el crecimiento
- **Temperatura:** sensible a las heladas
- **Suelo:** suelos profundos, sueltos y bien drenados
- **Luz:** crecerá a pleno sol pero prefiere algo de sombra

Cranberry Hibiscus se propaga por medio de semillas o de esquejes de tallos. Las semillas pueden ser sembradas en la primavera directamente en entornos de campo con el suelo bien preparado o trasplantadas como plantillas de semilleros a condiciones de campo. Las plantas necesitan ser ampliamente espaciadas para acomodar a los hábitos de ramificación de esta especie.

La cosecha y producción de semillas

Recoger hojas y tallos según sea necesario. Para recolectar semillas, deje que las vainas de semillas se sequen en la planta y luego coseche. Las vainas se abren fácilmente y las semillas se pueden sacudir. Es posible que desee usar guantes cuando se trabaja con las vainas para evitar los pelos irritantes que cubren a los tallos y vainas. La poda de las puntas frondosas de una hilera de plantas de hibisco de arándano puede proporcionar no sólo una fuente vegetal, sino también resultar en un seto colorido y recortado.

Plagas y Enfermedades

Cranberry Hibiscus es resistente a los nematodos transmitidos por el suelo. Las pérdidas de plantas se han atribuido a patógenos del suelo como *Rhizoctonia solani* y *Sclerotium rolfsii*.

Cocina y Nutrición

La coloración roja del material vegetal se conserva bien en ensaladas y en platos salteados; Sin embargo, cocinarlos en agua puede reducir el contenido de pigmentos coloreados. Cuando se cocina como un vegetal, se puede combinar con cacahuates machacados para acentuar el sabor. En contraste con la especie de Roselle, los lóbulos del cáliz del Hibiscos del arándano no se comen; Sin embargo, las flores rosadas se pueden usar para hacer una bebida. Elija alrededor de 30 flores después de que hayan cerrado. Mezclar los pétalos con jugo de limón y azúcar para hacer una bebida sabrosa y hermosa. Los pétalos agregan una textura suave y un color intenso, más que cualquier sabor especial. Este tipo de bebida es popular en América Central y del Sur.

Referencias

[Plants for a Future \(Plantas para un futuro\)](#)

< a href="https://www.prota4u.org/database/protav8.asp?h=M4&t=Hibiscus,acetosella&p=Hibiscus+acetosella#Synonyms" target="_blank">Prota4U

< p>[EspeciesWiki](#)