

L'HIBISCUS AUX CANNEBERGES

l'hibiscus aux canneberges

Hibiscus acetosella

Malvaceae Mallow

ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

Description

L'hibiscus aux canneberges, ainsi que ses espèces sœurs, la Roselle (*H. sabdariffa*) et Kenaf (*H. cannabinus*) sont d'origine africaine. On pense qu'il s'agit d'un hybride d'espèces africaines d'hibiscus sauvage. L'hibiscus aux canneberges est maintenant connu seulement comme une plante cultivée. Cette espèce a tendance à s'échapper des jardins et on peut la trouver en train de pousser à l'état sauvage le long des routes et dans sur les terrains vagues à proximité des plantations.

Utilisations

La couleur et le goût plaisant et acidulé des feuilles en font un excellent ajout aux salades ou aux sautés. Les feuilles quelque peu charnues et les jeunes pousses peuvent être cuites comme légume et mangées avec du riz. La tige donne une fibre de bonne qualité mais de faible quantité. Le kénaf est un meilleur choix pour la production de fibres commerciales. Les tiges et le feuillage rouge colorés et les fleurs roses de la variété à fleurs roses font de cette espèce un choix idéal pour les plantations ornementales dans les environnements tropicaux et subtropicaux. Il peut être utilisé dans les jardins tempérés comme une plante annuelle d'été, mais il est très sensible au gel.

Noms courants

- anglais
 - Cranberry Hibiscus
 - False Roselle
- castillan
 - Cranberry Hibiscus
 - Hibiscus De Hojas Rojas
 - Rosemallow Africano

Culture

- **Altitude:** de faible à moyenne altitude
- **Précipitations:** besoins d'au moins 500 mm (20 po) pendant la croissance
- **Température:** sensible au gel
- **Sol:** sols profonds, meubles et bien drainés
- **Lumière:** Se développera en plein soleil, mais préfère l'ombre.

L'hibiscus aux canneberges se propage à partir de graines ou de boutures de tiges. Les graines peuvent être semées au printemps directement dans des environnements de terrain avec du sol bien préparé ou transplantées en jeunes plants de semis aux conditions de terrain. Les plantes doivent être largement espacées pour s'adapter aux habitudes de ramification à large diffusion de cette espèce.

récolte et production de semences

Récoltez des feuilles et les tiges au besoin. Pour récolter les graines, laissez les gousses sécher sur la plante puis les récolter. Les gousses sont facilement ouvertes et les graines peuvent en sortir. Vous pouvez porter des gants lorsque vous travaillez avec les gousses pour éviter les poils irritants couvrant les tiges et les gousses. La taille des extrémités feuillues d'une rangée de plants d'hibiscus aux canneberges peut fournir non seulement une source végétale, mais aussi une haie colorée taillée.

Ravageurs et maladies

L'hibiscus aux canneberges est résistant aux nématotransmis par le sol. Les pertes de plantes ont été attribuées à des pathogènes du sol tels que *Rhizoctonia solani* et *Sclerotium rolfsii*.

Cuisine et nutrition

La coloration rouge du légume est bien conservée dans les salades et dans les sautés; cependant, la cuisson dans l'eau peut réduire la teneur en pigment coloré. Une fois cuit comme légume, il peut être combiné avec des arachides pilées pour une saveur supplémentaire. Contrairement aux espèces de la Roselle, les lobes du calice ne sont pas consommés par l'hibiscus aux canneberges; cependant, les fleurs roses peuvent être utilisées pour faire une boisson. Choisissez environ 30 fleurs dans la soirée après qu'ils se sont repliés. Mélanger les pétales avec du jus de citron vert et du sucre pour faire une boisson savoureuse et belle. Les pétales ajoutent une texture lisse et une couleur intense, plus que n'importe quelle saveur spéciale. Ce type de boisson est populaire en Amérique centrale et en Amérique du Sud.