

Nombre
común:
Jamaica

Nombre científico: *Hibiscus sabdariffa*

Familia: Malvaceae

Origen: África tropical.

Usos culinarios: De sabor ligeramente ácido, se emplea para aguas saborizadas e infusiones. En preparaciones dulces, sirve para elaborar postres, mermeladas, ates, jarabes, gelatinas y licores, mientras que en recetas saladas es un complemento de ensaladas y de guisos, se usa como snack o, en algunas partes de Latinoamérica, como México, es un ingrediente para preparar tacos (Flores, s.f.).

Usos medicinales: En Chiapas, usan la Jamaica para aliviar el dolor de estómago, así como la mala digestión ocasionada porque cayó mal la comida o por comer demasiado, además se usa para ayudar a expulsar los aires que se originan también por comer demasiado. Además, la utilizan para controlar las fiebres por catarro, ya que hace sudar y orinar. En Jalisco la ocupan para los riñones (BDMTM, 2009).

